

Zadanie egzaminacyjne

Na podstawie zamieszczonych receptur na 6 porcji, wykonaj po 2 porcje każdej z potraw: zrazów drobiowych z sosem słodko-kwaśnym, ryżu na sypko oraz surówki z warzyw mieszanych.

Stanowisko do wykonania potraw masz przygotowane, większość surowców odważonych i odmierzonych zgodnie z recepturami na 2 porcje. Ilość masy jajowej, śmietany i ryżu oblicz i odważ sam.

Przygotuj do wydania 2 zestawy potraw. Dobierz do sporządzonych potraw zastawę stołową i wyporcuj w taki sposób, aby każdy zestaw zawierał gorące: zrazy drobiowe z sosem słodko-kwaśnym, ryż na sypko oraz schłodzoną surówkę z warzyw mieszanych. Potrawy udekoruj.

Zgłoś Przewodniczącemu ZN przez podniesienie ręki gotowość do ekspedycji.

Podczas wykonywania zadania przestrzegaj zasad organizacji pracy, bhp i ppoż., ochrony środowiska oraz systemu HACCP, GMP i GHP. Po zakończeniu pracy uporządkuj stanowisko.

Receptury na 6 porcji

Zrazy drobiowe z sosem słodko-kwaśnym		
Surowce	Ilość	Sposób wykonania
Mięso drobiowe mielone	450 g	1. Przeprowadź obróbkę wstępną brudną surowców. 2. Sporządź masę z mielonego mięsa drobiowego, bułki pszennej czerstwej, cebuli rozdrobnionej w drobną kostkę i masy jajowej (jeśli masa jest za rzadka, dodaj bułkę tartą). 3. Uformuj z masy drobiowej porównywalnej wielkości zrazy po 2 sztuki na porcję, obtocz je w mące pszennej i obsmaż. 4. Na patelni po zrazach podsmaż rozdrobnione na grube wióry marchew i jabłko. 5. Duś zrazy z podsmażoną marchwią i jabłkiem (w płynie po deglasacji). 6. Dodaj do sosu rozdrobniony w grube wióry ogórek konserwowy. Zblenduj i zagotuj. 7. Sos zabil śmietaną. 8. Zrazy wyporcuj na sosie słodko-kwaśnym, udekoruj grillowanymi pomidorami koktajlowymi i podaj z ryżem.
Masa jajowa	45 g	
Bułka pszenna czerstwa	60 g	
Marchew	150 g	
Cebula	90 g	
Jabłko	150 g	
Mąka pszenna	60 g	
Śmietana 18%	90 g	
Ogórek konserwowy	150 g	
Bułka tarta	wg potrzeb	
Olej uniwersalny	90 ml	
Pomidory koktajlowe	do dekoracji	
Sól, pieprz czarny mielony, cukier, musztarda stołowa, cytryna	do smaku	

Ryż na sypko		
Surowce	Ilość	Sposób wykonania
Ryż	300 g	1. Przeprowadź obróbkę wstępną ryżu. 2. Ugotuj ryż na sypko i wyporcuj.
Sól	do smaku	

Surówka z warzyw mieszanych		
Surowce	Ilość	Sposób wykonania
Kapusta pekińska	300 g	1. Przeprowadź obróbkę wstępną brudną surowców. 2. Poszatkuj drobno kapustę pekińską. 3. Rozdrobnij warzywa korzeniowe w cienkie słupki a paprykę konserwową w kostkę. 4. Rozdrobnij jabłko na grube wióry. 5. Sporządź sos winegret. 6. Rozdrobnione surowce wymieszaj z sosem. 7. Surówkę wyporcuj i udekoruj drobno posiekanym koprem.
Jabłko	150 g	
Papryka konserwowa	75 g	
Pietruszka	150 g	
Seler	150 g	
Oliwa z oliwek	135 g	
Koper świeży	do dekoracji	
Sól, pieprz czarny mielony, cukier, musztarda stołowa	do smaku	

Czas przeznaczony na wykonanie zadania wynosi 120 minut.

Ocenie podlegać będą 4 rezultaty:

- zrazy drobiowe z sosem słodko-kwaśnym,
- ryż na sypko,
- surówka z warzyw mieszanych,
- sposób wyporcjowania i wydania potraw

oraz

przebieg procesu produkcji potraw.

