

## Zadanie egzaminacyjne

Na podstawie zamieszczonych receptur na 8 porcji, wykonaj po 2 porcje każdej z potraw: klopsików drobiowych z sosem marchwiowym, ryżu na sypko oraz warzyw smażonych.

Stanowisko do wykonania potraw masz przygotowane, większość surowców odważonych i odmierzonych zgodnie z recepturami na 2 porcje. Ilość ryżu, śmietany i mąki pszennej 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: klopsiki drobiowe z sosem marchwiowym, ryż na sypko oraz warzywa smażone. Potrawy udekoruj.

**Zgłoś Przewodniczącemu ZN przez podniesienie ręki gotowość do ich 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 8 porcji

Klopsiki drobiowe z sosem marchwiowym		
Surowce	Ilość	Sposób wykonania
Mięso drobiowe mielone	600 g	1. Przeprowadź obróbkę wstępną brudną surowców. 2. Sporządź wywar z rozdrobnionej marchwi i łydyg kopru. 3. Sporządź masę z mielonego mięsa drobiowego, bułki pszennej, masy jajowej i podsmażonej cebuli (jeśli masa jest za rzadka, dodaj bułkę tartą). 4. Uformuj z masy drobiowej porównywalnej wielkości klopsiki po 2 sztuki na porcję, obsmaż i duś w wywarze (po deglasacji). 5. Sporządź z otrzymanego wywaru i marchwi sos, dodając rozdrobnione jabłka. Zblenduj i zagotuj. 6. Zagęść podprawą zacieraną i zabieli śmietaną. 7. Klopsiki wyporcuj z sosem marchwiowym, udekoruj koprem i podaj z ryżem.
Masa jajowa	60 g	
Bułka pszenna czerstwa	80 g	
Cebula	120 g	
Bułka tarta	wg potrzeb	
Marchew	200 g	
Jabłka	200 g	
Mąka pszenna	80 g	
Olej uniwersalny	120 ml	
Masło extra	80 g	
Śmietana 18%	120 g	
Koper świeży	1 pęczek	
Sól, pieprz czarny mielony	do smaku	

Ryż na sypko		
Surowce	Ilość	Sposób wykonania
Ryż	400 g	1. Przeprowadź obróbkę wstępną ryżu. 2. Ugotuj ryż na sypko i wyporcuj.
Sól	do smaku	

Warzywa smażone		
Surowce	Ilość	Sposób wykonania
Kapusta pekińska	800 g	1. Przeprowadź obróbkę wstępną brudną surowców. 2. Rozdrobnij warzywa korzeniowe i ogórki konserwowe w cienkie słupki. 3. Poszatkuj drobno kapustę pekińską, a cebulę pokrój w piórka. 4. Rozdrobnione warzywa usmaż techniką stir-fry. 5. Wyporcuj i udekoruj podsmażonymi pomidorami koktajlowymi.
Ogórki konserwowe	200 g	
Pietruszka	200 g	
Marchew	200 g	
Seler	200 g	
Cebula	120 g	
Olej uniwersalny	120 g	
Pomidory koktajlowe	do dekoracji	
Sól, pieprz czarny mielony, cukier, cytryna, musztarda stołowa	do smaku	

**Czas przeznaczony na wykonanie zadania wynosi 120 minut.**

**Ocenie podlegać będą 4 rezultaty:**

- klopsiki drobiowe z sosem marchwiowym,
- ryż na sypko,
- warzywa smażone,
- 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 uchwył 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 naczynia 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 obuwiu 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
<b>URZĄDZENIA, SPRZĘT, NARZĘDZIA, NACZYNIA STOŁOWE</b>			
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.	8
24.	Talerz zakąskowy	szt.	8
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
35.	Zapalarka do gazu	szt.	6
36.	Kalkulator prosty*	szt.	6

\* Kalkulator prosty – jest to kalkulator, który umożliwia 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
<b>URZĄDZENIA, SPRZĘT, NARZĘDZIA, NACZYNIA STOŁOWE</b>		
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	8 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	0,015	14,00	0,21
3.	Bułka pszenna czerstwa	kg	0,02	20,00	0,40
4.	Cebula****	kg	0,06	5,00	0,30
5.	Bułka tarta*	kg	0,05	8,00	0,40
6.	Marchew****	kg	0,1	5,00	0,50
7.	Jabłka	kg	0,05	6,00	0,30
8.	Mąka pszenna*	kg	0,08	3,50	0,28
9.	Olej uniwersalny	l	0,06	10,00	0,60
10.	Masło extra	kg	0,02	30,00	0,60
11.	Śmietana 18%*	kg	0,12	13,00	1,56
12.	Koper świeży	pęczek	1/4	2,50	0,63
13.	Ryż biały*	kg	0,40	8,00	3,20
14.	Kapusta pekińska	kg	0,2	8,00	1,60
15.	Ogórki konserwowe	kg	0,05	14,00	0,70
16.	Pietruszka	kg	0,05	10,00	0,50
17.	Seler	kg	0,05	7,50	0,38
18.	Pomidory koktajlowe***	kg	0,08	14,00	1,12
19.	Cytryna (częstka)	kg	0,05	7,00	0,35
20.	Musztarda stołowa*	kg	0,005	11,00	0,06
21.	Sól*	kg	0,12	2,50	0,30
22.	Pieprz czarny mielony*	kg	0,005	60,00	0,30
23.	Cukier*	kg	0,06	3,50	0,21
24.	Gąbka do zmywania - zmywak	szt.	1	0,50	0,50
25.	Mleczko do czyszczenia	l	0,08	15,00	1,20
26.	Mydło antybakteryjne	l	0,08	13,00	1,04
27.	Płyn do mycia naczyń	l	0,15	6,00	0,90
28.	Worki na śmieci o pojemności 30-35 l	szt.	2	0,40	0,80
29.	Ręcznik papierowy	szt.	1	3,00	3,00
30.	Rękawiczki jednorazowe	para	3	1,00	3,00
31.	Folia spożywcza do żywności 10 m	rolka	1/5	4,00	0,80
32.	Woda mineralna niegazowana 0,5 l	szt.	1	2,00	2,00
33.	Naczynia jednorazowe o poj.100 ml do odważania	szt.	6	1,00	6,00
<b>Razem brutto</b>					<b>37,13</b>

\* asystent techniczny przygotowuje zaznaczone surowce na wspólnym stanowisku dla 6 zdających, śmietaną zabezpiecza w lodówce

\*\* asystent techniczny przygotowuje masę jajową do kubeczków jednorazowych i zabezpiecza w lodówce dla każdego zdającego

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

\*\*\*\* asystent techniczny rozważa marchew w dwóch naważkach po 50 g i cebulę w dwóch naważkach po 30 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	50,00/n
2.	Rękawice ochronne	para	1	15	15,00	15,00/n
3.	Zapalarka do gazu	szt.	1	15	5,00	5,00/n
<b>Razem brutto na 1 zdającego na stanowisku</b>						<b>70,00/n</b>

**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 ryżu, mąki pszennej, śmietany 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)	37,13	
Materiały wielokrotnie wykorzystywane przez zdających (tab. 4a)	70,00/n	n-liczba zdających na 1 stanowisku
<b>Ogółem ok.</b>	<b>37,13+70,00/n</b>	

**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.