

Nazwa kwalifikacji: **Przygotowanie i wydawanie dań**

Symbol 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.02-03-25.01-SG

EGZAMIN ZAWODOWY

Rok 2025

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 4 porcje wykonaj po 2 porcje każdej z potraw: zupy krem z pomidorów z tostami, knedli ze śliwkami oraz surówki owocowej.

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

Przygotuj do wydania 2 zestawy potraw. Dobierz do ekspedycji sporządzonych potraw zastawę stołową. Wyporcuj potrawy w taki sposób, aby każdy zestaw zawierał gorącą zupę krem z pomidorów z tostami, gorące knedle ze śliwkami oraz surówkę owocową. Potrawy udekoruj.

Zgłoś przewodniczącemu Zespołu Nadzorującego, 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 4 porcje

Zupa krem z pomidorów z tostami		
Surowce	Ilość	Sposób wykonania
Pomidor	300 g	- Przeprowadź obróbkę wstępną surowców. - Pomidory zblanszuj i usuń nasiona. - Rozdrobnij marchew, seler, cebulę i podsmaż z pomidorami na maśle (1/4 ilości). - Podduszone warzywa gotuj w wodzie (ok. 200 ml) ok. 10-15 minut, zmiksuj i przetrzyj przez sito. - Sporządź podprawę zacieraną z masła (1/4 ilości) i mąki, połącz ją z zupą i zagotuj. - Przekrój kromki chleba tostowego po przekątnej na pół, posmaruj utartym masłem (1/2 ilości) z solą, czosnkiem i posiekaną bazylią, obsmaż. - Zupę krem z pomidorów wyporcuj, udekoruj w powtarzalny sposób jogurtem i listkami bazylii. Podaj z tostami.
Marchew	80 g	
Seler	80 g	
Cebula	80 g	
Masło	80 g	
Mąka pszenna	20 g	
Chleb tostowy	4 kromki	
Jogurt naturalny gęsty	100 g	
Bazylia świeża	do dekoracji	
Sól, pieprz czarny mielony, czosnek	do smaku	

Knedle ze śliwkami		
Surowce	Ilość	Sposób wykonania
Ziemniaki gotowane	600 g	1. Przeprowadź obróbkę wstępną surowców. 2. Śliwki pokrój na ćwiartki, nie rozmrażaj. 3. Ziemniaki przeciśnij przez praskę. 4. Sporządź ciasto ziemniaczane (40 g 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 wymieszaj. 9. Knedle wydaj w dwóch równych porcjach, udekoruj w powtarzalny sposób śmietaną i listkami mięty.
Mąka pszenna	240 g	
Mąka ziemniaczana	20 g	
Jajo	1 szt.	
Śliwka mrożona	300 g	
Sól, cukier, cukier wanilinowy	do smaku	
Śmietana kwaśna 18%	140 g	
Mięta	do dekoracji	

Surówka owocowa		
Surowce	Ilość	Sposób wykonania
Jabłko	300 g	1. Przeprowadź obróbkę wstępną 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, wyporcuj na dwie równe części.
Kiwi	2 szt.	
Brzoskwinia z syropu	100 g	
Słonecznik łuskany	40 g	
Cytryna, miód naturalny, 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 porcjowania i wydania potraw

oraz

przebieg przygotowania potraw.