



**IZBA RZEMIEŚLNICZA
w Kaliszu**

INFORMATOR EGZAMINACYJNY

**dla kandydatów przystępujących do egzaminu mistrzowskiego
w zawodzie:**

CUKIERNIK

Izba Rzemieślnicza
62-800 Kalisz ul. Częstochowska 93a
Telefon 780 101 664
e-mail: oswiata@irip.kalisz.pl, sekretariat@irip.kalisz.pl

Informacje ogólne
dla kandydatów ubiegających się o przystąpienie do egzaminu mistrzowskiego

Egzamin mistrzowski składa się z dwóch etapów:

1. Etap praktyczny:

Termin i miejsce etapu praktycznego ustala przewodniczący zespołu egzaminacyjnego. Czas trwania etapu praktycznego nie może być dłuższy niż 24 godziny łącznie, w ciągu trzech dni.

Zgłaszając się na etap praktyczny, kandydat zobowiązany jest posiadać:

- skierowanie na etap praktyczny,
- dowód tożsamości /przedkłada również na egzaminie teoretycznym/
- stosowną odzież roboczą,
- własne narzędzia stosowne według skierowania na egzamin

2. Etap teoretyczny składa się z dwóch części:

- **Część pisemna** jest testem wyboru, który polega na udzieleniu przez kandydata odpowiedzi na pytania z zakresu następujących tematów:
 - 1) rachunkowość zawodowa wraz z kalkulacją
 - 2) dokumentacja działalności gospodarczej,
 - 3) rysunek zawodowy,
 - 4) przepisy i zasady bezpieczeństwa i higieny pracy oraz ochrony przeciwpożarowej,
 - 5) podstawowe zasady ochrony środowiska,
 - 6) podstawowe przepisy prawa pracy,
 - 7) podstawowa problematyka z zakresu podejmowania działalności gospodarczej i zarządzania przedsiębiorstwem
 - 8) podstawy psychologii i pedagogiki
 - 9) metodyka nauczania

W każdym temacie jest siedem pytań, natomiast każde pytanie zawiera trzy propozycje odpowiedzi, z których jedna jest prawidłowa.

- **Część ustna** polega na udzieleniu przez kandydata odpowiedzi na pytania z zakresu następujących tematów:
 - 1) technologia
 - 2) maszynoznawstwo
 - 3) materiałoznawstwo

Każdy temat zawiera 3 pytania, zatem kandydat łącznie odpowiada na 9 pytań z tej części.

I. Zadania praktyczne do wykonania na egzaminie

Podczas etapu praktycznego egzaminu zdający wykonuje 3 zadania w tym tort obowiązkowo.

Tort okolicznościowy z dekoracją (kwiaty z marcepana, karmelu lub czekolady).

- 1.tort czekoladowy
- 2.tort orzechowy
- 3.tort marcepanowy (obłożony i udekorowany w marcepanie).
- 4.tort kawowy
- 5.tort cytrynowy
- 6.tort marcepanowy
- 7.tort owocowy

II. Wyroby z ciasta drożdżowego:

- 1.drożdżówka
- 2.jagodzianka
- 3.pączki
- 4.placek drożdżowy
- 5.makowiec
- 6.strucel
- 7.babka drożdżowa

III. Wyroby z ciasta parzonego:

- 1.eklery
- 2.ptysie
- 3.karpatka
- 4.groszek ptysiowy
5. gniazdka poznańskie

IV. Wyroby z ciast kruchych:

- 1.ciastrka kruche, herbatniki
2. muszelki
- 3.ciastrka karbowane

V. Wyroby z ciast biszkoptowych:

- 1.wz
- 2.rolady
- 3.brzdąc

VI. Wyroby biszkoptowo-tłuszczowe:

- 1.babka w czekoladzie
- 2.ciastrko stefankowe
- 3.keks
- 4.babka włoska
- 5.babka poznańska

VII. Wyroby z ciasta piernikowego:

- 1.piernik przekładany
- 2.krajanka
3. katarzynki
4. serduszka

VIII. Wyroby z ciasta francuskiego:

1. francuskie z serem
2. francuskie z jabłkiem
3. piastowskie
4. napoleonek

5. grzebień
6. poduszki
7. uszka

IX. Inne wyroby:

1. jabłecznik
2. sernik wiedeński
3. sero-mak
4. deserówki
5. ciastka tacowe (bankietowe)
6. wyroby regionalne

