

## Wyposażenie stanowisk egzaminacyjnych na 2021-2023 r.

### SPC.01. Produkcja wyrobów cukierniczych

Tabela 1. Powiązanie kwalifikacji z zawodami

Oznaczenie kwalifikacji	Nazwa kwalifikacji	Symbol cyfrowy zawodu	Nazwa zawodu
SPC.01.	Produkcja wyrobów cukierniczych	751201	Cukiernik
		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	Ilość
1.	Stolik dla zespołu nadzorującego	szt.	1
2.	Krzesła dla zespołu nadzorującego	szt.	2
3.	Stolik i krzesło dla obserwatora	szt.	1
4.	Tablica szkolna/plansza do zapisania czasu trwania egzaminu (kreda lub pisak)	szt.	1
5.	Zegar	szt.	1
6.	Apteczka	szt.	1
7.	Kosz na odpadki (segregacja odpadów)	szt.	3
8.	Długopis (zapasowy dla zdających)	szt.	= liczbie zdających na 1 zmianie
9.	Identyfikator dla zdającego (oznaczony numerem stanowiska)	szt.	= liczbie zdających na 1 zmianie
10.	Identyfikatory dla zespołu nadzorującego	szt.	dla każdej osoby
11.	Identyfikator dla OBSERWATORA	szt.	1
12.	Identyfikator dla ASYSTENTA	szt.	1
13.	Komplet zapasowej odzieży roboczej - fartuch, czepek (wskazane jednorazowe)	szt.	1

## 2. Opis stanowiska egzaminacyjnego:

W skład stanowiska egzaminacyjnego wchodzi:

- stanowisko do magazynowania i składowania surowców cukierniczych.
- stanowisko do przygotowania surowców i półproduktów cukierniczych.
- stanowisko do wypieku półproduktów i wyrobów gotowych.
- stanowisko do dekorowania wyrobów cukierniczych i przygotowania ich do dystrybucji.

**Tabela 3. Wyposażenie jednego stanowiska egzaminacyjnego**

Lp.	Nazwa	Istotne funkcje - parametry techniczno-eksploatacyjne/ uwagi	Liczba
<b>maszyny</b>			
1.	piec cukierniczy	na min. 2 blachy cukiernicze dla 1 zdającego lub komorowy - 1 komora dla każdego zdającego z oddzielnym sterowaniem	1 szt.
2.	zlewozmywak jedno lub dwu komorowy	z ujęciem ciepłej i zimnej wody	1 szt. na 2 osoby
<b>urządzenia, aparaty, elektronarzędzia</b>			
3.	mikser z kompletem miesideł (3szt.) lub ubijaczka lub miesiarka	pojemność kociołka 2÷5 litrów	1 szt.
4.	urządzenie do rozdrabniania, np. sera lub maku		1 szt.
5.	palnik kuchenki	elektrycznej, gazowej lub indukcyjnej	1 szt.
6.	smażalnik cukierniczy	lub garnek do smażenia w głębokim tłuszczu	1 szt.
7.	czajnik elektryczny		1 szt.
<b>narzędzia, sprzęt, kable i redukcje</b>			
8.	stół roboczy z blachy nierdzewnej	minimum 1,5 m na 1 zdającego	1 szt.
9.	stolnica	drewniana, silikonowa lub z innego tworzywa z atestem PZH	1 szt.
10.	sito do mąki		1 szt.
11.	sita	3 różnej wielkości np. do cukru pudru, odsączania owoców lub ich przecierania itp.	1 komplet
12.	blachy arkuszowe		3 szt.
13.	formy do wypieku ciast	okrągłe o różnej średnicy, kwadratowe lub prostokątne o różnych wymiarach	6 szt.
14.	foremki do wypieku ciastek	co najmniej 3 kształty	1 komplet

<b>Lp.</b>	<b>Nazwa</b>	<b>Istotne funkcje - parametry techniczno-eksploatacyjne/ uwagi</b>	<b>Liczba</b>
15.	foremki do babeczek		1 komplet/ 12 sztuk
16.	foremki do tartaletek		1 komplet / 6 sztuk
17.	foremki do muffin		1 komplet/ 12 sztuk
18.	szpryca cukiernicza z kompletem tulek	lub zestaw - tylki i worki cukiernicze (wielorazowe lub jednorazowe)	1 komplet
19.	deski rozrostowe		3 szt.
20.	zestaw misek ze stali nierdzewnej	różna pojemność od 1 - 5 litrów	5 szt.
21.	garnki ze stali nierdzewnej	lub rondle, z możliwością pracy na piecu indukcyjnym, różna pojemność od 500÷2000 ml	3 szt.
22.	patelnia	mała i duża, z możliwością pracy na piecu indukcyjnym	2 szt.
23.	zestaw noży ze stali nierdzewnej	różnej wielkości	1 komplet
24.	deska do krojenia		1 szt.
25.	pędzle	do smarowania kęsów ciasta lub gotowych wyrobów	2 szt.
26.	skrobka	zestaw 3 sztuk o różnych wymiarach	1 komplet
27.	ubijaczka ręczna		1 szt.
28.	trzepaczka różgowa		1 szt.
29.	kula do ucierania		1 szt.
30.	łopatka do mieszania ciasta		1 szt.
31.	ścierka kuchenna lniana		1 szt.
32.	szczypce do przekładania gotowych wyrobów		1 szt.
33.	zdobniki do dekoracji		1 komplet
34.	wycinacze do ciastek	o różnych kształtach	1 komplet
35.	wałek do wałkowania	o różnych wielkościach	2 szt.
36.	radełko		1 szt.
37.	podgrzewacz do czekolady		1 szt.
38.	podkład silikonowy		1 szt.
39.	miseczka silikonowa		1 szt.
40.	regał na surowce i półprodukty cukiernicze		1 szt.
41.	rękawice ochronne do pieca		1 szt.
42.	drobny sprzęt kuchenny i stołowy np. łyżki, łyżeczki, nabierki, talerze, patery, szklanki itd.		1 komplet
<b>aparatura kontrolno-pomiarowa</b>			
43.	waga elektroniczna	zakres od 1÷5000 g	1 szt.
44.	miarki na płynne surowce	pojemność od 1÷500 ml oraz 10÷2000 ml	2 szt.
45.	termometr elektroniczny	zakres od 0÷200°C	1 szt.

Lp.	Nazwa	Istotne funkcje - parametry techniczno-eksploatacyjne/ uwagi	Liczba
46.	psychrometr		1 szt.
47.	kalkulator prosty		1 szt.

**Tabela 4. Wyposażenie wspólne dla kilku stanowisk**

Lp.	Nazwa	Istotne funkcje - parametry techniczno-eksploatacyjne/ uwagi/przykład	Na ilu zdających
<b>urządzenia, aparaty, elektronarzędzia</b>			
1.	urządzenie chłodnicze	2 urządzenia chłodnicze: <u>jedno</u> do przechowywania surowców i półproduktów cukierniczych, <u>drugie</u> do przechowywania wyrobów gotowych	6
2.	piec komorowy	1 komora dla każdego zdającego z możliwością sterowania każdej komory	3÷6
3.	kuchenka elektryczna lub gazowa lub indukcyjna	6-palnikowa lub 2 sztuki 4-palnikowe	6
4.	naświetlacz do jaj	na 30 sztuk (sterylizator do jaj)	6