

# Wyposażenie stanowisk egzaminacyjnych na 2021-2023 r.

## SPC.04. Produkcja przetworów mięsnych i tłuszczowych

Tabela 1. Powiązanie kwalifikacji z zawodami

Oznaczenie kwalifikacji	Nazwa kwalifikacji	Symbol cyfrowy zawodu	Nazwa zawodu
SPC.04.	Produkcja przetworów mięsnych i tłuszczowych	314403	Technik technologii żywności
		751108	Przetwórcza mięsa

### 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, ochrony przeciwpożarowej oraz ochrony środowiska.

Tabela 2. Wyposażenie miejsca egzaminowania

Lp.	Wyposażenie dodatkowe i uzupełniające	Jednostka miary	Ilość
1.	Stolik i krzesła dla zespołu nadzorującego	szt.	w zależności od składu zespołu
2.	Stolik i krzesło dla obserwatora	szt.	2
3.	Tablica szkolna/plansza do zapisania czasu trwania egzaminu	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 1 zmianie
9.	Identyfikatory dla zespołu nadzorującego (oznaczony wyłącznie napisem: PRZEWODNICZĄCY ZESPOŁU NADZORUJĄCEGO lub EGZAMINATOR)	szt.	dla każdej osoby
10.	Identyfikator dla obserwatora	szt.	1
11.	Identyfikator dla asystenta technicznego	szt.	1

### 2. Opis stanowiska egzaminacyjnego:

W skład stanowiska egzaminacyjnego wchodzi:

- **stanowisko do produkcji przetworów mięsnych i tłuszczowych** o powierzchni umożliwiającej ustawienie stołów do rozbioru i wykrawania mięsa, stołów pomocniczych oraz urządzeń do: mechanicznego rozdrabniania surowców mięsnych

i tłuszczowych, napełniania i formowania przetworów mięsnych, obróbki termicznej, peklowania mięsa i formowania wędzonek oraz konfekcjonowania mięsa i wędlin. Stanowisko powinno być wyposażone w podłogi antypoślizgowe z kratkami ściekowymi, ściany do wysokości 2 m pokryte materiałem łatwo zmywalnym, zlew z bieżącą wodą ciepłą i zimną, pojemnik z ręcznikami papierowymi, pojemniki na zużyte ręczniki, sterylizator noży i narzędzi, higrometr i termometr oraz wyciąg wentylacyjny, przyłącza jednofazowe. Pojemniki na odpady komunalne i organiczne.

- **stanowisko do mycia rąk wyposażone** w umywalkę z instalacją zimnej i ciepłej wody, dozownik do mydła, środki do dezynfekcji, ręczniki papierowe, pojemnik na odpady,
- **magazyn surowców, surowców pomocniczych, przypraw i materiałów pomocniczych i produktów gotowych:** pomieszczenie lub wydzielony fragment pomieszczenia wyposażony w regały i urządzenia chłodnicze z termometrem.
- **szatnia dla zdających:** pomieszczenie lub wydzielony fragment pomieszczenia, do przebrania w odzież roboczą oraz sanitariat wyposażony w umywalkę i wc

Tabela 3. Wyposażenie jednego stanowiska egzaminacyjnego:

L.p.	nazwa	Istotne funkcje- parametry techniczno-eksploatacyjne/ uwagi	liczba
<b>urządzenia, aparaty, elektronarzędzia</b>			
1.	stół roboczy	plyta ze stali nierdzewnej z nakładką z tworzywa sztucznego	1 szt.
2.	stół pomocniczy	plyta ze stali nierdzewnej z nakładką z tworzywa sztucznego	1 szt.
<b>narzędzia, sprzęt</b>			
3.	nóż do rozbierania tusz	o zakrzywionym ostrzu	1 szt.
4.	nóż wraz z pochwą	do wykrawania mięsa (trybownik)	1 szt.
5.	nóż wraz z pochwą	do skórowania	1 szt.
6.	nóż wraz z pochwą	do plasterkowania	1 szt.
7.	nóż wraz z pochwą	do filetowania	1 szt.
8.	nożyce	do drobiu	1 szt.
9.	obcinacze łap	do drobiu	1 szt.
10.	stalka lub ostrzałka do noży		1 szt.
11.	tasak		1 szt.
12.	pojemnik	metalowy lub z tworzywa sztucznego	5 szt.
13.	rękawice ochronne		2 szt.
14.	fartuch wodoodporny		1szt.
15.	garnek (kociołek) do obróbki termicznej	z pokrywką	1 szt.
16.	kalkulator	prosty	1 szt.
17.	deska	do krojenia warzyw	1szt.
<b>aparatura kontrolno-pomiarowa</b>			
18.	waga elektroniczna	do 2 kg, do 5 kg	po 1 szt.

19.	termometr elektroniczny szpilkowy	-50÷+300°C-	1 szt.
-----	-----------------------------------	-------------	--------

Tabela 3a. Wyposażenie wspólne dla kilku stanowisk:

L.p.	nazwa	Istotne funkcje- parametry techniczno-eksploatacyjne/ uwagi/przykład	na ilu zdających
<b>urządzenia, aparaty, elektronarzędzia</b>			
1.	sterylizator noży		6
2.	noż mechaniczny		6
3.	wilk wraz z zestawem noży	komplet siatek o różnych otworach	3
4.	krajalnica	do cięcia elementów mięsnych	3
5.	nastrzykiwarka		3
6.	kuter do 5 kg		3
7.	mieszarka	do farszu	3
8.	nadziewarka	do kiełbas do 5 kg	3
9.	klipsownica	ręczna	3
10.	pakowarka	próżniowa	3
11.	kuchenka gazowa/elektryczna	wielopalnikowa	2
12.	piekarnik	elektryczny	2
13.	plasterkownica	do wędlin	3
14.	tuba aplikacyjna do siatki wędliniarskiej		3
15.	patelnia	eklektyczna lub inna	2
<b>narzędzia, sprzęt</b>			
16.	piła ręczna		3
17.	pojemniki	do solanki	3
<b>aparatura kontrolno-pomiarowa</b>			
18.	solomierz do solanki		3
19.	waga elektroniczna	do 10 kg	1

Uwaga. Na ok. 2 tygodnie przed terminem egzaminu z części praktycznej, ośrodek egzaminacyjny powinien uzyskać od OKE informacje szczegółowe (tzw. wskazania) do przygotowania stanowisk egzaminacyjnych. W tych wskazaniach znajdują się zapisy o wyposażeniu niezbędnym do przeprowadzenia egzaminu w danej sesji oraz o niezbędnych materiałach, w tym o konieczności zakupu materiałów wykorzystywanych przez zdających podczas egzaminu wraz z kalkulacją kosztów tych zakupów.