

**Wyposażenie stanowisk egzaminacyjnych
na lata 2021-2023**

HGT.02. Przygotowanie i wydawanie dań

Tabela 1. Powiązanie kwalifikacji z zawodami

Oznaczenie kwalifikacji	Nazwa kwalifikacji	Symbol cyfrowy zawodu	Nazwa zawodu
HGT.02	Przygotowanie i wydawanie dań	343404	Technik żywienia i usług gastronomicznych
		512001	Kucharz

- 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 oraz kreda/pisak do zapisania czasu rozpoczęcia i zakończenia pracy zdających	szt.	1
4.	Zegar	szt.	1
5.	Apteczka	szt.	1
6.	Kosz na odpadki	kpl.	1
7.	Długopis (zapasowy dla zdających)	szt.	wg potrzeb
8.	Identyfikator dla zdającego (wyłącznie z numerem stanowiska)	szt.	= liczbie zdających na zmianie
9.	Identyfikator dla zespołu nadzorującego (wyłącznie z napisem: PRZEWODNICZĄCY ZESPOŁU NADZORUJĄCEGO lub EGZAMINATOR)	szt.	dla każdej osoby
10.	Identyfikator dla obserwatora (wyłącznie z napisem: OBSERWATOR)	szt.	1
11.	Identyfikator dla asystenta technicznego (wyłącznie z napisem: ASYSTENT)	szt.	1

2. Opis stanowiska egzaminacyjnego:

W skład stanowiska egzaminacyjnego wchodzi:

- **indywidualne stanowisko do sporządzania i wydawania potraw** (dla każdego zdającego w sali) wyposażone w: blat roboczy, trzon kuchenny z piekarnikiem, zlewozmywak z instalacją zimnej i ciepłej wody (min. 1-komora dla zdającego), gniazdo sieciowe bezpieczne 230V do podłączenia sprzętu zmechanizowanego, narzędzia niezbędne do produkcji potraw i naczynia stołowe do ekspedycji potraw oraz miejsce do umieszczenia surowców, w tym chłodziarko-zamrażarka (może być wydzielona półka w chłodziarko-zamrażarce),
- **stanowiska wspólne dla zdających** składające się:
 - **ze stanowiska ogólnodostępnego** wyposażonego w urządzenia wykorzystywane przez wszystkich zdających w sali,
 - **ze stanowiska porządkowego** - wydzielony fragment pomieszczenia wyposażony w sprzęt i środki czystości niezbędne do utrzymania porządku,
 - **ze stanowiska do mycia rąk** wyposażonego w: umywalkę z instalacją zimnej i ciepłej wody, dozownik do mydła, zasobnik lub uchwyt na ręczniki papierowe,
 - **ze stanowiska do oceny potraw** - stół/lawka, z numerami stanowisk egzaminacyjnych, na którym każdy zdający prezentuje przygotowane potrawy do oceny; stanowisko powinno być wyposażone w dodatkowe naczynia i sztucce przeznaczone do degustacji potraw przez egzaminatora.

Zdający powinien przystąpić do części praktycznej egzaminu w kompletnym stroju kucharskim (bluza/fartuch kucharski, spodnie robocze, zapaska i czapka kucharska) i obuwiu roboczym oraz z 2 ścierkami kuchennymi. W sali powinien znajdować się zapasowy strój kucharski.

Tabela 3. Wyposażenie stanowiska egzaminacyjnego dla 1 zdającego

L.p.	Nazwa	Istotne funkcje - parametry techniczno-eksploatacyjne/uwagi	Jednostka miary	Liczba
indywidualne stanowisko do sporządzania i wydawania potraw				
urządzenia				
1.	Zlewozmywak z dostępem do bieżącej ciepłej i zimnej wody	dla 1 zdającego - min. 1 komora	szt. (komora)	1
2.	Kuchenka	gazowa lub elektryczna 4-palnikowa z piekarnikiem	szt.	1
3.	Blat roboczy		szt.	1
4.	Chłodziarko-zamrażarka	od -18 °C do +8 °C, min. 3 półki (1 półka maksymalnie dla 2 zdających) oznaczone numerami stanowisk egzaminacyjnych	szt.	1
5.	Waga elektroniczna	dokładność 1 g	szt.	1
narzędzia, sprzęt				
6.	Komplet garnków z dopasowanymi pokrywkami	różne pojemności: 1,0 l, 1,5 l, 2,5 l	kpl.	1
7.	Komplet rondli z dopasowanymi pokrywkami	różne pojemności: 1,0 l, 2,0 l	kpl.	1
8.	Komplet patelni	Ø 18-20 cm, Ø 26-28 cm, do naleśników	kpl.	1
9.	Komplet misek metalowych	5 sztuk różnej wielkości 0,5-2,0 l	kpl.	1
10.	Komplet desek do krojenia	6 sztuk w różnych kolorach lub opisanych zgodnie z HACCP	kpl.	1
11.	Stolnica/mata silikonowa		szt.	1

