

Imię i nazwisko ucznia Klasa
(drukowanymi literami)

Pełna nazwa gimnazjum:

Adres szkoły:

e-mail:

telefon/fax

II Wielkopolski Konkurs Wędliniarski

„Walory żywieniowe mięsa”

Zadanie 1. (0-1)

Przedstawiony nóż trybownik przeznaczony jest do:



- a. Przycinania kości przed obróbką mięsa
- b. Dzielenia tuszy
- c. Usuwania kości
- d. Usuwania skóry

Zadanie 2. (0-1)

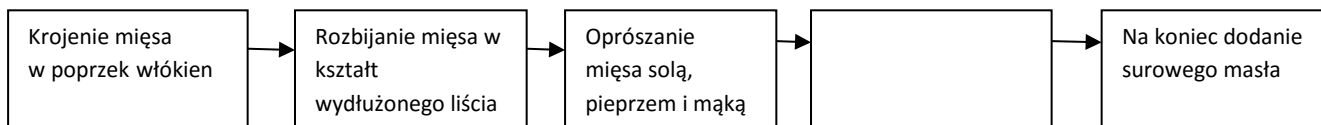


Uformowaną porcję mięsa w sznurek poddaje się następującej obróbce cieplnej:

- a. Gotowaniu
- b. Smażeniu
- c. Pieczeniu
- d. Spożywana jest na surowo

Zadanie 3. (0-1)

Wpisz brakującą czynność w przygotowaniu fileta wieprzowego.



Zadanie 4. (0-1)

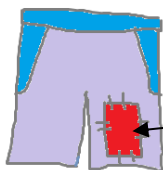
Surowce	Normatyw
Mięso wołowe i wieprzowe	0,5 kg
Bułka czerstwa	½ szt.
Jaja	1 szt.
Smalec	0,07 kg
Cebula	0,07 kg
Sól, pieprz	
Bułka tarta	0,05 kg

Wykorzystując wszystkie składniki otrzymamy potrawę:

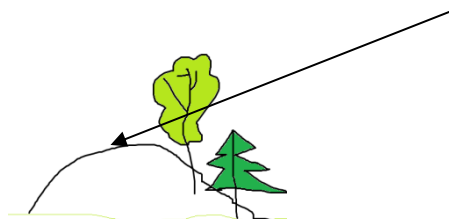
- a. Pulpety cielęce
- b. Sztukę mięsa
- c. Steki
- d. Kotlety mielone

Zadanie 5. (0-3)

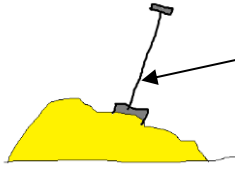
Nazwij elementy gastronomiczne tusz ukryte w rebusach:



.....



.....



Zadanie 6. (0-1)

Oblicz zapotrzebowanie na surowce do sporządzenia 1 porcji zrazów zawijanych ze słoniną, wiedząc, że receptura przewidziana na 5 porcji na zrazową wynosi 0,75 kg.

- a. 150 gramów
- b. 750 gramów
- c. 500 gramów
- d. 100 gramów

Zadanie 7. (0-1)

Na wyprodukowanych w dniu 12 stycznia 2016 roku i hermetycznie foliowanych 400 gramowych szynkach widnieje data przydatności do spożycia 5 dni. Określ ostatni dzień nadający się do spożycia wyrobów garmazeryjnych.

- a. Data przydatności nie gra roli
- b. 16 stycznia 2016 roku
- c. 18 stycznia 2016 roku
- d. 17 stycznia 2016 roku

Zadanie 8. (0-1)

Podkreśl walory odżywcze mięsa, dokonując wyboru spośród przedstawionych składników odżywczych, których mięso jest źródłem:

- a. Białko niepełnowartościowe
- b. Białko pełnowartościowe i żelazo
- c. Białko pełnowartościowe i wapń

d. Witamina C

e. Witaminy z grupy B

f. Węglowodany

g. Tłuszcze nasycone

h. Tłuszcze nienasycone

Składniki odżywcze zawarte w mięsie	Składniki odżywcze zawarte w innym pożywieniu

Zadanie 9. (0-1)

Które z wymienionych urządzeń służy do rozdrabniania mięsa?

- a. Maszynka typu „Wilk”
- b. Mikser
- c. Blender
- d. Robot kuchenny

Zadanie 10. (0-1)

Które z przedstawionych naczyń jest najodpowiedniejsze do serwowania flaków jednoporcyjnie:



a.



b.

c.



d.



