

STANDARD WYPOSAŻENIA DYDAKTYCZNEGO PRACOWNI KSZTAŁCENIA ZAWODOWEGO

Zawód: **rzeźnik-wędliniarz**

Symbol cyfrowy: **741 [03]**

Ze względu na specyfikę wykonywanego zawodu pracownia zawodowa dla zawodu *rzeźnik-wędliniarz* powinna się znajdować w sześciu pomieszczeniach:

- I. Pracowni ogólnodydaktycznej,
- II. Hali uboju i obróbki poubojowej,
- III. Hali rozbioru tusz i wykrawania mięsa,
- IV. Hali obróbki maszynowej (oddział produkcji kielbas i wędlin podrobowych),
- V. Hali obróbki termicznej,
- VI. Pekłowni i hali produkcji wędzonek.

I. Pracownia ogólnodydaktyczna

W pracowni ogólnodydaktycznej będą się odbywać zajęcia teoretyczne. Jest to pomieszczenie o odpowiedniej kubaturze w stosunku do ilości stanowisk dydaktycznych i egzaminacyjnych, pozwalające na realizację pełnego zestawu treści kształcenia, wyposażoną w środki dydaktyczne pozwalające na zapewnienie jakości kształcenia na wszystkich poziomach. Środki dydaktyczne powinny pobudzać aktywność intelektualną oraz emocjonalną uczniów, umożliwiając w ten sposób zrozumienie i zapamiętanie wiadomości.

W pracowni dydaktycznej powinna się znajdować optymalna ilość stanowisk dydaktycznych (stolików i krzeseł) dla uczniów oraz stanowisko dla nauczycieli/egzaminatorów. Pomieszczenie powinno spełniać wymagania sanitarno-higieniczne, ekologiczne, ergonomiczne oraz wymagania bezpieczeństwa. Pracownia powinna być również wyposażona w odpowiednie środki audiowizualne i biblioteczkę zawodową zawierającą literaturę, podręczniki, czasopisma zawodowe.

1. Wyposażenie pracowni ogólnodydaktycznej:

- stół nauczyciela, jednocześnie spełniający rolę stanowiska dla egzaminatorów,
- stoliki uczniowskie wraz z kompletem krzeseł,
- tablice poglądowe dotyczące poszczególnych omawianych działów,
- tablica i kreda, tablica magnetyczna, tablica/ekran rozwijany biały,
- rzutnik pisma lub foliogramów wraz ze stolikiem regulowanym, foliogramy,
- telewizor z odtwarzaczem video i DVD, zestaw kaset wideo i płyt CD i DVD,
- komputer z oprogramowaniem,
- biblioteczka zawodowa wyposażona w dokumentację, instrukcje, normy, procedury, przewodniki, regulaminy, przepisy prawne właściwe dla zawodu,
- literatura zawodowa, obowiązujące podręczniki, czasopisma zawodowe, poradniki zawodowe,
- atrapy różnych typów zwierząt rzeźnych lub album ze zdjęciami,
- próbki różnych surowców pomocniczych używanych w przetwórstwie mięsnym,
- środki do udzielania pierwszej pomocy (środki opatrunkowe, przeciwbólowe).

II. Hala uboju i obróbki poubojowej

Wyposażenie hali powinno umożliwić naukę związaną z ubojem i obróbką poubojową trzody chlewnej i bydła.

1. Wykaz niezbędnych stanowisk dydaktycznych właściwych dla danej pracowni:

- stanowiska umożliwiające wykonanie uboju i obróbki poubojowej.

2. Opis infrastruktury hali:

Zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa w zakresie warunków weterynaryjnych wymaganych przy uboju zwierząt rzeźnych oraz rozbiórce i składowaniu mięsa.

