

## STANDARD WYPOSAŻENIA DYDAKTYCZNEGO PRACOWNI KSZTAŁCENIA ZAWODOWEGO

Zawód: **piekarz**

Symbol cyfrowy: **741 [02]**

Pracownia kształcenia zawodowego dla zawodu *piekarz* może się znajdować w dwóch pomieszczeniach:

- I. Pracowni dydaktycznej
- II. Pomieszczeniu produkcyjnym

lub jednym pomieszczeniem z zapleczem (spełniającym rolę zarówno pracowni dydaktycznej jak i pomieszczenia produkcyjnego).

### I. Pracownia dydaktyczna

Pomieszczenie o odpowiedniej kubaturze w stosunku do ilości stanowisk dydaktycznych i egzaminacyjnych, wyposażone w środki dydaktyczne pozwalające na zapewnienie dobrej jakości kształcenia. Środki dydaktyczne powinny ułatwiać zapamiętanie i zrozumienie wiadomości. Wskazane jest wyposażenie w środki audiowizualne.

W pracowni powinna się znajdować optymalna ilość stanowisk dydaktycznych dla uczniów oraz stanowiska dla nauczycieli/egzaminatorów.

Pomieszczenie powinno spełniać wymagania sanitarno-higieniczne, ergonomiczne oraz wymagania bezpieczeństwa, wyposażone w:

- instalację wentylacyjną,
- ciepłą i zimną wodę.

W pracowni powinna się znajdować biblioteczka zawodowa wyposażona w:

- podręczniki, czasopisma zawodowe,
- filmy dydaktyczne,
- rzutnik (foliogramy).

W pobliżu pracowni dydaktycznej powinny się znajdować:

- pomieszczenie socjalne (zaplecze na sprzęt i środki myjące),
- pomieszczenie sanitarne,
- szatnie,
- toalety.

Pracownię należy wyposażyć w sprzęt i naczynia niezbędne do oceny organoleptycznej prezentowanych wyrobów.

### 1. Wyposażenie pracowni dydaktycznej:

- stół nauczyciela, jednocześnie spełniający rolę stanowiska dla egzaminatorów,
- stoliki uczniowskie 2-osobowe wraz z kompletem krzeseł,
- tablica magnetyczna, ekran rozwijany biały,
- rzutnik wraz ze stolikiem regulowanym,
- telewizor z odtwarzaczem video i CD,
- zestaw kaset wideo i płyt CD,
- szafki z drobnym sprzętem niezbędnym do prezentowania gotowych wyrobów,
- szafki z zastawą stołową do prezentowania i degustacji gotowych wyrobów,
- szafka z bielizną stołową,
- komputer z oprogramowaniem służącym do planowania i rozliczania technologicznego produkcji,
- lodówka,
- zestaw podręczników do technologii obowiązujący w trakcie trwania nauki,
- poradnik piekarza,
- przeglądy piekarskie i cukiernicze,

- zbiór receptur,
- katalogi sprzętu i urządzeń piekarskich,
- katalog wyrobów gotowych,
- apteczka pierwszej pomocy.

## **II. Pracownia produkcyjna**

Wyposażenie pracowni kształcenia zawodowego powinno umożliwić wykonanie zadania egzaminacyjnego na etapie praktycznym.

### **1. Wykaz niezbędnych stanowisk dydaktycznych właściwych dla pracowni:**

- minimum 6 stanowisk roboczych (4 na wykonywanie ciasta i formowanie oraz 2 stanowiska na wypiek).

### **2. Opis infrastruktury pracowni:**

- usytuowanie pracowni:
  - pracownia powinna się znajdować na parterze, najlepiej obok pracowni dydaktycznej;
- wielkość i inne wymagania dotyczące pomieszczenia lub innego miejsca, w którym znajduje się stanowisko:
  - minimalna wysokość 3m,
  - podłoga gładka, bez pęknięć, łatwa do utrzymania czystości, z lekkim nachyleniem w kierunku krutek ściekowych,
  - ściany o gładkiej powierzchni, wyłożone glazurą na wysokość co najmniej 2m,
  - rozproszone światło dzienne (stosunek powierzchni okien do powierzchni podłogi nie mniej niż 1:6),
  - światło sztuczne: oświetlenie jarzeniowe ogólne i stanowiskowe padające z przodu lub z lewej strony (ok.200lx),
  - temperatura pomieszczenia 22-24°C,
  - umywalki do mycia rąk z ciepłą i zimną wodą zaopatrzone w suszarki do rąk i jednorazowe ręczniki;
- minimalna powierzchnia niezbędna dla pojedynczego stanowiska:
  - 4m<sup>2</sup>;
- wyposażenie stanowiska w niezbędne media z określeniem ich parametrów:
  - instalacja wodno-kanalizacyjna (minimum 3 zlewy dwukomorowe z ciepłą i zimną wodą, w podłodze kratki ściekowe),
  - wentylacja naturalna i mechaniczna: ogólna nawiewno-wywiewna oraz miejscowa (w postaci wyciągu nad piecem) zgodnie z wymaganiami,
  - instalacja elektryczna (gniazda i obwody elektryczne o napięciu 230V, 380V wyposażone w człon pomiarowy oraz człon wyłączający, a także gniazdo o napięciu 24V),
  - ogrzewanie.

