

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

CZEŚĆ 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. **KARTE 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 sztuce.

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	
Makaron świderki	70	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.
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	
Truskawki świeże lub mrożone	200	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.
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.

Ocenić będą 4 rezultaty:

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

oraz

przebieg procesu produkcji potraw.