

Nazwa kwalifikacji: **Przygotowanie i wydawanie dań**
Symbol kwalifikacji: **HGT.02**
Numer zadania: **01**
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.02-01-26.01-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: zrazów drobiowych z sosem pomidorowym, kaszy jęczmiennej z warzywami i surówki z kapusty pekińskiej.

Stanowisko do wykonania potraw jest wyposażone w sprzęt, naczynia i surowce. Jajo zostało umyte i zdezynfekowane. Potrzebne ilości surowców oblicz i odważ lub odmierz samodzielnie. Do wykonania 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 zrazy drobiowe z sosem pomidorowym, gorącą kaszę jęczmienną z warzywami oraz surówkę z kapusty pekińskiej. 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

Zrazy drobiowe z sosem pomidorowym		
Surowce	Ilość	Sposób wykonania
Mięso drobiowe mielone	300 g	- Przeprowadź obróbkę wstępną surowców. - Sporządź wywar z warzyw korzeniowych. Ugotowane warzywa zostaw do połączenia z kaszą. - Sporządź masę z mielonego mięsa drobiowego, bułki pszennej, jaja i cebuli rozdrobnionej w drobną kostkę (jeśli masa jest za rzadka, dodaj bułkę tartą). - Uformuj z masy porównywalnej wielkości zrazy, po 2 sztuki na porcję, obsmaż i uduś w wywarze. - Wywar połącz z podsmażonym na maśle koncentratem pomidorowym i zagęść zawiesiną, zabieli śmietaną. - Zrazy wyporcuj na sosie pomidorowym, udekoruj grillowaną papryką i gałązkami kopru. Wydaj z kaszą jęczmienną z warzywami.
Jajo	30 g	
Bułka pszenna czerstwa	50 g	
Marchew	100 g	
Cebula	60 g	
Pietruszka	60 g	
Seler	60 g	
Mąka pszenna	40 g	
Śmietana 18 %	60 g	
Masło	20 g	
Koncentrat pomidorowy	40 g	
Olej	60 ml	
Bułka tarta	wg potrzeb	
Koper	do dekoracji	
Papryka żółta	do dekoracji	
Sól, pieprz czarny mielony, cukier	do smaku	

Kasza jęczmienna z warzywami		
Surowce	Ilość	Sposób wykonania
Kasza jęczmienna	180 g	- Przeprowadź obróbkę wstępną kaszy. - Ugotuj kaszę na sypko, wymieszaj z pokrojonymi w drobną kostkę warzywami z wywaru i wyporcuj.
Masło	20 g	
Sól	do smaku	

Surówka z kapusty pekińskiej		
Surowce	Ilość	Sposób wykonania
Kapusta pekińska	300 g	1. Przeprowadź obróbkę wstępną surowców. 2. Przygotuj sos winegret. 3. Cienko poszatkuj kapustę, dodaj rozdrobnione w julienne jabłko i pokrojone w drobną kostkę ogórka i paprykę. Składniki wymieszaj z sosem winegret. 4. Wyporcuj i udekoruj pomidorami koktajlowymi oraz nacią pietruszki.
Jabłko	100 g	
Ogórek konserwowy	100 g	
Papryka czerwona	100 g	
Oliwa	80 ml	
Pomidory koktajlowe	do dekoracji	
Nać pietruszki	do dekoracji	
Sól, pieprz czarny mielony, cukier, cytryna, musztarda	do smaku	

Czas przeznaczony na wykonanie zadania wynosi 120 minut.

Ocenie będą podlegać 4 rezultaty:

- zrazy drobiowe z sosem pomidorowym,
- kasza jęczmienna z warzywami,
- surówka z kapusty pekińskiej,
- sposób wyporcjowania i wydania potraw

oraz

przebieg procesu przygotowania potraw.