

**Arkusz zawiera informacje prawnie  
chronione do momentu rozpoczęcia egzaminu**

Układ graficzny © CKE 2020

**CKE** **CENTRALNA  
KOMISJA  
EGZAMINACYJNA**

Nazwa kwalifikacji: **Sporządzanie potraw i napojów**

Oznaczenie kwalifikacji: **T.06**

Numer zadania: **01**

Wersja arkusza: **SG**

Miejsce na naklejkę z numerem  
PESEL i z kodem ośrodka

Wypełnia zdający

Numer PESEL zdającego\*

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

**T.06-01-21.01-SG**

Czas trwania egzaminu: **120 minut**

## **EGZAMIN POTWIERDZAJĄCY KWALIFIKACJE W ZAWODZIE**

**Rok 2021**

**CZĘŚĆ PRAKTYCZNA**

**PODSTAWA PROGRAMOWA  
2012**

### **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 przełącz 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 z zapiekanki z kaszy jęczmiennej z warzywami, sosu pomidorowego i kompotu truskawkowego.

Stanowisko do wykonania potraw masz przygotowane, surowce odważone i odmierzone zgodnie z recepturą. Jajo zostało zdezynfekowane. Wodę odmierz sam.

Dobierz do sporządzonych potraw zastawę stołową i wyporcuj w taki sposób, aby każda porcja zawierała: gorącą zapiekankę z kaszy jęczmiennej z warzywami, sos pomidorowy i schłodzony kompot truskawkowy. Podaj do nich sztuce.

### Zgłoś Przewodniczącemu ZN przez podniesienie ręki gotowość do ekspedycji potraw.

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

#### Receptury na 2 porcje

Zapiekanka z kaszy jęczmiennej z warzywami			Sposób wykonania
Surowce	J.m.	Ilość	
Kasza jęczmienna wiejska	g	80	1. Przeprowadź obróbkę wstępną surowców. 2. Ugotuj kaszę na sypko. 3. Cebulę, marchew, paprykę, cukinię pokrój w drobną kostkę i podduś na dwóch łyżkach oleju. 4. Sufletówki wysmaruj pozostałą częścią oleju i obsyp bułką tartą. 5. Sporządź masę z kaszy, warzyw, jajka, tartego żółtego sera, reszty bułki tartej, posiekanej naci pietruszki i dopraw do smaku (pozostaw 1 gałązkę naci do dekoracji potrawy). 6. Wyłóż masę do 2 sufletówek, powierzchnię wyrównaj i zapiekaj ok. 15 minut w temperaturze 200°C na złoty kolor (można też zapiec w mikrofalówce). 7. Gorącą potrawę wyporcuj i udekoruj posiekaną nacią pietruszki.
Marchew	g	30	
Papryka czerwona	g	100	
Cukinia	g	70	
Cebula	g	50	
Jajo kl. M	szt.	1	
Nać pietruszki (3 gałązki)	pęczek	¼	
Olej rzepakowy	g	50	
Bułka tarta	g	30	
Ser żółty	g	40	
Sól warzona, pieprz czarny mielony		do smaku	

Sos pomidorowy			Sposób wykonania
Surowce	J.m.	Ilość	
Pomidory	g	150	1. Przeprowadź obróbkę wstępną warzyw. 2. Rozdrobnione pomidory i cebulę gotuj z połową masła do miękkości w 200 ml wody, a następnie przetrzyj przez sito. 3. Dodaj podprawę zacieraną i zagotuj. 4. Wymieszaj ze śmietaną i dopraw do smaku. 5. Wyporcuj.
Mąka pszenna	g	15	
Masło extra	g	30	
Cebula	g	20	
Śmietana 18%	g	30	
Sól warzona, pieprz czarny mielony		do smaku	

Kompot truskawkowy			Sposób wykonania
Surowce	J.m.	Ilość	
Truskawki mrożone/świeże	g	150	1. Przeprowadź obróbkę wstępną truskawek. 2. Ugotuj syrop z wody i części cukru. Sporządź kompot. 3. Dopraw do smaku. 4. Wyporcuj i udekoruj liśćmi mięty.
Cukier kryształ	g	40	
Woda	ml	350	
Sok cytrynowy, mięta świeża		do smaku i dekoracji	

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

**Ocenić będą 4 rezultaty:**

- zapiekanka z kaszy jęczmiennej z warzywami,
- sos pomidorowy,
- kompot truskawkowy,
- sposób wyporcjowania i wyekspediowania potraw i napoju

oraz

przebieg procesu produkcji potraw i napoju.