

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.02-04-21.06-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 placków ziemniaczanych, gulaszu wieprzowego oraz surówki z kiszonej kapusty.

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

Dobierz do sporządzonych potraw zastawę stołową, wyporcuj w taki sposób, aby każda porcja zawierała placki ziemniaczane, gulasz wieprzowy oraz surówkę z kiszonej kapusty. 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.

Placki ziemniaczane. Receptura na 2 porcje

Surowce	Ilość	Sposób wykonania
Ziemniaki	500 g	1. Przeprowadź obróbkę wstępną brudną surowców. 2. Sporządź masę na placki ziemniaczane. Masę dopraw. 3. Usmaż minimum 6 okrągłych placków porównywalnej wielkości. 4. Wyporcuj placki, podziel na dwie równe części. 5. Podaj razem z gulaszem.
Cebula	50 g	
Mąka pszenna	10 g	
Jajo	1 szt.	
Olej rzepakowy	80 ml	
Sól , pieprz czarny mielony	do smaku	

Gulasz wieprzowy. Receptura na 2 porcje

Surowce	Ilość	Sposób wykonania
Mięso wieprzowe	200 g	1. Przeprowadź obróbkę wstępną brudną mięsa, cebuli, papryki. 2. Pokrój mięso w kostkę o boku 3x3 cm, posól, oprósz mąką pszenną i obsmaż na części oleju. 3. Podsmażone mięso przełóż do rondla, podlej wrzącą wodą i duś do miękkości. 4. Usmaż pokrojoną w kostkę cebulę na pozostałym oleju i dodaj koncentrat pomidorowy oraz pokrojoną paprykę, połącz z mięsem. 5. Sporządź zawiesinę z pozostałej mąki i dodaj do gulaszu. Zagotuj. Dopraw do smaku. 6. Podaj na talerzu, obok placków. 7. Udekoruj śmietaną oraz czerwoną papryką (świeżą).
Cebula	40 g	
Olej rzepakowy	30 ml	
Mąka pszenna	10 g	
Koncentrat pomidorowy	10 g	
Papryka czerwona świeża	120 g	
Śmietana 18%	50 g	
Sól, pieprz czarny mielony, papryka słodka mielona	do smaku	

Surówka z kiszonej kapusty. Receptura na 2 porcje

Surowce	Ilość	Sposób wykonania
Kapusta kiszona	200 g	1. Przeprowadź obróbkę wstępną brudną surowców. 2. Pokrój kapustę kiszoną. 3. Marchew i jabłko zetrzyj na grube wióra. 4. Posiekaj drobno szczypiorek. 5. Wymieszaj wszystkie składniki surówki i dopraw do smaku. 6. Wyporcuj na dwie równe porcje. Udekoruj natką pietruszki i pomidorami koktajlowymi.
Marchew	50 g	
Jabłko	60 g	
Szczypiorek	1/3 pęczka	
Olej rzepakowy	30 ml	
Natka pietruszki	3 gałązki	
Pomidor koktajlowy	80 g	
Sól, cukier, pieprz czarny mielony	do smaku	

Czas przeznaczony na wykonanie zadania wynosi 120 minut.

Ocenie podlegać będą 4 rezultaty:

- placki ziemniaczane,
- gulasz wieprzowy,
- surówka z kiszonej kapusty,
- sposób ekspedycji, porcjowania i udekorowania dań

oraz

przebieg procesu produkcji placków ziemniaczanych, gulaszu wieprzowego oraz surówki z kiszonej kapusty.