

Nazwa kwalifikacji: **Przygotowanie i wydawanie dań**  
Symbol 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.02-01-24.06-SG

# EGZAMIN ZAWODOWY

## Rok 2024

### 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 przekaż 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: pierogów ze szpinakiem i serem typu feta, dipu ogórkowego oraz surówki z warzyw mieszanych.

Stanowisko do wykonania potraw masz wyposażone w sprzęt, naczynia i surowce. Potrzebne ilości surowców oblicz i odważ/odmierz samodzielnie. Do wykonania potraw dobierz odpowiedni sprzęt i naczynia.

Przygotuj do wydania 2 zestawy potraw. Dobierz do ekspedycji sporządzonych potraw zastawę stołową. Wyporcuj w taki sposób, aby każdy zestaw zawierał gorące pierogi ze szpinakiem i serem typu feta, schłodzony dip ogórkowy oraz surówkę z warzyw mieszanych. 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

Pierogi ze szpinakiem i serem typu feta		
Surowce	Ilość	Sposób wykonania
<b>Ciasto</b>		1. Przeprowadź obróbkę wstępną surowców. 2. Sporządź nadzienie do pierogów z podsmażonej, ostudzonej-cebuli i szpinaku, czosnku przeciśniętego przez praskę oraz sera typu feta. 3. Sporządź ciasto pierogowe, uformuj pierogi i ugotuj. 4. Pierogi wyporcuj (po minimum 6 sztuk na porcję), polej masłem i udekoruj w powtarzalny sposób pietruszką zieloną i pomidorami koktajlowymi.
Mąka pszenna	400 g	
Sól	do smaku	
<b>Nadzienie</b>		
Szpinak mrożony rozdrobniony	400 g	
Ser typu feta	100 g	
Cebula	140 g	
Czosnek	2 ząbki	
Olej rzepakowy	60 ml	
Masło extra	60 g	
Pietruszka zielona	do dekoracji	
Pomidory koktajlowe	do dekoracji	
Sól, pieprz czarny mielony	do smaku	

<b>Dip ogórkowy</b>		
<b>Surowce</b>	<b>Ilość</b>	<b>Sposób wykonania</b>
Jogurt grecki	300 g	1. Przeprowadź obróbkę wstępną surowców. 2. Sporządź dip ogórkowy łącząc jogurt ze startym na grube wióry ogórkiem, drobno posiekanym koprem i czosnkiem przeciśniętym przez praskę. Wyporcuj.
Ogórek świeży	300 g	
Koper	1 pęczek	
Czosnek	2 ząbki	
Sól, pieprz czarny mielony, cukier	do smaku	

<b>Surówka z warzyw mieszanych</b>		
<b>Surowce</b>	<b>Ilość</b>	<b>Sposób wykonania</b>
Marchew	80 g	1. Przeprowadź obróbkę wstępną surowców. 2. Sporządź sos ze śmietany, koncentratu pomidorowego, przypraw oraz posiekanej bazylii. Części wierzchołkowe bazylii zostaw do dekoracji. 3. Rozdrobnij marchew na grube wióry. 4. Cukinię i ogórek kiszony rozdrobnij w cienkie słupki. 5. Paprykę i cebulę rozdrobnij w drobną kostkę. Część papryki zostaw do dekoracji. 6. Wymieszaj rozdrobnione warzywa i połącz z sosem. 7. Surówkę wyporcuj i udekoruj w powtarzalny sposób świeżą bazylią i papryką czerwoną.
Cukinia	160 g	
Papryka czerwona	200 g	
Cebula	80 g	
Ogórek kiszony	40 g	
Koncentrat pomidorowy	20 g	
Śmietana 18%	60 g	
Bazyliia świeża	4 gałązki	
Sól, pieprz czarny mielony	do smaku	

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

**Ocenie podlegać będą 4 rezultaty:**

- pierogi ze szpinakiem i serem typu feta,
- dip ogórkowy,
- surówka z warzyw mieszanych,
- sposób wyporcjowania i wydania potraw

oraz

przebieg procesu produkcji potraw.