

Nazwa kwalifikacji: **Przygotowanie i wydawanie dań**

Oznaczenie kwalifikacji: **HGT.02**

Numer zadania: **04**

Wersja arkusza: **SG**

Wypełnia zdający

Numer PESEL zdającego*

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

Miejsce na naklejkę z numerem
PESEL i z kodem ośrodka

Czas trwania egzaminu: **120** minut.

HGT.02-04-22.01-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 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

Na podstawie zamieszczonych receptur na 8 porcji, wykonaj po 2 porcje każdej z potraw: klopsików drobiowych z sosem marchwiowym, ryżu na sypko oraz warzyw smażonych.

Stanowisko do wykonania potraw masz przygotowane, większość surowców odważonych i odmierzonych zgodnie z recepturami na 2 porcje. Ilość ryżu, śmietany i mąki pszennej 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: klopsiki drobiowe z sosem marchwiowym, ryż na sypko oraz warzywa smażone. Potrawy udekoruj.

Zgłoś Przewodniczącemu ZN przez podniesienie ręki gotowość do ich ekspedycji.

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 8 porcji

Klopsiki drobiowe z sosem marchwiowym		
Surowce	Ilość	Sposób wykonania
Mięso drobiowe mielone	600 g	1. Przeprowadź obróbkę wstępną brudną surowców. 2. Sporządź wywar z rozdrobnionej marchwi i łydzy kopru. 3. Sporządź masę z mielonego mięsa drobiowego, bułki pszennej, masy jajowej i podsmażonej cebuli (jeśli masa jest za rzadka, dodaj bułkę tartą). 4. Uformuj z masy drobiowej porównywalnej wielkości klopsiki po 2 sztuki na porcję, obsmaż i duś w wywarze (po deglasacji). 5. Sporządź z otrzymanego wywaru i marchwi sos, dodając rozdrobnione jabłka. Zblenduj i zagotuj. 6. Zagęść podprawą zacieraną i zabieli śmietaną. 7. Klopsiki wyporcuj z sosem marchwiowym, udekoruj koprem i podaj z ryżem.
Masa jajowa	60 g	
Bułka pszenna czerstwa	80 g	
Cebula	120 g	
Bułka tarta	wg potrzeb	
Marchew	200 g	
Jabłka	200 g	
Mąka pszenna	80 g	
Olej uniwersalny	120 ml	
Masło extra	80 g	
Śmietana 18%	120 g	
Koper świeży	1 pęczek	
Sól, pieprz czarny mielony	do smaku	

Ryż na sypko		
Surowce	Ilość	Sposób wykonania
Ryż	400 g	1. Przeprowadź obróbkę wstępną ryżu. 2. Ugotuj ryż na sypko i wyporcuj.
Sól	do smaku	

Warzywa smażone		
Surowce	Ilość	Sposób wykonania
Kapusta pekińska	800 g	1. Przeprowadź obróbkę wstępną brudną surowców. 2. Rozdrobnij warzywa korzeniowe i ogórki konserwowe w cienkie słupki. 3. Poszatkuj drobno kapustę pekińską, a cebulę pokrój w piórka. 4. Rozdrobnione warzywa usmaż techniką stir-fry. 5. Wyporcuj i udekoruj podsmażonymi pomidorami koktajlowymi.
Ogórki konserwowe	200 g	
Pietruszka	200 g	
Marchew	200 g	
Seler	200 g	
Cebula	120 g	
Olej uniwersalny	120 g	
Pomidory koktajlowe	do dekoracji	
Sól, pieprz czarny mielony, cukier, cytryna, musztarda stołowa	do smaku	

Czas przeznaczony na wykonanie zadania wynosi 120 minut.

Ocenie podlegać będą 4 rezultaty:

- klopsiki drobiowe z sosem marchwiowym,
- ryż na sypko,
- warzywa smażone,
- sposób wyporcjowania i wydania potraw

oraz

przebieg procesu produkcji potraw.