

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.07-04-20.06-SG

# **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** 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 w sosie jabłkowym, marchewkowych klusek śląskich i buraków duszonych 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: pierś z kurczaka, kluski śląskie i buraki duszone z selerem.

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

<b>Pierś z kurczaka w sosie jabłkowym</b>		<b>Sposób wykonania</b>
<b>Surowce</b>	<b>Ilość [g]</b>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Przeprowadź obróbkę wstępną surowców.</li><li>2. Pierś z kurczaka przekrój na dwa porównywalnej wielkości filety, oprósź ½ mąki pszennej i przyprawami. Obsmaź na oleju.</li><li>3. Dodaj pokrojone w drobną kostkę cebulę i jabłko starte na tarce o dużych oczkach. Duś do miękkości.</li><li>4. Dodaj podprawę zacieraną sporządzoną z masła i reszty mąki i zagotuj.</li><li>5. W razie potrzeby dolej wody do sosu lub go zredukuj do odpowiedniej gęstości. Dopraw do smaku.</li><li>6. Pierś z kurczaka w sosie wyporcuj i udekoruj posiekaną natką pietruszki.</li></ol>
Pierś z kurczaka	160÷200	
Jabłko	120	
Olej	30	
Cebula ½ szt.	50	
Natka pietruszki (2 gałązki)	¼ pęczka	
Masło	10	
Mąka pszenna	20	
Sól, pieprz, sok cytrynowy	do smaku	

<b>Marchewkowe kluski śląskie</b>		<b>Sposób wykonania</b>
<b>Surowce</b>	<b>Ilość [g]</b>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Przeprowadź obróbkę wstępną surowców.</li><li>2. Ugotuj ziemniaki i przeciśnij przez praszkę.</li><li>3. Marchew zetrzyj na tarce o drobnych oczkach.</li><li>4. Sporządź na stolnicy ciasto z ziemniaków, marchwi i pozostałych składników.</li><li>5. Uformuj kluski śląskie i ugotuj.</li><li>6. Ugotowane kluski wyporcuj i podaj z pierśią z kurczaka w sosie.</li></ol>
Ziemniaki	200÷250	
Mąka pszenna	100÷120	
Marchew	90	
Mąka ziemniaczana	20	
Jajo	½ szt.	
Sól	do smaku	

<b>Buraki duszone z selerem</b>		<b>Sposób wykonania</b>
<b>Surowce</b>	<b>Ilość [g]</b>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Przeprowadź obróbkę wstępną surowców.</li><li>2. Seler zetrzyj na tarce grubych oczkach a cebulę pokrój w drobną kostkę.</li><li>3. Podsmaż na maśle cebulę, dodaj seler i duś w niewielkiej ilości wody do miękkości selera.</li><li>4. Dodaj buraki starte na tarce o dużych oczkach i duś do odparowania płynu. Dopraw do smaku.</li><li>5. Wyporcuj.</li></ol>
Buraki ugotowane	120	
Cebula ½ szt.	50	
Seler	60	
Masło	10	
Sól, cukier, pieprz, sok cytrynowy	do smaku	

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

**Ocenić będą 4 rezultaty:**

- pierś z kurczaka w sosie jabłkowym,
- marchewkowe kluski śląskie,
- buraki duszone z selerem,
- sposób wyporcjowania i wyekspediowania potraw

oraz

przebieg procesu produkcji potraw.