

Nazwa kwalifikacji: **Przygotowanie i wydawanie dań**
Oznaczenie 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.02-03-23.01-SG

EGZAMIN ZAWODOWY

Rok 2023

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 1 porcję, wykonaj po 2 porcje każdej z potraw: zupy krem z ziemniaków z chipsami z boczku, pierogów leniwych i kisielu malinowego z jabłkami.

Stanowisko do wykonania potraw zostało wyposażone w sprzęt, naczynia i surowce. Potrzebne ilości surowców oblicz i odważ lub odmierz sam. Do wykonania potraw dobierz odpowiedni sprzęt i naczynia.

Przygotuj do wydania 2 zestawy potraw porównywalnej wielkości. Dobierz do sporządzonych potraw zastawę stołową. Wyporcuj potrawy w taki sposób, aby każdy zestaw zawierał gorącą: zupę krem z ziemniaków z chipsami z boczku, pierogi leniwe oraz schłodzony kisiel malinowy z jabłkami. Potrawy udekoruj.

Zgłoś Przewodniczącemu ZN 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 1 porcję

Zupa krem z ziemniaków z chipsami z boczku		
Surowce	Ilość	Sposób wykonania
Bulion warzywny	100 ml	<ol style="list-style-type: none"> Przeprowadź obróbkę surowców. Ziemniaki i marchew pokrój na mniejsze kawałki, zeszklij na maśle, dodaj czosnek, zalej bulionem, gotuj do miękkości, zblenduj. Plastry boczku pokrój w cienkie paski, podsmaż. Zupę wyporcuj, udekoruj chipsami z boczku i zieloną pietruszką.
Ziemniaki	150 g	
Marchew	25 g	
Masło extra	5 g	
Czosnek	0,5 ząbka	
Boczek wędzony surowy	do dekoracji	
Zielona pietruszka	do dekoracji	
Sól, pieprz czarny mielony, papryka ostra mielona, imbir mielony	do smaku	

Pierogi leniwe		
Surowce	Ilość	Sposób wykonania
Ser twarogowy	190 g	<ol style="list-style-type: none"> Przeprowadź obróbkę surowców. Sporządź ciasto z sera, żółtka, mąki i ubitej piany z białek. Uformuj pierogi leniwe, ugotuj. Pierogi wyporcuj, polej roztopionym masłem, posyp zrumienioną bułką tartą i cukrem.
Mąka pszenna	30 g	
Jajo	0,5 szt.	
Cukier kryształ	12 g	
Mąka pszenna do podsypiania	20 g	
Masło extra	10 g	
Bułka tarta	5 g	
Sól	do smaku	

Kisiel malinowy z jabłkami		
Surowce	Ilość	Sposób wykonania
Maliny mrożone	45 g	1. Przeprowadź obróbkę surowców. 2. Przygotuj 150 ml wody. 3. Maliny gotuj ok. 5 minut w połowie ilości wody z cukrem i listkami mięty (wierzchołki zostaw do dekoracji), przetrzyj. 4. Przygotuj zawiesinę z mąki ziemniaczanej i pozostałej ilości wody, zagęść wywar z malin. 5. Obrane jabłko zetrzyj na grube wióry, wymieszaj z kisiem. 6. Wyporcuj kisiel, schłodź, udekoruj jogurtem naturalnym i miętą.
Mąka ziemniaczana	10 g	
Jabłko	50 g	
Cukier kryształ	25 g	
Mięta świeża	1 gałązka	
Jogurt naturalny	do dekoracji	
Cytryna	do smaku	

Czas przeznaczony na wykonanie zadania wynosi 120 minut.

Ocenię będą podlegać 4 rezultaty:

- zupa krem z ziemniaków z chipsami z boczku,
- pierogi leniwe,
- kisiel malinowy z jabłkami,
- sposób wyporcjowania i wydania potraw

oraz

przebieg procesu produkcji potraw.