

Nazwa kwalifikacji: **Przygotowanie i wydawanie dań**

Oznaczenie kwalifikacji: **HGT.02**

Numer zadania: **04**

Wersja arkusza: **SG**

Wypełnia zdający

Numer PESEL zdającego\*

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|

Miejsce na naklejkę z numerem  
PESEL i z kodem ośrodka

Czas trwania egzaminu: **120** minut.

HGT.02-04-21.06-SG

## EGZAMIN ZAWODOWY

Rok 2021

**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 przekaz 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

Wykonaj, zgodnie z zamieszczonymi recepturami, 2 zestawy potraw składające się z placków ziemniaczanych, gulaszu wieprzowego oraz surówki z kiszonej kapusty.

Stanowisko do wykonania potraw masz przygotowane, surowce odważone i odmierzone zgodnie z recepturami. Ziemniaki i kiszoną kapustę odważ sam.

Dobierz do sporządzonych potraw zastawę stołową, wyporcuj w taki sposób, aby każda porcja zawierała placki ziemniaczane, gulasz wieprzowy oraz surówkę z kiszonej kapusty. 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.

#### Placki ziemniaczane. Receptura na 2 porcje

| Surowce                     | Ilość    | Sposób wykonania                                                                                                                                                                                                                                             |
|-----------------------------|----------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Ziemniaki                   | 500 g    | 1. Przeprowadź obróbkę wstępną brudną surowców.<br>2. Sporządź masę na placki ziemniaczane. Masę dopraw.<br>3. Usmaż minimum 6 okrągłych placków porównywalnej wielkości.<br>4. Wyporcuj placki, podziel na dwie równe części.<br>5. Podaj razem z gulaszem. |
| Cebula                      | 50 g     |                                                                                                                                                                                                                                                              |
| Mąka pszenna                | 10 g     |                                                                                                                                                                                                                                                              |
| Jajo                        | 1 szt.   |                                                                                                                                                                                                                                                              |
| Olej rzepakowy              | 80 ml    |                                                                                                                                                                                                                                                              |
| Sól , pieprz czarny mielony | do smaku |                                                                                                                                                                                                                                                              |

### Gulasz wieprzowy. Receptura na 2 porcje

| Surowce                                            | Ilość    | Sposób wykonania                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|----------------------------------------------------|----------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Mięso wieprzowe                                    | 200 g    | <ol style="list-style-type: none"> <li>Przeprowadź obróbkę wstępną brudną mięsa, cebuli, papryki.</li> <li>Pokrój mięso w kostkę o boku 3x3 cm, posól, oprósz mąką pszenną i obsmaż na części oleju.</li> <li>Podsmażone mięso przełóż do rondla, podlej wrzącą wodą i duś do miękkości.</li> <li>Usmaż pokrojoną w kostkę cebulę na pozostałym oleju i dodaj koncentrat pomidorowy oraz pokrojoną paprykę, połącz z mięsem.</li> <li>Sporządź zawieszinę z pozostałej mąki i dodaj do gulaszu. Zagotuj. Dopraw do smaku.</li> <li>Podaj na talerzu, obok placków.</li> <li>Udekoruj śmietaną oraz czerwoną papryką (świeżą).</li> </ol> |
| Cebula                                             | 40 g     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| Olej rzepakowy                                     | 30 ml    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| Mąka pszenna                                       | 10 g     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| Koncentrat pomidorowy                              | 10 g     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| Papryka czerwona świeża                            | 120 g    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| Śmietana 18%                                       | 50 g     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| Sól, pieprz czarny mielony, papryka słodka mielona | do smaku |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |

### Surówka z kiszonej kapusty. Receptura na 2 porcje

| Surowce                            | Ilość      | Sposób wykonania                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|------------------------------------|------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Kapusta kiszona                    | 200 g      | <ol style="list-style-type: none"> <li>Przeprowadź obróbkę wstępną brudną surowców.</li> <li>Pokrój kapustę kiszoną.</li> <li>Marchew i jabłko zetrzyj na grube wióra.</li> <li>Posiekaj drobno szczypiorek.</li> <li>Wymieszaj wszystkie składniki surówki i dopraw do smaku.</li> <li>Wyporcuj na dwie równe porcje. Udekoruj natką pietruszki i pomidorami koktajlowymi.</li> </ol> |
| Marchew                            | 50 g       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| Jabłko                             | 60 g       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| Szczypiorek                        | 1/3 pęczka |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| Olej rzepakowy                     | 30 ml      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| Natka pietruszki                   | 3 gałązki  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| Pomidor koktajlowy                 | 80 g       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| Sól, cukier, pieprz czarny mielony | do smaku   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |

Czas przeznaczony na wykonanie zadania wynosi 120 minut.

Ocenie podlegać będą 4 rezultaty:

- placki ziemniaczane,
- gulasz wieprzowy,
- surówka z kiszonej kapusty,
- sposób ekspedycji, porcjowania i udekorowania dań

oraz

przebieg procesu produkcji placków ziemniaczanych, gulaszu wieprzowego oraz surówki z kiszonej kapusty.