

**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: **05**

Wypełnia zdający

Miejsce na naklejkę z numerem
PESEL i z kodem ośrodka

Numer PESEL zdającego*

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

T.06-05-17.06

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 potraw składających się z gołąbków bez zawijania, kaszy gryczanej na sypko i surówki z warzyw korzeniowych.

Stanowisko do wykonania potraw masz przygotowane: surowce odważone i odmierzone zgodnie z recepturą. Kaszę i wodę odważ (odmierz) sam.

Dobierz do sporządzonych potraw zastawę stołową, wyporcuj w taki sposób, aby każda porcja zawierała gołąbki bez zawijania, kaszę gryczaną na sypko i surówkę z warzyw korzeniowych.

Gorące zestawy potraw i surówkę podaj w wybranych naczyniach, podaj do nich sztućce.

Zgłoś Przewodniczącemu ZN przez podniesienie ręki gotowość do ekspedycji potraw.

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

Receptura na 2 porcje

Gołąbki bez zawijania		Sposób wykonania gołąbków bez zawijania
Surowce	Ilość [g]	- Przeprowadź obróbkę wstępną surowców. - Kapustę cienko poszatkuj. - Rozdrobnij cebulę w drobną kostkę i podsmaż na maśle. - Sporządź masę z mięsa mielonego, podsmażonej cebuli, jaj, poszatковanej kapusty i kaszy manny. Dopraw do smaku. - Uformuj 4 porównywalnej wielkości owalne gołąbki. - Obtocz gołąbki w mące, podsmaż na oleju i duś około 20 minut. - Na wywarze z duszonych gołąbków sporządź sos z koncentratem pomidorowym, pozostałej mąki i śmietany. Dopraw do smaku. - Gołąbki polane sosem podaj po 2 sztuki na porcję.
Mięso wieprzowe mielone	150	
Jaja	2 szt.	
Masło	20	
Cebula	30	
Olej	50	
Kasza manna	20	
Mąka pszenna	40	
Śmietana 18%	30	
Kapusta biała	200	
Koncentrat pomidorowy	20	
Sól, pieprz	do smaku	

Kasza gryczana na sypko		Sposób wykonania kaszy gryczanej na sypko
Surowce	Ilość [g]	- Przeprowadź obróbkę wstępną surowców. - Odmierz kaszę i wodę w ilości 1,5 objętości kaszy. - Ugotuj kaszę i wyporcuj na 2 równe części.
Kasza gryczana palona	100	
Olej	10	
Sól	do smaku	
Woda		

Surówka z warzyw korzeniowych		Sposób wykonania surówki z warzyw korzeniowych
Surowce	Ilość [g]	- Przeprowadź obróbkę wstępną surowców. - Rozdrobnij warzywa korzeniowe i jabłko na tarce o grubych oczkach. - Wymieszaj składniki surówki, dodaj musztardę i olej. Dopraw do smaku. - Surówkę wyporcuj na 2 równe części.
Jabłko (1 szt.)	100	
Marchew	100	
Pietruszka	50	
Seler	50	
Olej	20	
Musztarda	5	
Sól, pieprz, sok cytrynowy, cukier	do smaku	

Czas przeznaczony na wykonanie zadania wynosi 120 minut.

Ocenie podlegać będą 4 rezultaty:

- gołąbki bez zawijania,
- kasza gryczana na sypko,
- surówka z warzyw korzeniowych,
- sposób wyporcjowania i wyeksponowania potraw

oraz

przebieg procesu produkcji potraw.