12.	Walek		szt.	1
13.	Nóż kuchenny uniwersalny („szefa”)		szt.	1
14.	Obieraczka		szt.	1
15.	Jarzyniak		szt.	1
16.	Cedzak		szt.	1
17.	Komplet chochli	50 ml, 100-150 ml	kpl.	1
18.	Łyżka cedzakowa - szumówka		szt.	1
19.	Tłuczek do mięsa		szt.	1
20.	Szczypce	metalowe lub z tworzywa	szt.	1
21.	Gałkownica		szt.	1
22.	Blacha do wypieku ciast	kwadratowa ok. 20 cm	szt.	1
23.	Pędzel do smarowania silikonowy		szt.	1
24.	Łyżka kuchenna		szt.	2
25.	Łopatka kuchenna		szt.	1
26.	Naczynie miarowe	pojemność od 0,1-0,5 l	szt.	1
27.	Naczynie do zapiekania z pokrywką	pojemność 0,5-1,0 l	kpl.	1
28.	Sito do przecierania		szt.	1
29.	Tarka jarzynowa	metalowa o różnych oczkach	szt.	1
30.	Wirówka do sałaty		szt.	1
31.	Trzepaczka różgowa		szt.	1
32.	Wyciskarka do cytrusów	ręczna	szt.	1
Planowane dodatkowo od 2024 roku:				
33.	Garnek do gotowania na parze	pojemność 1,5-2,0 l	szt.	1
34.	Patelnia	Ø 10-12 cm	szt.	1
35.	Nóż do filetowania		szt.	1
36.	Taca plastikowa	35-40 x 25-30 cm	szt.	2
37.	Kula do ucierania		szt.	1
38.	Komplet rantów (pierścieni kucharsko-cukierniczych)	Ø 6 cm, Ø 8 cm	kpl.	1
39.	Kula do ucierania		szt.	1
40.	Kokilka	pojemność 0,15-0,25 l	szt.	2
41.	Nelsonka jednoporcjowa		szt.	2
42.	Komplet sit do przesiewania	2 sztuki różnej wielkości	kpl.	1
43.	Łyżeczka do wykrawania kulek		szt.	1
44.	Drylownica do jabłek		szt.	1
45.	Skrobak do ryb		szt.	1
46.	Widelec do mięs		szt.	1
47.	Pęseta do usuwania ości		szt.	1
48.	Dyspenser - dozownik	do sosu	szt.	1
49.	Tyłka okrągła	o średnicy 3-4 mm	szt.	1
zastawa stołowa				
50.	Komplet sztućców	łyżka stołowa, widelec stołowy, nóż stołowy, łyżeczka do herbaty	kpl.	2
51.	Kompotierka z podstawką		kpl.	2
52.	Pucharek z podstawką		kpl.	2

53.	Bulionówka z podstawką		kpl.	2
54.	Talerz płaski	∅ 24-32 cm	szt.	2
55.	Talerz płaski	∅ 19-21 cm	szt.	2
56.	Talerz płaski	∅ 13-17 cm	szt.	2
57.	Talerz głęboki		szt.	2
58.	Sosjerka z podstawką i łyżką do sosu	pojemność 150-200 ml	kpl.	1
59.	Naczynie do dipu z podstawką	pojemność 50-100 ml	kpl.	2
60.	Półmisek	porcelanowy, owalny, o długości ok. 18 cm	szt.	1
61.	Salaterka szklana	pojemność 0,5-1 l	szt.	1
62.	Dzbanek szklany	pojemność 1,0-1,5 l	szt.	1
pozostałe wyposażenie				
63.	Kosz/pojemnik na odpady bio		szt.	1
64.	Zapalarka do gazu/zapalniczka		szt.	1
65.	Rękawice ochronne		para	1
66.	Kalkulator prosty	z podstawowymi funkcjami (dodawanie, odejmowanie, mnożenie, dzielenie, procenty)	szt.	1

Tabela 4. Wyposażenie stanowisk wspólnych dla kilku zdających

L.p.	Nazwa	Istotne funkcje-parametry techniczno-eksploatacyjne/uwagi	Jednostka miary	Liczba	Dla ilu zdających
maszyny, narzędzia, sprzęt, przybory					
stanowisko ogólnodostępne					
1.	Kuchenka mikrofalowa		szt.	1	6
2.	Robot kuchenny	z przystawkami (końcówki do ubicia piany i zarabiania ciasta)	szt.	1	3
3.	Maszynka do mielenia	+ końcówki do ścierania warzyw	szt.	1	3
4.	Czajnik elektryczny	1,5-2,0 l	szt.	1	3
5.	Termometr do żywności z sondą	zakres temp. min. 0-100 °C	szt.	1	6
6.	Pakowarka próżniowa		szt.	1	6
7.	Otwieracz do puszek	ręczny lub elektryczny	szt.	1	3
8.	Blender*		szt.	1	3
9.	Praska do ziemniaków*		szt.	1	2
10.	Ubijak do ziemniaków*		szt.	1	2
11.	Praska do czosnku*		szt.	1	2
stanowisko porządkowe					
12.	Zestaw sprzętów do utrzymania czystości	mop z wiadrem, zmiotka, szufelka	kpl.	1	6
stanowisko do mycia rąk					
13.	Dozownik na mydło w płynie		szt.	1	6
14.	Zasobnik lub uchwyt na ręczniki papierowe		szt.	1	6
stanowisko do oceny potraw					

15.	Komplet sztućców do degustacji potraw	łyżka stołowa, widelec stołowy, nóż stołowy, łyżeczka do herbaty	kpl.	1	1
16.	Komplet zastawy stołowej do degustacji potraw	talerz głęboki, talerz do dania zasadniczego, talerz zakąskowy, pucharek	kpl.	1	1

** pozycje oznaczone gwiazdką - od 2024 roku będą stanowić wyposażenie stanowiska egzaminacyjnego dla 1 zdającego (1 szt. będzie przeznaczona dla 1 zdającego)*

UWAGA:

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 we własnej odzieży roboczej, z ważnym orzeczeniem lekarskim do celów sanitarno-epidemiologicznych oraz musi posiadać dokument potwierdzający tożsamość i długopis z czarnym wkładem.