

Nazwa kwalifikacji: **Sporządzanie potraw i napojów**

Oznaczenie kwalifikacji: **TG.07**

Numer zadania: **01**

Wersja arkusza: **AG**

Miejsce na naklejkę
z numerem PESEL
i z kodem ośrodka

Wypełnia zdający

Numer PESEL zdającego*

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

Czas trwania egzaminu: **120 minut**

TG.07-01-21.06-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. KARTEŃ OCENY przekaŹ 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 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 wstępną 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 „Kasia”	g	30	
olej	ml	100	
drożdże	g	20	
sól, pieprz czarny mielony, gałka muszkatołowa, curry	g	do smaku	
Sos koperkowy			
marchew	g	150	1. Przeprowadź obróbkę wstępną 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	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	

Sałatka jarzynowa			
marchew, pietruszka, seler		z wywaru	1. Przeprowadź obróbkę wstępną 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	100	
jabłko	g	100	
nać pietruszki	pęcz	1/6	
sól, pieprz czarny mielony, majonez, musztarda	g	do smaku	

Czas przeznaczony na wykonanie zadania wynosi 120 minut.

Ocenie podlegać 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.