- a. wielkość i inne wymagania dotyczące pomieszczenia lub innego miejsca, w którym znajduje się hala:
 - wysokość minimum 3,3m,
 - posadzki trwałe, antypoślizgowe, nienasiąkliwe i nieprzepuszczalne, łatwe do mycia i odkażania, z odpowiednim spadkiem w kierunku urządzeń ściekowych, powinny być zaopatrzone w urządzenia zapobiegające wydostawaniu się zapachów i cofaniu się ścieków,
 - ściany z materiałów nienasiąkliwych i nieprzepuszczalnych (pokryte glazurą lub blachą nierdzewną) do wysokości co najmniej 3m, o jasnej, zmywalnej powłoce, powyżej wraz z sufitem bielone,
 - styki między ścianami oraz ścian z posadzkami powinny być zaokrąglone, a promień zaokrąglenia powinien być nie mniejszy niż 6 cm, umożliwiającą łatwe mycie i odkażanie,
 - drzwi z urządzeniami samozamykającymi, wykonane z materiału nie ulegającego korozji, łatwo zmywalnego i nienasiąkliwe, odporne na uszkodzenia; jeżeli drzwi wykonane są z drewna, powinny być obudowane,
 - oświetlenie naturalne i sztuczne, nie zniekształcające kolorów o natężeniu nie mniejszym niż 300 lx, przy czym punkty oświetleniowe powinny być zabezpieczone osłonami;
- b. minimalna powierzchnia niezbędna dla pojedynczej hali:
 - minimalna powierzchnia ubojni 33m²,
 - miejsca przeznaczone na oparzanie, odszczecinianie i opalanie, powinny być oddalone od linii ubojowej co najmniej 5m lub oddzielone litą przegrodą wysokości co najmniej 3m, (te same przepisy dotyczą stanowiska skórowania i wytrzewiania);
- c. wyposażenie hali w niezbędne media z określeniem ich parametrów:
 - energia elektryczna,
 - instalacja wodna – woda zimna i ciepła o temp. do 82^oC,
 - kanały i kratki ściekowe,
 - wentylacja hali, klimatyzacja,
 - urządzenia wentylacyjne i urządzenia wyciągowe do pary, wykluczające osadzanie się pary i skroplin na suficie lub na konstrukcjach, umożliwiające przepływ powietrza jedynie ze stref czystych do stref brudnych.

3. Opis wyposażenia hali:

- a. wykaz maszyn, urządzeń, aparatów, narzędzi i innego sprzętu właściwego dla zawodu:
 - stoły: płytowy z blatem ze stali nierdzewnej lub z tworzywa sztucznego, rolkowy, ażurowy,
 - narzędzia: pistolety do oształmiania (iglicowe lub pneumatyczne), kleszcze elektryczne, sztylet obosieczny lub nóż rurkowy (implikator), noże rzeźnicze, topory,
 - piły tarczowe, piły strunowe chłodzone wodą, noże skrobaki (dzwonki), noże skórowniki, nożyce do obcinania nóg i rogów,
 - maszyny i urządzenia: oparzalniki do oparzania tusz świń, szczeciniarki lub oparzalniko-szczeciniarki, skórowaczki do tusz świń i bydła, piece do opalania tusz, aparat do zarabiania odbytu świń, odtłuszczarki do skór,
 - inny sprzęt: komora do oształmiania bydła, winda ręczna lub elektrowinda, kolejka podwieszana, s-haki, rozpieracze do transportu tusz, myjki mechaniczne do tusz, myjki natryskowe, nary do oparzalnika, palniki ręczne, aparat ultradźwiękowy do pomiaru mięsności tusz, wagi, sterylizator do pił, zbiornik do

- krwi, wózki do skór, wózki do ośrótków, pojemniki metalowe i z tworzywa sztucznego, podest ruchomy;
- b. wykaz środków zapewniających przestrzeganie zasad ergonomii oraz bezpieczeństwa i higieny pracy:
- instrukcje obsługi urządzeń powinny wisieć w pobliżu obsługiwanego urządzenia, wszystkie narzędzia i urządzenia powinny być sprawne,
 - wszystkie urządzenia powinny posiadać certyfikaty lub świadectwa zgodności w zakresie bhp,
 - urządzenia pracujące pod napięciem powinny być uziemione,
 - urządzenia takie jak noże tarczowe powinny być zabezpieczone osłonami,
 - na stanowisku skórowania bydła powinny być osłony siatkowe o wys.2m, a urządzenia do zdejmowania skór z tusz należy zabezpieczyć barierkami,
 - w pomieszczeniu powinny się znajdować gaśnice pianowe,
 - wszystkie osoby przebywające w hali powinny posiadać aktualne badania lekarskie,
 - uczniowie przystępujący do pracy powinni mieć na sobie kompletny strój roboczy i ochronny oraz sprzęt ochrony osobistej, tj. pochwę na noże, rękawiczkę z siateczki stalowej lub tworzywa zabezpieczającą lewą rękę, fartuch gumowy,
 - osoby przystępujące do pracy powinny być przeszkolone w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy oraz obsługi maszyn i urządzeń,
 - w celu zapewnienia odpowiednich warunków higieniczno-sanitarnych w hali uboju i obróbki poubojowej powinna się znajdować umywalka z ciepłą i zimną wodą, mydło w płynie, płyn do odkażania rąk, ręczniki jednorazowego użytku, kosz na zużyte ręczniki, sprzęt do mycia i dezynfekcji noży i stalek, myjka do butów gumowych i fartuchów gumowych, sterylizator do pił.

