

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.02-03-23.06-SG

## EGZAMIN ZAWODOWY

Rok 2023

**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 przełącz 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 1 porcję, wykonaj po 2 porcje każdej z potraw: zupy krem z brokułów, zapiekanki ziemniaczanej z mięsem oraz dipu szczypiorkowego.

Stanowisko do wykonania potraw jest wyposażone w sprzęt, naczynia i surowce. Potrzebne ilości surowców oblicz i odważ lub odmierz sam. Do wykonania potraw dobierz odpowiedni sprzęt i naczynia.

Jaja zostały zdezynfekowane.

Przygotuj do wydania 2 zestawy potraw o porównywalnej wielkości. Dobierz do ekspedycji sporządzonych potraw zastawę stołową. Potrawy wyporcuj w taki sposób, aby każdy zestaw zawierał gorącą zupę krem z brokułów i gorącą zapiekankę ziemniaczaną z mięsem oraz schłodzony dip szczypiorkowy. Potrawy udekoruj.

**Zgłoś Przewodniczącemu ZN przez podniesienie ręki gotowość do ekspedycji potraw.**

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.

### Receptury na 1 porcję:

| Zupa krem z brokułów                              |              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|---------------------------------------------------|--------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Surowce                                           | Ilość        | Sposób wykonania                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| Bulion warzywny                                   | 200 ml       | <ol style="list-style-type: none"><li>1. Przeprowadź obróbkę surowców.</li><li>2. Marchew, pietruszkę i cebulę zeszklij na połowie ilości masła, dodaj czosnek, bulion, gotuj. Dodaj brokuły.</li><li>3. Ugotowane składniki zblenduj.</li><li>4. Sporządź zasmażkę I stopnia i zagęść zupę.</li><li>5. Zupę wyporcuj, udekoruj w powtarzalny sposób jogurtem i prażonymi ziarnami słonecznika.</li></ol> |
| Brokuły                                           | 100 g        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| Marchew                                           | 25 g         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| Pietruszka                                        | 25 g         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| Cebula                                            | 25 g         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| Czosnek                                           | 0,5 ząbka    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| Masło extra                                       | 10 g         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| Mąka pszenna                                      | 5 g          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| Słonecznik łuskany                                | 10 g         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| Jogurt grecki                                     | do dekoracji |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| Sól, pieprz czarny mielony, papryka ostra mielona | do smaku     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |

| Zapiekanka ziemniaczana z mięsem                                               |              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|--------------------------------------------------------------------------------|--------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Surowce                                                                        | Ilość        | Sposób wykonania                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| Ziemniaki                                                                      | 175 g        | <ol style="list-style-type: none"> <li>Przeprowadź obróbkę surowców.</li> <li>Ziemniaki obgotuj i pokrój w plastry o porównywalnej grubości.</li> <li>Rozdrobnij cebulę w drobną kostkę i podsmaż, dodaj startą na grube wióry marchew i uduś.</li> <li>Mięso mielone wymieszaj z cebulą i marchwią, przeciśniętym przez praskę czosnkiem i drobno posiekaną zieloną pietruszką.</li> <li>Ułóż zapiekankę warstwami, zalej sosem sporządzonym z jaja i śmietanki oraz posyp startym na grube wióry serem.</li> <li>Piecz w piekarniku nagrzanym do 200 °C do miękkości i zrumienienia przez ok. 30 minut.</li> <li>Zapiekankę wyporcuj, udekoruj w powtarzalny sposób bazylią i blanszowanymi pomidorami koktajlowymi.</li> </ol> |
| Mięso mielone z łopatki wieprzowej                                             | 85 g         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| Cebula                                                                         | 25 g         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| Marchew                                                                        | 25 g         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| Masło extra                                                                    | 20 g         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| Czosnek                                                                        | 0,5 ząbka    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| Śmietanka 12%                                                                  | 100 g        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| Jajo                                                                           | 0,5 szt.     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| Ser cheddar                                                                    | 20 g         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| Zielona pietruszka                                                             | ¼ pęczka     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| Bazylia świeża                                                                 | do dekoracji |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| Pomidory koktajlowe                                                            | do dekoracji |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| Sól, pieprz czarny mielony, papryka słodka mielona, gałka muszkatołowa mielona | do smaku     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |

| Dip szczypiorkowy                  |          |                                                                                                                                                                                                                |
|------------------------------------|----------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Surowce                            | Ilość    | Sposób wykonania                                                                                                                                                                                               |
| Jogurt grecki                      | 75 g     | <ol style="list-style-type: none"> <li>Przeprowadź obróbkę surowców.</li> <li>Sporządź dip szczypiorkowy łącząc jogurt z drobno posiekanym szczypiorkiem. Wydadź jednoporcjowo w naczyniu do dipów.</li> </ol> |
| Szczypiorek                        | ¼ pęczka |                                                                                                                                                                                                                |
| Cytryna                            | do smaku |                                                                                                                                                                                                                |
| Sól, pieprz czarny mielony, cukier | do smaku |                                                                                                                                                                                                                |

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

**Ocenie będą podlegać 4 rezultaty:**

- zupa krem z brokułów,
- zapiekanka ziemniaczana z mięsem,
- dip szczypiorkowy,
- sposób wyporcjowania i wydania potraw

oraz

przebieg procesu produkcji potraw.