

**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

Numer PESEL zdającego*

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

Miejsce na naklejkę z numerem
PESEL i z kodem ośrodka

T.06-03-17.01

Czas trwania egzaminu: **120 minut**

EGZAMIN POTWIERDZAJĄCY KWALIFIKACJE W ZAWODZIE
Rok 2017
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 2 zestawy: pierogi ze szpinakiem i serem twarogowym oraz surówka z białej kapusty.

Na przygotowanym stanowisku egzaminacyjnym znajdziesz odmierzone i odważone surowce i półprodukty, z wyjątkiem wody i oleju, oraz narzędzia pracy i sprzęt niezbędny do wykonania zadania.

Dobierz do sporządzonego zestawu zastawę stołową i wyporcuj w taki sposób, aby każda porcja zawierała gorące pierogi ze szpinakiem i białym serem oraz surówkę z białej kapusty.

Uwaga!

Zgłoś Przewodniczącemu ZN przez podniesienie ręki gotowość do ekspedycji potrawy i napoju.

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

Receptury na 2 porcje

Pierogi ze szpinakiem i serem twarogowym			Sposób wykonania pierogów ze szpinakiem i serem twarogowym
Surowce	j.m.	Ilość	
ciasto			1. Przeprowadź obróbkę wstępną surowców. 2. Pokrojoną w drobną kostkę cebulę podsmaż, dodaj szpinak, odparuj wodę i ostudź. 3. Wyrób masę ze szpinaku i cebuli, rozdrobnionego białego sera. Dodaj czosnek i dopraw do smaku tak, aby uzyskać pikantny smak. 4. Sporządź ciasto pierogowe. 5. Uformuj pierogi i gotuj partiami. 6. Pierogi wyporcuj na 2 równe porcje i polej roztopionym masłem.
Mąka pszenna	g	200	
Woda gorąca	ml	ok. 100	
Sól	g	do smaku	
nadzienie			
Szpinak mrożony rozdrobniony	g	250	
Biały ser półtłusty	g	100	
Cebula	g	70	
Olej do podsmażenia cebuli (2 łyżki)	g	ok. 30	
Czosnek – ząbek	szt.	1	
Sól, pieprz, gałka muskatołowa		do smaku	
wykończenie pierogów			
Masło do polania	g	30	

Surówka z kapusty białej			Sposób wykonania surówki z kapusty białej
Surowce	j.m.	Ilość	
Kapusta biała	g	130	- Przeprowadź obróbkę wstępną surowców. - Kapustę poszatkuj i posól. - Ogórek obierz ze skórki i pokrój w kostkę, posiekaj drobno koperek. - Połącz składniki surówki, wymieszaj i dopraw do smaku. - Surówkę wyporcuj na 2 równe porcje.
Ogórek świeży	g	80	
Koperek	pęcz.	1/6	
Olej (2 łyżki)	g	ok. 30	
Sól, cukier, sok cytrynowy		do smaku	

Czas przeznaczony na wykonanie zadania wynosi 120 minut.

Ocenie podlegać będą 3 rezultaty:

- pierogi ze szpinakiem i serem twarogowym,
- surówka z białej kapusty,
- sposób wyporcjowania i wyekspediowania pierogów i surówki

oraz

przebieg procesu produkcji pierogów i surówki.

www.EgzaminZawodowy.info