II. Wykaz pytań do części ustnej egzaminu z tematu:

➤ TECHNOLOGIA

1. Omów podział wyrobów ciastkarskich.
2. Jakie są metody spulchniania ciast? Która z metod stosowana jest podczas produkcji ciasta drożdżowego?
3. Wymień rodzaje kremów. Podaj po jednym przykładzie każdego z nich.
4. Co to są masy? Podaj podział mas.
5. Omów produkcję masy makowej.
6. Wymień surowce stosowane do produkcji pomady oraz etapy jej produkcji.
7. Omów produkcję kruszonki oraz jej zastosowanie.
8. Co to jest kuwertura czekoladowa? Jakie jest jej zastosowanie w cukiernictwie?
9. Co to jest genasz? Jakie jest jego zastosowanie w cukiernictwie.
10. Omów asortyment wyrobów deserowych z ciasta parzonego, uwzględniając sposób nadziewania i wykańczania.
11. Omów różnicę między sporządzaniem ciasta drożdżowego metodą jednofazową, a dwufazową.
12. Wyjaśnij, w jakim celu podczas produkcji ciasta drożdżowego stosuje się jego przebijanie.
13. Wymień surowce wykorzystywane do produkcji marcepanu oraz wskaż zastosowanie marcepanu w cukiernictwie.
14. Z jakiego ciasta wytwarza się keksy oraz jakie charakterystyczne dodatki stosuje się do ich produkcji?
15. Jakie czynności należy wykonać przed użyciem jaj do produkcji wyrobów cukierniczych?
16. Omów proces produkcji ciasta drożdżowego metodą jednofazową.
17. Omów proces produkcji ciasta drożdżowego metodą dwufazową.
18. Omów proces produkcji ciasta kruchego.
19. Omów proces produkcji ciasta francuskiego.
20. Omów proces produkcji ciasta biszkoptowego metodą „na ciepło”.
21. Omów proces produkcji ciasta biszkoptowego metodą „na zimno”.
22. Omów proces produkcji ciasta biszkoptowo – tłuszczowego.
23. Omów proces produkcji ciasta parzonego.
24. Omów proces produkcji ciasta zbijanego.
25. Omów proces produkcji kremu russel.
26. Omów proces produkcji pączków.
27. Omów proces produkcji kremu szwedzkiego.
28. Omów proces produkcji babek biszkoptowo – tłuszczowych piaskowych.
29. Omów proces produkcji kremówek i napoleonek.
30. Omów proces produkcji lodów metodą tradycyjną.
31. Omów warunki przechowywania półproduktów i wyrobów ciastkarskich.
32. Omów źródła zagrożeń mikrobiologicznych w produkcji cukierniczej.

33. Omów najczęściej występujące wady pączków oraz podaj przyczyny ich powstawania.
34. Omów najczęściej występujące wady bab drożdżowych oraz podaj przy ich powstawania.
35. Omów najczęściej występujące wady keksów oraz podaj przyczyny ich powstawania.
36. Omów najczęściej występujące wady ciast biszkoptowych oraz podaj przyczyny ich powstawania.
37. Omów najczęściej występujące wady chruścików oraz podaj przyczyny ich powstawania. Wskaż czynniki wpływające na kruchość tych wyrobów.
38. Wskaż przyczynę „zaciągnięcia” masy serowej. Jaki wpływ na jakość gotowego wyrobu ma użycie takiej masy?
39. Wymień cechy prawidłowo ubitej piany z białek oraz wskaż przyczynę „przebicia” białek w procesie ich napowietrzania.
40. Podaj przykłady ciast łączonych oraz wskaż ich zastosowanie w produkcji cukierniczej.
41. Omów do czego służy i na czym polega „próba gałki” i „próba pióra”.
42. Objasnij zjawisko czerstwienia pomady oraz podaj sposoby zapobiegania temu zjawisku.
43. Wymień metody oraz omów sposób spulchniania ciasta piernikowego.
44. Omów najczęściej występujące wady ciast kruchych oraz podaj przyczyny ich powstawania.