4. Inne, szczególne wymagania dotyczące stanowiska, właściwe dla danego zawodu:

- każdy z uczniów powinien mieć do swojej dyspozycji komplet drobnego sprzętu umożliwiającemu mu sprawne wykonanie zadania.

III. Hala rozbioru tusz i wykrawania mięsa

Wyposażenie hali powinno umożliwić naukę i wykonanie praktycznego zadania egzaminacyjnego związanego z rozbiorem tusz i wykrawaniem mięsa.

1. Wykaz niezbędnych stanowisk dydaktycznych właściwych dla danej pracowni:

- minimum 3 stanowiska robocze umożliwiające uczniom wykonanie powierzonego zadania.

2. Opis infrastruktury hali:

Zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa w zakresie warunków weterynaryjnych wymaganych przy uboju zwierząt rzeźnych oraz rozbiorze i składowaniu mięsa.

Wymagania dotyczące pomieszczenia, w którym mają się znajdować stanowiska robocze:

- a. wielkość i inne wymagania dotyczące pomieszczenia lub innego miejsca, w którym znajduje się hala:
- wysokość 3,3m,
 - posadzka trwała antypoślizgowa, z materiałów łatwo zmywalnych, z kratką ściekową i lekkim spadkiem w stronę kratki,
 - ściany wyłożone glazurą lub blachą ze stali nierdzewnej do wysokości min. 3m, powyżej bielone wraz z sufitem,
 - styki ścian z posadzką powinny mieć promień krzywizny nie mniejszy niż 6cm, umożliwiające właściwe oczyszczenie, mycie i dezynfekcję,
 - drzwi szerokie, dwuskrzydłowe, wahadłowe, osłonięte kotarą nadmuchu zimnego powietrza, wykonane z materiału nie ulegającego korozji,
 - oświetlenie sztuczne o natężeniu min 300 lx, punkty oświetleniowe zabezpieczone osłonami,

- temperatura hali 8°-12° C;
- b. minimalna powierzchnia niezbędna dla pojedynczej hali:
 - minimalna powierzchnia hali 14m²,
 - minimalna powierzchnia na jedno stanowisko 4m² ;
- c. wyposażenie hali w niezbędne media z określeniem ich parametrów:
 - instalacja wodno-kanalizacyjna, woda ciepła i zimna,
 - kratki ściekowe,
 - prąd elektryczny.

