

Nazwa kwalifikacji: **Sporządzanie potraw i napojów**

Oznaczenie kwalifikacji: **T.06**

Numer zadania: **01**

*Arkusze zawiera informacje prawnie chronione
do momentu rozpoczęcia egzaminu*

Miejsce na naklejkę
z numerem PESEL i z kodem
ośrodka

Wypełnia zdający

Numer PESEL zdającego*

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

T.06-01-15.01

Czas trwania egzaminu: **120 minut**

**EGZAMIN POTWIERDZAJĄCY KWALIFIKACJE W ZAWODZIE
Rok 2015
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*,
 - symbol cyfrowy zawodu,
 - oznaczenie kwalifikacji,
 - numer zadania,
 - numer stanowiska.
3. KARTE OCENY przekaz zespołowi nadzorującemu część praktyczną egzaminu.
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 część praktyczną egzaminu.
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 dwa zestawy potraw: kotlety z ziemniaków i mięsa, sos pomidorowy, surówka z kapusty pekińskiej.

Na przygotowanym stanowisku pracy znajdziesz niezbędne urządzenia, sprzęt oraz surowce. Ugotowane ziemniaki odważ sam i obierz. Pozostałe surowce masz odważone i odmierzone, jaja zostały naświetlone. Dobierz zastawę stołową, wyporcuj w taki sposób, aby każdy zestaw potraw zawierał dwa kotlety, sos i surówkę. Potrawy podaj w wybranych naczyniach, podaj sztućce.

Zgłoś Przewodniczącemu ZNCP poprzez podniesienie ręki gotowość do ekspedycji potraw.

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

| Receptura na 2 porcje Kotlety z ziemniaków i mięsa | | | Receptura na 2 porcje Sos pomidorowy | | |
|---|-----------------|-------------|--|-----------------|----------|
| Surowce | Jednostka miary | Ilość | Surowce | Jednostka miary | Ilość |
| Ziemniaki ugotowane (w łupinach) | g | 140 | Wywar mięsno-warzywny | ml | 300 |
| Mięso mielone (łopatka wieprzowa) | g | 170 | Koncentrat pomidorowy 30% | g | 20 |
| Cebula | g | 40 (1szt.) | Mąka pszenna | g | 20 |
| Masło | g | 15 | Śmietana 18% | g | 50 |
| Mąka ziemniaczana | g | 7 | Masło | g | 15 |
| Jajo | g | 50 (1 szt.) | Sól | g | do smaku |
| Bułka tarta | g | 40 | Pieprz mielony | g | do smaku |
| Olej | g | 60 | Papryka słodka | g | do smaku |
| Sól | g | do smaku | Cukier | g | do smaku |
| Pieprz mielony | g | do smaku | | | |
| Sposób wykonania kotletów | | | Sposób wykonania sosu | | |
| <ol style="list-style-type: none"> Dokonaj obróbki wstępnej surowców. Ziemniaki przeciśnij przez praskę. Sporządź masę z ziemniaków, mięsa, pokrojonej w kostkę i podsmażonej na maśle cebuli, mąki ziemniaczanej, jaja. Masę wyrób, dopraw do smaku i podziel na 4 równe części. Uformuj owalne kotlety o grubości około 1cm. Panieruj kotlety w bułce tartej i smaż na oleju. Gotowe kotlety wyporcuj. | | | <ol style="list-style-type: none"> Koncentrat pomidorowy podsmaż na maśle. Rozprowadź koncentrat częścią wywaru i zagotuj. Z pozostałej części wywaru i mąki sporządź zawiesinę i zagęść sos do odpowiedniej konsystencji. Do sosu dodaj zahartowaną śmietanę. Dopraw sos do smaku. Gotowy sos wyporcuj na 2 równe części. | | |

| Receptura na 2 porcje Surówka z kapusty pekińskiej | | |
|---|------------------------|--------------|
| Surowce | Jednostka miary | Ilość |
| Kapusta pekińska | g | 170 |
| Ogórek konserwowy | g | 70 |
| Papryka konserwowa | g | 70 |
| Koperek | g | 7 |
| Olej | g | 35 |
| Sól | g | do smaku |
| Pieprz mielony | g | do smaku |
| Cukier | g | do smaku |
| Sposób wykonania | | |
| 1. Przeprowadź obróbkę wstępną warzyw. 2. Kapustę drobno poszatkuj, koperek posiekaj, paprykę i ogórki pokrój w kostkę. 3. Połącz składniki surówki, wymieszaj z olejem, dopraw do smaku. | | |

Czas przeznaczony na wykonanie zadania wynosi 120 minut.

Ocenię podlegać będzie 5 rezultatów:

- kotlety z ziemniaków i mięsa;
- sos pomidorowy;
- surówka z kapusty pekińskiej;
- zastawa stołowa do ekspedycji potraw;
- sposób wyczerpania potraw;

oraz

przebieg procesu produkcji potraw.