

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

*Arkusze zawiera informacje prawnie chronione
do momentu rozpoczęcia egzaminu*

Miejsce na naklejkę
z numerem PESEL i z kodem
ośrodka

Wypełnia zdający

Numer PESEL zdającego*

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

Czas trwania egzaminu: **120 minut**

EGZAMIN POTWIERDZAJĄCY KWALIFIKACJE W ZAWODZIE

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*,
 - symbol cyfrowy zawodu,
 - oznaczenie kwalifikacji,
 - numer zadania,
 - numer stanowiska.
3. KARTĘ OCENY przekaz zespołowi nadzorującemu część praktyczną egzaminu.
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 część praktyczną egzaminu.
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 trzy zestawy potraw składających się z placków ziemniaczanych i kisielu porzeczkowego. Stanowisko do wykonywania potraw masz przygotowane: surowce odważone i odmierzone zgodnie z recepturą, jaja zdezynfekowano. Dobierz zastawę stołową, wyporcuj w taki sposób, aby każda porcja zawierała trzy placki ziemniaczane i kisiel porzeczkowy. Gotowe potrawy: gorące placki i ostudzony kisiel podaj w wybranych naczyniach, podaj do nich sztucę.

Zgłoś Przewodniczącemu ZNCP poprzez 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 3 porcje

Placki ziemniaczane			Sposób wykonania placków. 1. Przeprowadź obróbkę wstępną surowców. 2. Wyrób masę ze startych ziemniaków, cebuli, mąki pszennej z jajami i przypraw do smaku. 3. Na patelni z rozgrzanym olejem usmaż 9 okrągłych placków porównywalnej wielkości. 4. Wyporcuj placki usmażone na rumiany kolor.
Surowce	j.m.	Ilość	
Ziemniaki	g	1200	
Cebula	g	75	
Mąka pszenna	g	30	
Jaja	szt.	2	
Olej	ml	150	
Sól	g	do smaku	

Kisiel porzeczkowy			Sposób wykonania kisielu porzeczkowego. 1. Przeprowadź obróbkę wstępną owoców. 2. Z przygotowanej wody odlej część i wykonaj zawiesinę. 3. Pozostałą wodę zagotuj i włóż do niej owoce, gotuj ok. 5 min. 4. Przetarte przez sito owoce połącz z wywarem, w którym się gotowały, dodaj cukier. 5. Dodaj zawiesinę i zagotuj. 6. Wyporcuj i udekoruj bitą śmietanką.
Surowce	j.m.	Ilość	
Porzeczki	g	120	
Mąka ziemniaczana	g	25	
Cukier	g	80	
Woda	ml	360	
Bitą śmietanką	ml	do dekoracji	

Czas przeznaczony na wykonanie zadania wynosi 120 minut.

Ocenić będą 4 rezultaty

- placki ziemniaczane,
- kisiel porzeczkowy,
- zastawa stołowa,
- sposób wyporcjowania i wyekspediowania potraw

oraz

przebieg procesu produkcji potraw.



*Arkusz zawiera informacje prawnie chronione
do momentu rozpoczęcia egzaminu*

Nazwa kwalifikacji: Sporządzanie potraw i napojów

Oznaczenie arkusza: T.06-01-14.05

Oznaczenie kwalifikacji: T.06

Numer zadania: 01

Wypetnia egzaminator

Kod egzaminatora

Data egzaminu

Dzień Miesiąc Rok

Zmiana

1

[illegible]

* w przypadku braku numeru *PESEL* – seria i numer paszportu lub innego dokumentu potwierdzającego tożsamość

[illegible]

Elementy podlegające ocenie/kryteria oceny										Egzaminator wpisuje T, jeżeli zdający spełnił kryterium albo N, jeżeli nie spełnił									
Rezultat 1. Placki ziemniaczane																			
1	Wszystkie placki mają kształt okrągły.																		
2	Wszystkie placki mają zbliżoną wielkość.																		
3	Usmażone placki mają rumianą barwę, są równomiernie usmażone.																		
4	Placki mają jednolity przekrój, składniki są równomiernie wymieszane.																		
5	Po przekrojeniu placki nie są surowe, nie rozpadają się.																		
6	Placki nie są za słone ani jałowe w smaku.																		
Rezultat 2. Kisiel porzeczkowy																			
1	Kisiel jest esencjonalny, ma smak porzeczkowy.																		
2	Kisiel ma barwę owoców.																		
3	Kisiel nie zawiera grudek mąki, konsystencja jest jednolita.																		
4	Kisiel ma konsystencję charakterystyczną (nie za rzadką, nie za gęstą).																		
Rezultat 3. Zastawa stołowa																			
1	Talerze do dania zasadniczego zastosowane do podania placków.																		
2	Kompotierka na podstawce zastosowana do podania kisielu.																		
3	Sztućce: nóż i widelec stołowy dobrane do placków.																		
4	Łyżeczka (łyżka do deserów) dobrana do kisielu.																		

