

Nazwa kwalifikacji: **Sporządzanie potraw i napojów**  
Symbol 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.07-01-24.06-SG

## **EGZAMIN POTWIERDZAJĄCY KWALIFIKACJE W ZAWODZIE**

**Rok 2024**

**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

Bliny ziemniaczano-selerowe			
Surowce	j.m.	Ilość	Sposób wykonania
ziemniaki	g	200	1. Przeprowadź obróbkę surowców. 2. Ziemniaki i seler zetrzyj na tarce o drobnych oczkach, odcedź nadmiar płynu. 3. Wymieszaj drożdże z ciepłym mlekiem i dodaj do startych warzyw. 4. Do masy dodaj: mąkę pszenną, upłynnioną margarynę, białko i wymieszaj. Dopraw do smaku. 5. Wyrobione ciasto pozostaw do wyrośnięcia. 6. Uformuj porównywalnej wielkości okrągłe bliny i smaż na rozgrzanym oleju na złoty kolor. 7. Gorące bliny odsącz z nadmiaru tłuszczu i wyporcuj.
seler	g	150	
białko	szt.	1	
mleko	ml	60	
mąka pszenna	g	80	
margaryna	g	30	
olej	ml	100	
drożdże	g	20	
sól, pieprz czarny mielony, gałka muszkatołowa, curry	g	do smaku	
Sos koperkowy			
marchew	g	80	1. Przeprowadź obróbkę surowców. 2. Sporządź 250 ml wywaru z warzyw, grubych łodyg kopru, ziela angielskiego, liścia laurowego i pieprzu w ziarnach. 3. Przecedzony wywar zagęść podprawą zacieraną. (ugotowane i odcedzone warzywa wykorzystaj do sporządzenia sałatki). 4. Śmietanę wymieszaj z żółtkiem, zahartuj i dodaj do wywaru. 5. Sporządzony sos wymieszaj z drobno posiekanym koperkiem. 6. Sos dopraw do smaku i wyporcuj.
pietruszka	g	50	
seler	g	50	
koper zielony	pecz.	1/4	
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	
Sałatka jarzynowa			
marchew, pietruszka, seler		z wywaru	1. Przeprowadź obróbkę surowców. 2. Ogórek konserwowy, jabłko i ugotowane warzywa rozdrobnij w drobną kostkę. 3. Wymieszaj z częścią posiekanej naci pietruszki i dopraw do smaku. 4. Sałatkę wyporcuj i udekoruj pozostałą nacią pietruszki.
ogórek konserwowy	g	50	
jabłko	g	50	
nać pietruszki	pecz.	1/4	
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.