➤ **MASZYNOZNAWSTWO**

1. Wymień najważniejsze urządzenia służące do przesiewania mąki stosowane w produkcji cukierniczej.
2. Wymień urządzenia do rozdrabniania surowców cukierniczych. Podaj przykłady ich zastosowania.
3. Wymień urządzenia wykorzystywane do produkcji pomady.
4. Wymień urządzenia wykorzystywane do ubijania i mieszania mas cukierniczych, kremów, jaj.
5. Wymień drobny sprzęt stosowany w cukiernictwie.
6. Omów podstawowe wyposażenie zakładu cukierniczego.
7. Wymień maszyny i urządzenia do obróbki ciast cukierniczych oraz określ ich przeznaczenie.
8. Wymień rodzaje urządzeń chłodniczych stosowanych w zakładach cukierniczych.
9. Dokonaj podziału pieców cukierniczych ze względu na rodzaj trzonu.
10. Dokonaj podziału pieców ze względu na sposób ogrzewania.
11. Wymień podstawowe instalacje oraz urządzenia używane w magazynach zakładów cukierniczych.
12. Wymień rodzaje wag stosowanych w zakładach cukierniczych oraz określ ich przeznaczenie.
13. Jakie informacje zawarte są w DTR?
14. W jakich pojemnikach transportowane jest pieczywo cukiernicze?
15. Wymień rodzaje środków transportu wewnętrznego w zakładzie cukierniczym.
16. Omów budowę i zasadę działania trójwałcówki oraz wskaż jej zastosowanie.
17. Wymień podstawowe elementy budowy i omów zasadę działania krystalizatora pomady.
18. Omów budowę i przeznaczenie komory rozrostowej.
19. Omów przeznaczenie i zasadę działania wilka.
20. Wymień podstawowe elementy budowy miesiarek oraz omów przeznaczenie tych urządzeń.
21. Omów przeznaczenie i budowę oraz zasadę działania ubijarek.
22. Co to jest dzielarko – zaokrąglarka? Wskaż jej zastosowanie w produkcji cukierniczej.
23. Omów zasadę działania oraz przeznaczenie wałkownic (wałkowarek).

24. Omów zastosowanie i zasadę działania żelownicy.
25. Omów sposób wykorzystania różni w cukiernictwie.
26. Omów zasadę działania i zastosowanie smaźalników.
27. Do czego służy higrometr? Omów zasadę jego działania.
28. Do czego służą formierki? Omów sposób ich działania.
29. Omów budowę pieców komorowych elektrycznych modułowych.
30. Omów budowę i zasadę działania pieca cyklotermicznego.
31. Wymień zalety pieców elektrycznych.
32. Do czego w cukiernictwie wykorzystuje się freezery?
33. Omów zasadę działania oraz przeznaczenie szaf chłodniczych i mroźniczych.
34. Do czego służą zamrażarki szokowe?
35. Wymień sprzęt wykorzystywany do składowania gotowych wyrobów.
36. Wymień urządzenia i sprzęt niezbędne do produkcji blatów biszkoptowych.
37. Ciasto ma być przygotowane metodą „na zimno”.
38. Wymień urządzenia wykorzystywane do produkcji lodów metodą tradycyjną.
39. Omów przeznaczenie i rodzaje krajalnic stosowanych w cukierniach.
40. Wymień systemy pakowania wyrobów cukierniczych. Jakie urządzenia stosuje się do pakowania?
41. Wymień rodzaje zmywarek stosowanych w zakładach cukierniczych oraz omów ich zastosowanie.
42. Wymień urządzenia do przygotowania surowców do produkcji stosowane w zakładzie cukierniczym.
43. Wymień urządzenia wykorzystywane do przygotowania półproduktów cukierniczych (ciast, kremów, mas) oraz określ ich przeznaczenie.
44. Co to są taborety grzewcze?
45. Omów budowę i zasadę działania ubijarki uniwersalnej.
46. Wymień sprzęt i urządzenia do formowania ciastek.

