

Nazwa kwalifikacji: **Sporządzanie potraw i napojów**

Oznaczenie kwalifikacji: **TG.07**

Wersja arkusza: **01**

Wypełnia zdający

Numer PESEL zdającego*

| | | | | | | | | | | | | |
|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|
| | | | | | | | | | | | | |
|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|

Miejsce na naklejkę z numerem
PESEL i z kodem ośrodka

Czas trwania egzaminu: **120 minut**

TG.07-01-19.01

EGZAMIN POTWIERDZAJĄCY KWALIFIKACJE W ZAWODZIE

Rok 2019

CZĘŚĆ PRAKTYCZNA

**PODSTAWA PROGRAMOWA
2017**

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 z duszonych warzyw z makaronem i jajami poszetowymi oraz kisielu truskawkowego.

Stanowisko do wykonania potraw masz przygotowane, surowce i półprodukty odmierzone i odważone zgodnie z recepturą.

Dobierz do sporządzonych potraw zastawę stołową i wyporcuj tak, aby każda porcja zawierała gorące warzywa z makaronem i jajo poszetowe oraz schłodzony kisiel.

Podaj do potraw sztucze.

Zgłoś Przewodniczącemu ZN przez podniesienie ręki gotowość do ich ekspedycji.

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

Receptury na 2 porcje

| Duszone warzywa z makaronem i jajami poszetowymi | | Sposób wykonania |
|--|--------------|---|
| Surowiec | Ilość w g | <ol style="list-style-type: none"> 1. Ugotuj makaron. 2. Przeprowadź obróbkę wstępną warzyw. 3. Pokrój cebulę w piórka, a cukinię i paprykę w kostkę porównywalnej wielkości. Podduś na oleju. 4. Warzywa wymieszaj z ugotowanym makaronem i startym serem, dopraw do smaku. 5. Ugotuj jaja poszetowe w wodzie z octem (ok. 3 min.). 6. Warzywa z makaronem wyporcuj na dwie porównywalnej wielkości porcje. 7. Umieść na środku każdej porcji warzyw jajo poszetowe. 8. Posyp drobno posiekaną natką pietruszki. |
| Makaron świderki | 70 | |
| Cukinia | 200 | |
| Papryka czerwona | 150 | |
| Cebula | 80 | |
| Olej | 30 | |
| Ser żółty starty | 20 | |
| Jaja | 2 szt. | |
| Ocet spirytusowy | 20 | |
| Sól, pieprz czarny mielony, czosnek granulowany | do smaku | |
| Natka pietruszki | do dekoracji | |

| Kisiel truskawkowy | | Sposób wykonania |
|-----------------------------------|-----------|--|
| Surowiec | Ilość w g | <ol style="list-style-type: none"> 1. Przeprowadź obróbkę wstępną truskawek i ugotuj je w $\frac{3}{4}$ ilości wody. 2. Ugotowane truskawki przetrzyj przez sito. 3. Do przecieru dodaj cukier i wymieszaj. 4. Z pozostałej wody i mąki ziemniaczanej sporządź zawiesinę i zagęść kisiel. 5. Wyporcujowany na dwie porównywalnej wielkości porcje kisiel, podaj udekorowany jogurtem i listkami mięty. |
| Truskawki świeże lub mrożone | 200 | |
| Cukier kryształ | 35 | |
| Mąka ziemniaczana | 35 | |
| Woda | 400 | |
| Jogurt gęsty do dekoracji | 2 łyżki | |
| Liście świeżej mięty do dekoracji | 4 szt. | |

Czas przeznaczony na wykonanie zadania wynosi 120 minut.

Ocenie podlegać będą 4 rezultaty:

- duszone warzywa z makaronem,
- jaja posztowe,
- kisiel truskawkowy,
- sposób wyporcjowania i wyekspediowania potraw

oraz

przebieg procesu produkcji potraw.