

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)

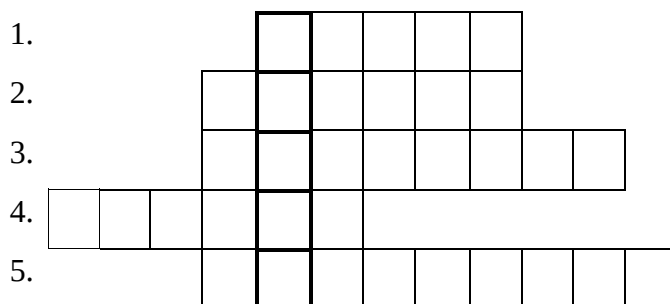
Gimnazjum – test nr 1

„Walory żywieniowe mięsa”

Zadanie 1. (0-1)

Rozwiąż krzyżówkę i podaj hasło:

1. Jaki tłuszcz obtoczony siekaną pietruszką dodaje się do kotleta de volaille?
2. Mięso jest bogatym źródłem zwierzęcego
3. Jedną z metod utrwalenia mięsa za pomocą dymu to:
4. Jakie elementy kulinarne kurczaka charakteryzują się najmniejszą zawartością tłuszczu
5. Rodzaj obróbki cieplnej mięsa, która jest wskazana w diecie lekkostrawnej

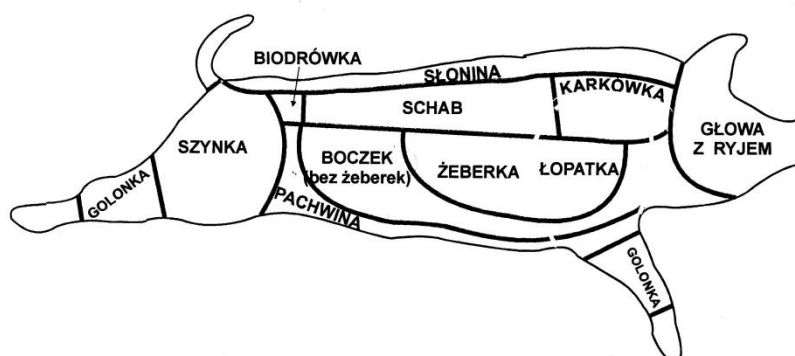


Zadanie 2. (0-1)

Który element tuszy wieprzowej wykorzystany jest do produkcji kotletów?

.....

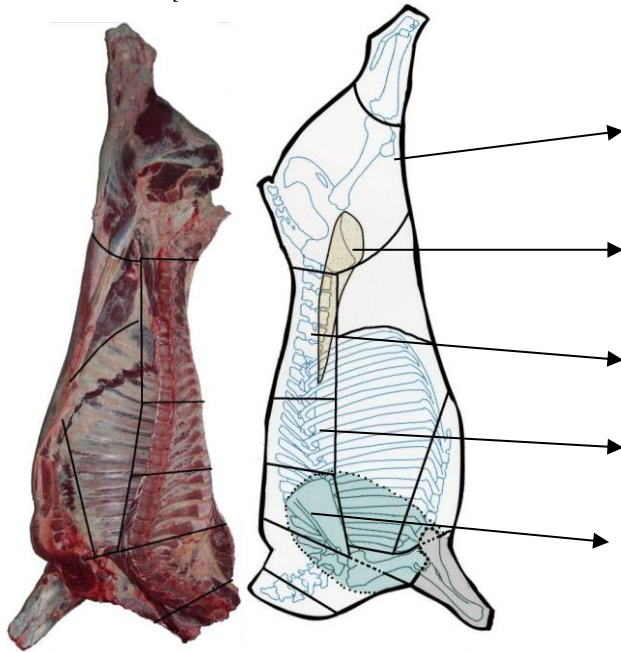
ROZBIÓR TUSZY WIEPRZOWEJ



Zadanie 3. (0-1)

Fotografia przedstawia półtuszę podzieloną na części zasadnicze:

- A. wieprzową
- B. drobiową
- C. wołową
- D. baranią



Pomoc w rozwiązaniu:

(elementy tuszy kolejno od góry: udziec, polędwica, rostbief, antrykot, rozbratel)

Zadanie 4. (0-1)

Przedstawiona na rysunku potrawa to:



- A. grillowana karkówka
- B. golonka po bawarsku
- C. pieczone udo z indyka

Zadanie 5. (0-1)

Zdjęcie przedstawia potrawę:

- A. kotlet drobiowy
- B. befsztyk tatarski
- C. pulpety cielęce
- D. rumsztyk



Zadanie 6. (0-1)

Rozwiąż rebus:

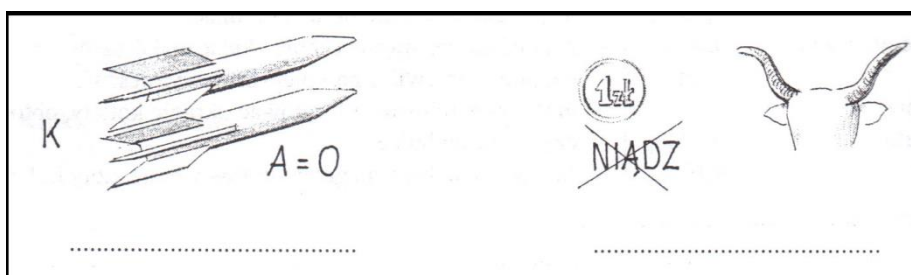


LET

.....

Zadanie 7. (0-2)

Odgadnij nazwy potraw ukryte w rebusach



Zadanie 8. (0-1)

Do przygotowania przedstawionej poniżej potrawy wielkanocnej używa się:



- A. kielbasy białej
- B. kielbasy jałowcowej
- C. mortadeli
- D. parówek

Zadanie 9. (0-1)

Prawidłowo ułożony zestaw II śniadania to:

- A. drożdżówka, baton czekoladowy, sok jabłkowy
- B. kawa naturalna, banan
- C. chleb żytni, masło, szynka, sałata, papryka świeża
- D. hamburger, coca-cola, sałatka jarzynowa

Zadanie 10. (0-4)

Poleć kolegom i koleżankom swoją ulubioną wędlinę. Opisz jej wygląd, zapach, smak i inne walory.

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Opracowanie:

Zespół Szkół Zawodowych im. Janusza Korczaka
Poznań, ulica Żniwna 1