

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	- Przeprowadź obróbkę wstępną surowców. - Sporządź ciasto na placki ziemniaczane. - Usmaż owalne, porównywalnej wielkości placki, po 2 na porcję. - 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	- Przeprowadź obróbkę wstępną surowców. - Pokrój mięso w kostkę o boku ok. 3 x 3 cm, oprósz mąką pszenną, obsmaż na części oleju. - Podsmażone mięso duś do miękkości. - Pokrojoną w kostkę cebulę usmaż na pozostałym oleju, dodaj koncentrat pomidorowy oraz pokrojoną w cienkie paski paprykę, połącz z mięsem. - Zagęść gulasz zawiesiną z pozostałej mąki. - Wyporcuj warstwowo w kolejności: placek ziemniaczany, gulasz wieprzowy, placek ziemniaczany. - 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.

Wskazania dla ośrodków egzaminacyjnych dotyczące przygotowania stanowisk egzaminacyjnych do części praktycznej egzaminu

Symbol i nazwa kwalifikacji: **HGT.02 Przygotowanie i wydawanie dań**

Opis wyposażenia ośrodka egzaminacyjnego

- 1. Miejsce egzaminowania** - pomieszczenie wyposażone w jednoosobowe stanowiska egzaminacyjne zapewniające samodzielne wykonanie zadania egzaminacyjnego, spełniające wymagania wynikające z przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej oraz ochrony środowiska.

Tabela 1. Wyposażenie miejsca egzaminowania

Lp.	Wyposażenie dodatkowe i uzupełniające	Jednostka miary	Liczba
1.	Stolik i krzesła dla zespołu nadzorującego	szt.	w zależności od składu zespołu
2.	Stolik i krzesło dla egzaminatora	szt.	1
3.	Stolik i krzesło dla obserwatora	szt.	1
4.	Tablica szkolna/plansza oraz kreda/pisak do zapisania czasu rozpoczęcia i zakończenia pracy zdających	szt.	1
5.	Zegar	szt.	1
6.	Apteczka	szt.	1
7.	Kosz na odpady	kpl.	1
8.	Długopis (zapasowy dla zdających)	szt.	wg potrzeb
9.	Identyfikator dla zdającego (wyłącznie z numerem stanowiska)	szt.	= liczbie zdających na zmianie
10.	Identyfikator dla zespołu nadzorującego (wyłącznie z napisem: PRZEWODNICZĄCY ZESPOŁU NADZORUJĄCEGO lub EGZAMINATOR)	szt.	dla każdej osoby
11.	Identyfikator dla obserwatora (wyłącznie z napisem: OBSERWATOR)	szt.	1
12.	Identyfikator dla asystenta technicznego (wyłącznie z napisem: ASYSTENT)	szt.	1
13.	Komputer stacjonarny lub laptop lub tablet z dostępem do Internetu, do dyspozycji egzaminatora do wprowadzenia ocen do systemu informatycznego	szt.	1

2. Opis stanowiska egzaminacyjnego

W skład stanowiska egzaminacyjnego wchodzi:

- **stanowiska indywidualne** składające się:

- **ze stanowiska do czytania i pisania** – stół/lawka lub wydzielony fragment blatu roboczego i krzesło,
- **ze stanowiska do przygotowania i wydawania potraw** – wyposażonego w: blat roboczy, trzon kuchenny z piekarnikiem, zlewozmywak z instalacją zimnej i ciepłej wody (min. 1 komora dla zdającego), gniazdo sieciowe bezpieczne 230 V do podłączenia sprzętu zmechanizowanego, narzędzia niezbędne do produkcji potraw i naczynia stołowe do ekspedycji potraw, miejsce do umieszczenia surowców, w tym chłodziarko-zamrażarka (może być wydzielona półka w chłodziarko-zamrażarce) oraz kosz z napisem: *odpady BIO*,

- **stanowiska wspólne dla zdających** składające się:

- **ze stanowiska ogólnodostępnego** – wyposażonego w urządzenia wykorzystywane przez wszystkich zdających w sali,
- **ze stanowiska porządkowego** – wydzielonego fragmentu pomieszczenia wyposażonego w sprzęt i środki czystości niezbędne do utrzymania porządku oraz kosz/pojemnik na odpady (z możliwością segregacji odpadów) wykorzystywane przez wszystkich zdających w sali,
- **ze stanowiska do mycia rąk** – wyposażonego w: umywalkę z instalacją zimnej i ciepłej wody, dozownik do mydła, zasobnik lub uchwyt na ręczniki papierowe,

- **ze stanowiska do oceny potraw** – stół/lawka, z numerami stanowisk egzaminacyjnych, na którym każdy zdający prezentuje przygotowane potrawy do oceny; stanowisko powinno być wyposażone w dodatkowe naczynia i sztucze przeznaczone do degustacji potraw przez egzaminatora.

