

INFORMATOR O EGZAMINIE ZAWODOWYM

KUCHARZ
512001

Część szczegółowa

Kształcenie wg podstawy programowej kształcenia w zawodzie szkolnictwa branżowego z 2019 r.

Aktualizacja – 25 sierpnia 2022 r.

 **CENTRALNA
KOMISJA
EGZAMINACYJNA**

WARSZAWA 2022

Informator opracowała Centralna Komisja Egzaminacyjna w Warszawie
we współpracy z Okręgową Komisją Egzaminacyjną w Krakowie



UKŁAD GRAFICZNY © CKE 2022

Spis treści

1. Wstęp.....	4
2. Informacje o zawodzie.....	5
2.1 Kwalifikacje wyodrębnione w zawodzie.....	5
2.2 Zadania zawodowe.....	5
2.3 Możliwości kształcenia w zawodzie.....	5
3. Wymagania egzaminacyjne z przykładami zadań.....	6
<i>Kwalifikacja HGT.02. Przygotowanie i wydawanie dań.....</i>	<i>6</i>
3.1. Przykłady zadań do części pisemnej egzaminu.....	6
3.1.1 HGT.02.1. Bezpieczeństwo i higiena pracy.....	6
3.1.2 HGT02.2. Podstawy żywienia i gastronomii.....	7
3.1.3 HGT.02.3. Przyjmowanie i magazynowanie żywności.....	8
3.1.4 HGT.02.4. Przygotowanie dań.....	9
3.1.5 HGT.02.5. Wydawanie dań.....	13
3.1.6 HGT.02.6. Język obcy zawodowy.....	14
3.1.7 HGT.02.7. Kompetencje personalne i społeczne	15
3.2. Przykład zadania do części praktycznej egzaminu.....	16

1. WSTĘP

Część szczegółowa informatora o egzaminie zawodowym składa się ze Wstępu (1.) i dwóch rozdziałów (2. i 3.):

- 2. INFORMACJA O ZAWODZIE, rozdział zawiera informacje o kwalifikacjach wyodrębnionych w zawodzie, zadania zawodowe i możliwości kształcenia w zawodzie wynikające z podstawy programowej dla zawodu
- 3. WYMAGANIA EGZAMINACYJNE Z PRZYKŁADAMI ZADAŃ, rozdział zawiera przykładowe zadania do części pisemnej i części praktycznej egzaminu.

Przykładowe zadania zamieszczone w części szczegółowej informatora nie wyczerpują wszystkich możliwych zadań, które mogą wystąpić w arkuszach egzaminacyjnych. Informator nie może też być główną wskazówką do planowania procesu kształcenia w zawodzie, gdyż kształcenie powinno odbywać się zgodnie z programami nauczania opracowanymi według obowiązującej podstawy programowej kształcenia w zawodzie szkolnictwa branżowego.

Egzamin zawodowy składa się z dwóch części: pisemnej i praktycznej.

Część pisemna egzaminu, która jest przeprowadzana na sali egzaminacyjnej z wykorzystaniem elektronicznego systemu przeprowadzania egzaminu zawodowego, trwa 60 minut i jest w formie testu pisemnego składającego się z 40 zadań zamkniętych. Każde zadanie zawiera cztery odpowiedzi do wyboru, z których tylko jedna jest poprawna. Za poprawne rozwiązanie zadań w części pisemnej można uzyskać maksymalnie 40 punktów.

Część praktyczna egzaminu polega na wykonaniu przez zdającego na stanowisku egzaminacyjnym zadania praktycznego, którego rezultatem może być wyrób, usługa lub dokumentacja. Ocena wykonania zadania jest przeprowadzana zgodnie z zasadami oceniania ustalonymi przez Centralną Komisję Egzaminacyjną.

Więcej ogólnych informacji o egzaminie zawodowym znajduje się w części ogólnej informatora, dostępnej na stronie internetowej Centralnej Komisji Egzaminacyjnej (<https://cke.gov.pl/egzamin-zawodowy/egzamin-zawodowy-formula-2019/informatory-wyposazenie-osrodkow/informatory>).

Wszystkie akty prawne, w tym podstawa programowa, są dostępne na stronie internetowej Centralnej Komisji Egzaminacyjnej (www.cke.gov.pl) oraz na stronach internetowych okręgowych komisji egzaminacyjnych.

2. INFORMACJE O ZAWODZIE

2.1 Kwalifikacje wyodrębnione w zawodzie

W zawodzie **kucharz** wyodrębniono jedną kwalifikację:

Symbol kwalifikacji	Nazwa kwalifikacji
HGT.02.	Przygotowanie i wydawanie dań

2.2 Zadania zawodowe

Absolwent szkoły prowadzącej kształcenie w zawodzie kucharz powinien być przygotowany do wykonywania zadań zawodowych w zakresie kwalifikacji HGT.02. Przygotowanie i wydawanie dań:

- oceniania jakości produktów,
- przechowywania żywności,
- obróbki produktów i przygotowania stanowiska pracy,
- obsługi sprzętu gastronomicznego,
- przygotowania dań zimnych, gorących i podstawowych deserów,
- wydawania dań.

