

**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

- 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 2. Wyposażenie jednego stanowiska egzaminacyjnego:

| Lp. | Nazwa | Istotne funkcje-parametry techniczno-eksploatacyjne/ uwagi | Liczba |
|--|---|---|------------------------|
| maszyny | | | |
| 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 |
| urządzenia, aparaty, elektronarzędzia | | | |
| 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. |
| narzędzia, sprzęt, kable i redukcje | | | |
| 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 |
| 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. | szprycy 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. |

| Lp. | Nazwa | Istotne funkcje-parametry techniczno-eksploatacyjne/ uwagi | Liczba |
|--|--|--|-----------|
| 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. | radelko | | 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 |
| Planowane dodatkowo od 2024 roku: | | | |
| 43. | obieraczka do warzyw/owoców | | 1 |
| 44. | tarka kuchenna | o różnych oczkach | 1 |
| aparatura kontrolno-pomiarowa | | | |
| 45. | waga elektroniczna | zakres od 1÷5000 g | 1 szt. |
| 46. | miarki na płynne surowce | pojemność od 1÷500 ml oraz 10÷2000 ml | 2 szt. |
| 47. | termometr elektroniczny | zakres od 0÷200°C | 1 szt. |
| 48. | psychrometr | | 1 szt. |
| 49. | kalkulator prosty | | 1 szt. |

** pozycja oznaczona gwiazdką - od 2024 roku będzie podwojona (2 komplety będą przeznaczone dla 1 zdającego)*

Tabela 3. **Wypożyczenie wspólne dla kilku stanowisk:**

| Lp. | Nazwa | Istotne funkcje-parametry techniczno-eksploatacyjne/ uwagi/przykład | Na ilu zdających |
|--|--|---|------------------|
| urządzenia, aparaty, elektronarzędzia | | | |
| 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 |
| Planowane dodatkowo od 2024 roku: | | | |
| 5. | blender | ręczny | 1 na 3 |
| 6. | wyciskarka do cytrusów | ręczna | 1 na 3 |