3. Opis wyposażenia hali:

- a. wykaz maszyn, urządzeń, aparatów, narzędzi i innego sprzętu właściwego dla zawodu:
 - stoły: z płytą roboczą ze stali nierdzewnej, tworzywa sztucznego lub pokryte blachą,
 - narzędzia: noże, stalki, tasaki, topory, piłki, piły tarczowe elektryczne, piły taśmowe, noże mechaniczne,
 - urządzenia: odskórowaczki, odbłoniarki,
 - inny sprzęt: kolejka podwieszana, wózki wiszące hakowe, pojemniki plastikowe lub metalowe, wózki kołowe do transportu, wagi;
- b. wykaz środków zapewniających przestrzeganie zasad ergonomii oraz bezpieczeństwa i higieny pracy:
 - instrukcje obsługi urządzeń powinny wisieć w pobliżu obsługiwanego urządzenia,
 - wszystkie narzędzia i urządzenia powinny być sprawne,
 - wszystkie urządzenia powinny posiadać certyfikaty lub świadectwa zgodności w zakresie bhp,
 - urządzenia pracujące pod napięciem powinny być uziemione,
 - urządzenia takie jak noże tarczowe i piły tarczowe powinny być zabezpieczone osłonami,
 - w pomieszczeniu powinny się znajdować gaśnice pianowe,
 - wszystkie osoby przebywające w hali powinny posiadać aktualne badania lekarskie,
 - uczniowie przystępujący do pracy powinni mieć na sobie kompletny strój roboczy i ochronny oraz sprzęt ochrony osobistej, tj. pochwę na nóż, rękawiczkę z siateczki stalowej lub tworzywa zabezpieczającą lewą rękę, pas skórzany zabezpieczający brzuch lub fartuch z metalowych łusek,
 - osoby przystępujące do pracy powinny być przeszkolone w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy oraz obsługi maszyn i urządzeń,
 - w celu zapewnienia odpowiednich warunków higieniczno-sanitarnych w hali rozbioru i wykrawania mięsa powinna się znajdować umywalka z ciepłą i zimną wodą, mydło w płynie, płyn do odkażania rąk, ręczniki jednorazowego użytku, kosz na zużyte ręczniki, sprzęt do mycia i dezynfekcji noży i stalek, myjka do butów gumowych i fartuchów gumowych.

4. Inne, szczególne wymagania dotyczące stanowiska, właściwe dla danego zawodu:

- każdy z uczniów powinien mieć do swojej dyspozycji komplet drobnego sprzętu umożliwiającego mu sprawne wykonanie zadania.

IV. Hala obróbki maszynowej (produkcji kielbas i wędlin podrobowych)

Hala obróbki maszynowej to pomieszczenie do obróbki mechanicznej mięsa przeznaczonego na kielbasy i wędliny podrobowe. Wyposażona w urządzenia i maszyny rozdrabniające, mieszające i napełniające; służąca do nauki i wykonania zadania egzaminacyjnego związanego z wykonaniem kielbasy lub wędliny podrobowej.

1. Wykaz niezbędnych stanowisk dydaktycznych właściwych dla danej pracowni:

- minimum 3 stanowiska robocze umożliwiające uczniom wykonanie zadania egzaminacyjnego, zrobienie kiełbasy lub wędliny podrobowej.

2. Opis infrastruktury hali:

Zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa w zakresie warunków weterynaryjnych wymaganych przy uboju zwierząt rzeźnych oraz rozbiórce i składowaniu mięsa.

Wymagania dotyczące pomieszczenia, w którym mają się znajdować stanowiska robocze:

- a. wielkość i inne wymagania dotyczące pomieszczenia lub innego miejsca, w którym znajduje się hala:
 - wysokość 3,3m,
 - posadzka trwała, antypoślizgowa, z materiałów łatwo zmywalnych z kratką ściekową i lekkim spadkiem w stronę kratki,
 - ściany wyłożone glazurą lub blachą ze stali nierdzewnej do wysokości min. 3m, powyżej bielone wraz z sufitem,
 - styki ścian z posadzką powinny mieć promień krzywizny nie mniejszy niż 6cm, umożliwiające właściwe oczyszczenie, mycie i dezynfekcję,
 - drzwi szerokie, dwuskrzydłowe, wahadłowe, wykonane z materiału nie ulegającego korozji,
 - oświetlenie sztuczne o natężeniu 300 lx, punkty oświetleniowe zabezpieczone osłonami,
 - temperatura hali 8°-12° C;
- b. minimalna powierzchnia niezbędna dla pojedynczej hali:
 - minimalna powierzchnia hali 32m²,
 - minimalna powierzchnia na jedno stanowisko 4m²;
- c. wyposażenie hali w niezbędne media z określeniem ich parametrów:
 - instalacja wodno-kanalizacyjna, woda ciepła i zimna,
 - kratki ściekowe,
 - prąd elektryczny.

