

Nazwa kwalifikacji: **Sporządzanie potraw i napojów**
Oznaczenie kwalifikacji: **TG.07**
Wersja arkusza: **02**

Wypełnia zdający

Numer PESEL zdającego*

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

Miejsce na naklejkę z numerem
PESEL i z kodem ośrodka

Czas trwania egzaminu: **120 minut**

TG.07-02-19.01

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. **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 kaszą jęczmienną i jajami poszetowymi oraz kisielu wiśniowego.

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 kaszą i jaja 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 kaszą jęczmienną i jajami poszetowymi		Sposób wykonania
Surowiec	Ilość w g	<ol style="list-style-type: none"> Przeprowadź obróbkę wstępną kaszy i ugotuj ją na sypko. Przeprowadź obróbkę wstępną warzyw. Pokrój cebulę w piórka a cukinię i paprykę w kostkę porównywalnej wielkości. Podduś na oleju. Warzywa wymieszaj z ugotowaną kaszą i startym serem, dopraw do smaku. Ugotuj jaja poszetowe w wodzie z octem (ok. 3 min.). Warzywa z kaszą wyporcuj na dwie porównywalnej wielkości porcje. Umieść na środku każdej porcji jajo poszetowe. Posyp drobno posiekaną natką pietruszki.
Kasza jęczmienna perłowa	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 wiśniowy		Sposób wykonania
Surowiec	Ilość w g	<ol style="list-style-type: none"> Przeprowadź obróbkę wstępną wiśni i ugotuj je w $\frac{3}{4}$ ilości wody. Ugotowane wiśnie zmiksuj. Do przecieru dodaj cukier i wymieszaj. Sporządź zawieszinę z pozostałej wody i mąki ziemniaczanej i zagęść kisiel. Wyporcjowany na dwie porównywalnej wielkości porcje kisiel, podaj udekorowany jogurtem i listkami mięty.
Wiśnie mrożone lub świeże	150	
Cukier kryształ	45	
Mąka ziemniaczana	35	
Woda	450	
Jogurt gęsty do dekoracji	2 łyżki	
Liście świeżej mięty	4 szt.	

Czas przeznaczony na wykonanie zadania wynosi 120 minut.

Ocenić będą 4 rezultaty:

- duszone warzywa z kaszą jęczmienną,
- jaja poszete,
- kisiel wiśniowy,
- sposób wycierania i wyeksponowania potraw

oraz

przebieg procesu produkcji potraw.

www.EgzaminZawodowy.info