

Wyposażenie stanowisk egzaminacyjnych na 2021-2023 r.

SPC.05. Obróbka ryb i produkcja przetworów rybnych

Tabela 1. Powiązanie kwalifikacji z zawodami

Oznaczenie kwalifikacji	Nazwa kwalifikacji	Symbol cyfrowy zawodu	Nazwa zawodu
SPC.05.	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, 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

2. Opis stanowiska egzaminacyjnego:

W skład stanowiska egzaminacyjnego wchodzi:

- **stanowisko do obróbki ryb i produkcji przetworów rybnych** o powierzchni pozwalającej ustawienie stołów umożliwiających 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: podłogę antypoślizgową 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,
- **stanowisko do dezynfekcji obuwia** wyposażone w płytki pojemnik wykonany ze stali,
- **magazyn surowców, surowców pomocniczych, przypraw i materiałów pomocniczych i gotowych produktów:** pomieszczenie lub wydzielony fragment pomieszczenia wyposażony w regały i urządzenia chłodnicze z termometrem.
- **szatnia dla zdających,** w skład której wchodzi pomieszczenie 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
urządzenia, aparaty, elektronarzędzia			
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.
narzędzia, sprzęt			
3	nóż wraz z pochwą	do wykrawania	1 szt.
4.	nóż wraz z pochwą	do filetowania	1 szt.
6.	deska do obrabiania ryb	z zaciskami	1 szt.
6.	skrobaczki do ryb	ręczne lub mechaniczne	1 szt.
7.	nóż kuchenny		1szt.
8.	stalka		1szt.
9.	noże, pęsety	do usuwania ości	1 szt.
10.	tasak		1 szt.
11.	pojemnik (na surowce, półprodukty odpadki)	metalowy lub z tworzywa sztucznego	5 szt.
12	kociołek	do gotowania z pokrywką	1 szt.
13	rękawice	metalowe ochronne	1 szt.
14.	kalkulator	prosty	1 szt.
aparatura kontrolno-pomiarowa			

14.	waga elektroniczna	do 2kg i do 5 kg	po 1 szt.
15.	termometr	od -30 do + 150°C	1 szt.

Tabela 4. Wyposażenie wspólne dla kilku stanowisk:

L.p.	nazwa	Istotne funkcje- parametry techniczno-eksploatacyjne/ uwagi/przykład	na ilu zdających
urządzenia, aparaty, elektronarzędzia			
1.	sterylizator noży		6
2.	nóż mechaniczny		6
3.	mieszarka		3
4.	kuchenka elektryczna/gazowa	wielopalnikowa	3
5.	wilk z zestawem noży	komplet siatek	3
6.	młynek koloidalny		3
7.	kuter do 5 kg		3
8.	piekarnik elektryczny		3
9.	frytownica lub patelnia elektryczna lub inna		3
10.	pakowarka	próżniowa	
narzędzia, sprzęt			
11.	nożyce do obcinania płetw i skrzel		3
12.	pojemniki metalowe lub z tworzywa sztucznego	do solanek	3
aparatura kontrolno-pomiarowa			
13.	waga elektroniczna	do 10 kg	1
14.	solomierz		3
15.	pH-metr		3

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.