

Nazwa kwalifikacji: **Przygotowanie i wydawanie dań**
Symbol kwalifikacji: **HGT.02**
Numer zadania: **01**
Wersja arkusza: **SG**

Wypełnia zdający

Numer PESEL zdającego*

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

Numer stanowiska

--	--	--

Miejsce na naklejkę z numerem
PESEL i z kodem ośrodka

Czas trwania egzaminu: **120** minut

HGT.02-01-26.06-SG

EGZAMIN ZAWODOWY

Rok 2026

CZĘŚĆ PRAKTYCZNA

**PODSTAWA PROGRAMOWA
2019**

Instrukcja dla zdającego

1. Na pierwszej stronie arkusza egzaminacyjnego wpisz w oznaczonym miejscu swój numer PESEL*, numer stanowiska i naklej naklejkę** z numerem PESEL i z kodem ośrodka.
2. Sprawdź, czy arkusz egzaminacyjny zawiera 3 strony i nie zawiera błędów. Ewentualny brak stron lub inne usterki zgłoś przez podniesienie ręki przewodniczącemu zespołu nadzorującego.
3. Zapoznaj się z treścią zadania oraz stanowiskiem egzaminacyjnym. Masz na to 10 minut. Czas ten nie jest wliczany do czasu trwania egzaminu.
4. Czas rozpoczęcia i zakończenia pracy zapisze w widocznym miejscu przewodniczący zespołu nadzorującego.
5. Wykonaj samodzielnie zadanie egzaminacyjne. Przestrzegaj zasad bezpieczeństwa i organizacji pracy.
6. 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.
7. Po zakończeniu wykonania zadania pozostaw rezultaty jego wykonania oraz arkusz egzaminacyjny na swoim stanowisku lub w miejscu wskazanym przez przewodniczącego zespołu nadzorującego.
8. 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

** w przypadku otrzymania naklejki

Zadanie egzaminacyjne

Na podstawie zamieszczonych receptur na 4 porcje, przygotuj po 2 porcje każdej z potraw: ryby z sosem słodko-kwaśnym, ryżu jaśminowego na sypko oraz surówki z kapusty pekińskiej.

Stanowisko do przygotowania potraw jest wyposażone w sprzęt, naczynia i surowce. Jaja zostały umyte i zdezynfekowane. Potrzebne ilości surowców oblicz i odważ lub odmierz samodzielnie. Do przygotowania potraw dobierz odpowiedni sprzęt i naczynia.

Przygotuj do wydania 2 zestawy potraw o porównywalnej wielkości. Dobierz do ekspedycji przygotowanych potraw zastawę stołową. Wyporcuj potrawy w taki sposób, aby każdy zestaw zawierał: gorącą rybę z sosem słodko-kwaśnym, gorący ryż jaśminowy na sypko oraz schłodzoną surówkę z kapusty pekińskiej. Potrawy udekoruj w powtarzalny sposób.

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

Zgłoś Przewodniczącemu ZN, przez podniesienie ręki, gotowość do oceny przygotowanych i wyporcjowanych potraw.

Receptury na 4 porcje

Ryba z sosem słodko-kwaśnym		
Surowce	Ilość	Sposób wykonania
Filet z ryby	400 g	- Przeprowadź obróbkę wstępną surowców. - Przygotuj na każdą porcję 3 lub 4 kawałki ryby porównywalnej wielkości. - Przygotuj ciasto klar, zanurz w nim kawałki ryby i usmaż je. - Marchew pokrój w vichy, cebulę i ananasa w mirepoix, paprykę w cienkie paski. - Podsmaż cebulę oraz przeciśnięty przez praskę czosnek. - Marchew połącz z podsmażonymi warzywami i duś do miękkości, dodaj paprykę i ananasa. - Sos zagęść zawiesiną z wody i mąki ziemniaczanej. - Rybę wyporcuj na sosie słodko-kwaśnym, udekoruj uprażonym sezamem i nacią pietruszki, wydaj z ryżem.
Mąka pszenna	60 g	
Mąka ziemniaczana	20 g	
Jajo	2 szt.	
Marchew	180 g	
Papryka konserwowa	120 g	
Ananas konserwowy	140 g	
Cebula	120 g	
Czosnek	2 ząbki	
Olej	100 ml	
Sezam	do dekoracji	
Nać pietruszki	do dekoracji	
<u>Przyprawy do ryby:</u> sól, pieprz, sos sojowy	do smaku	
<u>Przyprawy do sosu:</u> sól, pieprz czarny mielony, sos sojowy, imbir, chili mielone, curry, ocet ryżowy, cukier	do smaku	

Ryż jaśminowy na sypko		
Surowce	Ilość	Sposób wykonania
Ryż jaśminowy	180 g	- Przeprowadź obróbkę wstępną ryżu. - Ugotuj ryż na sypko i wyporcuj gałkownicą.
Sól	do smaku	

Surówka z kapusty pekińskiej		
Surowce	Ilość	Sposób wykonania
Kapusta pekińska	300 g	1. Przeprowadź obróbkę wstępną surowców. 2. Rozdrobnij kapustę pekińską w chiffonade. 3. Filety z pomarańczy pokrój na kawałki. 4. Kiwi pokrój w macedoine. 5. Rozdrobnione surowce wymieszaj z żurawiną i sosem majonezowo-jogurtowym. 6. Surówkę wyporcuj, udekoruj rzodkiewką i drobno posiekanym koprem.
Pomarańcza	300 g	
Kiwi	160 g	
Żurawina suszona	50 g	
Majonez	40 g	
Jogurt naturalny	40 g	
Koper	do dekoracji	
Rzodkiewka	do dekoracji	
Sól, pieprz czarny mielony, cytryna	do smaku	

Czas przeznaczony na wykonanie zadania wynosi 120 minut.

Ocenie będą podlegać 4 rezultaty:

- ryba z sosem słodko-kwaśnym,
- ryż jaśminowy na sypko,
- surówka z kapusty pekińskiej,
- sposób wyporcjowania i wydania potraw

oraz

przebieg procesu przygotowania potraw.