3. Opis wyposażenia hali:

- a. wykaz maszyn, urządzeń, aparatów, narzędzi i innego sprzętu właściwego dla zawodu:
 - urządzenia: wilk wraz z zestawem noży, krajarka szybkotnąca, kostkownica, kuter, młynek koloidalny, wytwornica lodu, mieszarka, napełniarka,
 - stół z płytą roboczą z blachy stalowej,
 - pojemniki z blachy kwasoodpornej lub tworzywa sztucznego,
 - wózki wędzarnicze wraz z łaskami wędzarniczymi;
- b. wykaz środków zapewniających przestrzeganie zasad ergonomii oraz bezpieczeństwa i higieny pracy:
 - instrukcje obsługi urządzeń powinny wisieć w pobliżu obsługiwanego urządzenia,
 - wszystkie urządzenia powinny być sprawne,
 - wszystkie urządzenia powinny posiadać certyfikaty lub świadectwa zgodności w zakresie bhp,
 - urządzenia pracujące pod napięciem powinny być uziemione,
 - urządzenia takie jak wilk i kuter powinny być zabezpieczone osłonami,
 - w pomieszczeniu powinny się znajdować gaśnice proszkowe i pianowe,
 - wszystkie osoby przebywające w hali powinny posiadać aktualne badania lekarskie,
 - uczniowie przystępujący do pracy powinni mieć na sobie kompletny strój roboczy i ochronny,
 - osoby przystępujące do pracy powinny być przeszkolone w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy oraz obsługi maszyn i urządzeń,
 - w celu zapewnienia odpowiednich warunków higieniczno-sanitarnych w hali obróbki maszynowej powinna się znajdować umywalka z ciepłą i zimną wodą,

mydło w płynie, płyn do odkażania rąk, ręczniki jednorazowego użytku, kosz na zużyte ręczniki, myjka do butów gumowych i fartuchów gumowych.

V. Hala obróbki termicznej

Wyposażenie hali powinno umożliwić naukę parzenia surowców do produkcji wędlin podrobowych oraz obróbki cieplnej wyrobów.

1. Wykaz niezbędnych stanowisk dydaktycznych właściwych dla danej pracowni:

- minimum 3 stanowiska robocze umożliwiające naukę i wykonanie zadania egzaminacyjnego – obróbkę cieplną przetworów mięsnych.

2. Opis infrastruktury hali:

Zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa w zakresie warunków weterynaryjnych wymaganych przy przetwórstwie mięsa i składowaniu przetworów mięsnych.

- a. wielkość i inne wymagania dotyczące pomieszczenia lub innego miejsca, w którym znajduje się hala:
 - wysokość minimum 3,3m,
 - posadzki trwałe, antypoślizgowe, nienasiąkliwe i nieprzepuszczalne, łatwe do mycia i odkażania, z odpowiednim spadkiem w kierunku urządzeń ściekowych, powinny być zaopatrzone w urządzenia zapobiegające wydostawaniu się zapachów i cofaniu się ścieków,
 - ściany z materiałów nienasiąkliwych i nieprzepuszczalnych (pokryte glazurą lub blachą nierdzewną) do wysokości co najmniej 3m, o jasnej, zmywalnej powłoce, powyżej wraz z sufitem bielone,
 - styki między ścianami oraz ścian z posadzkami powinny być zaokrąglone, a promień zaokrąglenia powinien być nie mniejszy niż 6cm, umożliwiając łatwe mycie i odkażanie,
 - drzwi z urządzeniami samozamykającymi, wykonane z materiału nie ulegającego korozji, łatwo zmywalnego i nienasiąkliwego,
 - odporne na uszkodzenia; jeżeli drzwi wykonane są z drewna, powinny być obudowane,
 - urządzenia wentylacyjne i urządzenia wyciągowe do pary, wykluczające osadzanie się pary i skroplin na suficie lub na konstrukcjach,
 - oświetlenie naturalne i sztuczne, nie zniekształcające kolorów o natężeniu nie mniejszym niż 300 lx, przy czym punkty oświetleniowe powinny być zabezpieczone osłonami;
- b. minimalna powierzchnia niezbędna dla pojedynczej hali:
 - minimalna powierzchnia 28m²;
- c. wyposażenie hali w niezbędne media z określeniem ich parametrów:
 - energia elektryczna,
 - instalacja wodna – woda zimna i ciepła o temp. do 82 °C
 - kanały i kratki ściekowe,
 - wentylacja hali, klimatyzacja.