2.3 Możliwości kształcenia w zawodzie

Od roku szkolnego 2019/2020 kształcenie w zawodzie kucharz może być realizowane w branżowej szkole I stopnia oraz od 1 września 2020 na kwalifikacyjnych kursach zawodowych.

3. WYMAGANIA EGZAMINACYJNE Z PRZYKŁADAMI ZADAŃ

Kwalifikacja HGT.02. Przygotowanie i wydawanie dań

3.1 Przykłady zadań do części pisemnej egzaminu

3.1.1 HGT.02.1. Bezpieczeństwo i higiena pracy

Jednostka efektów kształcenia:

HGT.02.1. Bezpieczeństwo i higiena pracy

Efekt kształcenia	Kryterium weryfikacji
Uczeń:	Uczeń:
4) przewiduje zagrożenia dla zdrowia lub życia człowieka oraz mienia i środowiska związane z wykonywaniem zadań zawodowych	4) stosuje się do informacji przedstawionych na znakach bezpieczeństwa

Przykładowe zadanie

Wskaż, który z przedstawionych znaków bezpieczeństwa informuje o drzwiach zamykanych automatycznie.



A.



B.



C.



D.

Odpowiedź prawidłowa: B

Jednostka efektów kształcenia:

HGT.02.1. Bezpieczeństwo i higiena pracy

Efekt kształcenia	Kryterium weryfikacji
Uczeń:	Uczeń:
8) określa rolę układu funkcjonalnego pomieszczeń w organizacji pracy zakładu gastronomicznego	1) rozróżnia pomieszczenia wchodzące w skład zakładu gastronomicznego, w tym dział magazynowy, produkcyjny, ekspedycyjny, obsługi konsumenta, administracyjno-socjalny

Przykładowe zadanie

Które pomieszczenie w zakładzie gastronomicznym należy zaliczyć do strefy produkcji czystej?

- A. Magazyn surowców.
- B. Zmywalnia naczyń.
- C. Przygotownia I.
- D. Garmażernia.

Odpowiedź prawidłowa: D

3.1.2. HGT.02.2. Podstawy żywienia i gastronomii

Jednostka efektów kształcenia:

HGT.02.2. Podstawy żywienia i gastronomii

Efekt kształcenia	Kryterium weryfikacji
Uczeń:	Uczeń:
1) charakteryzuje produkty i ich zastosowanie w gastronomii	8) rozróżnia rodzaje mięs i elementy tusz oraz podroby (wołowe, wieprzowe, jagnięce, cielęce, drobiowe)

Przykładowe zadanie

Najdłuższym elementem pozyskanym z rozbioru tuszy wieprzowej w części grzbietowej jest

- A. schab.
- B. szynka.
- C. karkówka.
- D. biodrówka.

Odpowiedź prawidłowa: A

Jednostka efektów kształcenia:

HGT.02.2. Podstawy żywienia i gastronomii

Efekt kształcenia	Kryterium weryfikacji
Uczeń:	Uczeń:
2) ocenia jakość żywności	1) ocenia produkty pod względem świeżości, smaku, zapachu, przydatności do spożycia

Przykładowe zadanie

Na którym rysunku przedstawiono w naczyniu z wodą najświeższe jajo?



A.



B.



C.



D.

Odpowiedź prawidłowa: A

Jednostka efektów kształcenia:

HGT.02.2. Podstawy żywienia i gastronomii

Efekt kształcenia	Kryterium weryfikacji
Uczeń:	Uczeń:
4) rozróżnia metody utrwalania żywności	4) identyfikuje stosowane metody utrwalania żywności w półproduktach i wyrobach spożywczych

Przykładowe zadanie

Którą metodę utrwalania żywności zastosowano w celu otrzymania mleka, na opakowaniu którego zamieszczono napis UHT?

- A. Termizacji.
- B. Sterylizacji.
- C. Tyndalizacji.
- D. Pasteryzacji.

Odpowiedź prawidłowa: B

Jednostka efektów kształcenia:

HGT.02.2. Podstawy żywienia i gastronomii

Efekt kształcenia	Kryterium weryfikacji
Uczeń:	Uczeń:
5) określa rolę składników pokarmowych i ich wpływ na organizm człowieka	1) opisuje składniki pokarmowe

Przykładowe zadanie

Źródłem łatwo przyswajalnego żelaza jest

- A. ser kozi.
- B. burak ćwikłowy.
- C. kasza gryczana.
- D. wątroba wieprzowa.

Odpowiedź prawidłowa: D

Jednostka efektów kształcenia:

HGT.02.2. Podstawy żywienia i gastronomii

Efekt kształcenia	Kryterium weryfikacji
Uczeń:	Uczeń:
9) charakteryzuje drobny sprzęt gastronomiczny do przygotowania dań	2) dobiera drobny sprzęt do sporządzania określonych potraw

Przykładowe zadanie

Na rysunku przedstawiono formę, która jest przeznaczona do przygotowania

- A. tarty.
- B. pizzy.
- C. omletu.
- D. puddingu.