Rezultat 4. Sposób wycierania i wyeksponowania potraw

1	Placki wporcjowano po 3 szt.					
2	Talerz z plackami jest czysty, wypolerowany.					
3	Placki nie wystają poza brzeg talerza.					
4	Placki nie są ułożone warstwowo (jeden na drugim).					
5	Kisiel jest udekorowany bitą śmietanką.					
6	Kompotierka nie jest zabrudzona kisielem lub śmietanką.					
7	Wporcjowane placki są gorące lub ciepłe (element oceniany po podniesieniu ręki przez zdającego).					
8	Wporcjowany kisiel jest schłodzony, porcje są porównywalnej wielkości.					

Przebieg 1. Wykonanie placów ziemniaczanych zgodnie z technologią produkcji

1	Zdający umył ręce przed przystąpieniem do pracy i w sytuacjach koniecznych.					
2	Zdający wykonał obróbkę wstępną ziemniaków i cebuli.					
3	Zdający sprawdził świeżość jaj, czyli wybił jaja do osobnego naczynia.					
4	Zdający ścierał ziemniaki i cebulę na tarce o drobnych oczkach.					
5	Zdający smażył placki od rozgrzanego, niedymiącego tłuszczu.					
6	Zdający dobrał odpowiednią wielkość patelni do ilości smażonych placków.					
7	Zdający na bieżąco utrzymywał porządek na stanowisku.					
8	Zdający po zakończeniu prac pozostawił porządek na stanowisku.					

WYPEŁNIA ZDAJĄCY

PESEL zdającego

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

Nr stanowiska

--	--	--

Symbol cyfrowy zawodu

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

Oznaczenie kwalifikacji

--	--	--

Numer zadania

--	--

Miejsce na naklejkę
z nr. PESEL

Numer D
zadania J

0	1	2	3	4	5	6	7	8	9
0	1	2	3	4	5	6	7	8	9

WYPEŁNIA EGZAMINATOR

Jeżeli kryterium zostało spełnione to należy zamalować pole ☐ w kolumnie T, jeżeli nie, w kolumnie N

Rezultat 1		
Nr	T	N
1	☐	☐
2	☐	☐
3	☐	☐
4	☐	☐
5	☐	☐
6	☐	☐
7	☐	☐
8	☐	☐
9	☐	☐
10	☐	☐

Rezultat 2		
Nr	T	N
1	☐	☐
2	☐	☐
3	☐	☐
4	☐	☐
5	☐	☐
6	☐	☐
7	☐	☐
8	☐	☐
9	☐	☐
10	☐	☐

Rezultat 3		
Nr	T	N
1	☐	☐
2	☐	☐
3	☐	☐
4	☐	☐
5	☐	☐
6	☐	☐
7	☐	☐
8	☐	☐
9	☐	☐
10	☐	☐

Rezultat 4		
Nr	T	N
1	☐	☐
2	☐	☐
3	☐	☐
4	☐	☐
5	☐	☐
6	☐	☐
7	☐	☐
8	☐	☐
9	☐	☐
10	☐	☐

Rezultat 5		
Nr	T	N
1	☐	☐
2	☐	☐
3	☐	☐
4	☐	☐
5	☐	☐
6	☐	☐
7	☐	☐
8	☐	☐
9	☐	☐
10	☐	☐

Rezultat 6		
Nr	T	N
1	☐	☐
2	☐	☐
3	☐	☐
4	☐	☐
5	☐	☐
6	☐	☐
7	☐	☐
8	☐	☐
9	☐	☐
10	☐	☐

Przebieg 1		
Nr	T	N
1	☐	☐
2	☐	☐
3	☐	☐
4	☐	☐
5	☐	☐
6	☐	☐
7	☐	☐
8	☐	☐
9	☐	☐
10	☐	☐

Przebieg 2		
Nr	T	N
1	☐	☐
2	☐	☐
3	☐	☐
4	☐	☐
5	☐	☐
6	☐	☐
7	☐	☐
8	☐	☐
9	☐	☐
10	☐	☐

Przebieg 3		
Nr	T	N
1	☐	☐
2	☐	☐
3	☐	☐
4	☐	☐
5	☐	☐
6	☐	☐
7	☐	☐
8	☐	☐
9	☐	☐
10	☐	☐

Kod egzaminatora

0	0	0	0	0	0
1	1	1	1	1	1
2	2	2	2	2	2
3	3	3	3	3	3
4	4	4	4	4	4
5	5	5	5	5	5
6	6	6	6	6	6
7	7	7	7	7	7
8	8	8	8	8	8
9	9	9	9	9	9

.....
czytelny podpis egzaminatora