3. Opis wyposażenia hali:

- a. wykaz maszyn, urządzeń, aparatów, narzędzi i innego sprzętu właściwego dla zawodu:
 - urządzenia: kotły warzelne uniwersalne jednopłaszczowe i dwupłaszczowe, patelnie elektryczne, komory parzalnice i wędzarnice lub wędzarniczoparzalnice, komory schładzania,
 - stół z płytą roboczą z blachy ze stali kwasoodpornej,
 - wózki wędzarnicze z kijami wędzarniczymi,
 - inny sprzęt: noże, formy do salcesonów i szynek, prasy do prasowania szynek i salcesonów, pojemniki do wędlin metalowe lub z tworzywa sztucznego, wagi, termometry;

- b. wykaz środków zapewniających przestrzeganie zasad ergonomii oraz bezpieczeństwa i higieny pracy:
- kotły warzelne, których krawędź wystaje mniej niż 1m nad poziom podłogi powinny być wyposażone w barierki ochronne,
 - stanowiska przy kotłach parowych otwartych powinny być tak zlokalizowane, by twarz pracownika znajdowała się powyżej ich krawędzi,
 - komory wędzarnicze i parzalnice powinny być szczelne, w stopniu uniemożliwiającym wydzielanie się dymu lub pary do pomieszczeń produkcyjnych,
 - instrukcje obsługi urządzeń powinny wisieć w pobliżu obsługiwanego urządzenia, wszystkie narzędzia i urządzenia powinny być sprawne,
 - wszystkie urządzenia powinny posiadać certyfikaty lub świadectwa zgodności w zakresie bhp,
 - urządzenia pracujące pod napięciem powinny być uziemione,
 - w pomieszczeniu powinny się znajdować gaśnice pianowe,
 - wszystkie osoby przebywające w hali powinny posiadać aktualne badania lekarskie,
 - uczniowie przystępujący do pracy powinni mieć na sobie kompletny strój roboczy i ochronny oraz sprzęt ochrony osobistej,
 - osoby przystępujące do pracy powinny być przeszkolone w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy oraz obsługi maszyn i urządzeń,
 - w celu zapewnienia odpowiednich warunków higieniczno-sanitarnych w hali obróbki termicznej powinna znajdować się umywalka z ciepłą i zimną wodą, mydło w płynie, płyn do odkażania rąk, ręczniki jednorazowego użytku, kosz na zużyte ręczniki, sprzęt do mycia i dezynfekcji noży i stalek, myjka do butów gumowych i fartuchów gumowych.

4. Inne, szczególne wymagania dotyczące stanowiska, właściwe dla danego zawodu:

- każdy z uczniów powinien mieć do swojej dyspozycji komplet drobnego sprzętu umożliwiającego mu sprawne wykonanie zadania.

VI. Peklownia i hala produkcji wędzonek

Peklownia to pomieszczenie, w którym odbywa się peklowanie elementów mięsnych i mięs drobnych przeznaczonych do produkcji wędzonek i kiełbas, a hala produkcji wędzonek umożliwia przygotowanie upeklowanych elementów mięsnych do wykonania wędzonek.

1. Wykaz niezbędnych stanowisk dydaktycznych właściwych dla danej pracowni:

- minimum 3 stanowiska robocze umożliwiające wykonanie wędzonki.

2. Opis infrastruktury peklowni i hali produkcji wędzonek:

Zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa w zakresie warunków weterynaryjnych wymaganych przy przetwórstwie mięsa składowaniu przetworów mięsnych.