Odpowiedź prawidłowa: A

3.1.3 HGT.02.3. Przyjmowanie i magazynowanie żywności

Jednostka efektów kształcenia:

HGT.02.3. Przyjmowanie i magazynowanie żywności

Efekt kształcenia	Kryterium weryfikacji
Uczeń:	Uczeń:
1) stosuje sprzęt i aparaturę kontrolno-pomiarową w zakładzie gastronomicznym	1) rozróżnia sprzęt i aparaturę kontrolno-pomiarową stosowaną w zakładzie gastronomicznym

Przykładowe zadanie

Który z podanych zestawów przyrządów powinien znajdować się w pomieszczeniach magazynowych zakładu gastronomicznego w celu kontroli właściwych warunków przechowywania żywności?

- A. Barometr i spirometr.
- B. Higrometr i barometr.
- C. Termometr i barometr.
- D. Higrometr i termometr.

Odpowiedź prawidłowa: D

Jednostka efektów kształcenia:

HGT.02.3. Przyjmowanie i magazynowanie żywności

Efekt kształcenia	Kryterium weryfikacji
Uczeń:	Uczeń:
4) stosuje urządzenia do przechowywania żywności	2) dobiera urządzenia do rodzaju przechowywanej żywności

Przykładowe zadanie

W magazynie wyposażonym w umywalkę do rąk, stół ze zlewem, chłodziarkę i urządzenie do naświetlania promieniami UV należy przechowywać

- A. jaja.
- B. ryby.
- C. mięso.
- D. mleko.

Odpowiedź prawidłowa: A

Jednostka efektów kształcenia:

HGT.02.3. Przyjmowanie i magazynowanie żywności

Efekt kształcenia	Kryterium weryfikacji
Uczeń:	Uczeń:
5) przestrzega zasad przechowywania żywności w warunkach optymalnych	3) stosuje zasady FIFO (First In, First Out)

Przykładowe zadanie

Na podstawie danych zawartych w tabeli określ, którą partię ziemniaków stosując zasadę FIFO należy wydać w pierwszej kolejności z magazynu

- A. 1.
- B. 2.
- C. 3.
- D. 4.

Fragment karty magazynowej

Numer partii	Nazwa produktu/towaru handlowego	Data zakupu
1	Ziemniak	10.10.2020
2	Ziemniak	12.10.2020
3	Ziemniak	15.10.2020
4	Ziemniak	17.10.2020

Odpowiedź prawidłowa: A

3.1.4 HGT.02.4. Przygotowanie dań

Jednostka efektów kształcenia:

HGT.02.4. Przygotowanie dań

Efekt kształcenia	Kryterium weryfikacji
Uczeń:	Uczeń:
2) stosuje receptury gastronomiczne	2) oblicza na podstawie receptur zapotrzebowanie na produkty do przygotowania potraw

Przykładowe zadanie

Ile kilogramów lodów i śmietanki należy przygotować do sporządzenia 5 porcji deseru, jeżeli do sporządzenia 1 porcji deseru zużywa się 80 g lodów waniliowych i 40 g bitej śmietanki?

- A. 0,04 kg lodów waniliowych i 0,20 kg bitej śmietanki.
- B. 0,04 kg lodów waniliowych i 0,02 kg bitej śmietanki.
- C. 0,40 kg lodów waniliowych i 0,20 kg bitej śmietanki.
- D. 0,40 kg lodów waniliowych i 0,02 kg bitej śmietanki.

Odpowiedź prawidłowa: C

Jednostka efektów kształcenia:

HGT.02.4. Przygotowanie dań

Efekt kształcenia	Kryterium weryfikacji
Uczeń:	Uczeń:
7) przygotowuje elementy dań z warzyw, owoców i grzybów	1) kroi i rozdrabnia warzywa, owoce i grzyby, stosując różne techniki, takie jak: macedoine, julienne, brunoise, concasse, chiffonade

Przykładowe zadanie

Które z wymienionych warzyw należy rozdrabniać, stosując technikę chiffonade?

- A. Ogórki.
- B. Szpinak.
- C. Pomidory.
- D. Ziemniaki.

Odpowiedź prawidłowa: B

Jednostka efektów kształcenia:

HGT.02.4. Przygotowanie dań

Efekt kształcenia	Kryterium weryfikacji
Uczeń:	Uczeń:
9) przygotowuje dania z jaj i przetworów mlecznych	1) określa zastosowanie serów w zależności od ich rodzaju

Przykładowe zadanie

Który ser należy zastosować do wykonania klasycznej sałatki caprese?

- A. Brie.
- B. Parmezan.
- C. Mozzarella.
- D. Camembert.

Odpowiedź prawidłowa: C

Jednostka efektów kształcenia:

HGT.02.4. Przygotowanie dań

Efekt kształcenia	Kryterium weryfikacji
Uczeń:	Uczeń:
10) przygotowuje podstawowe desery	2) stosuje różne techniki przygotowania deserów, w tym flambirowanie, temperowanie czekolady, żelowanie, ucieranie, ubijanie, smażenie, pieczenie, mrożenie, napowietrzanie

Przykładowe zadanie

W produkcji którego deseru wykonuje się warstwę skarmelizowanego cukru?

