

Nazwa kwalifikacji: **Sporządzanie potraw i napojów**

Oznaczenie kwalifikacji: **TG.07**

Numer zadania: **02**

Wersja arkusza: **AG**

Miejsce na naklejkę
z numerem PESEL
i z kodem ośrodka

Wypełnia zdający

Numer PESEL zdającego*

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

Czas trwania egzaminu: **120 minut**

TG.07-02-20.06-AG

EGZAMIN POTWIERDZAJĄCY KWALIFIKACJE W ZAWODZIE

Rok 2020

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 przekaż zespołowi nadzorującemu.
4. Sprawdź, czy arkusz egzaminacyjny zawiera 5 stron 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 jabłkiem, kopytek ziemniaczano-marchwiowych i duszonych buraków z selerem.

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 buraki.

Potrawy podaj w wybranych naczyniach i podaj do nich sztucce.

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 jabłkiem		Sposób wykonania
Surowce	Ilość [g]	1. Przeprowadź obróbkę wstępną surowców. 2. Pierś z kurczaka przekrój na 4 porównywalnej wielkości filety. 3. Pokrojoną w drobną kostkę cebulę podsmaż na oleju. 4. Dodaj jabłko starte na tarce o dużych oczkach oraz filety. Duś do miękkości. 5. Dodaj podprawę zacieraną sporządzoną z masła i mąki. Zagotuj. 6. W razie potrzeby dolej wody do sosu lub go zredukuj do odpowiedniej gęstości. Dopraw do smaku. 7. Duszoną pierś wyporcuj i udekoruj posiekaną natką pietruszki.
Pierś z kurczaka	160÷200	
Olej	30	
Jabłko	120	
Cebula ½ szt.	50	
Natka pietruszki (2 gałązki)	⅙ pęczka	
Masło	10	
Mąka pszenna	10	
Sól, pieprz, sok cytrynowy	do smaku	

Kopytka ziemniaczano-marchwiowe		Sposób wykonania
Surowce	Ilość [g]	1. Przeprowadź obróbkę wstępną surowców. 2. Ugotuj ziemniaki i przeciśnij przez praskę. 3. Marchew zetrzyj na tarce o drobnych oczkach. 4. Sporządź na stolnicy ciasto z ziemniaków, marchwi i pozostałych składników. 5. Uformuj kopytka i ugotuj. 6. Ugotowane kopytka wyporcuj i podaj z duszoną pierśią z kurczaka.
Ziemniaki	200÷250	
Mąka pszenna	100÷120	
Mąka ziemniaczana	20	
Jajo	½ szt.	
Marchew	90	
Sól	do smaku	

Buraki duszone z selerem		Sposób wykonania
Surowce	Ilość [g]	1. Przeprowadź obróbkę wstępną surowców. 2. Seler zetrzyj na tarce o dużych oczkach a cebulę pokrój w drobną kostkę. 3. Podsmaż na maśle cebulę, dodaj seler i duś w niewielkiej ilości wody. 4. Dodaj starte na tarce o dużych oczkach buraki i duś do odparowania płynu. Dopraw do smaku. 5. Wyporcuj.
Buraki ugotowane	120	
Seler	60	
Cebula ½ szt.	50	
Masło	10	
Sól, cukier, sok cytrynowy	do smaku	

Czas przeznaczony na wykonanie zadania wynosi 120 minut.

Ocenie podlegać będą 4 rezultaty:

- pierś z kurczaka duszona z jabłkiem
- kopytka ziemniaczano-marchwiowe,
- buraki duszone z selerem,
- sposób wyporcjowania i wyekspediowania potraw

oraz

- przebieg procesu produkcji potraw.