

Zawód: **kucharz**  
Symbol cyfrowy zawodu: **512[02]**  
Numer zadania: **1**

Arkusz zawiera informacje  
prawnie chronione do  
momentu rozpoczęcia  
egzaminu

**512[02]-01-102**

Czas trwania egzaminu: 240 minut

## **ARKUSZ EGZAMINACYJNY ETAP PRAKTYCZNY EGZAMINU POTWIERDZAJĄCEGO KWALIFIKACJE ZAWODOWE CZERWIEC 2010**

### **Informacje dla zdającego:**

1. Materiały egzaminacyjne obejmują: ARKUSZ EGZAMINACYJNY z treścią zadania i dokumentacją, zeszyt ze stroną tytułową KARTA PRACY EGZAMINACYJNEJ oraz KARTĘ OCENY.
2. Sprawdź, czy arkusz egzaminacyjny zawiera 5 stron. Sprawdź, czy materiały egzaminacyjne są czytelne i nie zawierają błędnie wydrukowanych stron. Ewentualny brak stron lub inne usterki w materiałach egzaminacyjnych zgłoś przewodniczącemu zespołu nadzorującego etap praktyczny.
3. Na KARCIE PRACY EGZAMINACYJNEJ:
  - wpisz swoją datę urodzenia,
  - wpisz swój numer PESEL.
4. Na KARCIE OCENY:
  - wpisz swoją datę urodzenia,
  - wpisz swój numer PESEL,
  - wpisz symbol cyfrowy zawodu,
  - zamaluj kratkę z numerem odpowiadającym numerowi zadania,
  - przyklej naklejkę ze swoim numerem PESEL w oznaczonym miejscu na karcie.
5. Zapoznaj się z treścią zadania egzaminacyjnego oraz dokumentacją załączoną do zadania.
6. Rozwiązanie obejmuje opracowanie projektu realizacji prac określonych w treści zadania i wykonanie prac związanych z opracowaniem projektu..
7. Zadanie rozwiązuj w zeszycie KARTA PRACY EGZAMINACYJNEJ od razu na czysto. Notatki, pomocnicze obliczenia itp., jeżeli nie należą do pracy, obwiedź linią i oznacz słowem BRUDNOPIS. **Zapisy oznaczone BRUDNOPIS nie będą oceniane.**
8. Po rozwiązaniu zadania ponumeruj strony pracy egzaminacyjnej. Numerowanie rozpocznij od strony, na której jest miejsce do zapisania tytułu pracy. Wszystkie materiały, które załączasz do pracy, opisz swoim numerem PESEL w prawym górnym rogu.
9. Na stronie tytułowej zeszytu KARTA PRACY EGZAMINACYJNEJ, wpisz liczbę stron swojej pracy i liczbę sztuk załączonych materiałów.
10. Zeszyt KARTA PRACY EGZAMINACYJNEJ i KARTĘ OCENY przełącz zespołowi nadzorującemu etap praktyczny.

***Powodzenia!***



## Zadanie egzaminacyjne

Organizator wycieczki szkolnej zamówił w pensjonacie „Orla” całodzienne wyżywienie dla 45 uczestników i uzgodnił następujący jadłospis dzienny:

**Śniadanie:** omelet naturalny z zielonym groszkiem.

**Obiad:** zupa pomidorowa z ryżem, knedle z mięsem, sos grzybowy zasmażany, sałatka z czerwonej kapusty, kompot z jabłek.

**Kolacja:** ryba po grecku na zimno.

Opracuj projekt realizacji prac związanych z produkcją całodziennego wyżywienia dla 45 uczestników wycieczki.

### Projekt realizacji prac powinien zawierać:

1. Tytuł pracy egzaminacyjnej.
2. Założenia niezbędne do wykonania zadania.
3. Zapotrzebowanie na surowce i półprodukty potrzebne do realizacji zamówienia dla 45 osób obliczone w sztukach (szt.), w kilogramach (kg) lub w litrach (l).
4. Wykaz metod obróbki termicznej surowców i półproduktów stosowanych do przygotowania obiadu.
5. Opis technik wykonania potraw wchodzących w skład śniadania i kolacji.
6. Wykaz prac w kolejności ich wykonania przy produkcji zupy pomidorowej z ryżem oraz sosu grzybowego, od pobrania surowców i półproduktów z magazynu do ekspedycji (wykaz kolejnych prac może być sporządzony w dowolny sposób, np. w formie schematu blokowego, opisu).
7. Wykazy:
  - sprzętu, narzędzi, maszyn i urządzeń potrzebnych do produkcji potraw całodziennego wyżywienia z uwzględnieniem ich przeznaczenia;
  - rodzaju i ilości zastawy stołowej potrzebnej do obsługi wycieczki -do ekspedycji każdej zamówionej potrawy jednoporcjowo, z podziałem na poszczególne posiłki.

### Do wykonania zadania wykorzystaj :

Normatywy surowcowe potraw na 5 porcji.

Spis wyposażenia kuchni i działu ekspedycji pensjonatu „Orla”.

Propozycje tabel.

Do wykonania zadania możesz wykorzystać: kalkulator, linijkę, gumkę i ołówek.

