

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.06-02-15.08**

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. KARTĘ 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 (ZNCP).
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 ZNCP.
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 ZNCP.
9. Po zakończeniu wykonania zadania pozostaw rezultaty oraz arkusz egzaminacyjny na swoim stanowisku lub w miejscu wskazanym przez przewodniczącego ZNCP.
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 tożsamości

## Zadanie egzaminacyjne

Wykonaj 2 zestawy potraw składające się z gulaszu wieprzowego, klusek kładzionych i duszonej marchwi zgodnie z podanymi recepturami. Dobierz do potraw naczynia stołowe i sztućce, wyporcuj i udekoruj potrawy. Przygotowane do ekspedycji zestawy potraw pozostaw na stanowisku pracy ustawione na blacie roboczym i zgłoś Przewodniczącemu ZNCP poprzez podniesienie ręki gotowość do ich ekspedycji.

Na przygotowanym stanowisku egzaminacyjnym znajdziesz odmierzone i odważone surowce i półprodukty, zdezynfekowane jaja oraz narzędzia pracy i sprzęt niezbędny do wykonania zdania.

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

### Receptura na 2 porcje gulaszu wieprzowego

Surowiec	Ilość [g]	Sposób wykonania
mięso wieprzowe	200	1. Przeprowadzić obróbkę wstępną mięsa.
mąka pszenna	10	2. Pokroić mięso w kostkę o boku 3x3 cm, posolić, oprószyć mąką pszenną i obsmażyć na części smalca.
smalec	30	3. Podsmażone mięso przełożyć do rondla, podlać wrzącą wodą i dusić do miękkości pod przykryciem.
cebula	40	4. Podsmażyc pokrojoną w kostkę cebulę na pozostałym smalcu i dodać do mięsa razem ze startymi jabłkami.
jabłko	100	5. Dodać pokrojony koperek i doprawić do smaku.
koperek	0,5 pęczka	
sól	do smaku	
pieprz	do smaku	

### Receptura na 2 porcje klusek kładzionych

Surowiec	Ilość [g]	Sposób wykonania
mąka pszenna	130	1. Z mąki, jaja połączonego z wodą, koncentratu pomidorowego i soli wyrobić ciasto do ukazania się pęcherzyków.
jaja	1 szt.	2. Uformowane kluski ugotować, przelać gorącą wodą.
koncentrat pomidorowy	10	
sól	do smaku	
woda	do konsystencji	

### Receptura na 2 porcje marchwi duszonej

Surowiec	Ilość [g]	Sposób wykonania
marchew	150	1. Przeprowadzić obróbkę wstępną marchwi.
masło	10	2. Rozdrobnioną w kostkę marchew dusić na maśle z niewielką ilością wody.
śmietana 18%	30	3. Do miękkiej marchwi dodać zahartowaną śmietanę, doprawić do smaku.
sól	do smaku	
cukier	do smaku	
kwasek cytrynowy	do smaku	

**Czas przeznaczony na wykonanie zadania wynosi 120 minut.**

**Ocenić będą 4 rezultaty:**

- gulasz wieprzowy,
- kluski kładzione,
- marchew duszona,
- naczynia stołowe i sztucce, ekspedycja potraw

oraz

przebieg procesu produkcji.