➤ **MATERIAŁOZNAWSTWO**

1. Wymień środki słodzące stosowane w cukiernictwie.
2. Wymień surowce mączne stosowane w cukiernictwie.
3. Wymień tłuszcze stosowane w cukiernictwie.
4. Wymień rodzaje przetworów owocowych stosowane w cukiernictwie.
5. Wymień orzechy stosowane najczęściej w produkcji cukierniczej.
6. Wymień nasiona stosowane w cukiernictwie oraz wskaż przykłady ich zastosowania.
7. Jakie substancje dodatkowe stosuje się w cukiernictwie?
8. Jakie produkty mleczarskie stosuje się w cukiernictwie? Podaj przykłady ich zastosowania.
9. Wymień typy mąki stosowane do produkcji ciast.
10. Wymień chemiczne środki spulchniające.
11. Wymień naturalne substancje zagęszczające i żelujące stosowane w produkcji cukierniczej.
12. Co to jest sacharoza?
13. Jakie asortymenty cukru stosuje się w produkcji ciastkarskiej?
14. Wymień pięć przypraw używanych w produkcji ciastkarskiej oraz podaj przykłady ich zastosowania.
15. Wymień przyprawki stosowane w cukiernictwie.
16. Jakie przyprawy korzenne stosuje się do produkcji pierników?
17. Omów podział substancji aromatycznych. Podaj odpowiednie przykłady.
18. Omów zastosowanie orzechów w produkcji cukierniczej.
19. Omów podział oraz podaj odpowiednie przykłady substancji barwiących stosowanych w cukiernictwie.
20. Co to jest gluten? Jaki ma wpływ na jakość ciast?

21. Co to są tłuszcze utwardzone? Podaj przykłady tłuszczów utwardzonych stosowanych w cukiernictwie.
22. Wyjaśnij, dlaczego masło i margaryna nie nadają się do głębokiego smażenia.
23. Omów podział tłuszczów ze względu na pochodzenie.
24. Wyjaśnij pojęcie mąki „mocnej”.
25. Co to jest cukier rafinowany?
26. Co to są wiórki kokosowe? Omów ich zastosowanie w cukiernictwie.
27. Omów zastosowanie migdałów w cukiernictwie.
28. Jakie cechy jaja po wybicciu świadczą o jego świeżości?
29. W jakim celu i w jaki sposób przeprowadza się dezynfekcję jaj?
30. Wymień rodzaje serów twarogowych w zależności od zawartości tłuszczu.
31. Jaki jest cel przesiewania mąki?
32. Jakie ciasta wytwarza się z mąki o dużej zawartości mocnego glutenu?
33. Jakie ciasta wytwarza się z mąki o małej zawartości glutenu lub zawierającej słaby gluten?
34. Jakie metody stosuje się w celu określenia zawartości wody w mące?
35. Co to jest wartość wypiekowa mąki? Jakie cechy mąki decydują o jej wartości wypiekowej?
36. Co to jest syrop skrobiowy? Omów jego zastosowanie w produkcji cukierniczej.
37. Na czym polega ocena organoleptyczna? W jakim celu się ją przeprowadza?
38. Objasnij pojęcia: „data minimalnej trwałości”, „termin przydatności do spożycia”.
39. Jakie szkodniki mogą występować w magazynach zakładu cukierniczego?
40. Jak nazywają się zabiegi zwalczania tych szkodników?
41. Jakimi cechami charakteryzują się drożdże prasowane dobrej jakości?
42. Omów warunki przechowywania masła. Jakie zmiany zachodzą w maśle przechowywanym w niewłaściwych warunkach?
43. Jakie właściwości technologiczne jaj wykorzystuje się w produkcji cukierniczej?
44. Co to jest agar? Jakie jest jego zastosowanie w produkcji cukierniczej?
45. Określ warunki i okres przechowywania drożdży prasowanych.
46. Jakie kryteria muszą spełniać opakowania do żywności?
47. Z jakich materiałów wykonuje się opakowania do żywności? Podaj odpowiednie przykłady.

