

Nazwa kwalifikacji: **Przygotowanie i wydawanie dań**
Symbol 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.02-01-24.06-SG

EGZAMIN ZAWODOWY

Rok 2024

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 przekaż 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 4 porcje, wykonaj po 2 porcje każdej z potraw: pierogów ze szpinakiem i serem typu feta, dipu ogórkowego oraz surówki z warzyw mieszanych.

Stanowisko do wykonania potraw masz wyposażone w sprzęt, naczynia i surowce. Potrzebne ilości surowców oblicz i odważ/odmierz samodzielnie. Do wykonania potraw dobierz odpowiedni sprzęt i naczynia.

Przygotuj do wydania 2 zestawy potraw. Dobierz do ekspedycji sporządzonych potraw zastawę stołową. Wyporcuj w taki sposób, aby każdy zestaw zawierał gorące pierogi ze szpinakiem i serem typu feta, schłodzony dip ogórkowy oraz surówkę z warzyw mieszanych. 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.

Receptury na 4 porcje

Pierogi ze szpinakiem i serem typu feta		
Surowce	Ilość	Sposób wykonania
Ciasto		1. Przeprowadź obróbkę wstępną surowców. 2. Sporządź nadzienie do pierogów z podsmażonej, ostudzonej-cebuli i szpinaku, czosnku przeciśniętego przez praskę oraz sera typu feta. 3. Sporządź ciasto pierogowe, uformuj pierogi i ugotuj. 4. Pierogi wyporcuj (po minimum 6 sztuk na porcję), polej masłem i udekoruj w powtarzalny sposób pietruszką zieloną i pomidorami koktajlowymi.
Mąka pszenna	400 g	
Sól	do smaku	
Nadzienie		
Szpinak mrożony rozdrobniony	400 g	
Ser typu feta	100 g	
Cebula	140 g	
Czosnek	2 ząbki	
Olej rzepakowy	60 ml	
Masło extra	60 g	
Pietruszka zielona	do dekoracji	
Pomidory koktajlowe	do dekoracji	
Sól, pieprz czarny mielony	do smaku	

Dip ogórkowy		
Surowce	Ilość	Sposób wykonania
Jogurt grecki	300 g	1. Przeprowadź obróbkę wstępną surowców. 2. Sporządź dip ogórkowy łącząc jogurt ze startym na grube wióry ogórkiem, drobno posiekanym koprem i czosnkiem przeciśniętym przez praskę. Wyporcuj.
Ogórek świeży	300 g	
Koper	1 pęczek	
Czosnek	2 ząbki	
Sól, pieprz czarny mielony, cukier	do smaku	

Surówka z warzyw mieszanych		
Surowce	Ilość	Sposób wykonania
Marchew	80 g	1. Przeprowadź obróbkę wstępną surowców. 2. Sporządź sos ze śmietany, koncentratu pomidorowego, przypraw oraz posiekanej bazylii. Części wierzchołkowe bazylii zostaw do dekoracji. 3. Rozdrobnij marchew na grube wióry. 4. Cukinię i ogórek kiszony rozdrobnij w cienkie słupki. 5. Paprykę i cebulę rozdrobnij w drobną kostkę. Część papryki zostaw do dekoracji. 6. Wymieszaj rozdrobnione warzywa i połącz z sosem. 7. Surówkę wyporcuj i udekoruj w powtarzalny sposób świeżą bazylią i papryką czerwoną.
Cukinia	160 g	
Papryka czerwona	200 g	
Cebula	80 g	
Ogórek kiszony	40 g	
Koncentrat pomidorowy	20 g	
Śmietana 18%	60 g	
Bazyliia świeża	4 gałązki	
Sól, pieprz czarny mielony	do smaku	

Czas przeznaczony na wykonanie zadania wynosi 120 minut.

Ocenie podlegać będą 4 rezultaty:

- pierogi ze szpinakiem i serem typu feta,
- dip ogórkowy,
- surówka z warzyw mieszanych,
- sposób wyporcjowania i wydania potraw

oraz

przebieg procesu produkcji potraw.