

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

Układ graficzny © CKE 2015



**CENTRALNA
KOMISJA
EGZAMINACYJNA**

Nazwa kwalifikacji: **Sporządzanie potraw i napojów**
Oznaczenie kwalifikacji: **T.06**
Numer zadania: **01**

Wypełnia zdający

Miejsce na naklejkę z numerem
PESEL i z kodem ośrodka

Numer PESEL zdającego*

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

T.06-01-15.08

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 surówki z marchwi i jabłka zgodnie z podanymi recepturami. Dobierz do potraw naczynia stołowe i sztucce, 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	<ol style="list-style-type: none"> Przeprowadzić obróbkę wstępną mięsa. Pokroić mięso w kostkę o boku 3x3 cm, posolić, oprószyć mąką pszenną i obsmażyć na części smalcu. Podsmażone mięso przełożyć do rondla, podlać wrzącą wodą i dusić do miękkości pod przykryciem. Podsmażyć pokrojoną w kostkę cebulę na pozostałym smalcu i dodać do mięsa razem koncentratem pomidorowym. Sporządzić zawieszinę z pozostałej mąki i zagęścić potrawę. Gulasz doprawić do smaku.
mąka pszenna	10	
smalec	30	
cebula	40	
koncentrat pomidorowy	10	
sól	do smaku	
pieprz	do smaku	

Receptura na 2 porcje klusek kładzionych

Surowiec	Ilość [g]	Sposób wykonania
mąka pszenna	130	<ol style="list-style-type: none"> Z mąki, jaja połączonego z wodą, pokrojonego koperku i soli wyrobić ciasto do ukazania się pęcherzyków. Uformowane kluski ugotować. Odcedzić, polać roztopionym masłem.
jaja	1 szt	
koperek	0,5 pęczka	
masło	10	
sól	do smaku	
woda	do konsystencji	

Receptura na 2 porcje surówki z marchwi i jabłka

Surowiec	Ilość [g]	Sposób wykonania
marchew	150	<ol style="list-style-type: none"> Przeprowadzić obróbkę wstępną jabłka i marchwi. Rozdrobnione marchew i jabłka połączyć ze śmietaną i doprawić do smaku.
jabłka	100	
śmietana 18%	30	
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,
- surówka z marchwi i jabłka,
- naczynia stołowe i sztucce, ekspedycja potraw

oraz

przebieg procesu produkcji.