

Nazwa kwalifikacji: **Przygotowanie i wydawanie dań**

Oznaczenie kwalifikacji: **HGT.02**

Numer zadania: **03**

Wersja arkusza: **SG**

Wypełnia zdający

Numer PESEL zdającego*

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

Miejsce na naklejkę z numerem
PESEL i z kodem ośrodka

Czas trwania egzaminu: **120** minut.

HGT.02-03-22.01-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 6 porcji, wykonaj po 2 porcje każdej z potraw: zrazów drobiowych z sosem słodko-kwaśnym, ryżu na sypko oraz surówki z warzyw mieszanych.

Stanowisko do wykonania potraw masz przygotowane, większość surowców odważonych i odmierzonych zgodnie z recepturami na 2 porcje. Ilość masy jajowej, śmietany i ryżu 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: zrazy drobiowe z sosem słodko-kwaśnym, ryż na sypko oraz schłodzoną surówkę z warzyw mieszanych. Potrawy udekoruj.

Zgłoś Przewodniczącemu ZN przez podniesienie ręki gotowość do 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 6 porcji

Zrazy drobiowe z sosem słodko-kwaśnym		
Surowce	Ilość	Sposób wykonania
Mięso drobiowe mielone	450 g	- Przeprowadź obróbkę wstępną brudną surowców. - Sporządź masę z mielonego mięsa drobiowego, bułki pszennej czerstwej, cebuli rozdrobnionej w drobną kostkę i masy jajowej (jeśli masa jest za rzadka, dodaj bułkę tartą). - Uformuj z masy drobiowej porównywalnej wielkości zrazy po 2 sztuki na porcję, obtocz je w mące pszennej i obsmaż. - Na patelni po zrazach podsmaż rozdrobnione na grube wióry marchew i jabłko. - Duś zrazy z podsmażoną marchwią i jabłkiem (w płynie po deglasacji). - Dodaj do sosu rozdrobniony w grube wióry ogórek konserwowy. Zblenduj i zagotuj. - Sos zabel śmietaną. - Zrazy wyporcuj na sosie słodko-kwaśnym, udekoruj grillowanymi pomidorami koktajlowymi i podaj z ryżem.
Masa jajowa	45 g	
Bułka pszenna czerstwa	60 g	
Marchew	150 g	
Cebula	90 g	
Jabłko	150 g	
Mąka pszenna	60 g	
Śmietana 18%	90 g	
Ogórek konserwowy	150 g	
Bułka tarta	wg potrzeb	
Olej uniwersalny	90 ml	
Pomidory koktajlowe	do dekoracji	
Sól, pieprz czarny mielony, cukier, musztarda stołowa, cytryna	do smaku	

Ryż na sypko		
Surowce	Ilość	Sposób wykonania
Ryż	300 g	- Przeprowadź obróbkę wstępną ryżu. - Ugotuj ryż na sypko i wyporcuj.
Sól	do smaku	

Surówka z warzyw mieszanych		
Surowce	Ilość	Sposób wykonania
Kapusta pekińska	300 g	1. Przeprowadź obróbkę wstępną brudną surowców. 2. Poszatkuj drobno kapustę pekińską. 3. Rozdrobnij warzywa korzeniowe w cienkie słupki a paprykę konserwową w kostkę. 4. Rozdrobnij jabłko na grube wióry. 5. Sporządź sos winegret. 6. Rozdrobnione surowce wymieszaj z sosem. 7. Surówkę wyporcuj i udekoruj drobno posiekanym koprem.
Jabłko	150 g	
Papryka konserwowa	75 g	
Pietruszka	150 g	
Seler	150 g	
Oliwa z oliwek	135 g	
Koper świeży	do dekoracji	
Sól, pieprz czarny mielony, cukier, musztarda stołowa	do smaku	

Czas przeznaczony na wykonanie zadania wynosi 120 minut.

Ocenie podlegać będą 4 rezultaty:

- zrazy drobiowe z sosem słodko-kwaśnym,
- ryż na sypko,
- surówka z warzyw mieszanych,
- sposób wyporcjowania i wydania potraw

oraz

przebieg procesu produkcji potraw.