Zdający powinien przystąpić do części praktycznej egzaminu w kompletnym stroju kucharskim (bluza/fartuch kucharski, spodnie kucharskie, zapaska i czapka kucharska), obuwiu roboczym oraz z 2 ścierkami kuchennymi. W sali powinien znajdować się zapasowy strój kucharski.

Wyposażenie stanowisk egzaminacyjnych niezbędne do wykonania zadania

Tabela 2. Wyposażenie stanowiska egzaminacyjnego dla 1 zdającego

Lp.	Nazwa	Istotne funkcje i parametry techniczno-eksploatacyjne/uwagi	Jednostka miary	Liczba
Indywidualne stanowisko do przygotowania i wydawania potraw				
urządzenia, narzędzia, sprzęt				
1.	Zlewozmywak z dostępem do bieżącej ciepłej i zimnej wody	dla 1 zdającego – min. 1 komora	szt. (komora)	1
2.	Kuchenka	gazowa lub elektryczna 4-palnikowa z piekarnikiem	szt.	1
3.	Błat roboczy	najlepiej ze stali nierdzewnej, długość min. 120 cm	szt.	1
4.	Chłodziarko-zamrażarka	od -18 °C do +8 °C, min. 3 półki (1 półka maksymalnie dla 2 zdających) oznaczone numerami stanowisk egzaminacyjnych	szt.	1
5.	Waga elektroniczna	dokładność 1 g	szt.	1
6.	Komplet garnków z dopasowanymi pokrywkami	różne pojemności: 1,0 l, 1,5 l, 2,5 l	kpl.	1
7.	Komplet rondli z dopasowanymi pokrywkami	różne pojemności: 1,0 l, 2,0 l	kpl.	1
8.	Komplet patelni	Ø 18-20 cm, Ø 26-28 cm	kpl.	1
9.	Komplet misek	5 sztuk ze stali nierdzewnej, różnej wielkości 0,5-2,0 l	kpl.	1
10.	Komplet desek do krojenia	6 sztuk w różnych kolorach lub opisanych zgodnie z HACCP	kpl.	1
11.	Nóż kuchenny	uniwersalny („szefa”)	szt.	1
12.	Obieraczka		szt.	1
13.	Nóż jarzyniak		szt.	1
14.	Komplet chochli	50 ml, 100-150 ml	kpl.	1
15.	Łyżka cedzakowa – szumówka		szt.	1
16.	Szczypce kuchenne	metalowe lub z tworzywa	szt.	1
17.	Praska do ziemniaków		szt.	1
18.	Łyżka kuchenna		szt.	2
19.	Łopatka kuchenna		szt.	1
20.	Kula do ucierania		szt.	1
21.	Zestaw łyżek miarowych/miarek kuchennych	pojemność 1,25 ml, 2,5 ml, 5 ml, 15 ml	kpl.	1
22.	Naczynie miarowe	z podziałką 0,1-1 l	szt.	1
23.	Sito do przecierania		szt.	1
24.	Komplet sit do przesiewania	2 sztuki różnej wielkości	kpl.	1
25.	Pęseta mała do garniowania potraw		szt.	1
26.	Tarka	metalowa o różnych oczkach	szt.	1
27.	Trzepaczka różgowa		szt.	1

