

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.07-01-20.01-SG

# **EGZAMIN POTWIERDZAJĄCY KWALIFIKACJE W ZAWODZIE**

## **Rok 2020**

### **CZEŚĆ 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. **KARTE 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

Zgodnie z zamieszczonymi recepturami, wykonaj 2 zestawy potraw składających się z: zapiekanki z ziemniaków i mięsa, kapusty duszonej z pieczarkami, dipu koperkowego.

Stanowisko do wykonania potraw masz przygotowane, surowce i półprodukty odmierzone i odważone zgodnie z recepturą.

Dobierz do sporządzonych potraw zastawę stołową, wyporcuj w taki sposób, aby każda porcja zawierała gorące potrawy: zapiekankę z ziemniaków i mięsa oraz kapustę duszoną z pieczarkami i dip koperkowy. Udekoruj potrawy.

Udekorowane potrawy podaj w wybranych naczyniach i podaj do nich sztuce.

**Zgłoś Przewodniczącemu ZN przez podniesienie ręki gotowość do ich ekspedycji.**

Podczas wykonywania zadania przestrzegaj zasad organizacji pracy, bhp i ppoż oraz ochrony środowiska.

Po zakończeniu pracy uporządkuj stanowisko pracy.

### Receptura na 2 porcje

Zapiekanka z ziemniaków i mięsa		Sposób wykonania
Surowiec	Ilość	
Ziemniaki (3 szt.)	ok. 350 g	<ol style="list-style-type: none"> <li>Przeprowadź obróbkę wstępną warzyw, pieczarek i ziemniaków.</li> <li>Ziemniaki obierz, pokrój w plastry i obgotuj w osolonej wodzie ok. 4-5 minut, odcedź.</li> <li>Podsmaż na ½ ilości masła cebulę pokrojoną w drobną kostkę, dodaj startą na tarce o dużych oczkach marchew i podduś.</li> <li>Mięso mielone wymieszaj z cebulą i marchwią, rozartym z solą czosnkiem, posiekaną natką pietruszki i dopraw do smaku. Jedną gałązkę natki pietruszki zostaw do dekoracji.</li> <li>Połowę doprawionych do smaku ziemniaków ułóż na dnie naczynia do zapiekania. Na nie nałóż przygotowaną masę mięsną i przykryj resztą doprawionych ziemniaków.</li> <li>Powierzchnię zapiekanki lekko dociśnij i polej resztą roztopionego masła. Zapiekaj w piekarniku ok. 30 minut (temperatura ok. 200°C).</li> <li>Gotową zapiekankę wyporcuj na dwie równe porcje i podaj udekorowane natką pietruszki.</li> </ol>
Mięso mielone (łopatka wieprzowa)	170 g	
Masło klarowane	40 g	
Cebula (½ szt.)	50 g	
Marchew	50 g	
Natka pietruszki (3 gałązki)	15 g	
Czosnek	1 ząbek	
Sól, pieprz czarny mielony, gałka muszkatołowa mielona	do smaku	

Kapusta duszona z pieczarkami		Sposób wykonania
Surowiec	Ilość	
Kapusta biała	200 g	<ol style="list-style-type: none"> <li>Przeprowadź obróbkę wstępną warzyw.</li> <li>Kapustę drobno poszatkuj.</li> <li>Pieczarki rozdrobnij w półplastry.</li> <li>Cebulę pokrój w drobną kostkę.</li> <li>Boczek pokrój w kostkę i podsmaż z cebulą na oleju. Dodaj kapustę, pieczarki oraz niewielką ilość wody.</li> <li>Całość duś do miękkości kapusty. Odparuj nadmiar wody.</li> <li>Dopraw do smaku i wymieszaj z posiekanym koperkiem.</li> <li>Uduszoną kapustę wyporcuj, udekoruj posiekanym szczypiorkiem i podaj z zapiekanką.</li> </ol>
Pieczarki	80 g	
Cebula (½ szt.)	50 g	
Boczek wędzony (3 duże plastry)	50 g	
Olej	20 g	
Koperk	1 gałązka	
Szczypiorek	⅓ pęcz.	
Sól, pieprz czarny mielony, cukier, ocet z białego wina.	do smaku	

<b>Dip koperkowy</b>		<b>Sposób wykonania</b>
<b>Surowiec</b>	<b>Ilość</b>	1. Jogurt naturalny wymieszaj ze śmietaną. 2. Koperek drobno posiekaj, dodaj do jogurtu i dopraw do smaku. 3. Dip wyporcuj.
Jogurt naturalny	150 g	
Śmietana 18%	50 g	
Koperek	2 gałązki	
Sól, cukier	do smaku	

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

**Ocenie podlegać będą 4 rezultaty:**

- zapiekanka z ziemniaków i mięsa,
- kapusta duszona z pieczarkami,
- dip koperkowy,
- sposób wyporcjowania i wyeksponowania potraw

oraz

przebieg procesu produkcji potraw.