**Wskazania dotyczące przygotowania stanowisk egzaminacyjnych
do części praktycznej egzaminu**

Tabela 1. Powiązanie kwalifikacji z zawodami

Oznaczenie kwalifikacji	Nazwa kwalifikacji	Symbol cyfrowy zawodu	Nazwa zawodu
HGT.02	Przygotowanie i wydawanie dań	343404	Technik żywienia i usług gastronomicznych
		512001	Kucharz

Opis wyposażenia ośrodka egzaminacyjnego

1. Miejsce egzaminowania 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 2. 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 obserwatora	szt.	1
3.	Tablica szkolna/plansza do zapisania czasu rozpoczęcia i zakończenia pracy zdających (kreda lub pisak)	szt.	1
4.	Zegar	szt.	1
5.	Apteczka	szt.	1
6.	Komplet koszy do segregacji śmieci zgodny z aktualnymi przepisami	kpl.	1
7.	Długopis (zapasowy dla zdających)	szt.	wg potrzeb
8.	Identyfikator dla zdającego (oznaczony numerem stanowiska)	szt.	= liczbie zdających na zmianie
9.	Identyfikator dla zespołu nadzorującego (oznaczony wyłącznie napisem: PRZEWODNICZĄCY ZESPOŁU NADZORUJĄCEGO lub EGZAMINATOR)	szt.	dla każdej osoby
10.	Identyfikator dla obserwatora (oznaczony wyłącznie napisem: OBSERWATOR)	szt.	1
11.	Identyfikator dla asystenta technicznego (oznaczony wyłącznie napisem: ASYSTENT)	szt.	1

2. Opis stanowiska egzaminacyjnego:

W skład stanowiska egzaminacyjnego wchodzi:

- **stanowisko porządkowe** - wydzielony fragment pomieszczenia wyposażony w sprzęt i środki czystości niezbędne do utrzymania porządku,
- **stanowisko magazynowe** - pomieszczenie lub wydzielony fragment pomieszczenia wyposażone w urządzenia do przechowywania żywności,
- **stanowisko do mycia rąk** wyposażone w: umywalkę z instalacją zimnej i ciepłej wody, dozownik do mydła, zasobnik lub uchwyty na ręczniki papierowe,
- **indywidualne stanowiska do sporządzania i ekspedycji potraw (dla każdego zdającego w sali)** wyposażone w: stoły produkcyjne, trzony kuchenne z piekarnikami, zlewozmywaki z instalacją zimnej i ciepłej wody (min. 1- komora dla zdającego), gniazda sieciowe bezpieczne 230V do podłączenia sprzętu zmechanizowanego, narzędzia niezbędne do produkcji potraw i naczyń stołowe do ekspedycji dla zdających,
- **stanowisko do oceny potraw** - stół/lawka, oznaczony numerami stanowisk egzaminacyjnych, na którym każdy zdający będzie wystawiał swoje potrawy do oceny; stanowisko powinno być wyposażone w dodatkowe naczynia i sztuczce przeznaczone do degustacji dla egzaminatora.

Zdający przychodzi na egzamin w kompletnym stroju kucharskim i obuwie roboczym. W sali powinien znajdować się zapasowy komplet odzieży roboczej.

I. Wyposażenie niezbędne do wykonania zadania

Tabela 3. Wyposażenie stanowiska egzaminacyjnego dla 1 zdającego

Lp.	Urządzenia, sprzęt, narzędzia pomocnicze, środki ochrony indywidualnej	Jednostka miary	Liczba
URZĄDZENIA, SPRZĘT, NARZĘDZIA, NACZYNIA STOŁOWE			
1.	Kuchenka gazowa lub elektryczna 4 – palnikowa z piekarnikiem	szt.	1
2.	Stół roboczy	szt.	1
3.	Zlewozmywak z dostępem do bieżącej ciepłej i zimnej wody	dla 1 zdającego - 1 komora; dla 6 zdających -3 dwukomorowe lub 6 jednokomorowych	
4.	Komplet garnków o różnej wielkości z dopasowanymi pokrywkami (3 szt.: 1,0 l; 1,5 l; 2,5 l)	kpl.	1
5.	Rondel z pokrywką (1,5÷2,0 l)	kpl.	1
6.	Komplet patelni (2 szt.: średnica 18-20 cm, 22-24 cm)	kpl.	1
7.	Miski metalowe różnej wielkości (0,5 ÷ 2,0 l)	szt.	3
8.	Deski zgodne z HACCP	kpl.	1
9.	Nóż kuchenny uniwersalny („szefa”)	szt.	1
10.	Obieraczka	szt.	1
11.	Jarzyniak	szt.	1
12.	Cedzak	szt.	1
13.	Chochla poj. ok. 50÷100 ml	szt.	1
14.	Łyżka cedzakowa - szumówka	szt.	1.
15.	Szczypce metalowe lub z tworzywa	szt.	1
16.	Łyżka kuchenna drewniana lub z tworzywa	szt.	1
17.	Łopatka kuchenna drewniana lub z tworzywa	szt.	1
18.	Naczynie miarowe 0,5 l	szt.	1
19.	Sito stalowe	szt.	1

