

Nazwa kwalifikacji: **Przygotowanie i wydawanie dań**
Symbol kwalifikacji: **HGT.02**
Numer zadania: **04**
Wersja arkusza: **SG**

Wypełnia zdający

Numer PESEL zdającego*

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

Numer stanowiska

--	--	--

Miejsce na naklejkę z numerem
PESEL i z kodem ośrodka

Czas trwania egzaminu: **120** minut

HGT.02-04-26.06-SG

EGZAMIN ZAWODOWY

Rok 2026
CZĘŚĆ PRAKTYCZNA

**PODSTAWA PROGRAMOWA
2019**

Instrukcja dla zdającego

1. Na pierwszej stronie arkusza egzaminacyjnego wpisz w oznaczonym miejscu swój numer PESEL*, numer stanowiska i naklej naklejkę** z numerem PESEL i z kodem ośrodka.
2. Sprawdź, czy arkusz egzaminacyjny zawiera 3 strony i nie zawiera błędów. Ewentualny brak stron lub inne usterki zgłoś przez podniesienie ręki przewodniczącemu zespołu nadzorującego.
3. Zapoznaj się z treścią zadania oraz stanowiskiem egzaminacyjnym. Masz na to 10 minut. Czas ten nie jest wliczany do czasu trwania egzaminu.
4. Czas rozpoczęcia i zakończenia pracy zapisze w widocznym miejscu przewodniczący zespołu nadzorującego.
5. Wykonaj samodzielnie zadanie egzaminacyjne. Przestrzegaj zasad bezpieczeństwa i organizacji pracy.
6. 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.
7. Po zakończeniu wykonania zadania pozostaw rezultaty jego wykonania oraz arkusz egzaminacyjny na swoim stanowisku lub w miejscu wskazanym przez przewodniczącego zespołu nadzorującego.
8. 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

** w przypadku otrzymania naklejki

Zadanie egzaminacyjne

Na podstawie zamieszczonych receptur na 4 porcje, przygotuj po 2 porcje każdej z potraw: placków ziemniaczanych, gulaszu wieprzowego oraz surówki z kiszonej kapusty.

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

Przygotuj do wydania 2 zestawy potraw o porównywalnej wielkości. Dobierz do ekspedycji sporządzonych potraw zastawę stołową. Wyporcuj potrawy w taki sposób, aby każdy zestaw zawierał: gorące placki ziemniaczane, gorący gulasz wieprzowy oraz surówkę z kiszonej kapusty. Potrawy udekoruj w powtarzalny sposób.

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.

Zgłoś Przewodniczącemu ZN, przez podniesienie ręki, gotowość do oceny przygotowanych i wyporcjowanych potraw.

Receptury na 4 porcje

Placki ziemniaczane		
Surowce	Ilość	Sposób wykonania
Ziemniaki	1000 g	1. Przeprowadź obróbkę wstępną surowców. 2. Sporządź ciasto na placki ziemniaczane. 3. Usmaż owalne, porównywalnej wielkości placki, po 2 na porcję. 4. Wyporcuj placki ziemniaczane.
Cebula	100 g	
Mąka pszenna	20 g	
Jajo	2 szt.	
Olej	150 ml	
Sól, pieprz czarny mielony	do smaku	

Gulasz wieprzowy		
Surowce	Ilość	Sposób wykonania
Mięso wieprzowe	400 g	1. Przeprowadź obróbkę wstępną surowców. 2. Pokrój mięso w kostkę o boku ok. 3 x 3 cm, oprósz mąką pszenną, obsmaż na części oleju. 3. Podsmażone mięso duś do miękkości. 4. Pokrojoną w kostkę cebulę usmaż na pozostałym oleju, dodaj koncentrat pomidorowy oraz pokrojoną w cienkie paski paprykę, połącz z mięsem. 5. Zagęść gulasz zawiesiną z pozostałej mąki. 6. Wyporcuj warstwowo w kolejności: placek ziemniaczany, gulasz wieprzowy, placek ziemniaczany. 7. Placki ziemniaczane z gulaszem udekoruj na wierzchu kleksem śmietany i posiekanym szczypiorkiem.
Cebula	80 g	
Olej	60 ml	
Mąka pszenna	20 g	
Koncentrat pomidorowy	20 g	
Papryka czerwona	200 g	
Śmietana 18 %	do dekoracji	
Szczypiorek	do dekoracji	
Sól, pieprz czarny mielony, papryka słodka mielona	do smaku	

Surówka z kiszonej kapusty		
Surowce	Ilość	Sposób wykonania
Kapusta kiszona	400 g	1. Przeprowadź obróbkę wstępną surowców. 2. Pokrój kapustę kiszoną. 3. Marchew zetrzyj na grube wióry. 4. Cebulę pokrój w drobną kostkę. 5. Wymieszaj wszystkie składniki surówki. 6. Surówkę z kiszonej kapusty wyporcuj, udekoruj rzodkiewką i gałązkami naci pietruszki.
Marchew	100 g	
Cebula	80 g	
Olej	60 ml	
Rzodkiewka	do dekoracji	
Nać pietruszki	do dekoracji	
Cukier, kminek cały	do smaku	

Czas przeznaczony na wykonanie zadania wynosi 120 minut.

Ocenie będą podlegać 4 rezultaty:

- placki ziemniaczane,
- gulasz wieprzowy,
- surówka z kiszonej kapusty,
- sposób wyporcjowania i wydania potraw

oraz

przebieg procesu przygotowania potraw.