- A. Tiramisu.
- B. Zabaglione.
- C. Panna cotta.
- D. Krem brulee.

Odpowiedź prawidłowa: D

Jednostka efektów kształcenia:

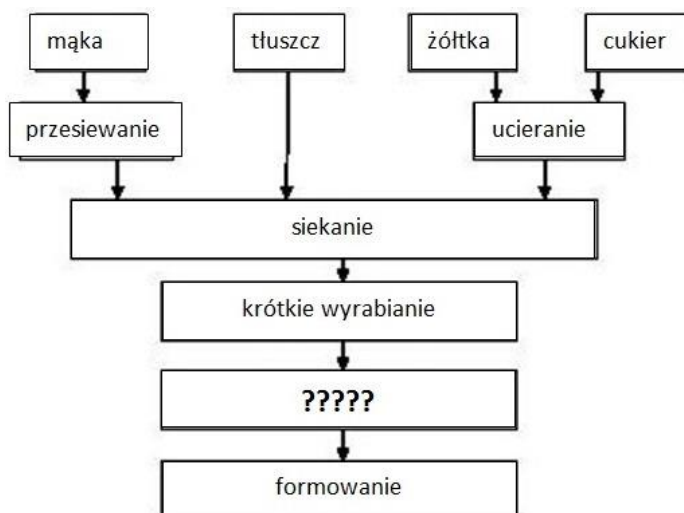
HGT.02.4. Przygotowanie dań

Efekt kształcenia	Kryterium weryfikacji
Uczeń:	Uczeń:
11) przygotowuje wyroby ciastkarskie	1) planuje etapy przygotowania wyrobów ciastkarskich, w tym łączenie składników, wypiek, dekorowanie

Przykładowe zadanie

Czynnością oznaczoną na przedstawionym schemacie znakami zapytania, którą należy wykonać sporządzając ciasto na kruchy spód, jest

- A. schłodzenie.
- B. wałkowanie.
- C. wybijanie.
- D. ucieranie.



Odpowiedź prawidłowa: A

Jednostka efektów kształcenia:

HGT.02.4. Przygotowanie dań

Efekt kształcenia	Kryterium weryfikacji
Uczeń:	Uczeń:
12) przygotowuje dania z mąki, kasz i ryżu	5) przygotowuje dania z mąki, kasz i ryżu (np. makarony, ravioli, pierogi, naleśniki, risotto, kaszotto, kluski, kluski z ciasta parzonego) stosując różne metody i techniki procesu technologicznego

Przykładowe zadanie



W przedstawionym filmie prezentowany jest sposób formowania

- A. knedli.
- B. kopytek.
- C. klusek śląskich.
- D. klusek francuskich.

Odpowiedź prawidłowa: B

Jednostka efektów kształcenia:

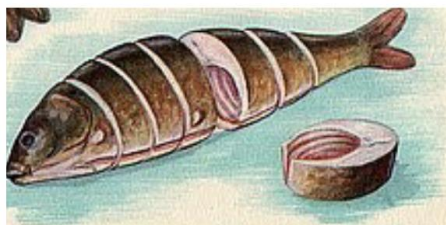
HGT.02.4. Przygotowanie dań

Efekt kształcenia	Kryterium weryfikacji
Uczeń:	Uczeń:
15) przygotowuje dania z ryb i owoców morza	2) wykonuje obróbkę wstępną ryb, w tym sprawdzenie świeżości, mycie, usuwanie łusek, filetowanie, usuwanie ości, porcjowanie

Przykładowe zadanie

Na rysunku przedstawiono obróbkę wstępną polegającą na porcjowaniu ryby

- A. w dzwonko.
- B. w półdzwonko.
- C. w filet z ości.
- D. w filet bez ości.



Odpowiedź prawidłowa: A

Jednostka efektów kształcenia:

HGT.02.4. Przygotowanie dań

Efekt kształcenia	Kryterium weryfikacji
Uczeń:	Uczeń:
20) rozpoznaje zmiany zachodzące w produktach spożywczych podczas przygotowania dań	2) wskazuje zmiany, jakie zachodzą w produktach spożywczych podczas poszczególnych procesów obróbki technologicznej w tym utlenianie się mięsa, ryb, warzyw i owoców, reakcja Maillarda

Przykładowe zadanie

Któremu procesowi ulega skrobia podczas sporządzania zasmażki?

- A. Denaturacji.
- B. Rozklejenia.
- C. Polimeryzacji.
- D. Dekstrynizacji.

Odpowiedź prawidłowa: D

Jednostka efektów kształcenia:

HGT.02.4. Przygotowanie dań

Efekt kształcenia	Kryterium weryfikacji
Uczeń:	Uczeń:
21) stosuje sprzęt i urządzenia do przygotowania dań	2) dobiera sprzęt i urządzenia do przygotowania określonych dań

Przykładowe zadanie

Który z noży przedstawionych na rysunku powinien zastosować kucharz do filetowania ryb?



