

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.02-01-26.01-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: zrazów drobiowych z sosem pomidorowym, kaszy jęczmiennej z warzywami i surówki z kapusty pekińskiej.

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

Przygotuj do wydania 2 zestawy potraw o porównywalnej wielkości. Dobierz do ekspedycji sporządzonych potraw zastawę stołową. Wyporcuj potrawy w taki sposób, aby każdy zestaw zawierał gorące zrazy drobiowe z sosem pomidorowym, gorącą kaszę jęczmienną z warzywami oraz 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

Zrazy drobiowe z sosem pomidorowym		
Surowce	Ilość	Sposób wykonania
Mięso drobiowe mielone	300 g	1. Przeprowadź obróbkę wstępną surowców. 2. Sporządź wywar z warzyw korzeniowych. Ugotowane warzywa zostaw do połączenia z kaszą. 3. Sporządź masę z mielonego mięsa drobiowego, bułki pszennej, jaja i cebuli rozdrobnionej w drobną kostkę (jeśli masa jest za rzadka, dodaj bułkę tartą). 4. Uformuj z masy porównywalnej wielkości zrazy, po 2 sztuki na porcję, obsmaż i uduś w wywarze. 5. Wywar połącz z podsmażonym na maśle koncentratem pomidorowym i zagęść zawiesiną, zabieli śmietaną. 6. Zrazy wyporcuj na sosie pomidorowym, udekoruj grillowaną papryką i gałązkami kopru. Wydaj z kaszą jęczmienną z warzywami.
Jajo	30 g	
Bułka pszenna czerstwa	50 g	
Marchew	100 g	
Cebula	60 g	
Pietruszka	60 g	
Seler	60 g	
Mąka pszenna	40 g	
Śmietana 18 %	60 g	
Masło	20 g	
Koncentrat pomidorowy	40 g	
Olej	60 ml	
Bułka tarta	wg potrzeb	
Koper	do dekoracji	
Papryka żółta	do dekoracji	
Sól, pieprz czarny mielony, cukier	do smaku	

Kasza jęczmienna z warzywami		
Surowce	Ilość	Sposób wykonania
Kasza jęczmienna	180 g	1. Przeprowadź obróbkę wstępną kaszy. 2. Ugotuj kaszę na sypko, wymieszaj z pokrojonymi w drobną kostkę warzywami z wywaru i wyporcuj.
Masło	20 g	
Sól	do smaku	

Surówka z kapusty pekińskiej		
Surowce	Ilość	Sposób wykonania
Kapusta pekińska	300 g	1. Przeprowadź obróbkę wstępną surowców. 2. Przygotuj sos winegret. 3. Cienko poszatkuj kapustę, dodaj rozdrobnione w julienne jabłko i pokrojone w drobną kostkę ogórka i paprykę. Składniki wymieszaj z sosem winegret. 4. Wyporcuj i udekoruj pomidorami koktajlowymi oraz nacią pietruszki.
Jabłko	100 g	
Ogórek konserwowy	100 g	
Papryka czerwona	100 g	
Oliwa	80 ml	
Pomidory koktajlowe	do dekoracji	
Nać pietruszki	do dekoracji	
Sól, pieprz czarny mielony, cukier, cytryna, musztarda	do smaku	

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

**Ocenie będą podlegać 4 rezultaty:**

- zrazy drobiowe z sosem pomidorowym,
- kasza jęczmienna z warzywami,
- surówka z kapusty pekińskiej,
- sposób wyporcjowania i wydania potraw

oraz

przebieg procesu przygotowania potraw.