28.	Taca	z polipropylenu lub innego tworzywa, dowolnych wymiarów, dopuszczona do kontaktu z żywnością	szt.	2
zastawa stołowa				
29.	Komplet sztućców	łyżka stołowa duża, widelec stołowy duży, nóż stołowy duży, łyżka mała, widelec mały	kpl.	2
30.	Talerz płaski	Ø 24-32 cm	szt.	2
31.	Talerz płaski	Ø 19-21 cm	szt.	2
32.	Talerz głęboki		szt.	2
33.	Półmisek	ceramiczny, długość ok. 18 cm	szt.	1
34.	Komplet salaterek	szklany, 2 różne pojemności ok. 0,5 – 1,5 l	kpl.	1
35.	Dodatkowa zastawa stołowa do próbowania potraw przez zdającego	łyżka stołowa duża, widelec stołowy duży, nóż stołowy duży, łyżka mała, widelec mały, talerz płaski Ø 19-21 cm	kpl.	1
pozostałe wyposażenie				
36.	Kosz/pojemnik	z napisem: <i>odpady BIO</i>	szt.	1
37.	Zapalarka do gazu/zapalniczka/zapałki	w przypadku posiadania kuchenek gazowych	szt.	1
38.	Rękawice ochronne termiczne		para	1
39.	Kalkulator prosty	z podstawowymi funkcjami (dodawanie, odejmowanie, mnożenie, dzielenie, procenty)	szt.	1

Tabela 2a. Wyposażenie stanowisk wspólnych dla kilku zdających

Lp.	Nazwa	Istotne funkcje, parametry techniczno-eksploatacyjne/uwagi	Jednostka miary	Liczba	Dla ilu zdających
maszyny, narzędzia, sprzęt, przybory					
Stanowisko ogólnodostępne					
1.	Kuchenka mikrofalowa		szt.	1	6
2.	Czajnik elektryczny	1,5-2,0 l	szt.	1	3
3.	Maszynka do mielenia	z przystawką do ścierania warzyw (min. 3 różne tarki)	szt.	1	3
4.	Termometr do żywności z sondą	minimalny zakres temp. 0-200 °C	szt.	1	6
Stanowisko porządkowe					
5.	Zestaw sprzętów do utrzymania czystości	mop z wiadrem, szczotka z drążkiem, zmiotka, szufelka	kpl.	1	3
6.	Kosz/pojemnik na odpady	z możliwością segregacji odpadów	szt.	1	6
Stanowisko do mycia rąk					
7.	Dozownik na mydło w płynie		szt.	1	6
8.	Zasobnik lub uchwyt na ręczniki papierowe		szt.	1	6
Stanowisko do oceny potraw					
9.	Komplet sztućców do degustacji potraw przez egzaminatora	łyżka stołowa duża, widelec stołowy duży, nóż stołowy duży, łyżka mała, widelec mały	kpl.	1	6
10.	Komplet zastawy stołowej do degustacji potraw przez egzaminatora	talerz głęboki, talerz płaski Ø 24-32 cm, talerz płaski Ø 19-21 cm	kpl.	1	6
11.	Szklanka (dla egzaminatora)		szt.	1	6

Tabela 3. Materiały zużywane w całości niezbędne do wykonania zadania praktycznego przez 1 zdającego

Lp.	Nazwa materiału/surowca	J.m.	Ilość dla 1 zdającego	Orientacyjna cena jednostkowa [zł]	Szacunkowy koszt dla 1 zdającego [zł]	Uwagi
Indywidualne stanowisko do przygotowania i wydawania potraw						
1.	Ziemniak	kg	0,5	4,00	2,00	
2.	Cebula żółta (ok. 130-150 g/szt.)	szt.	1	1,50	1,50	
3.	Jajo (rozmiar L)	szt.	1	1,50	1,50	umieścić w chłodziarce
4.	Mięso wieprzowe bez kości - szynka	kg	0,25	35,00	8,75	umieścić w chłodziarce
5.	Kapusta kiszona	kg	0,2	10,00	2,00	
6.	Gąbka do zmywania – zmywak	szt.	1	0,70	0,70	
7.	Ręcznik papierowy (rolka ok. 50 listków)	rolka	1	4,50	4,50	
8.	Rękawiczki jednorazowe	para	3	1,00	3,00	
9.	Naczynia jednorazowe do odważania (poj. ok. 100 ml)	szt.	6	1,00	6,00	
10.	Tacki papierowe do odważania (Ø ok.18 cm, op. 12 szt.)	op.	1	5,00	5,00	
11.	Koncentrat pomidorowy 30 % (op. 200 g)	op.	1/15	6,00	0,40	
12.	Papryka czerwona (ok. 200-240 g/szt.)	szt.	1/2	4,00	2,00	
13.	Szczypiorek (pęczek ok. 30 g)	pęczek	1/4	3,00	0,75	
14.	Marchew (ok. 100-120 g)	szt.	1/2	0,80	0,40	
15.	Rzodkiewka (pęczek minimum 10 szt.)	pęczek	1/5	3,00	0,60	
16.	Nać pietruszki (pęczek ok. 30 g)	pęczek	1/4	3,00	0,75	
17.	Worki foliowe na odpady BIO (poj. 35 l)	szt.	1	0,50	0,50	
Razem					40,35	

