

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 3

„Walory żywieniowe mięsa”

Zadanie 1. (0-3)

Dlaczego po ukończeniu gimnazjum warto uczyć się i uzyskać zawód wędliniarz? Uzasadnij swoją odpowiedź.

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Zadanie 2. (0-1)

Peklowanie to utrwalenie żywności:

- A. fizyczne
- B. chemiczne
- C. biologiczne



Zadanie 3. (0-1)

Kiedy należy posolić wątrobę wieprzową?

- A. bezpośrednio przed smażeniem
- B. w trakcie smażenia
- C. po usmażenia

Zadanie 4. (0-1)

Patronem Wielkopolskiego Cechu Rzeźników -Wędliniarzy i Kucharzy jest

Święty



R. Margreiter

GL. 1044

Zadanie 5. (0-1)

Pulpety otrzymywane są z:

- A. mięsa mielonego smażonego
- B. mięsa mielonego gotowanego
- C. mięsa mielonego duszonego
- D. mięsa mielonego pieczonego

Zadanie 6. (0-2)

Czy dla dziecka bardziej wartościowe jest gotowane mięso czy wędliny? Uzasadnij swoją odpowiedź.

.....

.....

.....

.....

.....

Zadanie 7. (0-1)

Uzereguj produkty w kolejności rosnącej wstawiając obok ilustracji cyfry od 1 do 4 pod względem ich przydatności do spożycia (kielbasa parzona, suszona, pieczeń, wędlina peklowana):

A. kielbasa parzona



B. kielbasa suszona



C. pieczeń



D. wędlina peklowana



Zadanie 8. (0-1)

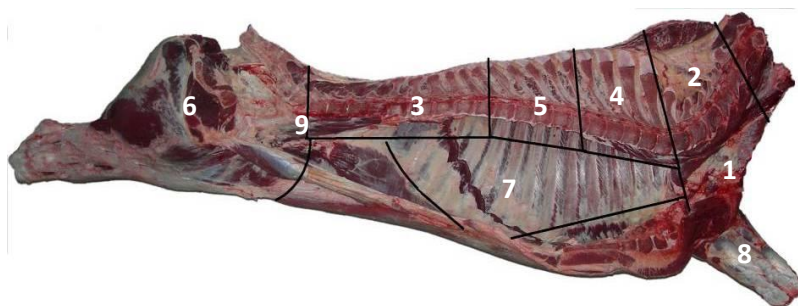
Z którego elementu tuszy zwierzęcej pochodzi mięso pod nazwą wieprzowina?

- A. krowa
- B. cielak
- C. świnia
- D. jagnię

Zadanie 9. (0-1)

Z zaznaczonych liter w podanych elementach półtuszy wołowej ułóż hasło:

- 1. **l**opatka,
- 2. karkó**w**ka
- 3. r**o**stbief
- 4. r**o**zbratel
- 5. **a**ntrykot
- 6. ud**z**iec
- 7. szponder
- 8. prę**g**a
- 9. polęd**w**ica



hasło

Zadanie 10. (0-1)

Uzereguj wg kolejności najwyższej wartości odżywczej mięsa:

- A. drób - kurczak
- B. dziczyzna
- C. wołowina
- D. wieprzowina

Opracowanie:

Małgorzata Dezor
Patrycja Komolka
Zespół Szkół Zawodowych nr 2 im. Janusza Korczaka
Poznań, ulica Żniwna 1

