

Nazwa kwalifikacji: **Sporządzanie potraw i napojów**  
Oznaczenie kwalifikacji: **TG.07**  
Numer zadania: **01**  
Wersja arkusza: **SG**

Wypełnia zdający

Numer PESEL zdającego\*

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

Miejsce na naklejkę z numerem  
PESEL i z kodem ośrodka

Czas trwania egzaminu: **120** minut.

TG.07-01-22.01-SG

## **EGZAMIN POTWIERDZAJĄCY KWALIFIKACJE W ZAWODZIE**

**Rok 2022**

**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 2 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 duszonych warzyw z makaronem i jajami poszetywymi 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 poszetywe 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 poszetywymi		Sposób wykonania
<b>Surowiec</b>	<b>Ilość w g</b>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Ugotuj makaron.</li><li>2. Przeprowadź obróbkę wstępną surowców.</li><li>3. Pokrój cebulę w piórka, a cukinię i paprykę w kostkę porównywalnej wielkości. Podduś na oleju.</li><li>4. Warzywa wymieszaj z ugotowanym makaronem i startym serem, dopraw do smaku.</li><li>5. Ugotuj jaja poszetywe w wodzie z octem (ok. 3 min.).</li><li>6. Warzywa z makaronem wyporcuj na dwie porównywalnej wielkości porcje.</li><li>7. Umieść pośrodku jajo poszetywe.</li><li>8. Posyp drobno posiekaną natką pietruszki.</li></ol>
Makaron świderki	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 truskawkowy		Sposób wykonania
<b>Surowiec</b>	<b>Ilość w g</b>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Przeprowadź obróbkę wstępną truskawek i ugotuj je w <math>\frac{3}{4}</math> ilości wody.</li><li>2. Ugotowane truskawki przetrzyj przez sito.</li><li>3. Do przecieru dodaj cukier i wymieszaj.</li><li>4. Z pozostałej wody i mąki ziemniaczanej sporządź zawiesinę i zagęść kisiel.</li><li>5. Wyporcujowany na dwie porównywalnej wielkości porcje kisiel, podaj udekorowany jogurtem i listkami mięty.</li></ol>
Truskawki mrożone	200	
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.**

**Ocenie podlegać będą 4 rezultaty:**

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

oraz

przebieg procesu produkcji potraw.