

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

Numer PESEL zdającego\* 

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

Wypełnia zdający

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 sztucze.

### 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		
Surowce	j.m.	Ilość
Ziemniaki	g	1200
Cebula	g	75
Mąka pszenna	g	30
Jaja	szt.	2
Olej	ml	150
Sól	g	do smaku

**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.

Kisiel porzeczkowy		
Surowce	j.m.	Ilość
Porzeczki	g	120
Mąka ziemniaczana	g	25
Cukier	g	80
Woda	ml	360
Bitą śmietanką	ml	do dekoracji

**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.

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

#### Ocenię podlegać będą 4 rezultaty

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

oraz

przebieg procesu produkcji potraw.



Numer stanowiska									

Elementy podlegające ocenie/kryteria oceny		Egzaminator wpisuje T, jeżeli zdający spełnit kryterium albo N, jeżeli nie spełnit							
<b>Rezultat 1. Placki ziemniaczane</b>									
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.								
<b>Rezultat 2. Kisiel porzeczkowy</b>									
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).								
<b>Rezultat 3. Zastawa stołowa</b>									
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.								

Numer stanowiska									

<b>Rezultat 4. Sposób wyporcjowania i wyekspediowania potraw</b>									
1	Placki wyporcjowano 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 kislelem lub śmietanką.								
7	Wyporcjowane placki są gorące lub ciepłe (element oceniany po podniesieniu ręki przez zdającego).								
8	Wyporcjowany kisiel jest schłodzony, porcje są porównywalnej wielkości.								
<b>Przebieg 1. Wykonanie placków ziemniaczanych zgodnie z technologią produkcji</b>									
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 ściął 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.								

Numer stanowiska									

<b>Przebieg 2. Wykonanie kisielu porzeczkowego zgodnie z technologią produkcji</b>									
1	Zdający wykonał obróbkę wstępną owoców.								
2	Zdający dobrał odpowiednią wielkość garnka do ilości wykonywanego kisielu i odpowiednią wielkość palnika.								
3	Zdający gotował owoce od wrzącej wody – nie rozmroził owoców mrożonych.								
4	Zdający ocenił potrawę organoleptycznie zgodnie z zasadami bhp.								
5	Zdający zakręcał wodę i gaz, gdy z nich nie korzystał.								
6	Zdający ugotował kisiel w pierwszej kolejności.								

Egzaminator .....

*imię i nazwisko*

*data i czytelny podpis*

# WYPEŁNIA ZDAJĄCY

PESEL zdającego

Nr stanowiska

Symbol cyfrowy zawodu

Oznaczenie kwalifikacji

Numer zadania

Miejsce na naklejkę z nr. PESEL

Numer zadania D

Numer zadania J

# WYPEŁNIA EGZAMINATOR

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

Rezultat 1		
Nr	T	N
1	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
5	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
6	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
7	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
8	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
9	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
10	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Rezultat 2		
Nr	T	N
1	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
5	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
6	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
7	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
8	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
9	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
10	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Rezultat 3		
Nr	T	N
1	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
5	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
6	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
7	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
8	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
9	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
10	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Rezultat 4		
Nr	T	N
1	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
5	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
6	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
7	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
8	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
9	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
10	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Rezultat 5		
Nr	T	N
1	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
5	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
6	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
7	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
8	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
9	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
10	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Rezultat 6		
Nr	T	N
1	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
5	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
6	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
7	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
8	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
9	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
10	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Przebieg 1		
Nr	T	N
1	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
5	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
6	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
7	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
8	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
9	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
10	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Przebieg 2		
Nr	T	N
1	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
5	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
6	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
7	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
8	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
9	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
10	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Przebieg 3		
Nr	T	N
1	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
5	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
6	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
7	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
8	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
9	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
10	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

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