III. Wykaz zagadnień do części pisemnej egzaminu z tematu:

➤ RACHUNKOWOŚĆ ZAWODOWA

Egzamin obejmuje znajomość następujących zagadnień:

1. Obliczanie sumy, różnicy, iloczynu i ilorazu.
2. Rodzaje ułamków i działania na ułamkach.
3. Obliczanie procentu z całości i całości z procentu.
4. Obliczanie pola powierzchni i obwodu kwadratu, prostokąta, trójkąta, trapezu, koła.
5. Obliczanie objętości sześcianu, prostopadłościanu, ostrosłupa, stożka.
6. Miary długości i zależności między nimi.
7. Miary objętości i zależności między nimi.
8. Miary czasu i zależności między nimi.
9. Miary charakterystyczne dla poszczególnych zawodów (np. elektromechanik, elektryk) i zależności między nimi.
10. Obliczanie podatku dochodowego i podatku VAT.

Przykłady zadań

1. Ile litrów wody mieści się w 1 m^3 ?
2. Ile wyniesie roboczo minuta przy stawce godzinowej 7,80 zł?
3. Ile wyniesie podatek VAT w wysokości 23% od kwoty 3600,00 zł?

4. Cena brutto 4.305,00 zł zawiera 23% podatku VAT. Ile wynosi cena netto?
- 5 Zakład będący płatnikiem VAT w wysokości 23% wystawił fakturę na kwotę 120, 00 zł. Ile wyniosła kwota podatku VAT na tej fakturze?
6. Pracownik pracował w zakładzie 24 dni. Jego wynagrodzenie na dzień wynosiło 70 zł + 10% premii. Jaką kwotę otrzymał pracownik?
7. Zamówione katalogi kosztują 150 zł rocznie, a ich dostarczenie 7,80 zł miesięcznie. Jaki koszt ponosi właściciel zakładu rocznie?
8. Do ceny usługi 24,70 zł należy doliczyć zysk 20% i podatek 8%. Ile kosztuje usługa?
9. Miesięczny obrót w zakładzie wynosi 9.500 zł, zysk z prowadzonej działalności to kwota 2.375 zł. Oblicz, jaki to procent?
10. Przychód zakładu wyniósł 4.905,74 zł brutto. Od przychodu odliczono składki ZUS w wysokości 492,70 zł a z pozostałej kwoty zapłacono podatek w wysokości 8,5%. Ile wynosi kwota podatku?
11. Wynagrodzenie miesięczne pracownika wynosi 1.111,43 zł. Stopa procentowa na ubezpieczenie wypadkowe wynosi 1,93%. Oblicz kwotę ubezpieczenia wypadkowego.
12. Cenę towaru, który kosztował 140 zł podniesiono o 15%. Jaka jest nowa cena towaru?
13. Przedsiębiorca wpłacił na konto w banku 5000 zł. Oprocentowanie rachunku wynosi 7,2% w skali roku. Jaka kwota wraz z odsetkami będzie na koncie po 8 miesiącach?
14. Pracownik otrzymuje za jedną godzinę pracy zapłatę w wysokości 7,90 zł. Pracuje 8 godzin dziennie. Jakie otrzyma wynagrodzenie po przepracowaniu 24 dni?
15. Pracownik pobrał zaliczkę w kwocie 204,00 zł, co stanowi 17% jego miesięcznego wynagrodzenia. Ile wynosi miesięczna pensja pracownika?
16. Ile procent stanowi $\frac{1}{20}$ całości?
17. Samochód przejechał 300 km i zużył 19,5 l benzyny. Ile wynosi zużycie paliwa na 100 km?
18. Ile wynosi składka na ubezpieczenie społeczne od wynagrodzenia brutto 2600 zł, jeżeli stanowi ona 18,71% tego wynagrodzenia?
19. Pracownik przepracował w miesiącu 150 godzin. Jego stawka godzinowa wynosi 8 zł. Jaką otrzymał wypłatę, jeżeli wszystkie potrącenia stanowią 30 % jego zarobku?
20. Sprzedano 12 kg tortu w cenie 29,50 zł za jeden kilogram. Oblicz wysokość zysku osiągniętego ze sprzedaży ciasta przy założeniu, że udział zysku w cenie wynosi 21%.
21. Na 3 kg masy makowej zużywa się 0,88 kg maku. Ile należy użyć maku na 9 kg masy?
22. Oblicz cenę detaliczną 1 kg placka drożdżowego, jeżeli koszt surowca 12 kg tego wyrobu wynosi 90,24 zł, co stanowi 47% ceny detalicznej.
23. Koszt surowców zużytych do produkcji 8 kg babki poznańskiej wyniósł 205,00 zł. Oblicz koszt surowców potrzebnych do wyprodukowania 3,5 kg tej babki.
24. Ile wynosi obwód tortu o średnicy 100 mm?
25. Cena 1 kg szarlotki wynosi 20 zł. Ile powinno kosztować ciastko o gramaturze 5 dag?
26. Do wyprodukowania ciasta francuskiego zużyto 10 kg surowca, ubytek produkcyjny wynosi 25%. Ile otrzymamy gotowego wyrobu?
27. Cena jednego kawałka tortu o wadze 12,5 dag wynosi 5,00 zł. Ile kosztuje 1 kg tego tortu?
28. Na wyprodukowanie 10 kg babki drożdżowej zużyto 5,5 kg mąki. Jaka jest procentowa zawartość mąki w tym wyrobie?
29. Udział cukru w cieście kruchym wynosi 25%. Ile cukru znajduje się w 5 kg tego ciasta?
30. W opakowaniu jednostkowym mieści się 300 g herbatników. Ile opakowań użyjesz na zapakowanie 12 kg herbatników?

