

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.07-01-23.01-SG

EGZAMIN POTWIERDZAJĄCY KWALIFIKACJE W ZAWODZIE

Rok **2023**

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

Wykonaj zgodnie z zamieszczonymi recepturami dwa zestawy potraw składających się z kotletów ziemniaczanych z pieczarkami, surówki z kapusty kiszonej oraz napoju z jabłek.

Surowce do wykonania zadania masz już odważone i przygotowane na stanowisku zgodnie z recepturami z wyjątkiem bułki tartej.

Jaja zostały zdezynfekowane.

Dobierz do wykonanych potraw zastawę stołową oraz sztućce.

Potrawy wyporcuj w taki sposób, aby każda porcja zawierała gorące kotlety oraz schłodzone: surówkę i napój z jabłek.

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

Zgłoś Przewodniczącemu ZN przez podniesienie ręki gotowość do ekspedycji potraw.

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

Receptury na 2 porcje

Kotlety ziemniaczane z pieczarkami			Sposób wykonania
Surowce	j.m.	ilość	1. Przeprowadź obróbkę wstępną surowców. 2. Ugotowane w skórce ziemniaki obierz i przeciśnij przez praskę lub zmiel w maszynce do mięsa. 3. Droбно rozdrobnioną cebulę podsmaż na maśle, dodaj rozdrobnione pieczarki i duś do odparowania płynu. 4. Sporządź masę z przestudzonych: ziemniaków, cebuli i pieczarek oraz jaja, sera żółtego i mąki ziemniaczanej. Dopraw do smaku. 5. Z masy uformuj 6 owalnych kotletów, obtocz je w bułce tartej i usmaż na oleju na złoty kolor. 6. Wyporcuj.
Ziemniaki	g	300	
Pieczarki	g	50	
Masło	g	5	
Jajo	szt.	1	
Mąka ziemniaczana	g	10	
Żółty ser starty	g	20	
Cebula 1 szt.	g	50	
Olej rzepakowy	ml	60	
Bułka tarta	g	50	
Sól, pieprz, gałka muskatołowa		do smaku	

Surówka z kapusty kiszonej			Sposób wykonania
Surowce	j.m.	ilość	1. Przeprowadź obróbkę wstępną surowców. 2. Pokrój drobno kapustę kiszoną. 3. Marchew i jabłko zetrzyj na tarce o dużych oczkach. 4. Posiekaj drobno natkę pietruszki. 5. Wymieszaj wszystkie składniki surówki i dopraw do smaku. 6. Wyporcuj.
Kapusta kiszonej	g	200	
Marchew	g	50	
Natka pietruszki (3 gałązki)	pęczek	1/2	
Jabłko	g	60	
Olej rzepakowy	ml	30	
Sól, cukier		do smaku	

Napój z jabłek			Sposób wykonania
Surowce	j.m.	ilość	1. Przeprowadź obróbkę wstępną jabłek. 2. Ugotuj wywar z wody, skórki z jabłka i goździków. 3. Po odcedzeniu zagotuj wywar z 1/2 ilości cukru. 4. Dodaj pokrojone w cząstki jabłko i gotuj do ich miękkości. Przetrzyj przez sito. 5. Dopraw do smaku cukrem i sokiem cytrynowym. 6. Wyporcuj.
Jabłka	g	150	
Cukier	g	30	
Woda	ml	300	
Sok cytrynowy, goździki		do smaku	

Czas przeznaczony na wykonanie zadania wynosi 120 minut.

Ocenie podlegać będą 4 rezultaty:

- kotlety ziemniaczane z pieczarkami;
- surówka z kapusty kiszonej;
- napój z jabłek;
- sposób wyporcjowania i wyeksponowania potraw

oraz

przebieg procesu produkcji potraw.

www.EgzaminZawodowy.info