Zadanie 11. (0-4)

Mięso w żywieniu dzieci i młodzieży odgrywa ważną rolę. Uzasadnij swój pogląd na temat roli mięsa w żywieniu

.....

.....

.....

.....

Zadanie 12. (0-5)

W poniższych zdaniach podkreśl zdanie PRAWDZIWE lub FAŁSZYWE wybierając prawidłową odpowiedź dotyczącą obróbki mięsa

1. W czasie smażenia mięsa powstają związki aromatyczno smakowe – PRAWDA/FAŁSZ
2. Straty witamin są tym większe, im dłuższy jest czas gotowania – PRAWDA / FAŁSZ
3. Czystość rąk nie ma wpływu na jakość produkcji potraw mięsnych w zakładach gastronomicznych – PRAWDA / FAŁSZ
4. Potrawy gotowane na parze mają większą wartość odżywczą niż gotowane w wodzie – PRAWDA / FAŁSZ
5. Podczas właściwego smażenia (nie dopuszczając do przypalenia się tłuszczu) uwalniają się związki rakotwórcze (akroleina) – PRAWDA / FAŁSZ

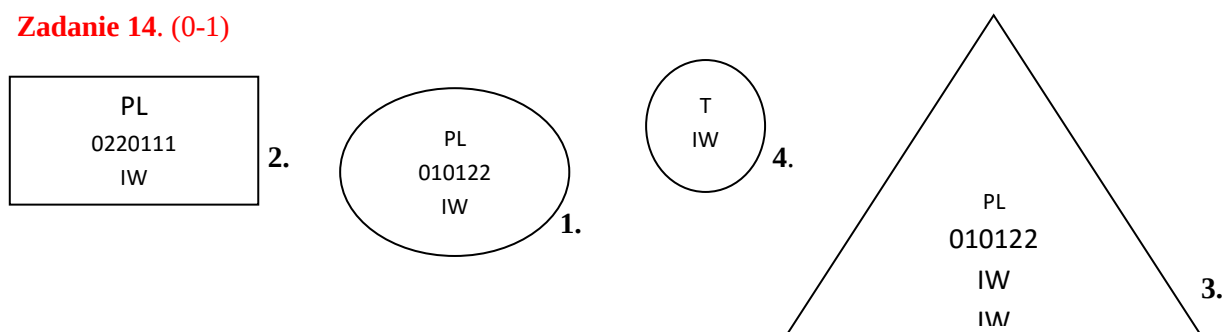
Zadanie 13. (0-6)

Smażenie mięsa to proces krótkotrwały, a powstałe potrawy powstają z tkanki mięśniowej i są delikatne, soczyste, bardziej lub mniej wysmażone. Które z poniższych elementów kulinarnych półtusze zwierząt rzeźnych przeznaczamy na potrawy smażone.

Zaznacz prawidłową odpowiedź - TAK / NIE

CECHY MIĘSA	TAK /NIE
Mięsa przerośnięte tkanką łączną	
Kawałki 1,5 – 2,5 kg	
Ze sztuk młodych	
Mięso dojrzałe I klasy	
Z dużą ilością błon	
Głównie z ćwierćtuszy tylnej	

Zadanie 14. (0-1)



1. Mięso zdadne do spożycia bez zastrzeżeń
2. Mięso o ograniczonej przydatności do spożycia
3. Mięso niezdatne do spożycia
4. Mięso wolne od włośni

Powyższe znaki kontroli weterynaryjnej zamieszczone na skórze tusz zwierząt rzeźnych decydują o przydatności mięsa do spożycia. Wybierz i narysuj oznakowanie mięsa całkowicie bezpiecznego przeznaczonego na potrawy.

.....