### **3. Opis wyposażenia pracowni:**

Pracownia powinna być wyposażona w:

- stabilne stoły robocze (wys. ok. 80cm) drewniane (jednolite, gładkie bez pęknięć i szpar).
- a. wykaz maszyn, urządzeń, aparatów, narzędzi i innego sprzętu właściwego dla zawodu:
  - dla pracowni:
    - piec piekarski 3-komorowy, cyklotermiczny z zaparowaniem komór wypiekowych 1 szt.,
    - komora rozrostu 1 szt.,
    - wagi elektroniczne 3 szt.,
    - miksery z kompletem kociołków i miesideł 3 szt. o pojemności kociołka 4-6 litrów),
    - kuchenka elektryczna do obróbki cieplnej surowców,
    - maszynka do mielenia (przygotowanie masy makowej, serowej),

- urządzenie chłodnicze do przechowywania surowców;
  - na każde stanowisko:
    - zestaw misek ze stali nierdzewnej o pojemności od 1-5 litrów,
    - zestaw garnków o pojemności od 1-5 litrów,
    - noże ze stali nierdzewnej różnej wielkości,
    - patelnia teflonowa 1 szt.,
    - łopatkę,
    - szczotki do smarowania wodą kęsów ciasta, tzw. „strychówki”,
    - sita do mąki,
    - skrobaczki,
    - blachy i formy rozrostu i wypieku,
    - deski,
    - stolnice,
    - wałki,
    - zestaw rękawów cukierniczych z wymiennymi końcówkami;
  - b. wykaz sprzętu/urządzeń pomiarowych, diagnostycznych (na pracownię):
    - wagi pomiarowe 3 szt.,
    - miarki i cylindry 6 szt.,
    - termometry 3 szt.;
  - c. wykaz materiałów, surowców, półfabrykatów i innych środków niezbędnych w procesie kształcenia oraz podczas egzaminu zawodowego:
    - surowce spożywcze używane do produkcji piekarskiej zgodnie z recepturami;
  - d. wykaz środków zapewniających przestrzeganie zasad ergonomii oraz bezpieczeństwa i higieny pracy:
    - instrukcje obsługi urządzeń,
    - wszystkie urządzenia powinny posiadać certyfikaty lub świadectwa zgodności w zakresie bhp,
    - w pomieszczeniach powinny się znajdować gaśnice,
    - do obsługi pieca powinno się używać rękawic ochronnych,
    - wszystkie osoby przebywające w pracowni powinny posiadać aktualne badania lekarskie,
    - osoby znajdujące się na dziale produkcyjnym powinny mieć na sobie kompletny strój ochronny, obejmujący ubiór zewnętrzny oraz obuwie,
    - osoby przystępujące do pracy powinny być przeszkolone w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy oraz obsługi maszyn i urządzeń.
- 4. Inne, szczególne wymagania dotyczące stanowiska, właściwe dla danego zawodu:**
- wszelkie maszyny i urządzenia powinny być sprawne i bezpieczne dla użytkowników,
  - w pobliżu każdej maszyny powinna się znajdować instrukcja obsługi oraz instrukcja bhp,
  - każdy z uczniów powinien mieć do swojej dyspozycji komplet drobnego sprzętu umożliwiającego sprawne i szybkie wykonanie zadania,
  - każda maszyna zasilana prądem elektrycznym powinna być uziemiona, wyposażona w instrukcję obsługi; dla wszystkich punktów odbioru prądu elektrycznego powinny być wykonane pomiary uziomów lub zerowań,
  - dla ułatwienia organizacji pracy, w pracowni powinny się znajdować wykazy naważek ciasta na poszczególne asortymenty pieczywa, namiary surowcowe na stosowane porcje ciasta,
  - pojemniki na odpadki.