

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

Układ graficzny © CKE 2016



Nazwa kwalifikacji: **Sporządzanie potraw i napojów**
Oznaczenie kwalifikacji: **T.06**
Numer zadania: **02**

Wypełnia zdający

Miejsce na naklejkę z numerem
PESEL i z kodem ośrodka

Numer PESEL zdającego*

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

T.06-02-17.06

Czas trwania egzaminu: **120 minut**

EGZAMIN POTWIERDZAJĄCY KWALIFIKACJE W ZAWODZIE
Rok 2017
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 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

Zgodnie z zamieszczonymi recepturami, wykonaj 2 zestawy potraw składających się ze zrazików w sosie warzywnym, kaszy gryczanej na sypko, surówki z białej kapusty.

Stanowisko do wykonania potraw masz przygotowane: surowce odważone i odmierzone zgodnie z recepturą. Kaszę gryczaną i wodę odważ (odmierz) sam.

Dobierz do sporządzonych potraw zastawę stołową, wyporcuj w taki sposób, aby każda porcja zawierała zraziki w sosie warzywnym, kaszę gryczaną na sypko, surówkę z białej kapusty.

Gorące zestawy potraw oraz surówkę z białej kapusty podaj w wybranych naczyniach, podaj do nich sztucce.

Zgłoś Przewodniczącemu ZN przez podniesienie ręki gotowość do ekspedycji potraw.

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

Receptura na 2 porcje

Zraziki w sosie warzywnym		Sposób wykonania zrazików w sosie warzywnym
Surowce	Ilość [g]	- Przeprowadź obróbkę wstępną surowców. - Rozdrobnij warzywa korzeniowe na grubych oczkach tarki i podsmaż na maśle. - Sporządź sos z podsmażonych warzyw. - Sporządź masę z namoczonej, odcisniętej i posiekanej bułki oraz mięsa mielonego. Dodaj rozdrobnioną w kostkę i podsmażoną na części oleju cebulę. - Wyrób masę z jajem i dopraw do smaku (jeżeli masa mięsna jest za rzadka, dodaj bułkę tartą). - Uformuj z masy mięsnej 4 porównywalnej wielkości wałeczki, obtocz je w mące i obsmaż na pozostałym oleju. - Przełóż zraziki do rondla, zalej sosem warzywnym i duś na małym ogniu pod przykryciem. - Dopraw do smaku. - Wyporcuj zraziki na 2 równe porcje.
Mięso wieprzowe mielone	150	
Jaja	½ szt.	
Bułka pszenna czerstwa	20	
Cebula	30	
Marchew	50	
Pietruszka	50	
Seler	50	
Masło	20	
Mąka pszenna	20	
Olej	70	
Bułka tarta	15	
Sól, pieprz	do smaku	

Kasza gryczana na sypko		Sposób wykonania kaszy gryczanej na sypko
Surowce	Ilość [g]	- Przeprowadź obróbkę wstępną surowców. - Odmierz kaszę i wodę w ilości 1,5 objętości kaszy. - Ugotuj kaszę. - Kaszę wyporcuj na 2 równe części.
Kasza gryczana	100	
Olej	10	
Sól	do smaku	
Woda		

Surówka z białej kapusty		Sposób wykonania surówki z białej kapusty
Surowce	Ilość [g]	1. Przeprowadź obróbkę wstępną surowców. 2. Odstaw na 15 minut poszatowaną i posoloną kapustę. 3. Rozdrobnij marchew w słupki długości ok. 6 cm i grubości 1 mm. 4. Rozdrobnij w słupki obrane jabłka i skrop je sokiem z cytryny. 5. Wymieszaj rozdrobnione warzywa i połącz je z musztardą i śmietaną i dopraw do smaku. 6. Wyporcuj surówkę na 2 równe części.
Kapusta biała	200	
Marchew	50	
Jabłka	100	
Śmietana 18%	30	
Musztarda	5	
Sól, pieprz, cukier, sok cytrynowy	do smaku	

Czas przeznaczony na wykonanie zadania wynosi 120 minut.

Ocenie podlegać będą 4 rezultaty:

- zraziki w sosie warzywnym,
- kasza gryczana na sypko,
- surówka z białej kapusty,
- sposób wyporcjowania i wyeksponowania potraw

oraz

przebieg procesu produkcji potraw.