

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.07-01-20.06-SG

EGZAMIN POTWIERDZAJĄCY KWALIFIKACJE W ZAWODZIE

Rok 2020

CZEŚĆ 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** przekaz 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: piersi z kurczaka duszonej z selerem, kopytek ziemniaczano-buraczanych i marchwi duszonej z jabłkiem.

Stanowisko do wykonania potraw masz przygotowane, surowce odważone i odmierzone zgodnie z recepturą. Mąkę pszenną i olej rozważ na stanowisku sam.

Dobierz do sporządzonych potraw zastawę stołową, wyporcuj w taki sposób, aby każda porcja zawierała gorące: duszoną pierś z kurczaka, kopytka i marchew z jabłkiem.

Potrawy podaj w wybranych naczyniach i podaj do nich sztuce.

Zgłoś Przewodniczącemu ZN przez podniesienie ręki gotowość do ekspedycji potraw.

Podczas wykonywania zadania przestrzegaj zasad organizacji pracy, bhp i ppoż oraz ochrony środowiska. Po zakończeniu pracy uporządkuj stanowisko.

Receptura na 2 porcje

Pierś z kurczaka duszona z selerem		Sposób wykonania
Surowce	Ilość [g]	<ol style="list-style-type: none"> Przeprowadź obróbkę wstępną surowców. Pierś z kurczaka przekrój na dwa porównywalnej wielkości filety. Pokrojone w drobną kostkę cebulę i seler podsmaż na oleju, dodaj filety i duś do miękkości. Dodaj podprawę zacieraną sporządzoną z masła i mąki. Zagotuj. W razie potrzeby dolej wody do sosu lub go zredukuj do odpowiedniej gęstości. Dopraw do smaku. Duszoną pierś wyporcuj i udekoruj posiekaną natką pietruszki.
Pierś z kurczaka	160÷200	
Seler	60	
Olej	30	
Cebula ½ szt.	50	
Masło	10	
Mąka pszenna	10	
Natka pietruszki (2 gałązki)	¼ pęczka	
Sól, pieprz, sok cytrynowy	do smaku	

Kopytka ziemniaczano-buraczane		Sposób wykonania
Surowce	Ilość [g]	<ol style="list-style-type: none"> Przeprowadź obróbkę wstępną surowców. Ugotuj ziemniaki i przeciśnij przez praskę. Buraki zetrzyj na tarce o drobnych oczkach. Sporządź na stolnicy ciasto z ziemniaków, buraków i pozostałych składników. Uformuj kopytka i ugotuj. Ugotowane kopytka wyporcuj i podaj z duszoną pierśią z kurczaka.
Ziemniaki	200÷250	
Mąka pszenna	100÷120	
Mąka ziemniaczana	20	
Jajo	½ szt.	
Buraki ugotowane	120	
Sól	do smaku	

Marchew duszona z jabłkiem		Sposób wykonania
Surowce	Ilość [g]	<ol style="list-style-type: none"> Przeprowadź obróbkę wstępną surowców. Marchew i jabłko zetrzyj na tarce o dużych oczkach. Pokrojoną w drobną kostkę cebulę podsmaż na maśle. Połącz z marchwią i jabłkiem. Duś z niewielką ilością wody do odparowania płynu i dopraw do smaku. Wyporcuj.
Marchew	90	
Jabłko	120	
Cebula ½ szt.	50	
Masło	10	
Sól, cukier, sok cytrynowy	do smaku	

Czas przeznaczony na wykonanie zadania wynosi 120 minut.

Ocenić będą 4 rezultaty:

- pierś z kurczaka duszona z selerem,
- kopytka ziemniaczano-buraczane,
- marchew duszona z jabłkiem,
- sposób wyporcjowania i wyekspediowania potraw

oraz

- przebieg procesu produkcji potraw.