

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

Układ graficzny © CKE 2019

**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.06-01-19.06**

Czas trwania egzaminu: **120 minut**

**EGZAMIN POTWIERDZAJĄCY KWALIFIKACJE W ZAWODZIE  
Rok 2019  
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 2 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

Wykonaj zgodnie z recepturą dwa zestawy potraw składających się z kotletów z kapusty z mięsem oraz sosu pomidorowego i kompotu jabłkowego.

Surowce do wykonania zadania masz już odważone i odmierzone zgodnie z recepturą z wyjątkiem bułki tartej.

Dobierz do potraw zastawę stołową oraz sztućce. Potrawy wyporcuj w taki sposób, aby każda porcja zawierała gorące kotlety z sosem oraz schłodzony kompot jabłkowy.

### 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.

#### Receptura na 2 porcje

Kotlety z kapusty z mięsem			Sposób wykonania
Surowce	j.m.	ilość	
Kapusta biała	g	300	<ol style="list-style-type: none"> <li>Przeprowadź obróbkę wstępną surowców.</li> <li>Kapustę poszatkuj i ugotuj w małej ilości wody. Po odcedzeniu i odcisnięciu wody drobno pokrój.</li> <li>Pokrojoną w kostkę cebulę zeszklij na części oleju i ostudź.</li> <li>Mięso mielone, cebulę, kapustę, jajo i mąkę ziemniaczaną dokładnie wymieszaj- Dopraw do smaku.</li> <li>Z masy uformuj 6 owalnych kotletów porównywalnej wielkości, obtocz w bułce tartej i usmaż na złoty kolor.</li> <li>Kotlety wyporcuj po 3 sztuki i podaj polane dwiema łyżkami sosu pomidorowego. Posyp posiekaną natką pietruszki.</li> </ol>
Mięso mielone wieprzowe	g	100	
Cebula 1 szt.	g	50	
Jajo	szt.	½	
Mąka ziemniaczana	g	10	
Bułka tarta	g	40	
Olej rzepakowy	ml	60	
Natka pietruszka (3 gałązki)	peęcdek	¼	
Sól, pieprz, kminek mielony		do smaku	

Sos pomidorowy			Sposób wykonania
Surowce	j.m.	ilość	
Koncentrat pomidorowy	g	30	<ol style="list-style-type: none"> <li>W części bulionu zagotuj koncentrat pomidorowy.</li> <li>Z pozostałej części bulionu i mąki sporządź zawiesinę i zagęść sos.</li> <li>Dodaj śmietanę i dopraw do smaku.</li> <li>Pozostały z wyporcjowania kotletów sos podaj w wybranym naczyniu (jedno naczynie na dwie porcje).</li> </ol>
Bulion z kostki rosolowej	g	200	
Mąka pszenna	g	10	
Śmietana 18%	g	20	
Sól, pieprz, cukier		do smaku	

Kompot z jabłek			Sposób wykonania
Surowce	j.m.	ilość	
Jabłko 1 sztuka	g	120	<ol style="list-style-type: none"> <li>Przeprowadź obróbkę wstępną jabłka.</li> <li>Ugotuj wywar z wody, skórki z jabłka i goździków.</li> <li>Po odcedzeniu zagotuj wywar z ½ cukru.</li> <li>Dodaj pokrojone w cząstki jabłko i gotuj do ich miękkości.</li> <li>Dopraw do smaku cukrem i sokiem z cytryny i wyporcuj.</li> </ol>
Cukier	g	30	
Woda	g	300	
Sok cytrynowy, goździki		do smaku	

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

**Ocenię podlegać będą 4 rezultaty:**

- kotlety z kapusty z mięsem;
- sos pomidorowy;
- kompot z jabłek;
- wyporcjowane potrawy

oraz

przebieg procesu produkcji potraw.