

Wyposażenie stanowisk egzaminacyjnych na lata 2024-2026

TG.06 Obróbka ryb i produkcja przetworów rybnych

Tabela 1. Powiązanie kwalifikacji z zawodami

Symbol kwalifikacji	Nazwa kwalifikacji	Symbol cyfrowy zawodu	Nazwa zawodu
TG.06	Obróbka ryb i produkcja przetworów rybnych	751103	Przetwórcza ryb
		314403	Technik technologii żywności

Opis wyposażenia ośrodka egzaminacyjnego

1. **Miejsce egzaminowania** wyposażone w jednoosobowe stanowiska egzaminacyjne zapewniające samodzielne wykonanie zadania egzaminacyjnego, spełniające wymagania wynikające z przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy i ochrony przeciwpożarowej oraz ochrony środowiska.

Tabela 2. Wyposażenie miejsca egzaminowania

Lp.	Wyposażenie dodatkowe i uzupełniające	Jednostka miary	Liczba
1.	Stolik i krzesła dla zespołu nadzorującego	szt.	w zależności od składu zespołu
2.	Stolik i krzesło dla obserwatora	szt.	1
3.	Tablica szkolna/plansza do zapisania czasu rozpoczęcia i zakończenia pracy zdających (kreda lub pisak)	szt.	1
4.	Zegar	szt.	1
5.	Apteczka	szt.	1
6.	Kosz na odpadki	szt.	1
7.	Długopis (zapasowy dla zdających)	szt.	wg potrzeb
8.	Identyfikator dla zdającego (oznaczony numerem stanowiska)	szt.	= liczbie zdających na zmianie
9.	Identyfikator dla zespołu nadzorującego (oznaczony wyłącznie napisem: PRZEWODNICZĄCY ZESPOŁU NADZORUJĄCEGO lub EGZAMINATOR)	szt.	dla każdej osoby
10.	Identyfikator dla obserwatora (oznaczony wyłącznie napisem: OBSERWATOR)	szt.	1
11.	Identyfikator dla asystenta technicznego (oznaczony wyłącznie napisem: ASYSTENT)	szt.	1
12.	Komplet zapasowej odzieży roboczej – fartuch, czepek (wskazane jednorazowe)	szt.	1
13.	Kalkulator prosty	szt.	= liczbie zdających na zmianie

2. Opis stanowiska egzaminacyjnego

W skład stanowiska egzaminacyjnego wchodzi:

- **stanowiska indywidualne** składające się:
 - **ze stanowiska do pisania** – stolik i krzesło, z numerem stanowiska egzaminacyjnego oraz kalkulator z podstawowymi funkcjami (dodawanie, odejmowanie, mnożenie, dzielenie, procent),
 - **ze stanowiska do obróbki ryb i produkcji przetworów rybnych oraz przygotowania do dystrybucji** – stabilny stół lub szafka z blatem ze stali nierdzewnej o powierzchni umożliwiającej obróbkę wstępną i trzymywanie filetów, solenie i marynowanie ryb, stołów pomocniczych oraz urządzeń do mechanicznego rozdrabniania surowców, sporządzania solanki i marynaty do ryb, formowania i panierowania ryb, do obróbki termicznej i do konfekcjonowania wyrobów rybnych. Stanowisko powinno być wyposażone w podłogi antypoślizgowe z kratkami ściekowymi, termometr, wyciąg wentylacyjny, przyłącza jednofazowe, ściany do wysokości 2 m powinny być pokryte materiałem łatwo zmywalnym. Zdający powinien mieć dostęp do zlewozmywaka z instalacją zimnej i ciepłej wody oraz gniazda sieciowego bezpiecznego 230 V do podłączenia sprzętu zmechanizowanego,
- **stanowiska wspólne dla zdających** składające się:
 - **ze stanowiska do magazynowania i składowania** wyposażonego w regał z półkami, stolik oraz urządzenia chłodnicze z termometrem, z oznaczonymi półkami numerami stanowisk egzaminacyjnych,
 - **ze stanowiska ogólnodostępnego** wyposażonego w urządzenia, sprzęt, narzędzia wykorzystywane przez wszystkich zdających w sali egzaminacyjnej
 - **ze stanowiska do mycia rąk** wyposażonego w: umywalkę z instalacją zimnej i ciepłej wody, dozownik do mydła, zasobnik lub uchwyt na ręczniki papierowe (dopuszcza się mycie rąk na stanowisku egzaminacyjnym), kosz na odpady,
 - **ze stanowiska do dezynfekcji obuwia,**
 - **ze stanowiska do mycia sprzętu** wyposażonego w sterylizator noży, zlew jedno lub dwukomorowy z doprowadzeniem ciepłej i zimnej wody, suszarkę do sprzętu/regał ociekowy i płyn do mycia naczyń (dopuszcza się mycie sprzętu na stanowisku egzaminacyjnym),
 - **ze stanowiska porządkowego** wyposażonego w środki czystości i sprzęt niezbędny do utrzymania porządku oraz pojemniki na odpady komunalne i organiczne odpowiednio oznakowane,
- **szatnia dla zdających** w skład której wchodzi pomieszczenie do przebrania w odzież roboczą oraz sanitariat wyposażony w umywalkę i wc.

