

I Wojewódzki Konkurs Wędliniarski pt. „Walory żywieniowe mięsa”

Organizatorzy:

- Wielkopolski Cech Rzeźników-Wędliniarzy-Kucharzy
 - Zespół Szkół Zawodowych nr 2 imienia Janusza Korczaka w Poznaniu
-

Instrukcja dla uczestnika konkursu

1. Konkurs jest skierowany do uczniów gimnazjum z terenu województwa wielkopolskiego. Regulamin konkursu dostępny na stronie Organizatorów.
2. Twoim zadaniem będzie rozwiązanie trzech testów z zakresu zawodów: wędliniarz, rzeźnik i kucharz.
3. Testy będą dostępne na stronach Organizatorów konkursu:
<http://www.cechrzeznikow.pl>
<http://www.zsz2.poznan.pl>
4. Organizatorzy konkursu zamieszczą trzy testy w terminach:
I test – 10 marca 2015 r.
II test – 17 marca 2015 r.
III test – 24 marca 2015 r.
5. Wydrukuj każdy test i odpowiedz na pytania używając długopisu lub pióra.
6. Pamiętaj o wpisaniu imienia i nazwiska, klasy oraz nazwy gimnazjum do którego uczęszczasz.
7. Poproś rodziców/opiekunów o podpisanie zgody na przetwarzanie danych osobowych osoby niepełnoletniej. Dokument ten jest niezbędny do udziału w konkursie.
8. Wypełnione testy (łącznie trzy testy) wraz z danymi o szkole i zgodą rodziców/opiekunów na przetwarzanie danych osobowych oddaj wychowawcy klasy. Poproś o ich dostarczenie lub wysłanie na adres Organizatorów.
9. Wypełnione testy należy dostarczyć lub nadesłać na adres:
Zespół Szkół Zawodowych nr 2 im. Janusza Korczaka
61-663 Poznań; ul. Żniwna 1
z dopiskiem „I Wojewódzki Konkurs Wędliniarski”
10. Termin składania testów upływa z dniem 1 kwietnia 2015r.
11. Twoje odpowiedzi będą oceniane przez jury złożone z nauczycieli przedmiotów zawodowych z Zespołu Szkół Zawodowych nr 2 i pracodawców zrzeszonych w Wielkopolskim Cechu Rzeźników- Wędliniarzy- Kucharzy.
12. Na zwycięzców czekają atrakcyjne nagrody.

POWODZENIA

METRYCZKA



pieczęć szkoły-gimnazjum

I Wojewódzki Konkurs Wędliniarski pt. „Walory żywieniowe mięsa”

Imię i nazwisko ucznia:
(drukowanymi literami)

Klasa:

Nazwa gimnazjum:

.....

.....

Adres szkoły:

.....

.....

Telefon szkoły:

Podpis wychowawcy:

Załączniki:

- trzy wypełnione przez ucznia testy,
- zgoda rodziców/opiekunów na przetwarzanie danych osobowych osoby niepełnoletniej.

Dokumenty konkursowe należy dostarczyć lub nadesłać na adres:

Zespół Szkół Zawodowych nr 2 im. Janusza Korczaka
61-663 Poznań; ul. Żniwna 1
z dopiskiem „I Wojewódzki Konkurs Wędliniarski”

Termin składania prac upływa z dniem 1 kwietnia 2015r.

....., dn.

.....
(imię i nazwisko rodzica / opiekuna)

ZGODA NA PRZETWARZANIE DANYCH OSOBOWYCH OSOBY NIEPEŁNOLETNIEJ

Oświadczam, że wyrażam zgodę na przetwarzanie danych osobowych mojego podopiecznego / dziecka zgodnie z ustawą z dnia 29 sierpnia 1997 roku o ochronie danych osobowych (Dz.U. z 2002 r. nr 101, poz. 926 ze zm).

Imię i nazwisko dziecka:.....**wiek**.....
(drukowanymi literami)

Zgoda udzielona jest tylko do przetwarzania danych oraz ich udostępniania w zakresie realizacji I Wojewódzkiego Konkursu Wędliniarskiego pt. „Walory żywieniowe mięsa”.

