

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.02-01-21.06-SG

EGZAMIN ZAWODOWY

Rok 2021

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

Wykonaj, zgodnie z zamieszczonymi recepturami, 2 zestawy potraw składające się z zupy krem z pomidorów z tostami, knedli ze śliwkami oraz surówki owocowej.

Stanowisko do wykonania potraw masz przygotowane, surowce odważone i odmierzone zgodnie z recepturami. Ziemniaki i słonecznik łuskany odważ sam.

Dobierz do sporządzonych potraw zastawę stołową, wyporcuj w taki sposób, aby każda porcja zawierała zupę krem z pomidorów z tostami, knedle ze śliwkami oraz surówkę owocową. 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.

Zupa krem z pomidorów z tostami. Receptura na 2 porcje

Surowce	Ilość	Sposób wykonania
Pomidor świeży	150 g	- Przeprowadź obróbkę wstępną brudną surowców. - Pomidory zblanszuj i usuń nasiona. - Rozdrobnij marchew, seler, cebulę i podsmaż z pomidorami na maśle (10 g). - Podduszone warzywa gotuj w wodzie (ok. 200 ml) ok. 10-15 minut, zmiksuj i przetrzyj przez sito. - Sporządź podprawę zacieraną z masła (10 g) i mąki, połącz ją z zupą i zagotuj, dopraw do smaku. - Przekrój kromki chleba tostowego po przekątnej na pół, posmaruj utartym masłem (20 g) z solą, czosnkiem i posiekaną bazylią, obsmaż. - Zupę krem z pomidorów wyporcuj, udekoruj jogurtem i listkami bazylii. Podaj z tostami.
Marchew	40 g	
Seler	40 g	
Cebula	40 g	
Masło	40 g	
Mąka pszenna	10 g	
Chleb tostowy	2 kromki	
Jogurt naturalny gęsty	50 g	
Bazylia świeża	2 gałązki	
Sól, pieprz czarny mielony, czosnek	do smaku	

Knedle ze śliwkami. Receptura na 2 porcje

Surowce	Ilość	Sposób wykonania
Ziemniaki gotowane	300 g	1. Przeprowadź obróbkę wstępną brudną surowców. 2. Śliwki pokrój na ćwiartki, nie rozmrażaj. 3. Ziemniaki przeciśnij przez praskę. 4. Sporządź ciasto ziemniaczane (2 łyżki mąki pszennej zostaw do podsypywania ciasta). 5. Uformuj wałek i pokrój go na równe części. 6. Porcje ciasta nadziej śliwkami i nadaj im kształt kuli. 7. Gotuj powoli w osolonej wodzie na małym ogniu kilka minut i odcedź. 8. Śmietanę dopraw cukrem i cukrem wanilinowym. 9. Knedle wydaj w dwóch równych porcjach, udekoruj śmietaną i listkami mięty.
Mąka pszenna	120 g	
Mąka ziemniaczana	10 g	
Masa jajeczna	20 g	
Śliwka mrożona	150 g	
Sól, cukier, cukier wanilinowy	do smaku	
Śmietana kwaśna 18%	80 g	
Mięta	2 gałązki	

Surówka owocowa. Receptura na 2 porcje

Surowce	Ilość	Sposób wykonania
Jabłko	150 g	1. Przeprowadź obróbkę wstępną brudną surowców. 2. Ziarna słonecznika upraż na suchej patelni. 3. Brzoskwinie pokrój w kostkę. 4. Kiwi pokrój w ćwierćplastry. 5. Jabłko pokrój w cienkie słupki, zabezpiecz przed ciemnieniem. 6. Wymieszaj wszystkie składniki, dopraw do smaku, wyporcuj na dwie równe części.
Kiwi	1 szt.	
Brzoskwinia z syropu	50 g	
Słonecznik łuskany	20 g	
Cytryna	50 g	
Miód naturalny	20 g	
Cynamon	do smaku	

Czas przeznaczony na wykonanie zadania wynosi 120 minut.

Ocenie podlegać będą 4 rezultaty:

- zupa krem z pomidorów z tostami,
- knedle ze śliwkami,
- surówka owocowa,
- sposób ekspedycji, porcjowania i udekorowania dań

oraz

- przebieg procesu produkcji zupy krem z pomidorów z tostami, knedli ze śliwkami oraz surówki owocowej.