20.	Tarka jarzynowa metalowa o różnych oczkach	szt.	1
21.	Trzepaczka różgowa	szt.	1
22.	Komplet sztućców: łyżka stołowa, widelec stołowy, nóż stołowy, łyżeczka do herbaty	kpl.	2
23.	Talerz do dania zasadniczego	szt.	6
24.	Talerz zakąskowy	szt.	6
25.	Sosjerka (150-200 ml) z podstawką i łyżką do sosu	szt.	1
26.	Salaterka o pojemności ok. 0,3 l	szt.	1
27.	Ręcznik papierowy	szt.	1
28.	Rękawice ochronne	para	1
29.	Rękawiczki jednorazowe	para	3
30.	Worek na śmieci	szt.	2
31.	Płyn do mycia naczyń	l	0,15
32.	Gąbka do zmywania - zmywak	szt.	1
33.	Mleczko do czyszczenia	l	0,08
34.	Mydło antybakteryjne	1	0,08
36.	Zapalarka do gazu	szt.	6
37.	Kalkulator prosty*	szt.	6

* Kalkulator prosty – jest to kalkulator, który umożliwi wykonywanie tylko dodawania, odejmowania, mnożenia, dzielenia, ewentualnie obliczanie procentów lub pierwiastków kwadratowych z liczb.

Tabela 3a. Wyposażenie stanowiska wspólnego dla kilku zdających

Lp.	Urządzenia, sprzęt, narzędzia pomocnicze, środki ochrony indywidualnej	Dla 6 zdających
URZĄDZENIA, SPRZĘT, NARZĘDZIA, NACZYNIA STOŁOWE		
1.	Kuchenka mikrofalowa	1 szt.
2.	Chłodziarko - zamrażarka	od -18 °C do +8 °C, min. 3 półki (maksymalnie 1 półka na 2 zdających) oznaczone numerami zdających
3.	Waga elektroniczna	3 szt.
4.	Czajnik elektryczny (1,5 – 2,0 l)	2 szt.
5.	Blender	2 szt.
6.	Wyciskarka ręczna lub mechaniczna do cytrusów	1 szt.
7.	Folia spożywcza do żywności 10 m	1 rolka
8.	Woda mineralna niegazowana 0,5 l	6 szt.
9.	Literatka/szklanka	9 szt.
10.	Zestaw sprzętu i środków do utrzymania czystości: mop z wiadrem, zmiotka, szufelka	1 kpl.

Tabela 4. Materiały zużywane w całości niezbędne do wykonania zadania praktycznego dla 1 zdającego

Lp.	Nazwa materiału/podzespołu/części /elementu zamiennego/surowca/ półproduktu	Jednostka miary	Ilość dla 1 zdającego	Orientacyjna cena jednostkowa zł	Szacunkowy koszt dla 1 zdającego zł
1.	Mięso drobiowe mielone	kg	0,15	19,00	2,85
2.	Jaja (masa jajowa)*	kg	0,045	14,00	0,65
3.	Bułka pszenna czerstwa	kg	0,02	20,00	0,40
4.	Marchew	kg	0,05	5,00	0,25
5.	Cebula	kg	0,03	5,00	0,15
6.	Jabłka	kg	0,1	6,00	0,60
7.	Mąka pszenna	kg	0,02	3,50	0,07
8.	Śmietana 18%*	kg	0,09	13,00	1,17
9.	Ogórek konserwowy	kg	0,05	14,00	0,70
10.	Bułka tarta*	kg	0,05	8,00	0,40
11.	Olej uniwersalny	l	0,03	10,00	0,30
12.	Pomidory koktajlowe**	kg	0,08	14,00	1,12
13.	Ryż biały*	kg	0,3	8,00	2,40
14.	Kapusta pekińska	kg	0,1	8,00	0,80
15.	Papryka konserwowa	kg	0,025	14,00	0,35
16.	Pietruszka	kg	0,05	10,00	0,50
17.	Seler	kg	0,05	7,50	0,38
18.	Oliwa z oliwek	l	0,045	35,00	1,58
19.	Koper świeży	pęczek	1/4	2,50	0,63
20.	Musztarda stołowa*	kg	0,005	11,00	0,06
21.	Cytryna (cząstka)	kg	0,05	7,00	0,35
22.	Sól*	kg	0,12	2,50	0,30
23.	Pieprz czarny mielony*	kg	0,005	60,00	0,30
24.	Cukier*	kg	0,06	3,50	0,21
25.	Gąbka do zmywania - zmywak	szt.	1	0,50	0,50
26.	Mleczko do czyszczenia	l	0,08	15,00	1,20
27.	Mydło antybakteryjne	l	0,08	13,00	1,04
28.	Płyn do mycia naczyń	l	0,15	6,00	0,90
29.	Worki na śmieci o pojemności 30 l	szt.	2	0,40	0,80
30.	Ręcznik papierowy	szt.	1	3,00	3,00
31.	Rękawiczki jednorazowe	para	3	1,00	3,00
32.	Folia spożywcza do żywności 10 m	rolka	1/5	4,00	0,80
33.	Woda mineralna niegazowana 0,5 l	szt.	1	2,00	2,00
34.	Naczynia jednorazowe o poj. 100 ml do odważania	szt.	6	1,00	6,00
Razem brutto					35,76

