

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
Surowce	j.m.	Ilość	
ciasto			1. Przeprowadź obróbkę wstępną surowców. 2. Ugotuj ziemniaki w łupinach, obierz, przeciśnij przez prasę. 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.
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
Surowce	j.m.	Ilość	
Kapusta biała	g	130	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.
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.