

**Wyposażenie stanowisk egzaminacyjnych
na 2021-2023 r.**

SPC.03. Produkcja wyrobów piekarskich

Tabela 1. Powiązanie kwalifikacji z zawodami

Oznaczenie kwalifikacji	Nazwa kwalifikacji	Symbol cyfrowy zawodu	Nazwa zawodu
SPC.03.	Produkcja wyrobów piekarskich	751204	Piekarz
		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 wyposażone w: instalację wentylacyjną (ogólna nawiewno-wywiewna oraz w postaci wyciągu nad piecem), instalację wodno-kanalizacyjną z doprowadzeniem ciepłej i zimnej wody oraz instalację elektryczną (gniazda i obwody elektryczne o napięciu 230 V i 380 V). W pomieszczeniu powinna znajdować się umywalka do mycia rąk z ciepłą i zimną wodą zaopatrzona w suszarki do rąk i jednorazowe ręczniki oraz stanowisko do mycia sprzętu piekarskiego z doprowadzeniem zimnej i ciepłej wody, wyposażone w 2-komorowy zlew i suszarkę do sprzętu.

Tabela 2. Wyposażenie miejsca egzaminowania

Lp.	Wyposażenie dodatkowe i uzupełniające	Jednostka miary	Ilość
1.	Stolik dla zespołu nadzorującego	szt.	1
2.	Krzeseła 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

2. Opis stanowiska egzaminacyjnego:

W skład stanowiska egzaminacyjnego wchodzi:

- **stanowisko do magazynowania i składowania surowców piekarskich** wyposażone w: chłodziarkę, półki lub regały na przyjmowane surowce i półprodukty piekarskie, zestaw przyrządów pomiarowych: termometr, higrometr i waga elektroniczna.
- **stanowisko do przygotowania surowców i półproduktów piekarskich** wyposażone w: stoły piekarskie, lodówkę, przesiewacz lub sito do mąki, miasiarkę lub mikser, zestaw naczyń do przygotowania surowców, zestaw przyrządów pomiarowych: termometr, wagę, miarki do płynów oraz drobny sprzęt piekarski;
- **stanowisko do rozrostu kęsów ciasta i wypieku wyrobów gotowych** wyposażone w: komorę rozrostową i piec piekarski, zestaw blach, drobny sprzęt piekarski i środki ochrony indywidualnej.
- **stanowisko do przygotowania pieczywa do dystrybucji** wyposażone w: stół, wagę.

Tabela 3. Wyposażenie jednego stanowiska egzaminacyjnego:

Lp.	Nazwa	Istotne funkcje-parametry techniczno-eksploatacyjne/ uwagi	Liczba
maszyny			
1.	piec piekarski	3-komorowy z zaparowaniem komór wypiekowych, dla jednego zdającego jedna komora wypiekowa z oddzielnym sterowaniem każdej komory	1 szt.
urządzenia, aparaty, elektronarzędzia			
2.	komora rozrostu	sterowanie temperaturą oraz wilgotnością, 1 komora dla 3 zdających z możliwością załadowania min. 2 blach dla 1 zdającego	1 szt.
3.	mikser z kompletem mieszadeł (3 szt.) lub miasiarka	pojemność kociołka 2÷5 litrów	1 szt.
4.	palnik kuchenki	elektrycznej, gazowej lub indukcyjnej	1 szt.
narzędzia, sprzęt, kable i redukcje			
5.	stół roboczy	minimum 1,5 m na 1 zdającego	1 szt.
6.	sito do mąki		1 szt.
7.	blachy arkuszowe		3 szt.
8.	deski rozrostowe		3 szt.
9.	łopata piekarska		1 szt.
10.	formy do wypieku chleba	z blachy o dwóch różnych pojemnościach po 3 sztuki	6 szt.
11.	waleczek do formowania bułek poznańskich	drewniany	1 szt.
12.	zestaw misek ze stali nierdzewnej	różna pojemność od 1÷5 litrów	5 szt.

13.	garnki ze stali nierdzewnej	lub rondle, różna pojemność od 500÷2000 ml z możliwością pracy na palniku indukcyjnym	3 szt.
14.	zestaw noży ze stali nierdzewnej	różnej wielkości	1 kpl.
15.	pędzle do smarowania kęsów ciasta i do smarowania blach		2 szt.
16.	skrobka piekarska	3 sztuki o różnej wielkości	1 zestaw
17.	szczypce do przekładania gorącego pieczywa		1 szt.
18.	różga lub widelec do rozmącenia jaj		1 szt.
19.	zmiotka do omiatania mąki z ciasta		1 szt.
20.	ściereczka lniana		1 szt.
21.	regał na surowce i półprodukty piekarskie		1 szt.
22.	rękawice ochronne do pieca		1 kpl.
aparatura kontrolno-pomiarowa			
23.	waga elektroniczna	zakres od 1÷5000 gramów	1 szt.
24.	miarki na płynne surowce	pojemność od 1÷500 ml oraz 10÷2000 ml	2 szt.
25.	termometr elektroniczny	zakres od 0÷200°C	1 szt.
26.	higrometr		1 szt.
27.	kalkulator prosty		1 szt.

Tabela 4. Wyposażenie wspólne dla kilku stanowisk:

Lp.	Nazwa	Istotne funkcje-parametry techniczno-eksploatacyjne/ uwagi/przykład	Na ilu zdających
maszyny			
1.	piec piekarski	3-komorowy z zaparowaniem komór wypiekowych z oddzielnym sterowaniem każdej komory, komora z minimalnym załadunkiem 2 blach	6
urządzenia, aparaty, elektronarzędzia			
2.	komora rozrostu	sterowanie temperaturą oraz wilgotnością z możliwością załadowania minimum 2 blach dla 1 zdającego	6
3.	kuchenka elektryczna lub gazowa lub indukcyjna	6-palnikowa lub dwie 4-palnikowe	6
4.	urządzenie chłodnicze	minimum 3 półki	6

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.