

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.07-01-21.06-SG

## **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 przełącz 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 wliczony 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 dwa zestawy potraw: bliny ziemniaczano-selerowe z sosem koperkowym i sałatkę jarzynową. Na przygotowanym stanowisku pracy znajdziesz niezbędne urządzenia, sprzęt oraz surowce odważone i odmierzone zgodnie z recepturą. Jaja są zdezynfekowane. Wodę do sporządzenia wywaru odmierz (odważ) sobie sam.

Dobierz do sporządzonych potraw zastawę stołową. Potrawy wyporcuj w taki sposób, aby każda porcja zawierała gorące bliny ziemniaczano-selerowe z sosem koperkowym i schłodzoną sałatkę jarzynową.

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**

<b>Bliny ziemniaczano-selerowe</b>			
<b>Surowce</b>	<b>j.m.</b>	<b>Ilość</b>	<b>Sposób wykonania</b>
ziemniaki	g	200	<ol style="list-style-type: none"> <li>Przeprowadź obróbkę wstępną surowców.</li> <li>Ziemniaki i seler zetrzyj na tarce o drobnych oczkach, odcedź nadmiar płynu.</li> <li>Wymieszaj drożdże z ciepłym mlekiem i dodaj do startych warzyw.</li> <li>Do masy dodaj: mąkę pszenną, upłynnioną margarynę, białko i wymieszaj. Dopraw do smaku.</li> <li>Wyrobione ciasto pozostaw do wyrośnięcia.</li> <li>Uformuj porównywalnej wielkości okrągłe bliny i smaż na rozgrzanym oleju na złoty kolor.</li> <li>Gorące bliny odsącz z nadmiaru tłuszczu i wyporcuj.</li> </ol>
seler	g	150	
białko	szt.	1	
mleko	ml	60	
mąka pszenna	g	80	
margaryna „Kasia”	g	30	
olej	ml	100	
drożdże	g	20	
sól, pieprz czarny mielony, gałka muszkatołowa, curry	g	do smaku	
<b>Sos koperkowy</b>			
marchew	g	150	<ol style="list-style-type: none"> <li>Przeprowadź obróbkę wstępną surowców.</li> <li>Sporządź 250 ml wywaru z warzyw, grubych łodyg kopru, ziela angielskiego, liścia laurowego i pieprzu w ziarnach.</li> <li>Przecedzony wywar zagęść podprawą zacieraną. (ugotowane i odcedzone warzywa wykorzystaj do sporządzenia sałatki).</li> <li>Śmietanę wymieszaj z żółtkiem, zahartuj i dodaj do wywaru.</li> <li>Sporządzony sos wymieszaj z drobno posiekanym koperkiem.</li> <li>Sos dopraw do smaku i wyporcuj.</li> </ol>
pietruszka	g	100	
seler	g	100	
koperek zielony	pęcz	1/6	
śmietana 18%	g	60	
mąka pszenna	g	10	
masło	g	10	
żółtko	szt.	1	
sól, cukier, ziele angielskie, liść laurowy, pieprz czarny w ziarnach	g	do smaku	
<b>Sałatka jarzynowa</b>			
marchew, pietruszka, seler		z wywaru	<ol style="list-style-type: none"> <li>Przeprowadź obróbkę wstępną surowców.</li> <li>Ogórek konserwowy, jabłko i ugotowane warzywa rozdrobnij w drobną kostkę.</li> <li>Wymieszaj z częścią posiekanej naci pietruszki i dopraw do smaku.</li> <li>Sałatkę wyporcuj i udekoruj pozostałą nacią pietruszki.</li> </ol>
ogórek konserwowy	g	100	
jabłko	g	100	
nac pietruszki	pęcz	1/6	
sól, pieprz czarny mielony, majonez, musztarda	g	do smaku	

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

**Ocenić będą rezultaty:**

- bliny ziemniaczano-selerowe
- sos koperkowy
- sałatka jarzynowa
- zastawa stołowa do ekspedycji wykonanych potraw
- sposób wyporcjowania i wyekspediowania potraw

oraz

przebieg procesu produkcji potraw.