➤ DOKUMENTACJA DZIAŁALNOŚCI GOSPODARCZEJ

1. Co to jest REGON, jak brzmi jego pełna nazwa i kto go nadaje?
2. Co to jest PESEL, jak brzmi jego pełna nazwa i kto go nadaje?
3. Jakie składki pracodawca odprowadza do zakładu ubezpieczeń społecznych?
4. Gdzie dokonuje osoba fizyczna rejestracji działalności gospodarczej?

5. Jak nazywamy jednostkę organizacyjną prowadzącą działalność gospodarczą?
6. Jak nazywamy wytwarzanie produktów i świadczenie usług w celach zarobkowych?
7. Jaka jest ustawowa definicja działalności rzemieślniczej?
8. Podaj pojęcie, które określa wartość towaru wyrażoną w pieniądzu?
9. Co jest podstawową funkcją każdego wyrobu lub usługi na rynku?
10. Co to jest popyt i jak go określamy?
11. Wymień uczestników rynku.
12. Przez kogo na rynku reprezentowany jest popyt?
13. Co to jest podaż?
14. Jak nazywamy czynności o charakterze naprawczym, remontowym i konserwacyjnym?
15. Co to jest proces produkcji?
16. Na czym polega dystrybucja towarów?
17. Ile lat powinna ukończyć osoba fizyczna, która zamierza prowadzić działalność gospodarczą?
18. Jak nazywamy przymusowe, bezzwrotne, pobierane przez Budżet Państwa, województwo, powiat lub gminę świadczenie?
19. Co należy spisać w przypadku złożenia zamówienia przez klienta na wykonanie usługi?
20. Jakie dokumenty musi złożyć kandydat na pracownika przyszłemu pracodawcy?
21. Kto podpisuje umowę o pracę?
22. Kto jest osobą fizyczną?
23. Kto nadaje numer NIP i jaka jest jego pełna nazwa?
24. Gdzie pracodawca odprowadza obowiązkowe składki na ubezpieczenie emerytalne, rentowe i zdrowotne?
25. Podaj definicję podmiotu gospodarczego?
26. Kto nadaje numer identyfikacji podatkowej w ramach Krajowej Ewidencji Podatkowej?
27. Podaj pojęcie, które określa zapotrzebowanie klientów na produkty i usługi po określonej cenie w danym czasie.
28. Kto może być przedsiębiorcą?
29. Co rozumiemy pod potocznym skrótowym określeniem „PIT”?
30. Co rozumiemy pod potocznym skrótowym określeniem „CIT”?
31. Co to jest VAT i jak brzmi jego pełna nazwa?
32. Podaj pojęcie, które określa sumę pieniędzy stanowiącą wartość towaru lub usługi.
33. Jakie znasz papiery wartościowe?
34. Co to jest oferta i w jakim celu opracowuje się ją?
35. Wyjaśnij pojęcie polecenie przelewu.
36. Jakie znasz dokumenty księgowość?
37. Jakie informacje muszą być zawarte w wypowiedzeniu umowy o pracę?
38. Zdefiniuj CV (Curriculum Vitae).
39. Jaki dokument spisyje się przy zamówieniu usługi przez klienta?
40. Do kogo kierujemy wniosek o przyjęcie do pracy?
41. Co stanowi podstawę do sporządzenia odpisu dokumentu np. świadectwa szkolnego?
42. Co to jest płaca brutto?
43. Gdzie powinien zarejestrować się pracownik po zwolnieniu go z pracy z przyczyn ekonomicznych?
46. Co to są referencje?
47. Jaki dokument księgowy potwierdza w obrocie gospodarczym zakup materiałów?
48. Gdzie składa się formularze (druki) o symbolu „PIT”?
49. Jakie informacje powinny być zawarte w upoważnieniu do odbioru wynagrodzenia pracownika?
50. Jaki dokument sporządzony w zakładzie pracy potwierdza wypłatę wynagrodzenia pracownika?
51. Jakie skutki na rynku może powodować wzrost ceny towaru?
52. Jakie dokumenty należy przedłożyć w banku w celu założenia rachunku podmiotu gospodarczego?
53. Czy istnieje obowiązek zakładania rachunku firmowego w banku?

