

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 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

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 sztuce.

**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.<br>1. Przeprowadź obróbkę wstępną surowców.<br>2. Odmierz wodę w ilości 1,5 objętości kaszy.<br>3. Ugotuj kaszę i wystudź.<br>4. Pokrojoną w drobną kostkę cebulę podsmaż na ½ części masła.<br>5. Wyrób masę z wystudzonej kaszy, białego sera, cebuli i dopraw do smaku.<br>6. Sporządź ciasto pierogowe.<br>7. Uformuj pierogi i gotuj partiami.<br>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.<br>1. Przeprowadź obróbkę wstępną surowców.<br>2. Połącz jogurt ze startą rzodkiewką.<br>3. Dopraw do smaku.<br>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.<br>1. Przeprowadź obróbkę wstępną surowców.<br>2. Przygotuj zawiesinę z części wody i mąki ziemniaczanej.<br>3. Ugotuj rozdrobnione na tarce o drobnych oczkach jabłka w pozostałej wodzie.<br>4. Dodaj cukier, zawiesinę i zagotuj.<br>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.