

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

Układ graficzny © CKE 2016

**CKE** **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.06-01-16.05**

Czas trwania egzaminu: **120 minut**

**EGZAMIN POTWIERDZAJĄCY KWALIFIKACJE W ZAWODZIE  
Rok 2016  
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\*,
  - oznaczenie kwalifikacji,
  - numer zadania,
  - numer stanowiska.
3. KARTĘ OCENY przekaz zespłowi nadzorujacemu.
4. Sprawdź, czy arkusz egzaminacyjny zawiera 2 strony i nie zawiera błędów. Ewentualny brak stron lub inne usterki zgłóś przez podniesienie ręki przewodniczacemu zespłowi nadzorujacemu.
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 przewodniczacy zespłowi nadzorujacemu.
7. Wykonaj samodzielnie zadanie egzaminacyjne. Przestrzegaj zasad bezpieczeństwa i organizacji pracy.
8. Jeżeli w zadaniu egzaminacyjnym występuje polecenie „zgłóś gotowość do oceny przez podniesienie ręki”, to zastosuj się do polecenia i poczekaj na decyzję przewodniczacemu zespłowi nadzorujacemu.
9. Po zakończeniu wykonania zadania pozostaw rezultaty oraz arkusz egzaminacyjny na swoim stanowisku lub w miejscu wskazanym przez przewodniczacemu zespłowi nadzorujacemu.
10. Po uzyskaniu zgody zespłowi nadzorujacemu mozesz opuścić sale/miejsce przeprowadzania egzaminu.

**Powodzenia!**

\* w przypadku braku numeru PESEL – seria i numer paszportu lub innego dokumentu potwierdzajacego tozsamość

## Zadanie egzaminacyjne

Zgodnie z zamieszczonymi recepturami wykonaj po dwa zestawy potraw składających się z: pierogów z kaszą gryczaną i białym serem, dipu z rzodkiewką i kisielu jabłkowego. Stanowisko do wykonywania potraw masz przygotowane: surowce odważone i odmierzone zgodnie z recepturą. Wodę odmierz (odważ) sam. Dobierz zastawę stołową, wyporcuj w taki sposób, aby każda porcja zawierała pierogi z kaszą gryczaną i białym serem, dip z rzodkiewką i kisiel jabłkowy.

Gorące pierogi, dip i kisiel podaj w wybranych naczyniach, podaj do nich sztucce.

**Zgłoś Przewodniczącemu ZN przez podniesienie ręki gotowość do ekspedycji potraw.**

Podczas wykonywania zadanie przestrzegaj zasad organizacji pracy, bhp, ppoż. oraz ochrony środowiska. Po zakończeniu pracy uporządkuj stanowisko.

### Receptury na 2 porcje

Pierogi z kaszą gryczaną i białym serem			Sposób wykonania pierogów kaszą gryczaną i białym serem. 1. Przeprowadź obróbkę wstępną surowców. 2. Odmierz wodę w ilości 1,5 objętości kaszy. 3. Ugotuj kaszę i wystudź. 4. Pokrojoną w drobną kostkę cebulę podsmaż na ½ części masła. 5. Wyrób masę z wystudzonej kaszy, białego sera, cebuli i dopraw do smaku. 6. Sporządź ciasto pierogowe. 7. Uformuj pierogi i gotuj partiami. 8. Pierogi wyporcuj na 2 równe porcje i polej resztą stopionego masła.
Surowce	j.m.	Ilość	
ciasto			
Mąka pszenna	g	170	
Woda	ml	ok. 80	
Sól	g	do smaku	
Masło (do polania)	g	30	
nadzienie			
Kasza gryczana	g	60	
Biały ser półtłusty	g	80	
Cebula	g	60	
Masło	g	30	
Sól, pieprz	g	do smaku	
Dip z rzodkiewką			Sposób wykonania dipu z rzodkiewką. 1. Przeprowadź obróbkę wstępną surowców. 2. Połącz jogurt ze startą rzodkiewką. 3. Dopraw do smaku. 4. Dip wyporcuj na 2 równe porcje.
Surowce	j.m.	Ilość	
Jogurt naturalny	g	120	
Rzodkiewka	pęczek	½	
Sól, cukier	g	do smaku	
Kisiel jabłkowy			Sposób wykonania kisielu jabłkowego. 1. Przeprowadź obróbkę wstępną surowców. 2. Przygotuj zawiesinę z części wody i mąki ziemniaczanej. 3. Ugotuj rozdrobnione na tarce o drobnych oczkach jabłka w pozostałej wodzie. 4. Dodaj cukier, zawiesinę i zagotuj. 5. Wyporcuj na 2 równe części.
Surowce	j.m.	Ilość	
Jabłko	g	150	
Mąka ziemniaczana	g	17	
Woda	ml	300	
Cukier	g	25	
Sok cytrynowy	g	do smaku	

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

**Ocenię podlegać będą 4 rezultaty:**

- pierogi z kaszą gryczaną i białym serem,
- dip z rzodkiewką,
- kisiel jabłkowy,
- sposób wyporcjowania i wyekspediowania potraw

oraz

- przebieg procesu produkcji potraw.