

**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.06-01-17.01**

Czas trwania egzaminu: **120 minut**

**EGZAMIN POTWIERDZAJĄCY KWALIFIKACJE W ZAWODZIE**  
**Rok 2017**  
**CZEŚĆ 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 zespołowi nadzorującemu.
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.
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 wykonaj 2 zestawy potraw: pierogi ruskie i surówkę z kapusty białej.

Na przygotowanym stanowisku egzaminacyjnym znajdziesz odmierzone i odważone surowce i półprodukty, z wyjątkiem wody i oleju, oraz narzędzia pracy i sprzęt niezbędny do wykonania zadania.

Dobierz do sporządzonego zestawu zastawę stołową i wyporcuj w taki sposób, aby każda porcja zawierała gorące pierogi ruskie i surówkę z białej kapusty.

### Uwaga!

Zgłoś Przewodniczącemu ZN przez podniesienie ręki gotowość do ekspedycji potraw.

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

### Receptury na 2 porcje

Pierogi ruskie			Sposób wykonania pierogów ruskich 1. Przeprowadź obróbkę wstępną surowców. 2. Ugotuj ziemniaki w łupinach, obierz, przeciśnij przez praszkę. 3. Pokrojoną w drobną kostkę cebulę (100 g) podsmaż i ostudź. 4. Wyrób masę z ziemniaków, rozdrobnionego białego sera, ½ cebuli i dopraw do smaku. 5. Sporządź ciasto pierogowe. 6. Uformuj pierogi i gotuj partiami. 7. Pierogi wyporcuj na 2 równe porcje i polej olejem z resztą podsmażonej cebuli.
Surowce	j.m.	Ilość	
ciasto			
Mąka pszenna	g	200	
Woda gorąca	ml	ok. 100	
Sól	g	do smaku	
nadzienie			
Ziemniaki	g	250	
Biały ser półtłusty	g	80	
Cebula	g	50	
Olej do podsmażenia cebuli (2 łyżki)	g	ok. 30	
Sól, pieprz		do smaku	
wykończenie pierogów			
Olej do polania (3 łyżki)	g	ok. 45	
Cebula	g	50	

Surówka z kapusty białej			Sposób wykonania surówki z kapusty białej 1. Przeprowadź obróbkę wstępną surowców. 2. Kapustę poszatkuj i posól. 3. Pomidory obierz ze skórki, usuń nasiona i pokrój w kostkę, posiekaj drobno koperek. 4. Połącz składniki surówki, wymieszaj i dopraw do smaku. 5. Surówkę wyporcuj na 2 równe porcje.
Surowce	j.m.	Ilość	
Kapusta biała	g	130	
Pomidor (1 szt.)	g	ok. 80	
Koperek	pęczek	1/6	
Olej (2 łyżki)	g	30	
Sól, cukier, sok cytrynowy		do smaku	

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

**Ocenić będą 3 rezultaty:**

- pierogi ruskie,
- surówka z kapusty białej,
- sposób wycierania i wyeksponowania pierogów i surówki

oraz

przebieg procesu produkcji pierogów i surówki.