

Wyposażenie stanowisk egzaminacyjnych - 2017 r.

T.06. Sporządzanie potraw i napojów

Tabela 1. Powiązanie kwalifikacji z zawodami

Oznaczenie kwalifikacji	Nazwa kwalifikacji	Symbol cyfrowy zawodu	Nazwa zawodu
T.06.	Sporządzanie potraw i napojów	343404	Technik żywienia i usług gastronomicznych
		512001	Kucharz

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. W sali powinien być zegar, tablica do zapisania czasu rozpoczęcia i zakończenia egzaminu, apteczka, zapasowy komplet odzieży roboczej.

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:

- **oddzielne stanowisko dla każdego zdającego**, do odczytania i zapisywania danych/informacji, wyposażone w biurko/stolik i krzesło, zapewniające samodzielność pracy zdającego;
- **stanowisko magazynowe** - pomieszczenie lub wydzielony fragment pomieszczenia wyposażone w regały/półki do magazynowania żywności oraz w urządzenia do przechowywania żywności.
- **stanowisko do mycia rąk** wyposażone w: umywalkę z instalacją zimnej i ciepłej wody, dozownik do mydła, pojemnik na ręczniki papierowe.
- **stanowisko do sporządzania i ekspedycji potraw i napojów** wyposażone w: stoły produkcyjne, trzony kuchenne z piekarnikami, zlewozmywaki z instalacją zimnej i ciepłej wody (min. 1- komora dla zdającego), gniazda sieciowe bezpieczne 230V do podłączenia sprzętu zmechanizowanego.

Ośrodek zapewnia każdemu zdającemu komplet odzieży ochronnej. Zdający przychodzi na egzamin w ubraniu roboczym i obuwiu roboczym.

Wymiar	Pole tol.	Odczytka						
Tabela 3. Wyposażenie stanowisk egzaminacyjnych								
			<i>120⁺⁰_{-0,2}</i>					
Lp.	Urządzenia, sprzęt, narzędzia pomocnicze, środki ochrony indywidualnej		Dla 1 zdającego	Dla 6 zdających				
URZĄDZENIA, SPRZĘT								
1	Zlewozmywak z dostępem do bieżącej ciepłej i zimnej wody		Dla 1 zdającego - 1 komora; dla 6 zdających - 3 dwukomorowe lub 6 jednokomorowych					
2	Waga		1 szt.	6 szt.				
3	Kuchénka gazowa lub elektryczna z piekarnikiem		1 szt.	6 szt.				
4	Stół roboczy		1 szt.	6 szt.				
5	Kuchénka mikrofalowa		do dyspozycji	1 szt.				
6	Robot kuchenny z przystawkami		do dyspozycji	2 szt.				
7	Praska do czosnku, praska do ziemniaków		1 szt.	3 szt.				
8	Maszynka do mielenia		1 szt.	3 szt.				
9	Chłodziarko - zamrażarka	<i>Ostre krawędzie ścięć</i>	od -18°C do +8°C, min. 3 półki (maksymalnie 1 półka na 2 zdających) oznaczone numerami zdających					
10	Wyciskacz do cytryn		3 na 6 zdających					
11	Czajnik elektryczny 1,5 - 2 l		do dyspozycji	40 x 6 szt.				
12	Termometr 0-100°C		do dyspozycji	6 szt.				
13	Otwieracz do puszek ręczny lub elektryczny		do dyspozycji	2 szt.				
			Lp.	Nazwa części	Ilość sztuk	Całkowita ilość materiału	Materiał	PN
			Rysował	Podpis	Data			
			Zatwierdził	Nazwisko				
			Podziałka 1:1				Nr rysunku	
			1:1				<i>Płytką ustalającą</i>	
							<i>01-00</i>	

5/

14	Tarka jarzynowa plastikowa lub metalowa, na 4 strony, o różnych oczkach	1 szt.	6 szt.
NARZĘDZIA			
1	Komplet garnków o różnej wielkości z dopasowanymi pokrywkami (1 l, 1,5 l, 2,5 l)	1 szt.	6 szt.
2	Miski metalowe różnej wielkości	3 szt.	18 szt.
3	Deski kolorowe zgodne z HACCP	1 kpl.	6 kpl.
4	Stolnica	1 szt.	6 szt.
5	Nóż kuchenny	1 szt.	6 szt.
6	Obieraczka	1 szt.	6 szt.
7	Jarzyniak	1 szt.	6 szt.
8	Komplet sztućców: łyżka, widelec, nóż, łyżeczka	2 kpl.	12 kpl.
9	Kompotierka z podstawką	2 szt.	12 szt.
10	Pucharek z podstawką	2 szt.	12 szt.
11	Chochla - łyżka wazowa	1 szt.	6 szt.
12	Bulionówka z podstawką	3 kpl.	18
13	Talerze do dania zasadniczego, talerze głębokie	po 3	po 18
14	Błacha do wypieku ciast	1 szt.	6 szt.
15	Pędzel do smarowania ciast	1 szt.	6 szt.
16	Talerzyki zakąskowe	3 szt.	18 szt.
17	Talerzyki deserowe	3	18
18	Zestaw patelni (3 szt.: śr. 18-20 cm, 22-24 cm, 26-28 cm)	1 komplet	6 kompletów
19	Łyżka (łopatka) drewniana lub z tworzywa	1 szt.	6 szt.
20	Naczynie miarowe (0,25 l, 0,5 l)	po 1 szt.	12 szt.
21	Naczynie do zapiekania	1 szt.	6 szt.
22	Ręczniki papierowe	1 szt.	6 szt.
23	Rękawice ochronne	1 para	6 par
24	Papier do pieczenia, folia do żywności		po 1 rolce
25	Sito stalowe	1 szt.	6 szt.
26	Sosjerka z podstawką	2 szt.	12 szt.
27	Rękawiczki jednorazowe	3 pary	18 par
OGÓLNODOSTĘPNE			
2	Kosz na śmieci + worki na śmieci	1 kpl.	6 kpl.
3	Mydło z dozownikiem	1 szt.	6 szt.
4	Zestaw sprzętu i środków do utrzymania czystości: mop z wiadrem, szczotka, zmiotka,	do dyspozycji	3 kpl.
5	Płyn do mycia naczyń	0,15 l	1 l
6	Gąbka do zmywania - zmywak	1 szt.	6 szt.
7	Mleczko do czyszczenia	0,1 l	0,6 l
8	Woda mineralna niegazowana 0,5 l	1 szt.	3 szt.

Zdający przychodzi na egzamin w odzieży roboczej. Na ok. 2 tygodnie przed terminem części praktycznej, Ośrodek otrzyma wykaz wyposażenia na daną sesję egzaminacyjną, informacje (wskazania) do przygotowania stanowisk, wraz z przewidywanymi kosztami materiałów (produktów, surowców), które należy kupić i przygotować i które będą używane przez zdających podczas egzaminu.