Zadanie 15. (0-1)

W stołówce szkolnej podano uczniom jako danie obiadowe następujący zestaw: zupa jarzynowa, klopsiki w sosie pomidorowym z, surówka z kapusty pekińskiej, kompot agrestowy. Uzupełnij dodatek skrobiowy do dania zasadniczego wpisując w brakujące miejsce

- a. Frytkami
- b. Ziemniakami zasmażanymi
- c. Kluskami francuskimi
- d. Łazankami z kapustą kiszoną

Zadanie 16. (0-1)

Deski i noże przeznaczone do krojenia wędlin oznakowane są kolorem:

- a. Zielonym
- b. Brązowym
- c. Czerwonym
- d. Niebieskim



Zadanie 17. (0-1)

Potrawy z mięsa wołowego po spożyciu są źródłem pełnowartościowego białka, witamin z grupy B, substancji wyciągowych oraz

- a. Błonnika
- b. Glukozy
- c. Wapnia
- d. Żelaza

Zadanie 18. (0-1)

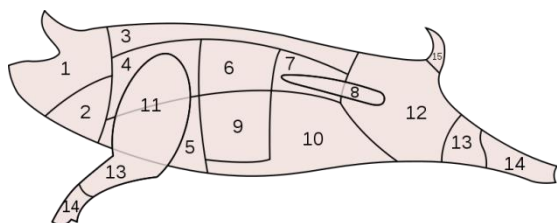
Boeuf Strogonow to potrawa z mięsa

- a. Smażonego
- b. Pieczonego
- c. Gotowanego
- d. Duszzonego



Zadanie 19. (0-1)

Z którego elementu gastronomicznego świni powstaje szynka?



- a. 10
- b. 11
- c. 12
- d. 13

Zadanie 20. (0-1)

Która z wymienionych kielbas jest regionalnym produktem wielkopolskim?

- a. Wielkopolska Biała Parzona
- b. Podwawelska
- c. Śląska
- d. Krakowska

Zadanie 21. (0-2)

Która z podanych kielbas jest najbardziej trwała i dlaczego?

- a. Parówka
- b. Kabanos

c. Zwyczajna

.....

.....

.....

.....

Zadanie 22. (0-1)

Ile wynosi wartość energetyczna 100 g szynki, jeśli zawiera ona 17 g białka, 5 g tłuszczu i 1 g węglowodanów

- a. 97 kcal
- b. 117 kcal
- c. 177 kcal

Zadanie 23. (0-1)

Wskaż podstawowe składniki do gulaszu

- a. Zraz, mąka, olej, woda
- b. Łopatką, mąka, olej, cebula, papryka, przyprawy
- c. Polędwica wołowa, mąka, olej, cebula, przyprawy
- d. Schab z kością, mąka, olej, jajo, bułka tarta



Zadanie 24. (0-1)

Na przygotowanie 1 kotleta schabowego potrzebne jest 100 g mięsa. Ile mięsa jest potrzebne na przygotowanie 15 kotletów?

- a. 1 kg
- b. 1,5 kg
- c. 15 kg
- d. 150 kg

Zadanie 25. (0-1)

Klopsiki są:

- a. Pieczone na ruszcie
- b. Gotowane w dużej ilości wody
- c. Smażone, panierowane
- d. Duszone pod przykryciem

Zadanie 26. (0-1)

Do smażenia 150 sztuk kotletów schabowych należy użyć:

- a. Grill
- b. Patelnię elektryczną
- c. Frytkownicę
- d. Bemar

Zadanie 27. (0-1)

Wędliną podrobową nie jest

- a. Salceson
- b. Kaszanka
- c. Parówka

Zadanie 28. (0-1)

Jaką nazwę potrawy przedstawia rebus?



.....

Zadanie 29. (0-5)

Wpisz, obok nazwy potrawy z mięsa, jakiej obróbce cieplnej została ona poddana: gotowaniu, smażeniu, duszeniu czy pieczeniu

Gulasz	
Kotlety panierowane	
Pieczeń	
Pulpety	
Zrazy	

Zadanie 30. (0-4)

Dopasuj nazwy elementów gastronomicznych do zdjęć: boczek, golonka, karkówka, słonina



.....



.....



.....



.....

Oświadczenie

„Wyrażam zgodę na przetwarzanie danych osobowych mojego dziecka

.....
Nazwisko i imię dziecka

dla potrzeb niezbędnych do realizacji II Wielkopolskiego Konkursu Wędliniarskiego (zgodnie z Ustawą z dnia 29.08.1997 roku o Ochronie Danych Osobowych; tekst jednolity: Dz.U. z 2002r. Nr 101, poz. 926 ze zm.)."

Administratorem danych będzie Zespół Szkół Zawodowych nr 2 w Poznaniu z siedzibą przy ul. Żniwnej 1. Dane będą przetwarzane wyłącznie na potrzeby II Wielkopolskiego Konkursu Wędliniarskiego.

.....
Data

.....
Podpis rodziców/opiekunów ucznia