

Nazwa kwalifikacji: **Sporządzanie potraw i napojów**
Oznaczenie kwalifikacji: **T.06**
Numer zadania: **03**

Wypełnia zdający

Numer PESEL zdającego*

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

Miejsce na naklejkę z numerem
PESEL i z kodem ośrodka

T.06-03-17.06

Czas trwania egzaminu: **120 minut**

EGZAMIN POTWIERDZAJĄCY KWALIFIKACJE W ZAWODZIE
Rok 2017
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

Zgodnie z zamieszczonymi recepturami, wykonaj 2 zestawy potraw składających się ze zrazów duszonych i sosu warzywnego, kaszy gryczanej na sypko i kapusty zasmażanej z jabłkiem.

Stanowisko do wykonania potraw masz przygotowane: surowce odważone i odmierzone zgodnie z recepturą. Kaszę i wodę odważ (odmierz) sam.

Dobierz do sporządzonych potraw zastawę stołową, wyporcuj w taki sposób, aby każda porcja zawierała zraz i sos warzywny, kaszę gryczaną na sypko, kapustę zasmażaną z jabłkiem.

Gorące zestawy potraw podaj w wybranych naczyniach, podaj do nich sztucze.

Zgłoś Przewodniczącemu ZN przez podniesienie ręki gotowość do ekspedycji potraw.

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

Receptura na 2 porcje

Zrazy i sos warzywny		Sposób wykonania zrazów i sosu warzywnego
Surowce	Ilość [g]	- Przeprowadź obróbkę wstępną surowców. - Rozdrobnij warzywa korzeniowe i ugotuj je. - Sporządź masę z namoczonej, odcisniętej i posiekanej bułki oraz mięsa mielonego. Dodaj rozdrobnioną w kostkę i podsmażoną na części oleju cebulę. - Wyrób masę z jajem i dopraw do smaku (jeżeli masa mięsna jest za rzadka, dodaj bułkę tartą). - Uformuj z masy mięsnej 2 porównywalnej wielkości wałki, obtocz je w mące i obsmaż na pozostałym oleju. - Przełóż zrazy do rondla, podlej wodą i duś około 20 minut. - Wywar z mięsa dodaj do ugotowanych warzyw, zblenderuj je, zabieli śmietaną i dopraw do smaku. - Pokrojone w grube plastry zrazy ułóż na sosie warzywnym.
Mięso wieprzowe mielone	150	
Jaja	½ szt.	
Bułka pszenna czerstwa	20	
Cebula	30	
Marchew	100	
Pietruszka	50	
Seler	50	
Mąka pszenna	10	
Śmietana 18%	30	
Olej	70	
Bułka tarta	15	
Sól, pieprz	do smaku	

Kasza gryczana na sypko		Sposób wykonania kaszy gryczanej na sypko
Surowce	Ilość [g]	- Przeprowadź obróbkę wstępną kaszy. - Odmierz kaszę i wodę w ilości 1,5 objętości kaszy. - Ugotuj kaszę. - Kaszę wyporcuj na 2 równe części.
Kasza gryczana	100	
Olej	10	
Sól	do smaku	
Woda		

Kapusta zasmażana z jabłkiem		Sposób wykonania kapusty zasmażanej z jabłkiem
Surowce	Ilość [g]	1. Przeprowadź obróbkę wstępną surowców. 2. Ugotuj poszatowaną kapustę w małej ilości wody z dodatkiem soli i cukru. 3. Zagęść kapustę zasmażką I-go stopnia. 4. Rozdrobnij w słupki obrane jabłka, skrop je sokiem z cytryny i wymieszaj z ugotowaną kapustą. 5. Dopraw do smaku, podgrzej i wyporcuj na 2 równe części.
Kapusta biała	200	
Jabłka (1 szt.)	100	
Masło	20	
Mąka pszenna	10	
Musztarda	5	
Sól, pieprz, cukier, sok cytrynowy	do smaku	

Czas przeznaczony na wykonanie zadania wynosi 120 minut.

Ocenie podlegać będą 4 rezultaty:

- zrazy i sos warzywny,
- kasza gryczana na sypko,
- kapusta zasmażana z jabłkiem,
- sposób wyporcjowania i wyeksponowania potraw

oraz

przebieg procesu produkcji potraw.