Tabela 3. Wyposażenie stanowiska egzaminacyjnego dla 1 zdającego

Lp.	Nazwa	Istotne funkcje-parametry techniczno-eksploatacyjne/uwagi	Jednostka miary	Liczba
stanowisko do pisania				
1.	Stolik i krzesło	z numerem stanowiska egzaminacyjnego	szt.	1
2.	Kalkulator prosty	z podstawowymi funkcjami (dodawanie, odejmowanie, mnożenie, dzielenie, procenty)	szt.	1
stanowisko do obróbki ryb i produkcji przetworów rybnych oraz przygotowania do dystrybucji				
narzędzia, sprzęt				
3.	Stół roboczy ze stali nierdzewnej	z nakładką z tworzywa sztucznego minimum 1,5 m na 1 zdającego	szt.	1

4.	Stół pomocniczy	z nakładką z tworzywa sztucznego	szt.	1
5.	Zlewozmywak z dostępem do bieżącej ciepłej i zimnej	minimum 1 komora na 1 zdającego	szt.	1
6.	Kuchenka/trzon	elektryczna/gazowa/indukcyjna	szt.	1
7.	Waga elektroniczna	zakres do 2 kg, do 5 kg	szt.	2
8.	Termometr elektroniczny	zakres -30÷+150 °C	szt.	1
9.	Rękawice metalowe ochronne		szt	1
10.	Rękawice żaroodporne ochronne		komplet	1
11.	Fartuch wodoodporny		szt.	1
12.	Zlew ze stali nierdzewnej		szt.	1
13.	Nóż do krojenia		szt.	1
14.	Nóż do filetowania		szt.	1
15.	Nóż jarzyniak		szt.	1
16.	Skrobaczka do ryb	ręczna lub mechaniczna	szt.	1
17.	Deska	zielona	szt.	1
18.	Deska do obrabiania ryb	z zaciskami	szt.	1
19.	Pęseta	do usuwania ości	szt.	1
20.	Tasak		szt.	1
21.	Stalka		szt.	1
22.	Garnek/kociołek z dopasowaną pokrywką ze stali nierdzewnej	pojemność 2÷5 l	szt.	3
23.	Rondel z dopasowaną pokrywką	pojemność 1÷2 l	szt.	1
24.	Patelnia	Ø 18 cm, Ø 24 cm	szt.	2
25.	Łopatka drewniana/teflonowa/silikonowa		szt.	1
26.	Łyżka cedzakowa		szt.	1
27.	Szczypce uniwersalne		szt.	1
28.	Pojemnik (na surowce, półprodukty, odpadki)	metalowy lub z tworzywa sztucznego	szt.	5
29.	Miska	ze stali nierdzewnej pojemność 2÷5 l	szt	6
30.	Miarki na płynne surowce	pojemność 10÷2000 ml	szt.	1
31.	Talerz płaski	Ø 19÷26 cm	szt.	2
32.	Widelec stołowy		szt.	2
33.	Łyżka stołowa		szt.	2
34.	Łyżeczka stołowa		szt.	2
35.	Naczynie	do wybicia jaj, na ewentualne nieświeże jajo	szt.	2
36.	Półmisek/talerz	do prezentacji wyrobu	szt.	2

37.	Talerz płaski + widelec, nóż	do degustacji gotowego wyrobu przez egzaminatora	komplet	1
-----	------------------------------	--	---------	---

Tabela 4. Wyposażenie stanowiska wspólnego dla kilku zdających

Lp.	Nazwa	Istotne funkcje-parametry techniczno-eksploatacyjne/uwagi	Jednostka miary	Liczba	Dla ilu zdających
stanowisko ogólnodostępne					
urządzenia, wyposażenie					
1.	Urządzenie chłodniczo-zamrażalnicze z termometrem	od -18 °C do +8 °C, min. 3 półki (1 półka maksymalnie na 2 zdających) oznaczone numerami stanowisk egzaminacyjnych	szt.	1	3
2.	Piekarnik	elektryczny/gazowy	szt.	1	3
3.	Wilk z zestawem noży i kompletem siatek/ maszynka do mielenia		szt.	1	3
4.	Kuter	do 5 kg, pojemność miski 2÷5 litrów	szt.	1	3
5.	Frytownica lub patelnia elektryczna		szt.	1	3
6.	Pakowarka	próżniowa	szt.	1	3
7.	Zgrzewarka		szt.	1	3
8.	Sterylizator noży		szt.	1	6
9.	Mieszarka		szt.	1	3
10.	Nożyce do obcinania płetw i skrzeli		szt.	1	3
11.	Regał z półkami na surowce i półprodukty lub stolik		szt.	1	6
12.	Instrukcja obsługi urządzeń	do każdego urządzenia na sali	szt.	-	-
maszyny, narzędzia, sprzęt, przybory					
13.	Solomierz do solanki		szt.	1	3
14.	Pojemnik	do solanki	szt.	1	3
15.	Czajnik elektryczny		szt.	1	6
stanowisko do mycia rąk					
16.	Dozownik na mydło w płynie		szt.	1	6
17.	Zasobnik lub uchwyt na ręczniki papierowe		szt.	1	6

18.	Kosz na odpady		szt.	1	6
stanowisko porządkowe					
19.	Zestaw sprzętów do utrzymania czystości	mop z wiadrem, zmiotka, szufelka	komplet	1	6
20.	Pojemniki na odpady komunalne i organiczne odpowiednio oznakowane.		komplet	1	6

Uwagi, dodatkowe informacje:

Na około 2 tygodnie przed terminem egzaminu z części praktycznej, Ośrodek Egzaminacyjny otrzyma *Wskazania do przygotowania stanowisk egzaminacyjnych* zawierające wykaz wyposażenia na daną sesję, specyfikację surowców i materiałów niezbędnych do wykonania zadania egzaminacyjnego (wraz z przewidywaną kalkulacją kosztów), według której powinien dokonać zakupów.

Zdający powinien przystąpić do części praktycznej egzaminu w obowiązkowym, kompletnym stroju roboczym z ważnym orzeczeniem lekarskim do celów sanitarno-epidemiologicznych.