

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.06-01-16.01**

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 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

Sporządź dwa zestawy potraw złożonych z klopsików w sosie pomidorowym, kaszy gryczanej na sypko i kalafiora z wody. Do sporządzenia potraw wykorzystaj zamieszczone receptury.

Na stanowisku znajdziesz potrzebne surowce, sprzęt i urządzenia. Surowce są odważone, jaja zdezynfekowane. Wodę odmierz sam.

Dobierz do potraw naczynia stołowe i sztućce, wyporcuj potrawy.

Przygotowane do ekspedycji zestawy potraw pozostaw na stanowisku pracy ustawione na blacie roboczym.

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

Podczas wykonywania zadania przestrzegaj zasad organizacji pracy, bhp, ppoż. oraz ochrony środowiska.

### Receptura na 2 porcje

Klopsiki w sosie pomidorowym			
Surowce	Jednostka miary	Ilość	Sposób wykonania
Mięso mielone	g	200	1. Przeprowadź obróbkę wstępną surowców. 2. Sporządź masę z mięsa, namoczonej i odciśniętej bułki, żółtka jaja, pokrojonej w kostkę, podsmażonej na oleju cebuli oraz mąki ziemniaczanej. Dopraw do smaku. 3. Wyrób masę, podziel na 4 równe części i uformuj okrągłe klopsiki. 4. Obtocz klopsiki w części mąki pszennej i obsmaż na oleju. 5. Przełóż do garnka i podlej wodą. Duś pod przykryciem. Pod koniec duszenia dodaj koncentrat pomidorowy. 6. Sporządź zawiesinę z reszty mąki pszennej i wywaru z klopsików. 7. Po zagęszczeniu sosu dodaj zahartowaną śmietanę, dopraw do smaku.
Bułka czerstwa	g	20	
Cebula	g	20	
Jajo (żółtko)	szt.	1	
Mąka ziemniaczana	g	5	
Olej	ml	40	
Woda	ml	250	
Śmietana 18%	g	50	
Mąka pszenna	g	15	
Koncentrat pomidorowy	g	15	
Sól	g	do smaku	
Pieprz czarny mielony	g	do smaku	

Kasza gryczana na sypko			
Surowce	Jednostka miary	Ilość	Sposób wykonania
Kasza gryczana prażona	g	120	1. Przeprowadź obróbkę wstępną kaszy. 2. Kaszę gotuj wolno pod przykryciem, aż wchłonie całą wodę.
Woda	ml	180	
Sól	g	do smaku	

Kalafior z wody			
Surowce	Jednostka miary	Ilość	Sposób wykonania
Kalafior mrożony	g	300	Ugotuj kalafior, podziel na 2 części i polej masłem.
Masło extra	g	30	
Sól	g	do smaku	

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

**Ocenić będą 5 rezultatów:**

- klopsiki w sosie pomidorowym,
- kasza gryczana na sypko,
- kalafior z wody,
- naczynia i sztucce do ekspedycji potraw,
- wyporcjowane potrawy

oraz

przebieg procesu produkcji potraw.