Tabela 3a. Materiały podlegające wymianie/uzupełnieniu po określonej liczbie zdających

Lp.	Nazwa materiału/surowca	J.m.	Ilość	Po ilu zdających	Orientacyjna cena jednostkowa [zł]	Szacunkowy koszt [zł]	Szacunkowy koszt dla 1 zdającego [zł]	Uwagi
Indywidualne stanowisko do przygotowania i wydawania potraw								
1.	Mąka pszenna zwykła typ 450 lub 500 (op. 1 kg)	op.	1	30	4,50	4,50	0,15	
2.	Olej rzepakowy (op. 0,5 l)	op.	1	3	10,00	10,00	3,33	
3.	Sól kuchenna biała drobna (op. 1 kg, jodowana lub nie)	op.	1	20	4,50	4,50	0,23	
4.	Pieprz czarny mielony (op. 20 g)	op.	1	6	3,00	3,00	0,50	
5.	Śmietana 18 % kwaśna (op. 200 g)	op.	1	4	3,00	3,00	0,75	umieścić w chłodziarce
6.	Papryka słodka mielona (op. 20 g)	op.	1	6	3,00	3,00	0,50	
7.	Cukier kryształ (op. 1 kg)	op.	1	25	5,00	5,00	0,20	
8.	Kminek cały (op. 20 g)	op.	1	5	3,00	3,00	0,60	
9.	Mleczko do czyszczenia (op. 500 g)	op.	1	10	8,00	8,00	0,80	
10.	Płyn do mycia naczyń (op. 500 ml)	op.	1	4	6,00	6,00	1,50	
11.	Folia aluminiowa do żywności (op. 10 m)	op.	1	6	6,00	6,00	1,00	
12.	Folia spożywcza do żywności (op. 10 m)	op.	1	6	6,00	6,00	1,00	
Wspólne stanowisko do mycia rąk								
13.	Mydło antybakteryjne (op. 500 ml)	op.	1	10	7,00	7,00	0,70	
14.	Ręcznik papierowy (rolka ok. 50 listków)	rolka	1	6	4,50	4,50	0,75	
Wspólne stanowisko porządkowe								
15.	Worki foliowe do kosza z możliwością segregacji odpadów (poj. 35 l)	szt.	3	6	0,50	1,50	0,25	
Wspólne stanowisko do oceny potraw								
16.	Woda mineralna niegazowana (op. 500 ml)	op.	1	6	3,00	3,00	0,50	
17.	Serwetki gastronomiczne (op. 500 szt.)	op.	1	100	8,00	8,00	0,08	
Razem							12,84	

Uwaga:

Zakup materiałów powinien być zawsze dokonywany w sposób oszczędny i ekonomiczny.

Ilość materiałów oraz wielkość opakowań musi być dostosowana w sposób racjonalny do liczby zdających w danej kwalifikacji w ośrodku egzaminacyjnym.

Wskazówki/informacje dotyczące przygotowania stanowisk egzaminacyjnych

Na indywidualnym stanowisku do przygotowania i wydawania potraw dla każdego zdającego należy przygotować:

- wyposażenie zgodnie z tabelą 2,
- materiały/surowce zgodnie z tabelami 3 i 3a:

