

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

Układ graficzny © CKE 2020

CKE **CENTRALNA
KOMISJA
EGZAMINACYJNA**

Nazwa kwalifikacji: **Sporządzanie potraw i napojów**

Oznaczenie kwalifikacji: **T.06**

Numer zadania: **01**

Wersja arkusza: **SG**

Miejsce na naklejkę z numerem
PESEL i z kodem ośrodka

Wypełnia zdający

Numer PESEL zdającego*

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

T.06-01-23.06-SG

Czas trwania egzaminu: **120 minut**

EGZAMIN POTWIERDZAJĄCY KWALIFIKACJE W ZAWODZIE

Rok 2023

CZĘŚĆ PRAKTYCZNA

**PODSTAWA PROGRAMOWA
2012**

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 przełącz 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

Wykonaj po dwa zestawy potraw składających się z naleśników ze szpinakiem i twarogiem, sosu pomidorowego i surówki z ogórka świeżego, zgodnie z zamieszczonymi recepturami. 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 naleśniki ze szpinakiem i twarogiem, sos pomidorowy i surówkę z ogórka świeżego. Gorące naleśniki i sos oraz surówkę podaj w wybranych naczyniach, podaj do nich sztucze.

Uwaga

Zgłoś Przewodniczącemu ZN poprzez 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

Naleśniki ze szpinakiem i twarogiem			Sposób wykonania naleśników ze szpinakiem i twarogiem
Surowce	J.m.	Ilość	
ciasto			<ol style="list-style-type: none"> Przeprowadź obróbkę wstępną surowców. Pokrojony drobno czosnek podsmaż na maśle, dodaj szpinak i odparuj wodę. Wystudzony szpinak połącz z pokruszonym twarogiem. Wyrób masę i dopraw do smaku. Sporządź ciasto naleśnikowe i usmaż cienkie naleśniki. Nadziej naleśniki farszem i uformuj w rulon zamknięty. Obsmaż na oleju. Naleśniki wyporcuj na 2 równe porcje.
Mąka pszenna	g	100	
Mleko	ml	100	
Jajo	szt.	1	
Woda	ml	ok.100	
Słonina	g	7	
Sól	g	do smaku	
nadzienie			
Szpinak mrożony	g	170	
Twaróg półtłusty	g	100	
Czosnek	ząbek	1	
Masło	g	30	
Olej (do podsmażenia)	ml	30	
Sól, pieprz		do smaku	

Sos pomidorowy			Sposób wykonania sosu pomidorowego
Surowce	J.m.	Ilość	
Sok pomidorowy	ml	120	<ol style="list-style-type: none"> Przeprowadź obróbkę wstępną surowców. Sporządź zasmażkę I-go stopnia z masła i mąki. Rozprowadź zasmażkę sokiem pomidorowym z dodatkiem wody i zagotuj. Zahartuj śmietanę i połącz z pozostałym sosem. Dopraw do smaku. Wyporcjowany sos podaj do naleśników. Sos wydaj wieloporcyjowo.
Masło	g	15	
Mąka pszenna	g	15	
Śmietana 18%	g	30	
Woda	ml	50	
Sól, cukier, pieprz	g	do smaku	

Surówka z ogórka świeżego			Sposób wykonania surówki z ogórka świeżego
Surowce	J.m.	Ilość	
Ogórek świeży	g	150	
Jogurt	g	50	
Koper	pęczek	¼	
Sól, cukier, pieprz	g	do smaku	

Czas przeznaczony na wykonanie zadania wynosi 120 minut.

Ocenie podlegać będą 4 rezultaty:

- naleśniki ze szpinakiem i twarogiem,
- sos pomidorowy,
- surówka z ogórka świeżego,
- sposób wyporcjowania i ekspedycji potraw

oraz

przebieg procesu produkcji potraw.