

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

Wypełnia zdający

Numer PESEL zdającego*

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

Miejsce na naklejkę z numerem
PESEL i z kodem ośrodka

Czas trwania egzaminu: **120** minut.

TG.07-02-21.01-SG

EGZAMIN POTWIERDZAJĄCY KWALIFIKACJE W ZAWODZIE

Rok 2021

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** 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 wliczony do czasu trwania egzaminu.
6. Czas rozpoczęcia i zakończenia pracy zapisz 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 kotletów z kaszy jęczmiennej z warzywami, sosu pomidorowo-paprykowego i napoju 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 gorące kotlety z kaszy jęczmiennej z warzywami, sos pomidorowo-paprykowy, schłodzony napój 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

Kotlety z kaszy jęczmiennej z warzywami			Sposób wykonania
Surowce	J.m.	Ilość	
Kasza jęczmienna wiejska	g	80	1. Przeprowadź obróbkę wstępną surowców.
Marchew	g	30	2. Ugotuj kaszę na sypko.
Papryka czerwona	g	50	3. Paprykę i cebulę pokrój w drobną kostkę i podduś na maśle.
Cukinia	g	70	4. Dodaj starte na tarce o grubych oczkach marchew i cukinię. Duś do odparowania wody.
Cebula	g	50	5. Ugotowaną kaszę i warzywa wymieszaj, ostudź.
Jajo kl. M	szt.	1	6. Do masy dodaj starty żółty ser, drobno pokrojoną nać pietruszki oraz jajo i dopraw do smaku.
Nać pietruszki (3 gałązki)	pęczek	¼	7. Z masy uformuj sześć owalnych kotletów o zbliżonej wielkości (w przypadku zbyt rzadkiej masy dodaj niewielką ilość tartej bułki).
Olej rzepakowy	g	50	8. Opanieruj je w tartej bułce i smaż na złoty kolor.
Masło extra	g	15	9. Gorące kotlety wyporcuj.
Bułka tarta	g	50	
Ser żółty	g	40	
Sól warzona, pieprz czarny mielony		do smaku	

Sos pomidorowo-paprykowy			Sposób wykonania
Surowce	J.m.	Ilość	
Pomidory	g	150	1. Przeprowadź obróbkę wstępną surowców.
Mąka pszenna	g	15	2. W 200 ml wody ugotuj do miękkości z dodatkiem masła rozdrobnione: cebulę, paprykę i pomidory.
Masło extra	g	15	3. Warzywa przetrzyj przez sito.
Papryka	g	50	4. Zagęść zawiesiną z mąki i wody.
Cebula	g	20	5. Dodaj śmietanę i dopraw do smaku.
Śmietana 18%	g	30	6. Jeżeli sos jest zbyt gęsty dodaj wodę.
Sól warzona, pieprz czarny mielony		do smaku	7. Wyporcuj.

Napój truskawkowy			Sposób wykonania napoju truskawkowego
Surowce	J.m.	Ilość	
Truskawki mrożone/ świeże	g	150	1. Przeprowadź obróbkę wstępną truskawek.
Cukier kryształ	g	40	2. Ugotuj truskawki z częścią cukru.
Woda	ml	300	3. Przetrzyj je przez sito i dopraw do smaku.
Sok cytrynowy, cynamon mielony, mięta świeża		do smaku i dekoracji	4. Napój wyporcuj i udekoruj liśćmi mięty.

Czas przeznaczony na wykonanie zadania wynosi 120 minut.

Ocenić będą 4 rezultaty:

- kotlety z kaszy jęczmiennej z warzywami,
- sos pomidorowo-paprykowy,
- napój truskawkowy,
- sposób wyporcjowania i wyekspediowania potraw i napoju

oraz

przebieg procesu produkcji potraw i napoju.