

Nazwa kwalifikacji: **Sporządzanie potraw i napojów**
Oznaczenie kwalifikacji: **TG.07**
Numer zadania: **03**
Wersja arkusza: **SG**

Wypełnia zdający

Numer PESEL zdającego*

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

Miejsce na naklejkę z numerem
PESEL i z kodem ośrodka

Czas trwania egzaminu: **120** minut.

TG.07-03-21.01-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 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 babki z kaszy jęczmiennej, warzyw duszonych i kisielu 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 gorącą babkę z kaszy jęczmiennej, warzywa duszone i schłodzony kisiel 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

| Babka z kaszy jęczmiennej | | | Sposób wykonania |
|------------------------------------|--------|----------|---|
| Surowce | J.m. | Ilość | |
| Kasza jęczmienna wiejska | g | 80 | 1. Przeprowadź obróbkę wstępną surowców. 2. Ugotuj kaszę na sypko. 3. Cebulę pokrój w kostkę i usmaż na połowie oleju na jasny złoty kolor. 4. Sufletówki wysmaruj pozostałą częścią oleju i obsyp bułką tartą. 5. Sporządź masę z kaszy, cebuli, jajka, tartego żółtego sera, reszty bułki tartej, posiekanej natki pietruszki i dopraw do smaku (pozostaw 1 gałązkę naci do dekoracji potrawy). 6. Wyłóż masę do 2 sufletówek, powierzchnię wyrównaj i zapiekaj ok. 15 minut w temperaturze 200°C na złoty kolor (można też zapiec w mikrofalówce). 7. Gorącą potrawę wyporcuj i udekoruj posiekaną nacią pietruszki. |
| Cebula | g | 70 | |
| Jajo kl. M | szt. | 1 | |
| Mąka pszenna | g | 15 | |
| Nać pietruszki (3 gałązki) | pęczek | ¼ | |
| Olej rzepakowy | g | 50 | |
| Bułka tarta | g | 30 | |
| Ser żółty | g | 40 | |
| Sól warzona, pieprz czarny mielony | | do smaku | |

| Warzywa duszone | | | Sposób wykonania |
|------------------------------------|------|----------|--|
| Surowce | J.m. | Ilość | |
| Pomidory | g | 150 | 1. Przeprowadź obróbkę wstępną surowców. 2. Pomidory pokrój w kostkę, cukinię, marchew i paprykę rozdrobnij w paski i duś wszystko na maśle. 3. Dodaj śmietanę i dopraw do smaku. 4. Duszone warzywa wyporcuj obok babki z kaszy jęczmiennej. |
| Cukinia | g | 70 | |
| Marchew | g | 30 | |
| Papryka | g | 100 | |
| Masło extra | g | 30 | |
| Śmietana 18% | g | 30 | |
| Sól warzona, pieprz czarny mielony | | do smaku | |

| Kisiel truskawkowy | | | Sposób wykonania |
|-----------------------------|------|----------------------|---|
| Surowce | J.m. | Ilość | |
| Truskawki mrożone/świeże | g | 150 | 1. Przeprowadź obróbkę wstępną truskawek. 2. Ugotuj truskawki w 250 ml wody. 3. Przetrzyj je przez sito i dodaj część cukru. 4. Sporządź zawieszinę z mąki ziemniaczanej i pozostałej wody. 5. Dodaj do przecieru i zagotuj. Dopraw do smaku. 6. Kisiel wyporcuj i udekoruj liśćmi mięty |
| Cukier kryształ | g | 40 | |
| Woda | ml | 350 | |
| Mąka ziemniaczana | g | 30 | |
| Sok cytrynowy, mięta świeża | | do smaku i dekoracji | |

Czas przeznaczony na wykonanie zadania wynosi 120 minut.

Ocenić będą 4 rezultaty:

- babka z kaszy jęczmiennej,
- warzywa duszone,
- kisiel truskawkowy,
- sposób wyporcjowania i wyekspediowania potraw

oraz

przebieg procesu produkcji potraw.