

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

Układ graficzny © CKE 2019



Nazwa kwalifikacji: **Sporządzanie potraw i napojów**
Oznaczenie kwalifikacji: **T.06**
Numer zadania: **01**

Wypełnia zdający

Numer PESEL zdającego*

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

Miejsce na naklejkę z numerem
PESEL i z kodem ośrodka

T.06-01-19.06

Czas trwania egzaminu: **120 minut**

EGZAMIN POTWIERDZAJĄCY KWALIFIKACJE W ZAWODZIE
Rok 2019
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

Wykonaj zgodnie z recepturą dwa zestawy potraw składających się z kotletów z kapusty z mięsem oraz sosu pomidorowego i kompotu jabłkowego.

Surowce do wykonania zadania masz już odważone i odmierzone zgodnie z recepturą z wyjątkiem bułki tartej.

Dobierz do potraw zastawę stołową oraz sztućce. Potrawy wyporcuj w taki sposób, aby każda porcja zawierała gorące kotlety z sosem oraz schłodzony kompot jabłkowy.

Zgłoś Przewodniczącemu ZN przez podniesienie ręki gotowość do ekspedycji potraw.

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

Receptura na 2 porcje

Kotlety z kapusty z mięsem			Sposób wykonania
Surowce	j.m.	ilość	
Kapusta biała	g	300	1. Przeprowadź obróbkę wstępną surowców.
Mięso mielone wieprzowe	g	100	2. Kapustę poszatkuj i ugotuj w małej ilości wody. Po odcedzeniu i odcisnięciu wody drobno pokrój.
Cebula 1 szt.	g	50	3. Pokrojoną w kostkę cebulę zeszklij na części oleju i ostudź.
Jajo	szt.	½	4. Mięso mielone, cebulę, kapustę, jajo i mąkę ziemniaczaną dokładnie wymieszaj- Dopraw do smaku.
Mąka ziemniaczana	g	10	5. Z masy uformuj 6 owalnych kotletów porównywalnej wielkości, obtocz w bułce tartej i usmaż na złoty kolor.
Bułka tarta	g	40	6. Kotlety wyporcuj po 3 sztuki i podaj polane dwiema łyżkami sosu pomidorowego. Posyp posiekaną natką pietruszki.
Olej rzepakowy	ml	60	
Natka pietruszka (3 gałązki)	pęczek	¼	
Sól, pieprz, kminek mielony		do smaku	

Sos pomidorowy			Sposób wykonania
Surowce	j.m.	ilość	
Koncentrat pomidorowy	g	30	1. W części bulionu zagotuj koncentrat pomidorowy.
Bulion z kostki rosółowej	g	200	2. Z pozostałej części bulionu i mąki sporządź zawiesinę i zagęść sos.
Mąka pszenna	g	10	3. Dodaj śmietanę i dopraw do smaku.
Śmietana 18%	g	20	4. Pozostały z wyporcjowania kotletów sos podaj w wybranym naczyniu (jedno naczynie na dwie porcje).
Sól, pieprz, cukier		do smaku	

Kompot z jabłek			Sposób wykonania
Surowce	j.m.	ilość	
Jabłko 1 sztuka	g	120	1. Przeprowadź obróbkę wstępną jabłka.
Cukier	g	30	2. Ugotuj wywar z wody, skórki z jabłka i goździków.
Woda	g	300	3. Po odcedzeniu zagotuj wywar z ½ cukru.
Sok cytrynowy, goździki		do smaku	4. Dodaj pokrojone w cząstki jabłko i gotuj do ich miękkości.
			5. Dopraw do smaku cukrem i sokiem z cytryny i wyporcuj.

Czas przeznaczony na wykonanie zadania wynosi 120 minut.

Ocenie podlegać będą 4 rezultaty:

- kotlety z kapusty z mięsem;
- sos pomidorowy;
- kompot z jabłek;
- wyporcjowane potrawy

oraz

przebieg procesu produkcji potraw.