

**Arkusz zawiera informacje prawnie  
chronione do momentu rozpoczęcia egzaminu**

Układ graficzny © CKE 2016



Nazwa kwalifikacji: **Sporządzanie potraw i napojów**

Oznaczenie kwalifikacji: **T.06**

Numer zadania: **03**

Wypełnia zdający

Miejsce na naklejkę z numerem  
PESEL i z kodem ośrodka

Numer PESEL zdającego\*

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|

**T.06-03-16.05**

Czas trwania egzaminu: **120 minut**

**EGZAMIN POTWIERDZAJĄCY KWALIFIKACJE W ZAWODZIE**  
**Rok 2016**  
**CZĘŚĆ PRAKTYCZNA**

**Instrukcja dla zdającego**

1. Na pierwszej stronie arkusza egzaminacyjnego wpisz w oznaczonym miejscu swój numer PESEL i naklej naklejkę z numerem PESEL i z kodem ośrodka.
2. Na KARCIE OCENY w oznaczonym miejscu przyklej naklejkę z numerem PESEL oraz wpisz:
  - swój numer PESEL\*,
  - oznaczenie kwalifikacji,
  - numer zadania,
  - numer stanowiska.
3. KARTĘ OCENY przekaz zespołowi nadzorującemu.
4. Sprawdź, czy arkusz egzaminacyjny zawiera 3 strony i nie zawiera błędów. Ewentualny brak stron lub inne usterki zgłoś przez podniesienie ręki przewodniczącemu zespołu nadzorującego.
5. Zapoznaj się z treścią zadania oraz stanowiskiem egzaminacyjnym. Masz na to 10 minut. Czas ten nie jest wliczany do czasu trwania egzaminu.
6. Czas rozpoczęcia i zakończenia pracy zapisze w widocznym miejscu przewodniczący zespołu nadzorującego.
7. Wykonaj samodzielnie zadanie egzaminacyjne. Przestrzegaj zasad bezpieczeństwa i organizacji pracy.
8. Jeżeli w zadaniu egzaminacyjnym występuje polecenie „zgłoś gotowość do oceny przez podniesienie ręki”, to zastosuj się do polecenia i poczekaj na decyzję przewodniczącego zespołu nadzorującego.
9. Po zakończeniu wykonania zadania pozostaw rezultaty oraz arkusz egzaminacyjny na swoim stanowisku lub w miejscu wskazanym przez przewodniczącego zespołu nadzorującego.
10. Po uzyskaniu zgody zespołu nadzorującego możesz opuścić salę/miejsce przeprowadzania egzaminu.

**Powodzenia!**

\* w przypadku braku numeru PESEL – seria i numer paszportu lub innego dokumentu potwierdzającego tożsamość

## Zadanie egzaminacyjne

Zgodnie z zamieszczonymi recepturami wykonaj po dwa zestawy potraw składających się z: pierogów z pieczarkami i jajami, dipu z ogórkiem świeżym i kisielu kakaowego. Stanowisko do wykonywania potraw masz przygotowane: surowce odważone i odmierzone zgodnie z recepturą, jaja zostały zdezynfekowane. Wodę odmierz (odważ) sam. Dobierz zastawę stołową, wyporcuj w taki sposób, aby każda porcja zawierała pierogi z pieczarkami i jajami, dip z ogórkiem świeżym i kisiel kakaowy.

Gorące pierogi, dip i kisiel podaj w wybranych naczyniach, podaj do nich sztucze.

### Uwaga

Zgłoś Przewodniczącemu ZN przez podniesienie ręki gotowość do ekspedycji potraw.

Podczas wykonywania zadanie przestrzegaj zasad organizacji pracy, bhp, ppoż. oraz ochrony środowiska. Po zakończeniu pracy uporządkuj stanowisko.

### Receptury na 2 porcje

| Pierogi z pieczarkami i jajami |        |          | <b>Sposób wykonania pierogów z pieczarkami i jajami.</b><br>1. Przeprowadź obróbkę wstępną surowców.<br>2. Pokrojoną w drobną kostkę cebulę i rozdrobnione pieczarki podsmaż na ½ części masła, odparuj wodę.<br>3. Ugotuj jaja na twardo i rozdrobnij je.<br>4. Wyrób masę z jaj, pieczarek, cebuli, szczypiorku i dopraw do smaku.<br>5. Sporządź ciasto pierogowe.<br>6. Uformuj pierogi i gotuj partiami.<br>7. Pierogi wyporcuj na 2 równe porcje i polej resztą stopionego masła. |
|--------------------------------|--------|----------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Surowce                        | j.m.   | Ilość    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| ciasto                         |        |          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| Mąka pszenna                   | g      | 170      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| Woda                           | ml     | ok. 80   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| Sól                            | g      | do smaku |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| Masło (do polania)             | g      | 30       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| nadzienie                      |        |          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| Pieczarki                      | g      | 150      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| Jaja                           | szt.   | 2        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| Cebula                         | g      | 60       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| Szczypiorek                    | pęczek | ¼        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| Masło                          | g      | 30       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| Sól, pieprz                    | g      | do smaku |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |

| Dip z ogórkiem świeżym |      |          | <b>Sposób wykonania dipu z ogórkiem świeżym.</b><br>1. Przeprowadź obróbkę wstępną surowców.<br>2. Połącz jogurt ze startym ogórkiem i koperkiem.<br>3. Dopraw do smaku.<br>4. Dip wyporcuj na 2 równe porcje. |
|------------------------|------|----------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Surowce                | j.m. | Ilość    |                                                                                                                                                                                                                |
| Jogurt naturalny       | g    | 120      |                                                                                                                                                                                                                |
| Ogórek świeży          | g    | 50       |                                                                                                                                                                                                                |
| Sól, cukier, koperek   | g    | do smaku |                                                                                                                                                                                                                |

| Kisiel kakaowy    |      |       | <b>Sposób wykonania kisielu kakaowego.</b><br>1. Przygotuj zawiesinę z części mleka, mąki ziemniaczanej i kakao.<br>2. Zagotuj resztę mleka z cukrem, połącz z przygotowaną zawiesiną i zagotuj.<br>3. Wyporcuj na 2 równe części. |
|-------------------|------|-------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Surowce           | j.m. | Ilość |                                                                                                                                                                                                                                    |
| Kakao             | g    | 10    |                                                                                                                                                                                                                                    |
| Mąka ziemniaczana | g    | 17    |                                                                                                                                                                                                                                    |
| Mleko             | ml   | 250   |                                                                                                                                                                                                                                    |
| Cukier            | g    | 40    |                                                                                                                                                                                                                                    |

**Czas przeznaczony na wykonanie zadania wynosi 120 minut.**

**Ocenie podlegać będą 4 rezultaty:**

- pierogi z pieczarkami i jajami,
- dip z ogórkiem świeżym,
- kisiel kakaowy,
- sposób wyporcjowania i wyekspediowania potraw

oraz

przebieg procesu produkcji potraw.

[www.EgzaminZawodowy.info](https://www.EgzaminZawodowy.info)