



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\*

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

**T.06-01-15.01**

Czas trwania egzaminu: **120 minut**

**EGZAMIN POTWIERDZAJĄCY KWALIFIKACJE W ZAWODZIE  
Rok 2015  
CZĘŚĆ PRAKTYCZNA**

Układ graficzny © CKE 2015

**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 przełącz 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 sztuce.

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

<b>Receptura na 2 porcje Surówka z kapusty pekińskiej</b>		
<b>Surowce</b>	<b>Jednostka miary</b>	<b>Ilość</b>
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
<b>Sposób wykonania</b>		
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.