

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

Układ graficzny © CKE 2020



Nazwa kwalifikacji: **Sporządzanie potraw i napojów**

Oznaczenie kwalifikacji: **T.06**

Numer zadania: **04**

Wersja arkusza: **SG**

Wypełnia zdający

Miejsce na naklejkę z numerem
PESEL i z kodem ośrodka

Numer PESEL zdającego*

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

T.06-04-21.06-SG

Czas trwania egzaminu: **120 minut**

EGZAMIN POTWIERDZAJĄCY KWALIFIKACJE W ZAWODZIE

Rok 2021

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 2 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 sporządź po dwie porcje potraw: gulasz drobiowy z cukinią i makaronem oraz deser jogurtowo-wiśniowy. Na przygotowanym stanowisku pracy znajdziesz niezbędne urządzenia, sprzęt oraz surowce odważone i odmierzone zgodnie z recepturą.

Dobierz do sporządzonych potraw zastawę stołową. Potrawy wyporcuj w taki sposób, aby każda porcja zawierała gorący gulasz drobiowy z cukinią i makaronem oraz schłodzony deser jogurtowo-wiśniowy.

Przygotowane do ekspedycji zestawy potraw pozostaw na stanowisku pracy ustawione na blacie roboczym.

Zgłoś Przewodniczącemu ZN poprzez podniesienie ręki gotowość do ekspedycji potraw.

Podczas wykonywania zadania przestrzegaj zasad organizacji pracy, bhp, ppoż. oraz ochrony środowiska.

Pamiętaj o odpowiedniej wielkości porcji, temperaturze i sposobie podania. Po zakończeniu pracy uporządkuj stanowisko.

Receptury na 2 porcje

Gulasz drobiowy z cukinią			
Surowce	j.m.	Ilość	Sposób wykonania
pierś z kurczaka	g	150	1. Przeprowadź obróbkę wstępną surowców. 2. Pokrój pierś z kurczaka w kostkę 3x3cm. 3. Na patelni w części oleju podsmaż posolone mięso. 4. Na pozostałej części oleju zeszklij pokrojony w półplastry por, połącz z podsmażonym mięsem i duś do miękkości. 5. Dodaj cukinię pokrojoną w półplastry i krótko duś. Cukinia powinna być lekko twarda. 6. Dodaj zawiesinę z mąki i wody. Zabil śmietaną i dopraw do smaku. 7. Gulasz wyporcuj i posyp posiekaną nacią pietruszki i podaj z makaronem.
por	g	100	
mąka pszenna	g	15	
cukinia	g	100	
olej	ml	50	
śmietana 12%	g	50	
nać pietruszki	pęczek	1/2	
sól, curry	g	do smaku	
Makaron kokardki			
makaron kokardki	g	120	1. Ugotuj makaron. 2. Makaron wyporcuj i podaj z gulaszem drobiowym.
sól	g	do smaku	
Deser jogurtowo-wiśniowy			
jogurt grecki naturalny	g	200	1. Przeprowadź obróbkę wstępną surowców. 2. Pestki dyni zrumień na suchej patelni. 3. Wiśnie zmiksuj i dopraw do smaku cukrem. 4. Jogurt wyporcuj i polej zmiksowanymi wiśniami. 5. Deser udekoruj zrumienionymi pestkami dyni i miętą.
wiśnie mrożone bez pestek	g	200	
pestki dyni	g	30	
świeża mięta		do dekoracji	
cukier puder		do smaku	

Czas przeznaczony na wykonanie zadania wynosi 120 minut.

Ocenie podlegać będą rezultaty:

- gulasz drobiowy z cukinią
- makaron kokardki
- deser jogurtowo-wiśniowy
- zastawa stołowa do ekspedycji wykonanych potraw
- sposób wyporcjowania i wyekspediowania potraw

oraz

przebieg procesu produkcji potraw.