

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*

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

Układ graficzny © CKE 2015

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. 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.
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">1. Dokonaj obróbki wstępnej surowców.2. Ziemniaki przeciśnij przez praskę.3. Sporządź masę z ziemniaków, mięsa, pokrojonej w kostkę i podsmażonej na maśle cebuli, mąki ziemniaczanej, jaja.4. Masę wyrób, dopraw do smaku i podziel na 4 równe części.5. Uformuj owalne kotlety o grubości około 1cm.6. Panieruj kotlety w bułce tartej i smaż na oleju.7. Gotowe kotlety wyporcuj.			<ol style="list-style-type: none">1. Koncentrat pomidorowy podsmaż na maśle.2. Rozprowadź koncentrat częścią wywaru i zagotuj.3. Z pozostałej części wywaru i mąki sporządź zawiesinę i zagęść sos do odpowiedniej konsystencji.4. Do sosu dodaj zahartowaną śmietanę.5. Dopraw sos do smaku.6. 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.

Ocenić podlegać będzie 5 rezultatów:

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

oraz

przebieg procesu produkcji potraw.