A.



B.



C.



D.

Odpowiedź prawidłowa: D

3.1.5 HGT.02.5. Wydawanie dań

Jednostka efektów kształcenia:

HGT.02.5. Wydawanie dań

Efekt kształcenia	Kryterium weryfikacji
Uczeń:	Uczeń:
1) przygotowuje stanowisko pracy do wydawania dań	2) przygotowuje sekcje – elementy dania i narzędzia potrzebne do wydania dania

Przykładowe zadanie

Narzędzie przedstawione na rysunku należy przygotować do porcjowania

- A. ryżu.
- B. frytek.
- C. knedli.
- D. klusek.



Odpowiedź prawidłowa: A

Jednostka efektów kształcenia:

HGT.02.5. Wydawanie dań

Efekt kształcenia	Kryterium weryfikacji
Uczeń:	Uczeń:
2) używa zastawy stołowej do serwowania dań	2) dobiera zastawę stołową do serwowanego dania

Przykładowe zadanie

Które naczynie przedstawione na rysunku należy zastosować do wydania zupy rakowej?



A.



B.



C.



D.

Odpowiedź prawidłowa: D

Jednostka efektów kształcenia:

HGT.02.5. Wydawanie dań

Efekt kształcenia	Kryterium weryfikacji
Uczeń:	Uczeń:
3) przestrzega procedur zarządzania jakością i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności i żywienia podczas wydawania dań	3) przestrzega zasad systemu analizy zagrożeń i krytycznych punktów kontroli – HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) oraz dobrej praktyki higienicznej – GHP (Good Hygienic Practice)

Przykładowe zadanie

Potrawy przygotowane w systemie cook–chill, przed podaniem konsumentowi, muszą być podgrzane do temperatury minimum

- A. 50 °C.
- B. 60 °C.
- C. 70 °C.
- D. 80 °C.

Odpowiedź prawidłowa: C

3.1.6 HGT.02.6. Język obcy zawodowy

Jednostka efektów kształcenia:

HGT.02.6. Język obcy zawodowy

Efekt kształcenia	Kryterium weryfikacji
Uczeń:	Uczeń:
1) posługuje się podstawowym zasobem środków językowych w języku obcym nowożytnym (ze szczególnym uwzględnieniem środków leksykalnych) umożliwiającym realizację czynności zawodowych w zakresie tematów związanych: a) ze stanowiskiem pracy i jego wyposażeniem b) z głównymi technologiami stosowanymi w danym zawodzie c) z dokumentacją związaną z danym zawodem d) z usługami świadczonymi w danym zawodzie	1) rozpoznaje oraz stosuje środki językowe umożliwiające realizację czynności zawodowych w zakresie a) czynności wykonywanych na stanowisku pracy, w tym związanych z zapewnieniem bezpieczeństwa i higieny pracy b) narzędzi, maszyn, urządzeń i materiałów koniecznych do realizacji czynności zawodowych c) procesów i procedur związanych z realizacją zadań zawodowych d) formularzy, specyfikacji oraz innych dokumentów związanych z wykonywaniem zadań zawodowych e) świadczonych usług, w tym obsługi klienta

Przykładowe zadanie (wersja w j. angielskim)

Wskaż system technologiczny polegający na szybkim zamrożeniu potraw do temperatury -18 °C bezpośrednio po obróbce cieplej.

- A. Cook - freeze.
- B. Cook - serve.
- C. Cook - chill.
- D. Sous - vide.

Odpowiedź prawidłowa: A

Przykładowe zadanie (wersja w j. niemieckim)

Wskaż system technologiczny polegający na szybkim zamrożeniu potraw do temperatury -18 °C bezpośrednio po obróbce cieplej.

- A. Kochen - einfrieren.
- B. Kochen - servieren.
- C. Kochen - chillen.
- D. Sous - vide.

Odpowiedź prawidłowa: A

Jednostka efektów kształcenia:

HGT.02.6. Język obcy zawodowy

Efekt kształcenia	Kryterium weryfikacji
Uczeń:	Uczeń:
5) zmienia formę przekazu ustnego lub pisemnego w języku obcym nowożytnym w typowych sytuacjach związanych z wykonywaniem czynności zawodowych	3) przekazuje w języku obcym nowożytnym informacje sformułowane w języku polskim lub tym języku obcym nowożytnym

Przykładowe zadanie (wersja w j. angielskim)

Which vegetable contains the most carotene in 100 g of product?

- A. Marchew.
- B. Ogórek.
- C. Burak.
- D. Por.

Odpowiedź prawidłowa: A

Przykładowe zadanie (wersja w j. niemieckim)

Welches Gemüse enthält in 100 g Produkt das meiste Karotin?

- A. Marchew.
- B. Ogórek.
- C. Burak.
- D. Por.

