

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

Układ graficzny © CKE 2016



Nazwa kwalifikacji: **Sporządzanie potraw i napojów**

Oznaczenie kwalifikacji: **T.06**

Numer zadania: **01**

Wypełnia zdający

Miejsce na naklejkę z numerem
PESEL i z kodem ośrodka

Numer PESEL zdającego*

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

T.06-01-16.05

Czas trwania egzaminu: **120 minut**

EGZAMIN POTWIERDZAJĄCY KWALIFIKACJE W ZAWODZIE
Rok 2016
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 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 wykonaj po dwa zestawy potraw składających się z: pierogów z kaszą gryczaną i białym serem, dipu z rzodkiewką i kisielu jabłkowego. Stanowisko do wykonywania potraw masz przygotowane: surowce odważone i odmierzone zgodnie z recepturą. Wodę odmierz (odważ) sam. Dobierz zastawę stołową, wyporcuj w taki sposób, aby każda porcja zawierała pierogi z kaszą gryczaną i białym serem, dip z rzodkiewką i kisiel jabłkowy.

Gorące pierogi, dip i kisiel podaj w wybranych naczyniach, podaj do nich sztucce.

Zgłoś Przewodniczącemu ZN przez 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

Pierogi z kaszą gryczaną i białym serem			Sposób wykonania pierogów kaszą gryczaną i białym serem. 1. Przeprowadź obróbkę wstępną surowców. 2. Odmierz wodę w ilości 1,5 objętości kaszy. 3. Ugotuj kaszę i wystudź. 4. Pokrojoną w drobną kostkę cebulę podsmaż na ½ części masła. 5. Wyrób masę z wystudzonej kaszy, białego sera, cebuli i dopraw do smaku. 6. Sporządź ciasto pierogowe. 7. Uformuj pierogi i gotuj partiami. 8. Pierogi wyporcuj na 2 równe porcje i polej resztą stopionego masła.
Surowce	j.m.	Ilość	
ciasto			
Mąka pszenna	g	170	
Woda	ml	ok. 80	
Sól	g	do smaku	
Masło (do polania)	g	30	
nadzienie			
Kasza gryczana	g	60	
Biały ser półtłusty	g	80	
Cebula	g	60	
Masło	g	30	
Sól, pieprz	g	do smaku	

Dip z rzodkiewką			Sposób wykonania dipu z rzodkiewką. 1. Przeprowadź obróbkę wstępną surowców. 2. Połącz jogurt ze startą rzodkiewką. 3. Dopraw do smaku. 4. Dip wyporcuj na 2 równe porcje.
Surowce	j.m.	Ilość	
Jogurt naturalny	g	120	
Rzodkiewka	pęczek	½	
Sól, cukier	g	do smaku	

Kisiel jabłkowy			Sposób wykonania kisielu jabłkowego. 1. Przeprowadź obróbkę wstępną surowców. 2. Przygotuj zawiesinę z części wody i mąki ziemniaczanej. 3. Ugotuj rozdrobnione na tarce o drobnych oczkach jabłka w pozostałej wodzie. 4. Dodaj cukier, zawiesinę i zagotuj. 5. Wyporcuj na 2 równe części.
Surowce	j.m.	Ilość	
Jabłko	g	150	
Mąka ziemniaczana	g	17	
Woda	ml	300	
Cukier	g	25	
Sok cytrynowy	g	do smaku	

Czas przeznaczony na wykonanie zadania wynosi 120 minut.

Ocenie podlegać będą 4 rezultaty:

- pierogi z kaszą gryczaną i białym serem,
- dip z rzodkiewką,
- kisiel jabłkowy,
- sposób wyporcjowania i wyekspediowania potraw

oraz

- przebieg procesu produkcji potraw.