* asystent techniczny przygotowuje zaznaczone surowce na wspólnym stanowisku dla 6 zdających, śmietanę i masę jajową zabezpiecza w lodówce

** asystent techniczny dla każdego zdającego przygotowuje całe pomidory koktajlowe po 4 szt. (ok. 80 g)

Tabela 4a. Materiały wielokrotnie wykorzystywane przez zdających

Lp.	Nazwa materiału/podzespołu/ części /elementu zamiennego/ surowca/ półproduktu	Jednostka miary	Ilość	Dla ilu zdających	Orientacyjna cena jednostkowa zł	Szacunkowy koszt dla 1 zdającego zł (n - liczba zdających na 1 stanowisku)
1.	Zapasowy fartuch kucharski - zapaska z karczkiem	szt.	1	15	50,00	50/n
2.	Rękawice ochronne	para	1	15	15,00	15,00/n
3.	Zapalarka do gazu	szt.	1	15	5,00	5,00/n
Razem brutto na 1 zdającego na stanowisku						70,00/n

II. Wskazówki/informacje dotyczące przeprowadzenia egzaminu i przygotowania stanowisk egzaminacyjnych

- Zdający przystępuje do egzaminu z ważnym orzeczeniem lekarskim do celów sanitarno-epidemiologicznych, ubrany w kompletny strój kucharski (biała bluza, białe spodnie, fartuch kucharski - zapaska z karczkiem, czapka kucharska) i obuwie robocze.
- Na indywidualnym stanowisku do sporządzania i ekspedycji potraw dla każdego zdającego należy przygotować wszystkie surowce (odważone/odmierzone) w ilości zgodnej z Tabelą 4, z wyjątkiem masy jajowej, śmietany, ryżu oraz bułki tartej, cukru i przypraw, które należy ustawić na stanowisku wspólnym dla wszystkich zadających w opakowaniu zbiorczym czytelnie opisanym lub w oryginalnym w ilości odpowiadającej liczbie zdających w sali zgodnie z Tabelą 4. Surowce należy uzupełniać na stanowisku wspólnym dla każdej zmiany.
- Sprzęt do wspólnego użytkowania przez zdających powinien znajdować się we wskazanym ogólnodostępnym miejscu.
- Surowce wymagające warunków chłodniczych powinny być zabezpieczone w chłodziarce i oznaczone numerem stanowiska egzaminacyjnego. W instruktażu stanowiskowym należy poinformować zdających o konieczności korzystania z surowców zgromadzonych w chłodziarce.
- W wyznaczonym ogólnodostępnym miejscu należy przygotować butelki z wodą mineralną i literatki/szklanki.
- Na stanowisku do oceny potraw należy przygotować dodatkowo komplety sztućców (łyżka stołowa, widelec stołowy, nóż stołowy, łyżeczka do herbaty) i talerze do dania zasadniczego, w ilości odpowiadającej liczbie zdających w sali (przy 6 zdających – 6 kompletów sztućców i 6 talerzy).

III. Kalkulacja kosztów wykonania zadania w przeliczeniu na jednego zdającego

Element wyceny	Szacunkowy koszt brutto [zł]	Uwagi
Materiały zużywane w całości niezbędne do wykonania zadania praktycznego dla 1 zdającego (tab. 4)	35,76	
Materiały wielokrotnie wykorzystywane przez zdających (tab. 4a)	70,00/n	n- liczba zdających na 1 stanowisku
Ogółem ok.	35,76+70,00/n	

Uwagi, dodatkowe informacje:

Ośrodek powiadamia zdających, aby do egzaminu przystąpili w obowiązkowym kompletnym stroju kucharskim (bluza, spodnie, fartuch kucharski - zapaska z karczkiem i czapka kucharska) i obuwiu roboczym oraz z ważnym orzeczeniem lekarskim do celów sanitarno-epidemiologicznych.