Odpowiedź prawidłowa: A

3.1.7 HGT.02.7. Kompetencje personalne i społeczne

Jednostka efektów kształcenia:

HGT.02.7. Kompetencje personalne i społeczne

Efekt kształcenia	Kryterium weryfikacji
Uczeń:	Uczeń:
2) stosuje zasady komunikacji interpersonalnej	3) komunikuje się efektywnie, szanuje i nie ocenia rozmówcy, wyraża i odbiera krytykę

Przykładowe zadanie

Przezeń porozumiewających się niewerbalnie osób wynosząca między nimi od 360 do 600 cm to strefa

- A. intymna.
- B. osobista.
- C. publiczna.
- D. społeczna.

Odpowiedź prawidłowa: C

Jednostka efektów kształcenia:

HGT.02.7. Kompetencje personalne i społeczne

Efekt kształcenia	Kryterium weryfikacji
Uczeń:	Uczeń:
5) aktualizuje wiedzę i doskonali umiejętności zawodowe	2) wskazuje rodzaje i możliwości doskonalenia się w zawodzie

Przykładowe zadanie

Kucharz chcąc rozwijać swoje umiejętności z zakresu dekorowania potraw, powinien zapisać się na kurs

- A. baristy.
- B. carvingu.
- C. karmelarstwa.
- D. sommelierstwa.

Odpowiedź prawidłowa: B

3.2 Przykład zadania do części praktycznej egzaminu

Część praktyczna egzaminu z kwalifikacji HGT.02. jest przeprowadzana według modelu w i trwa **120** minut.

Wykonaj, zgodnie z zamieszczonymi recepturami, 2 zestawy potraw składające się z gulaszu wieprzowego, klusek kładzionych oraz surówki z marchwi i jabłka.

Stanowisko do wykonania potraw masz przygotowane, surowce i półprodukty odważone i odmierzone zgodnie z recepturą z wyjątkiem mąki pszennej do przygotowania gulaszu wieprzowego i klusek kładzionych.

Dobierz do sporządzonych potraw zastawę stołową, wyporcuj w taki sposób, aby każda porcja zawierała gorący gulasz wieprzowy, kluski kładzione oraz schłodzoną surówkę z marchwi i jabłka. Potrawy udekoruj.

Zgłoś przewodniczącemu ZN przez podniesienie ręki gotowość do ich ekspedycji.

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

Na podstawie zamieszczonej receptury, oblicz zapotrzebowanie na surowce do przygotowania 10 porcji surówki z marchwi i jabłka. Wyniki zapisz w tabeli znajdującej się w arkuszu egzaminacyjnym. Wartości wyraż w gramach i kilogramach.

Gulasz wieprzowy. Receptura na 2 porcje

Surowiec	Ilość	Sposób wykonania
Mięso wieprzowe	200 g	- Przeprowadź obróbkę wstępną brudną i czystą surowców. - Pokrój mięso w kostkę o boku 3x3 cm, posól, oprósz mąką pszenną i obsmaż na części oleju. - Podsmażone mięso przełóż do rondla, podlej wrzącą wodą i duś do miękkości pod przykryciem. - Podsmaż pokrojoną w kostkę cebulę i dodaj do mięsa razem z koncentratem pomidorowym. - Sporządź zawieszinę z mąki pszennej, zagęść nią potrawę i dopraw gulasz wieprzowy do smaku. - Wyporcuj gulasz wieprzowy na dwie równe części i podaj z kluskami kładzionymi, udekoruj koperem i pomidorami koktajlowymi.
Mąka pszenna	10 g	
Olej	30 ml	
Cebula	40 g	
Koncentrat pomidorowy	10 g	
Sól, pieprz, papryka słodka	do smaku	
Pomidor koktajlowy	do dekoracji	
Koper	do dekoracji	

Kluski kładzione. Receptura na 2 porcje

Surowiec	Ilość	Sposób wykonania
Mąka pszenna	130 g	- Przeprowadź obróbkę wstępną brudną i czystą surowców. - Z mąki pszennej, jaja połączonego z wodą, posiekanego kopru i soli wyrób ciasto do odpowiedniej konsystencji. - Kluski formuj łyżką, wkładając je bezpośrednio do wrzącej, osolonej wody, ugotowane kluski przelej gorącą wodą. - Wyporcuj kluski kładzione na dwie równe części i podaj z gulaszem wieprzowym.
Jajo	1 szt.	
Koper	0,5 pęczka	
Sól	do smaku	
Woda	do gęstości	

Surówka z marchwi i jabłka. Receptura na 2 porcje

Surowiec	Ilość	Sposób wykonania
Marchew	150 g	- Przeprowadź obróbkę wstępną brudną i czystą surowców. - Zetrzyj marchew i jabłko na grube wiórka, wymieszaj z jogurtem i dopraw do smaku. - Rozważ i wyporcuj surówkę na dwie równe porcje i udekoruj.
Jabłko	100 g	
Jogurt	30 g	
Sól, cukier, kwasek cytrynowy	do smaku	
Salata masłowa	do dekoracji	
Ogórek świeży	do dekoracji	

Czas przeznaczony na wykonanie zadania wynosi 120 minut.