**Czas przeznaczony na wykonanie zadania wynosi 240 minut.**



## Normatywy surowcowe na 5 porcji

<b>Omlet naturalny</b> ✓	
<i>Wydajność: 1 porcja-150 g</i>	
jaja	10 szt.
masło	50 g
mleko	50 cm <sup>3</sup>
mrożony zielony groszek	250 g
sól	do smaku

<b>Ryż na sypko</b> ✓	
<i>Wydajność 1 porcja –80 g</i>	
ryż	150 g
olej	10 g
sól	do smaku

<b>Sos grzybowy zasmażany</b> ✓	
<i>Wydajność: 1 porcja- 100g</i>	
grzyby suszone	15 g
olej	25 g
cebula	50 g
mąka pszenna	50 g
śmietana 18%	100 g

<b>Salatka z czerwonej kapusty</b> ✓	
<i>Wydajność: 1 porcja –100 g</i>	
kapusta czerwona	475 g
cebula	125 g
jabłka	50 g
olej	90 g
sałata	do dekoracji
cukier, sól, pieprz	do smaku

<b>Ryba po grecku na zimno</b>	
<i>Wydajność 1 porcja-200 g</i>	
Ryba smażona sutè	
kostka z mintaja	425 g
mąka pszenna	13 g
olej	40 g
Sos	
olej	50 g
marchew	225 g
pietruszka	75 g
seler	150 g
cebula	100 g
koncentrat pomidorowy	100 g
cukier	10 g
sól, pieprz, liść laurowy, ziele angielskie, papryka	do smaku

<b>Zupa pomidorowa</b> ✓	
<i>Wydajność: 1 porcja-350 cm<sup>3</sup></i>	
kości wołowe	200 g
karkówka wołowa z kością	600 g
pomidory	500 g
masło	50 g
marchewka	100 g
pietruszka korzeń	50 g
seler	50 g
por	50 g
śmietana 18%	100 g
mąka pszenna	30 g
natka pietruszki	15 g
woda	1200 cm <sup>3</sup>
sól, cukier, pieprz	do smaku

<b>Kompot z jabłek</b> ✓	
<i>Wydajność 1 porcja-200 cm<sup>3</sup></i>	
jabłka	300 g
cukier	100 g
woda	500 cm <sup>3</sup>

<b>Knedle z mięsem</b> ✓	
<i>Wydajność: 1 porcja-300 g</i>	
Ciasto ziemniaczane	
ziemniaki	1100 g
mąka pszenna	300 g
mąka ziemniaczana	20 g
jaja	2 szt.
Farsz mięsny	
gotowana karkówka wołowa z kością	450 g
cebula	30 g
olej	20 g
bułka czerstwa	50 g
mleko	100 g
sól, pieprz	do smaku

## Spis wyposażenia kuchni i działu ekspedycji pensjonatu „Orla”

Wyposażenie kuchni				Wyposażenie działu ekspedycji	
Maszyny i urządzenia		Narzędzia i sprzęt kuchenny		Naczynia i sztucce	
1	Piec konwekcyjny	1	Garnki o pojemności 0,5 l, 1,0 l, 2,0 l, 3,0 l, 5,0 l, 8,0 l, 10 l, 15 l, 20 l, 30 l, 50 l, 75 l i 100 l	1	Talerze płytke
2	Patelnia elektryczna	2	Rondle o pojemności 1,0 l, 2,0 l, 4,0 l, 7,0 l	2	Talerze głębokie
3	Wilk	3	Pokrywki do garnków	3	Talerze zakąskowe
4	Kocioł warzelny 100 l	4	Patelnie teflonowe o średnicy 24cm, 32cm, 34cm, 40cm	4	Talerze deserowe
5	Grill elektryczny	5	Miski	5	Dzbanki do soków
6	Frytkownica	6	Noże do krojenia	6	Salaterki
7	Krajalnica do wędlin	7	Trybowniki	7	Podstawki szklane
8	Maszyna wieloczynnościowa do rozdrabniania warzyw	8	Nóż do filetowania	8	Wazy
9	Trzon 6-palnikowy	9	Jarzyniaki	9	Bulionówki
10	Płuczko- obieraczka do warzyw	10	Tasak	10	Podstawki do bulionówek
11	Taboret podgrzewczy	11	Szumówki	11	Filiżanki do kawy
12	Stoły robocze stalowe	12	Łyżki do serwowania	12	Podstawki do filiżanek
13	Mikser	13	Chochla do kotła	13	Filiżanki do herbaty
14	Bemar	14	Deski do krojenia	14	Dzbanki do kawy
15	Podgrzewacze do talerzy	15	Łopatki	15	Dzbanki do herbaty
16	Waga kuchenna do 5 kg	16	Wałki	16	Łyżki do zupy
17	Maszynka elektryczna do mielenia	17	Różga	17	Noże obiadowe
18	Okap wentylacyjny	18	Kula	18	Widelce
19	Kuchenka mikrofalowa	19	Suszarka do sałaty	19	Łyzeczki do herbaty
		20	Szatkownica ręczna	20	Kompotierki
		21	Tarka ręczna do warzyw	21	Podstawki do kompotierek
		22	Miarka kuchenna	22	Łyżki wazowe
		23	Lejek		
		24	Tłuczek do mięsa		
		25	Łyżka cedzakowa		
		26	Cedzak		
		27	Sito		
		28	Łyżka metalowa		
		29	Stolnica		

## Propozycje tabel

**Tabela 1. Zapotrzebowanie na surowce i półprodukty niezbędne do realizacji zamówienia.**

Lp.	Nazwa surowca, półproduktu	j.m.	Potrawy							Razem na 5 porcji [g] [cm <sup>3</sup> ] [szt.]	Razem na 45 porcji [kg] [l] [szt.]
			Ilość na 5 porcji								

**Tabela 2. Wykaz narzędzi, maszyn i urządzeń niezbędnych do produkcji zestawów obiadowych.**

L.p.	Potrawa	Nazwa sprzętu, narzędzi, maszyn, urządzeń	Przeznaczenie

**Tabela 3. Wykaz zastawy stołowej do ekspedycji potraw.**

Posiłek	Nazwa potrawy	Zastawa stołowa	Ilość w szt.