- surowce wymienione w tabelach: 3 i 3a, które nie wymagają przechowywania w warunkach chłodniczych, można przygotować na stanowisku na tacach plastikowych wymienionych w tabeli 2,
- surowce wymagające warunków chłodniczych należy zabezpieczyć w chłodziarko-zamrażarce i oznaczyć numerem stanowiska egzaminacyjnego; w czasie instruktażu stanowiskowego należy poinformować zdających o surowcach umieszczonych w chłodziarko-zamrażarce,
- surowce, przy których w tabeli zapisana jest masa jednostkowa jako przedział dwóch wartości (np. 250-300 g/szt.), należy zakupić i przygotować w ilości nie mniejszej niż dolna wartość masy podana w nawiasie; zdający podczas egzaminu będą samodzielnie odważać i odmierzać dokładne ilości surowców potrzebnych do wykonania zadania egzaminacyjnego,
- materiały/surowce z tabeli 3 należy przygotować dla każdego zdającego w ilości określonej w kolumnie *Ilość dla 1 zdającego*, natomiast materiały/surowce z tabeli 3a należy umieścić na stanowisku w całych oryginalnych opakowaniach lub opakowaniach zastępczych czytelnie oznaczonych i pozostawić je na tym stanowisku dla zdających na kolejnych zmianach; zawartość opakowań należy kontrolować przed każdą zmianą i wymieniać/uzupełniać w miarę potrzeb (orientacyjnie po liczbie zdających określonej w tabeli).

W ośrodkach o małej liczbie zdających, w przypadku surowców takich jak: sól czy mąka zawartość opakowania można podzielić na kilka stanowisk.

- ziemniaki - całe sztuki,
- jajo należy umyć i zdezynfekować,
- mięso wieprzowe bez kości - szynka w 1 kawałku,
- paprykę czerwoną należy przekroić wzdłuż,
- marchew należy przekroić w poprzek,
- kosz z napisem: *odpady BIO* wyłożyć workiem foliowym.

Na wspólnym stanowisku ogólnodostępnym należy przygotować wyposażenie zgodnie z tabelą 2a.

Na wspólnym stanowisku porządkowym należy przygotować wyposażenie zgodnie z tabelą 2a:

- poszczególne sekcje kosza/pojemnika opisane: *PAPIER, PLASTIK/METAL, ZMIESZANE* wyłożyć workami foliowymi.

Na wspólnym stanowisku do mycia rąk należy przygotować:

- wyposażenie zgodnie z tabelą 2a,
- materiały zgodnie z tabelą 3a:
 - mydło antybakteryjne i ręczniki papierowe umieścić w odpowiednich dozownikach/zasobnikach.

Na wspólnym stanowisku do oceny potraw należy przygotować wyposażenie zgodnie z tabelą 2a oraz butelkę wody mineralnej i kilka serwetek dla egzaminatora.

Po każdej zmianie egzaminacyjnej (po zakończeniu pracy egzaminatora) należy uporządkować wszystkie stanowiska.

Informacje dodatkowe:

- przed zakupami surowców i materiałów należy zapoznać się ze wskazaniemi do wszystkich zadań egzaminacyjnych wytypowanych na daną sesję egzaminacyjną, ich harmonogramem w ośrodku egzaminacyjnym, planowaną liczbą zdających na poszczególnych zmianach oraz określić łączne zapotrzebowanie na te surowce i materiały, które się powtarzają w poszczególnych zadaniach;
- w każdym dniu egzaminu przed każdą zmianą należy skontrolować stan techniczny urządzeń i instalacji niezbędnych do wykonania zadania oraz sprawdzić kompletność instrukcji obsługi maszyn i urządzeń; nie zostawiać urządzeń włączonych;
- podczas instruktażu stanowiskowego należy:
 - zapoznać zdających z przebiegiem egzaminu, rozmieszczeniem stanowisk i ich wyposażeniem oraz z przepisami bhp,
 - pokazać, gdzie zgromadzone są surowce i materiały potrzebne do wykonania zadania,
 - poinstruować zdających, że pozostałe po wykonaniu zadania surowce należy pozostawić na stanowisku, a surowce wymagające przechowywania w warunkach chłodniczych należy odpowiednio zabezpieczyć w chłodziarko-zamrażarce.

Uwagi:

Ośrodek powiadamia zdających o konieczności przystąpienia do części praktycznej egzaminu we własnym kompletnym stroju kucharskim (bluza/fartuch kucharski, spodnie kucharskie, zapaska, czapka kucharska), obuwiu roboczym, z 2 ścierkami kuchennymi i z długopisem z czarnym wkładem.

Zdający musi posiadać dokument potwierdzający tożsamość oraz ważne orzeczenie lekarskie do celów sanitarno-epidemiologicznych.