

Nazwa kwalifikacji: **Sporządzanie potraw i napojów**  
Oznaczenie kwalifikacji: **TG.07**  
Wersja arkusza: **04**

Wypełnia zdający

Numer PESEL zdającego\*

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

Miejsce na naklejkę z numerem  
PESEL i z kodem ośrodka

Czas trwania egzaminu: **120 minut**

TG.07-04-19.01

# 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. 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 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 warzyw duszonych z makaronem i jajami poszetowymi oraz kisielu z czarnej porzeczki.

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 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 makaronem i jajami poszetowymi		Sposób wykonania
<b>Surowiec</b>	<b>Ilość w g</b>	1. Ugotuj makaron. 2. Przeprowadź obróbkę wstępną warzyw. 3. Pokrój cebulę w piórka a pieczarki w kostkę porównywalnej wielkości. Podduś na oleju. 4. Dodaj fasolkę szparagową i duś do jej miękkości. 5. Warzywa wymieszaj z ugotowanym makaronem i startym serem, dopraw do smaku. 6. Ugotuj jaja poszetowe w wodzie z octem (ok. 3 min.). 7. Warzywa z makaronem wyporcuj na dwie porównywalnej wielkości porcje. 8. Umieść na środku każdej porcji jajo poszetowe. 9. Posyp drobno posiekaną natką pietruszki.
Makaron świderki	70	
Pieczarki	150	
Fasolka szparagowa mrożona krojona	100	
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 z czarnej porzeczki		Sposób wykonania
<b>Surowiec</b>	<b>Ilość w g</b>	1. Przeprowadź obróbkę wstępną porzeczek i ugotuj je w $\frac{3}{4}$ ilości wody. 2. Ugotowane czarne porzeczki przetrzyj przez sito. 3. Do przecieru dodaj cukier i wymieszaj. 4. Z pozostałej wody i mąki ziemniaczanej sporządź zawiesinę i zagęść kisiel. 5. Wyporcujony na dwie porównywalnej wielkości porcje kisiel, podaj udekorowany jogurtem i listkami mięty.
Czarne porzeczki świeże/mrożone	150	
Cukier kryształ	45	
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.**

**Ocenić będą 4 rezultaty:**

- duszone warzywa z makaronem,
- jaja poszetae,
- kisiel z czarnej porzeczki,
- sposób wyporcjowania i wyekspediowania potraw

oraz

przebieg procesu produkcji potraw.

[www.EgzaminZawodowy.info](https://www.EgzaminZawodowy.info)