.....
(podpis rodzica / opiekuna)

Jednocześnie zgodnie z art. 24 ust. 1 ustawy o ochronie danych osobowych z dnia 29 sierpnia 1997 r. (tekst jednolity: Dz. U. 2002 r. Nr 101 poz. 926) przyjmuję do wiadomości, że:

- Administratorem danych będą organizatorzy konkursu:
 - Wielkopolski Cech Rzeźników-Wędliniarzy-Kucharzy,
 - Zespół Szkół Zawodowych nr 2 imienia Janusza Korczaka w Poznaniu.
- dane będą przetwarzane wyłącznie zgodnie z określonym celem i nie będą przekazywane innym Administratorom danych,
- dane będą udostępniane wyłącznie podanym odbiorcom,
- przysługuje mi prawo dostępu do treści danych oraz ich poprawiania,
- przysługuje mi prawo wniesienia umotywowanego pisemnego sprzeciwu przetwarzania danych,
- po ustaniu celu przetwarzania dane zostaną usunięte,
- dane podaję dobrowolnie.

.....
(podpis rodzica / opiekuna)

Imię i nazwisko ucznia Klasa
(drukowanymi literami)

Gimnazjum – test nr 2

„Walory żywieniowe mięsa”

Zadanie 1. (0-1)

U szereguj kolejne czynności wykonywane podczas przygotowania kotleta schabowego:

Przypadkowa kolejność	Poprawna kolejność
1. Mycie mięsa	
2. Panierowanie w bułce tartej	
3. Panierowanie w jajku	
4. Panierowanie w mące	
5. Rozbicie mięsa	
6. Smażenie	
7. Solenie	

Zadanie 2. (0-1)

Jak należy gotować mięso, jeśli zależy nam na zachowaniu wartości odżywczych w mięsie?



wkładamy



A. do wody zimnej

B. do wody wrzącej

Zadanie 3. (0-1)

Smażenie steków saute to:

- A. usmażone w małej ilości tłuszczu bez panierowania
- B. usmażone w małej ilości tłuszczu, panierowane
- C. usmażone w dużej ilości tłuszczu bez panierowania
- D. usmażone w dużej ilości tłuszczu, panierowane

Zadanie 4. (0-1)

Jak prawidłowo powinno się rozmrażać mięso?

- A. w ciepłej wodzie



- B. w chłodni



- C. w zimnej wodzie



- D. w mikrofalówce



© Can Stock Photo - csp0690424

Zadanie 5. (0-1)

Witaminy pełnią w organizmie człowieka funkcję:

- A. energetyczną
- B. budulcową i energetyczną
- C. regulującą i energetyczną
- D. regulującą

Zadanie 6. (0-1)

Wpisz odpowiednio odpowiadając na pytania- oraz podaj hasło

(Hasła pomocnicze w przypadkowej kolejności – saute, tranżerowanie, mięso, medalion, luzowanie)

1. jak nazywa się czynność dotycząca krojenia mięsa po upieczeniu?
2. jakiego sposobu smażenia mięsa dotyczy zastosowanie wyłącznie dodatków: soli i pieprzu ?
3. który składnik dania zasadniczego jest źródłem białka zwierzęcego dla konsumenta?
4. wycinanie kości z mięsa lub rozluźnienie paska w talii?
5. smażona potrawa z polędwicy wołowej o okrągłym kształcie lub inaczej medal?

1.																	
2.																	
3.																	
4.																	
5.																	

Zadanie 7. (0-1)

Po rozmrożeniu mięso będzie dobrej jakości jeżeli:

- A. zamrażanie przebiegnie szybko i wytworzą się małe kryształki lodu
- B. zamrażanie przebiegnie wolno i wytworzą się duże kryształki lodu
- C. zamrażanie przebiegnie szybko i wytworzą się duże kryształki lodu
- D. zamrażanie przebiegnie wolno i wytworzą się małe kryształki lodu

Zadanie 8. (0-1)

Stopnie wysmażenia mięsa wołowego dotyczą potraw:

- A. steków
B. kotletów
C. medalionów
D. zrazów

Zadanie 9. (0-1)

Wędzenie może odbywać się:

- A.** tylko na gorąco
B. tylko na zimno
C. zarówno na gorąco jak i na zimno

Zadanie 10. (0-3)

Dlaczego mięso jest niezbędnym składnikiem jadłospisu człowieka?

(Przy udzielaniu odpowiedzi możesz wykorzystać film „Mięsa lekcja” dostępny na stronie internetowej <http://www.cechrzeznikow.pl>

[illegible]

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Opracowanie:

Małgorzata Dezor
Patrycja Komolka
Zespół Szkół Zawodowych im. Janusza Korczaka
Poznań, ulica Żniwna 1