

Nazwa kwalifikacji: **Sporządzanie potraw i napojów**

Oznaczenie kwalifikacji: **TG.07**

Numer zadania: **04**

Wersja arkusza: **SG**

Wypełnia zdający

Numer PESEL zdającego\*

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

Miejsce na naklejkę z numerem  
PESEL i z kodem ośrodka

Czas trwania egzaminu: **120** minut.

TG.07-04-21.01-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 krokietów z kaszy jęczmiennej, sosu pomidorowo-paprykowego z marchewką i galaretki truskawkowej.

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, wyporcuj w taki sposób, aby każda porcja zawierała gorące krokiety z kaszy jęczmiennej, sos pomidorowo-paprykowy z marchewką i schłodzoną galaretkę truskawkową. Podaj do nich sztucce.

**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

| Krokiety z kaszy jęczmiennej       |         |          | Sposób wykonania  |
|------------------------------------|---------|----------|---|
| Surowce                            | J.m.    | Ilość    |   |
| Kasza jęczmienna wiejska           | g       | 80       | 1. Przeprowadź obróbkę wstępną surowców.<br>2. Ugotuj kaszę na sypko.<br>3. Zeszklij na maśle pokrojoną w drobną kostkę cebulę. Dodaj startą na tarce o grubych oczkach cukinię i duś do odparowania wody.<br>4. Wymieszaj z ugotowaną kaszą i ostudź.<br>5. Do masy dodaj starty żółty ser, drobno pokrojoną nać pietruszki oraz jajo i dopraw do smaku.<br>6. Z masy uformuj 6 podłużnych krokietów o zbliżonej wielkości (w przypadku zbyt rzadkiej masy dodaj niewielką ilość tartej bułki).<br>7. Opanieruj je w tartej bułce i smaż na złoty kolor.<br>8. Gorące krokiety wyporcuj. |
| Cebula                             | g       | 70       |   |
| Jajo kl. M                         | szt.    | 1        |   |
| Cukinia                            | g       | 70       |   |
| Masło extra                        | g       | 15       |   |
| Nać pietruszki (3 gałązki)         | pećczek | ¼        |   |
| Olej rzepakowy                     | g       | 50       |   |
| Bułka tarta                        | g       | 50       |   |
| Ser żółty                          | g       | 40       |   |
| Sól warzona, pieprz czarny mielony |         | do smaku |   |

| Sos pomidorowo-paprykowy z marchewką |      |          | Sposób wykonania   |
|--------------------------------------|------|----------|--|
| Surowce                              | J.m. | Ilość    |  |
| Marchew                              | g    | 30       | 1. Przeprowadź obróbkę wstępną surowców.<br>2. W 200 ml wody ugotuj do miękkości rozdrobnione; marchew, paprykę i pomidory.<br>3. Miękkie warzywa przetrzyj przez sito.<br>4. Zagęść zasmażką I-go stopnia, dodaj śmietanę i dopraw do smaku (dodaj wodę, jeżeli sos jest zbyt gęsty).<br>5. Wyporcuj. |
| Papryka                              | g    | 100      |  |
| Pomidory                             | g    | 150      |  |
| Mąka pszenna                         | g    | 15       |  |
| Masło extra                          | g    | 15       |  |
| Śmietana 18%                         | g    | 30       |  |
| Sól warzona, pieprz czarny mielony   |      | do smaku |  |

| Galaretka truskawkowa       |      |          | Sposób wykonania  |
|-----------------------------|------|----------|---|
| Surowce                     | J.m. | Ilość    |   |
| Truskawki mrożone/ świeże   | g    | 150      | 1. Do ugotowanego z wody i części cukru syropu dodaj truskawki przekrojone na pół.<br>2. Wymieszaj z upłynnioną żelatyną i dopraw do smaku.<br>3. Wyporcuj galaretkę i po stężeniu udekoruj liśćmi mięty. |
| Cukier kryształ             | g    | 40       |   |
| Żelatyna                    | g    | 30       |   |
| Woda                        | ml   | 350      |   |
| Sok cytrynowy, mięta świeża |      | do smaku |   |

**Czas przeznaczony na wykonanie zadania wynosi 120 minut.**

**Ocenić będą 4 rezultaty:**

- krokiety z kaszy jęczmiennej,
- sos pomidorowo-paprykowy z marchewką,
- galaretka truskawkowa,
- sposób wyporcjowania i wyekspediowania potraw

oraz

przebieg procesu produkcji potraw.