Ocenie podlegać będzie 5 rezultatów:

- gulasz wieprzowy,
- kluski kładzione,
- surówka z marchwi i jabłka,
- sposób ekspedycji, porcjowania i udekorowania dań,
- zapotrzebowanie na surowce niezbędne do przygotowania 10 porcji surówki z marchwi i jabłka

oraz

- przebieg procesu produkcji gulaszu wieprzowego, klusek kładzionych oraz surówki z marchwi i jabłka.

Tabela

**Zapotrzebowanie na surowce niezbędne
do przygotowania 10 porcji surówki z marchwi i jabłka**

Nazwa surowca	Ilość na 2 porcje [g]	Ilość na 10 porcji [g]	Ilość na 10 porcji [kg]
Marchew	150		
Jabłko	100		
Jogurt	30		
Sól, cukier, kwas cytrynowy	do smaku	do smaku	do smaku

Efekty kształcenia sprawdzane przykładowym zadaniem praktycznym wraz z kryteriami weryfikacji:

Jednostka efektów kształcenia: HGT.02.1. Bezpieczeństwo i higiena pracy	
Efekty kształcenia	Kryteria weryfikacji
Uczeń:	Uczeń:
6) przygotowuje stanowisko pracy zgodnie z wymaganiami ergonomii, przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska	1) przystosowuje stanowisko pracy do swoich potrzeb, uwzględniając wymagania ergonomii, przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy oraz ochrony przeciwpożarowej 2) przestrzega zasad bezpieczeństwa i higieny pracy, ergonomii, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska podczas wykonywania zadań na stanowisku pracy 3) utrzymuje porządek na stanowisku pracy zgodnie z zasadami bezpieczeństwa i higieny pracy
7) stosuje środki ochrony indywidualnej i zbiorowej podczas wykonywania zadań zawodowych	2) dobiera środki ochrony indywidualnej do rodzaju wykonywanego zadania 3) stosuje zabezpieczenia i środki ochrony podczas użytkowania maszyn, urządzeń i narzędzi wykorzystywanych podczas wykonywania zadań zawodowych

Jednostka efektów kształcenia: HGT.02.2. Podstawy żywienia i gastronomii	
Efekty kształcenia	Kryteria weryfikacji
Uczeń:	Uczeń:
2) ocenia jakość żywności	1) ocenia produkty pod względem świeżości, smaku, zapachu, przydatności do spożycia
7) rozróżnia procesy technologiczne stosowane podczas przygotowania potraw	1) rozróżnia metody obróbki wstępnej i właściwej produktów i półproduktów podczas przygotowania potraw
8) użytkuje maszyny i urządzenia podczas sporządzania potraw	2) dobiera maszyny i urządzenia do obróbki wstępnej, termicznej, wykończenia, dystrybucji i przechowywania

9) charakteryzuje drobny sprzęt gastronomiczny do przygotowania dań	2) dobiera drobny sprzęt do sporządzania określonych potraw
10) stosuje systemy zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności i żywienia, w tym zasady HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points System)	2) rozpoznaje zagrożenia jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności i żywienia podczas sporządzania potraw

Jednostka efektów kształcenia:

HGT.02.3. Przyjmowanie i magazynowanie żywności

Efekty kształcenia	Kryteria weryfikacji
Uczeń:	Uczeń:
2) przestrzega zasad oceny jakościowej żywności	1) ocenia żywność pod względem jakościowym
5) przestrzega zasad przechowywania żywności w warunkach optymalnych	2) przestrzega optymalnych warunków przechowywania żywności w zakładzie gastronomicznym
6) przestrzega procedur zarządzania jakością i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności i żywienia podczas magazynowania	3) zapobiega zagrożeniom mającym wpływ na jakość i bezpieczeństwo zdrowotne żywności podczas magazynowania

Jednostka efektów kształcenia:

HGT.02.4. Przygotowanie dań

Efekty kształcenia	Kryteria weryfikacji
Uczeń:	Uczeń:
2) stosuje receptury gastronomiczne	2) oblicza na podstawie receptur zapotrzebowanie na produkty do przygotowania potraw 3) odważa i odmierza składniki na podstawie receptur 4) odważa i odmierza gramaturę porcji potraw
3) stosuje metody i techniki przygotowania dań	1) rozróżnia techniki obróbki termicznej sporządzania potraw, w tym blanszowanie, gotowanie, konfitowanie, smażenie, grillowanie, duszenie, pieczenie, parowanie i gotowanie w niskich temperaturach oraz wędzenie 2) dobiera metody i techniki przygotowania dań w zależności od zastosowanych produktów 4) przewiduje zagrożenia dla przebiegu procesu technologicznego, a w razie konieczności wprowadza działania korygujące podczas przygotowania dań
4) dobiera produkty do przygotowania dań	1) wykonuje obróbkę wstępną brudną produktów stosowanych do przygotowania potraw, w tym sortowanie, mycie, oczyszczanie, płukanie 2) wykonuje obróbkę wstępną czystą produktów stosowanych do przygotowania potraw, w tym krojenie, rozdrabnianie, mieszanie, formowanie 3) zapobiega niekorzystnym zmianom w produktach zachodzącym podczas obróbki wstępnej
6) stosuje tłuszcze do przygotowania dań	4) zapobiega niekorzystnym zmianom zachodzącym w tłuszczach podczas obróbki cieplnej
7) przygotowuje elementy dań z warzyw, owoców i grzybów	1) kroci i rozdrabnia warzywa, owoce i grzyby, stosując różne techniki, takie jak: macedoine, julienne, brunoise, concasse, chiffonade 6) przygotowuje surówki (np. z marchewki, z selera, z kapusty, mizerię, colesław) 9) garniruje potrawy
12) przygotowuje dania z mąki, kasz i ryżu	1) planuje etapy przygotowania dań z mąki, kasz, ryżu, w tym obróbkę wstępną i cieplną kasz i ryżu, wyrób makaronu 2) dobiera sprzęt i produkty niezbędne do wykonania dań 5) przygotowuje dania z mąki, kasz i ryżu (np. makarony, ravioli, pierogi, naleśniki, risotto, kaszotto, kluski, kluski z ciasta parzonego) stosując różne metody i techniki procesu technologicznego
13) przygotowuje dania z mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny	1) dobiera sprzęt i produkty potrzebne do wykonania dań z mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny 2) planuje etapy wykonania dań z mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny

	6) wykonuje obróbkę wstępną mięsa, w tym porcjowanie, formowanie oraz zabiegi dodatkowe (np. szpikowanie, peklowanie, marynowanie, wędzenie) 7) dobiera rodzaj porcjowania i rozdrabniania mięsa do rodzaju potrawy (np. steki, tatar, gulasz, pieczeń) 8) przygotowuje dania z mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny, w tym steki z różnych elementów mięsa (z polędwicy, z rostbefu, z antrykotu), pieczeń (udziec, żebro, comber), potrawy duszone (żeberka, strogonow, gulasz, zrazy, sztukę cielęcą) stosując różne metody i techniki procesu technologicznego, takie jak gotowanie, smażenie, duszenie, pieczenie, grillowanie, gotowanie w próżni (sous vide), smażenie krótkie (stir fry), metodą confitowania (confit)
20) rozpoznaje zmiany zachodzące w produktach spożywczych podczas przygotowania dań	1) dokonuje oceny organoleptycznej dań na poszczególnych etapach procesu technologicznego 3) zapobiega niekorzystnym zmianom zachodzącym w produktach podczas przygotowania dań
21) stosuje sprzęt i urządzenia do przygotowania dań	1) posługuje się instrukcjami obsługi maszyn i urządzeń stosowanych podczas przygotowania dań 2) dobiera sprzęt i urządzenia do przygotowania określonych dań 3) obsługuje urządzenia oraz wykorzystuje sprzęt do przygotowania dań zgodnie z instrukcją i zasadami bezpieczeństwa i higieny pracy
22) przestrzega procedur zarządzania jakością i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności i żywienia podczas przygotowania dań	1) rozpoznaje zagrożenia jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności i żywienia podczas przygotowywania dań 2) zapobiega zagrożeniom jakości i bezpieczeństwa żywności i żywienia podczas przygotowania dań 3) przestrzega zasad systemu analizy zagrożeń i krytycznych punktów kontroli – HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) oraz dobrej praktyki higienicznej – GHP (Good Hygienic Practice)

Jednostka efektów kształcenia:

HGT.02.5. Wydawanie dań

Efekty kształcenia	Kryteria weryfikacji
Uczeń:	Uczeń:
1) przygotowuje stanowisko pracy do wydawania dań	2) przygotowuje sekcje – elementy dania i narzędzia potrzebne do wydania dania 3) sprawdza sekcje i ewentualnie uzupełnia brakujące elementy i narzędzia
2) używa zastawy stołowej do serwowania dań	2) dobiera zastawę stołową do serwowanego dania 3) stosuje zastawę stołową do serwowania określonych dań
3) przestrzega procedur zarządzania jakością i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności i żywienia podczas wydawania dań	2) zapobiega zagrożeniom w trakcie serwowania dań 3) przestrzega zasad systemu analizy zagrożeń i krytycznych punktów kontroli – HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) oraz dobrej praktyki higienicznej – GHP (Good Hygienic Practice)

Inne zadania praktyczne z zakresu kwalifikacji HGT.02. Przygotowanie i wydawanie dań mogą dotyczyć, np.:

- oceny jakościowej żywności i dobierania warunków jej przechowywania oraz użytkowania urządzeń do przechowywania żywności;
- stosowania receptur, w tym przeliczania ilości składników, przeliczania jednostek, odważania i odmierzania składników, półproduktów i gotowych dań;
- przygotowania stanowiska pracy;
- dobierania surowców i półproduktów na podstawie receptur do sporządzania zakąsek, zup, dań zasadniczych, sosów, deserów i ciast;
- wykonywania czynności związanych z ekspedycją, porcjowaniem, dekorowaniem oraz dobieraniem zastawy stołowej do ekspedycji dań.