- a. wielkość i inne wymagania dotyczące pomieszczenia lub innego miejsca, w którym znajduje się hala:
- wysokość minimum 3,3m,
 - posadzki trwałe, antypoślizgowe, nienasiąkliwe i nieprzepuszczalne, łatwe do mycia i odkażania, z odpowiednim spadkiem w kierunku urządzeń ściekowych, powinny być zaopatrzone w urządzenia zapobiegające wydostawaniu się zapachów i cofaniu się ścieków,
 - ściany z materiałów nienasiąkliwych i nieprzepuszczalnych (pokryte glazurą lub blachą nierdzewną) do wysokości co najmniej 3m, o jasnej, zmywalnej powłoce, powyżej wraz z sufitem bielone,
 - styki między ścianami oraz ścian z posadzkami powinny być zaokrąglone, a promień zaokrąglenia powinien być nie mniejszy niż 6cm, umożliwiającą łatwe mycie i odkażanie,

- drzwi z urządzeniami samozamykającymi, wykonane z materiału nie ulegającego korozji, łatwo zmywalnego i nienasiąkliwego, odporne na uszkodzenia; jeżeli drzwi wykonane są z drewna, powinny być obudowane; drzwi powinny być osłonięte kotarą nadmuchu zimnego powietrza,
 - urządzenia wentylacyjne i wykluczające osadzanie się skroplin na suficie lub na konstrukcjach,
 - oświetlenie sztuczne, nie zniekształcające kolorów o natężeniu nie mniejszym niż 300 lx, przy czym punkty oświetleniowe powinny być zabezpieczone osłonami,
 - temperatura peklowni 4⁰–8⁰ °C, a hali produkcji wędzonek 8⁰-12⁰ °C;
- b. minimalna powierzchnia niezbędna dla pojedynczej peklowni i hali:
- minimalna powierzchnia peklowni 8m²,
 - minimalna powierzchnia hali produkcji wędzonek min. 4m² na jedno stanowisko robocze;
- c. wyposażenie hali w niezbędne media z określeniem ich parametrów:
- energia elektryczna,
 - instalacja wodna-woda zimna i ciepła o temp. do 82⁰ °C,
 - kanały i kratki ściekowe wentylacja hali, klimatyzacja.

3. Opis wyposażenia peklowni i hali produkcji wędzonek:

- a. wykaz maszyn, urządzeń, aparatów, narzędzi i innego sprzętu właściwego dla zawodu:
- maszyny i urządzenia: nastrzykiwarka ręczna jednoigłowa do nastrzykiwania dotętniczego, mieszarka, masownica próżniowa, prasy do szynek, nadziewarki do nakładania folii i siatek lub obciągarka do szynek, klipsownica,
 - zbiorniki lub wanny peklownicze ze stali kwasoodpornej,
 - wózki masarskie, wózki-wanny, wózki z kijami wędzarniczymi,
 - inny sprzęt: pojemniki z blachy kwasoodpornej oraz z tworzywa sztucznego, kraty zabezpieczające przed wypływaniem elementów na powierzchnię solanki, haki, noże masarskie, solomierze, wagi;
- b. wykaz środków zapewniających przestrzeganie zasad ergonomii oraz bezpieczeństwa i higieny pracy:
- instrukcje obsługi urządzeń powinny wisieć w pobliżu obsługiwanego urządzenia, wszystkie narzędzia i urządzenia powinny być sprawne,
 - wszystkie urządzenia powinny posiadać certyfikaty lub świadectwa zgodności w zakresie bhp,
 - urządzenia pracujące pod napięciem powinny być uziemione,
 - w pomieszczeniu powinny się znajdować gaśnice pianowe,
 - wszystkie osoby przebywające w hali powinny posiadać aktualne badania lekarskie,
 - uczniowie przystępujący do pracy powinni mieć na sobie kompletny strój roboczy i ochronny oraz sprzęt ochrony osobistej,
 - osoby przystępujące do pracy powinny być przeszkolone w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy oraz obsługi maszyn i urządzeń,
 - w celu zapewnienia odpowiednich warunków higieniczno-sanitarnych w hali produkcji wędzonek powinna się znajdować umywalka z ciepłą i zimną wodą, mydło w płynie, płyn do odkażania rąk, ręczniki jednorazowego użytku, kosz na zużyte ręczniki, sprzęt do mycia i dezynfekcji noży i stalek, myjka do butów gumowych i fartuchów gumowych.

4. Inne, szczególne wymagania dotyczące stanowiska, właściwe dla danego zawodu:

- każdy z uczniów powinien mieć do swojej dyspozycji komplet drobnego sprzętu umożliwiającego mu sprawne wykonanie zadania.