

Nazwa kwalifikacji: **Przygotowanie i wydawanie dań**

Oznaczenie kwalifikacji: **HGT.02**

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.

HGT.02-01-22.01-SG

EGZAMIN ZAWODOWY

Rok 2022

CZĘŚĆ PRAKTYCZNA

**PODSTAWA PROGRAMOWA
2019**

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 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

Na podstawie zamieszczonych receptur na 4 porcje, wykonaj po 2 porcje każdej z potraw: zrazów drobiowych duszonych z sosem warzywnym, kaszy na sypko i surówki z kapusty pekińskiej.

Stanowisko do wykonania potraw masz przygotowane, większość surowców odważonych i odmierzonych zgodnie z recepturami na 2 porcje. Ilość kaszy jęczmiennej, śmietany i bułki pszennej czerstwej oblicz i odważ sam.

Przygotuj do wydania 2 zestawy potraw. Dobierz do sporządzonych potraw zastawę stołową i wyporcuj w taki sposób, aby każdy zestaw zawierał gorące: zrazy drobiowe duszone z sosem warzywnym, kaszę na sypko oraz schłodzoną surówkę z kapusty pekińskiej. Potrawy udekoruj.

Zgłoś Przewodniczącemu ZN przez podniesienie ręki gotowość do ekspedycji potraw.

Podczas wykonywania zadania przestrzegaj zasad organizacji pracy, bhp i ppoż., ochrony środowiska oraz systemu HACCP, GMP i GHP. Po zakończeniu pracy uporządkuj stanowisko.

Receptury na 4 porcje

Zrazy drobiowe duszone z sosem warzywnym		
Surowce	Ilość	Sposób wykonania
Mięso drobiowe mielone	300 g	- Przeprowadź obróbkę wstępną brudną surowców. - Rozdrobnij warzywa korzeniowe na grube wióry i sporządź wywar warzywny. - Sporządź masę z mielonego mięsa drobiowego, bułki pszennej, masy jajowej i cebuli rozdrobnionej w drobną kostkę (jeśli masa jest za rzadka, dodaj bułkę tartą). - Uformuj z masy drobiowej porównywalnej wielkości zrazy po 2 sztuki na porcję, oprósz mąką, obsmaż i duś w wywarze warzywnym (po deglasacji). - Wywar z warzywami zblenduj i zabiliej śmietaną. - Zrazy wyporcuj z sosem warzywnym, udekoruj gałązkami kopru i podaj z kaszą.
Masa jajowa	30 g	
Bułka pszenna czerstwa	40 g	
Marchew	200g	
Cebula	60 g	
Pietruszka	100 g	
Seler	100 g	
Mąka pszenna	40 g	
Śmietana 18%	60 g	
Olej uniwersalny	60 ml	
Bułka tarta	wg potrzeb	
Koper świeży	do dekoracji	
Sól, pieprz czarny mielony	do smaku	

Kasza na sypko		
Surowce	Ilość	Sposób wykonania
Kasza jęczmienna	200 g	- Przeprowadź obróbkę wstępną kaszy. - Ugotuj kaszę na sypko i wyporcuj.
Olej uniwersalny	20 g	
Sól	do smaku	

Surówka z kapusty pekińskiej		
Surowce	Ilość	Sposób wykonania
Kapusta pekińska	400 g	1. Przeprowadź obróbkę wstępną brudną surowców. 2. Przygotuj sos winegret. 3. Poszatkuj drobno kapustę, dodaj rozdrobnione w słupki jabłko i ogórka konserwowego rozdrobnionego w drobną kostkę. Wymieszaj z sosem winegret. 4. Wyporcuj i udekoruj pomidorami koktajlowymi.
Jabłko	100 g	
Ogórek konserwowy	100 g	
Oliwa z oliwek	90 ml	
Pomidory koktajlowe	do dekoracji	
Sól, pieprz czarny mielony, cukier, cytryna, musztarda	do smaku	

Czas przeznaczony na wykonanie zadania wynosi 120 minut.

Ocenie podlegać będą 4 rezultaty:

- zrazy drobiowe duszone z sosem warzywnym,
- kasza na sypko,
- surówka z kapusty pekińskiej,
- sposób wyporcjowania i wydania potraw

oraz

przebieg procesu produkcji potraw.