

Nazwa kwalifikacji: **Sporządzanie potraw i napojów**

Oznaczenie kwalifikacji: **TG.07**

Numer zadania: **03**

Wersja arkusza: **AG**

Miejsce na naklejkę
z numerem PESEL
i z kodem ośrodka

Wypełnia zdający

Numer PESEL zdającego*

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

Czas trwania egzaminu: **120 minut**

TG.07-03-21.06-AG

EGZAMIN POTWIERDZAJĄCY KWALIFIKACJE W ZAWODZIE

Rok 2021

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 sporządź po dwie porcje potraw: gulasz drobiowy z pieczarkami i makaronem oraz deser jogurtowo-truskawkowy. Na przygotowanym stanowisku pracy znajdziesz niezbędne urządzenia, sprzęt oraz surowce odważone i odmierzone zgodnie z recepturą.

Dobierz do sporządzonych potraw zastawę stołową. Potrawy wyporcuj w taki sposób, aby każda porcja zawierała gorący gulasz drobiowy z pieczarkami i makaronem oraz schłodzony deser jogurtowo-truskawkowy.

Przygotowane do ekspedycji zestawy potraw pozostaw na stanowisku pracy ustawione na blacie roboczym.

Zgłoś Przewodniczącemu ZN poprzez podniesienie ręki gotowość do ekspedycji potraw.

Podczas wykonywania zadania przestrzegaj zasad organizacji pracy, bhp, ppoż. oraz ochrony środowiska. Pamiętaj o odpowiedniej wielkości porcji, temperaturze i sposobie podania. Po zakończeniu pracy uporządkuj stanowisko.

Receptury na 2 porcje

Gulasz drobiowy z pieczarkami			
Surowce	j.m.	Ilość	Sposób wykonania
pierś z kurczaka	g	150	1.Przeprowadź obróbkę wstępną surowców. 2.Pierś z kurczaka pokrój w kostkę 3x3cm. i posól. 3.Na części oleju podsmaż mięso. 4. Na pozostałej części oleju zeszklij pokrojoną w kostkę cebulę. Dodaj pokrojone w plastry pieczarki i podsmaż. 5.Połącz z mięsem i duś do miękkości. 6.Dodaj zawiesinę z mąki i wody. Zabel śmietaną i dopraw do smaku. 7.Gulasz wyporcuj i posyp posiekanym koperkiem, podaj z makaronem.
cebula	g	80	
mąka pszenna	g	15	
pieczarki	g	100	
olej	ml	50	
śmietana 12%	g	50	
koperek zielony	pęczek	1/6	
sól, pieprz ziołowy	g	do smaku	
Makaron świderki			
makaron świderki	g	120	1. Ugotuj makaron. 2. Makaron wyporcuj i podaj z gulaszem drobiowym.
sól	g	do smaku	
Deser jogurtowo-truskawkowy			
jogurt grecki naturalny	g	200	1. Przeprowadź obróbkę wstępną surowców. 2. Słonecznik zrumień na suchej patelni. 3. Truskawki zmiksuj i dopraw do smaku cukrem. 4. Jogurt wyporcuj i polej zmiksowanymi truskawkami. 5. Deser udekoruj zrumienionym słonecznikiem i miętą.
truskawki mrożone lub świeże	g	200	
słonecznik łuskany	g	30	
świeża mięta		do dekoracji	
cukier puder		do smaku	

Czas przeznaczony na wykonanie zadania wynosi 120 minut.

Ocenie podlegać będą rezultaty:

- gulasz drobiowy z pieczarkami
- makaron świderki
- deser jogurtowo-truskawkowy
- zastawa stołowa do ekspedycji wykonanych potraw
- sposób wyporcjowania i wyekspediowania potraw

oraz

przebieg procesu produkcji potraw.