54. Czy istnieje obowiązek przedłożenia orzeczenia lekarskiego przy podjęciu zatrudnienia?
55. Wyjaśnij pojęcie rozliczenie gotówkowe?
56. Jakie są podstawowe formy opodatkowania działalności gospodarczej i która z nich jest formą najprostszą?
57. Wyjaśnij pojęcie obrotu bezgotówkowego?
58. Jakie symbole mają w Polsce roczne zeznania osób fizycznych o wysokości osiągniętego dochodu /poniesionej straty/?
59. Jakie znasz stawki podatku VAT i która z nich jest podstawową?
60. Zdefiniuj pojęcie papiery wartościowe.
61. Jakie składki ubezpieczeniowe są opłacane z wynagrodzenia pracownika młodocianego?
62. Jakie są możliwości reklamacji w przypadku zakupu towaru wadliwego?
63. Czy działalność społeczna jest działalnością gospodarczą?
64. Jakie dokumenty muszą złożyć w urzędzie skarbowym osoby fizyczne zgłaszające działalność gospodarczą?
65. Jak często składa się w urzędzie skarbowym deklarację PIT -37?
66. Co musi zawierać upoważnienie do odbioru wynagrodzenia pracownika?
67. W jakim terminie pracownik musi przedłożyć pracodawcy orzeczenie lekarskie stwierdzające brak przeciwwskazań do pracy na określonym stanowisku?
68. Do czego służą raporty fiskalne sporządzane przez kasę fiskalną?
69. Jakie dokumenty musi posiadać przedsiębiorca rozpoczynający działalność gospodarczą?
70. W jakim celu po sprzedaży drukuje się paragon fiskalny?
71. Jak często zakład pracy odprowadza składki na ubezpieczenie społeczne?
72. W jakim terminie klient, który dokonał zakupu towaru potwierdzonym paragonek fiskalnym, ma prawo żądać wystawienia faktury VAT?
73. Co zawarte jest w rocznym zeznaniu podatkowym PIT?
74. Kto ma obowiązek sporządzić protokół powypadkowy?
75. Czy posiadanie pieczętki firmowej jest obowiązkiem właściciela zakładu?

➤ RYSUNEK ZAWODOWY

1. Jakie rodzaje linii rysunkowych występują w rysunku technicznym?
2. Jak rysujemy różne linie rysunkowe?
3. Co to jest podziałka rysunkowa?
4. Jak wygląda podziałka powiększająca, pomniejszająca, naturalna?
5. Jakie są zależności pomiędzy wymiarami rzeczywistymi a wymiarami na rysunkach wykonanych w różnych podziałkach?
6. Jakie rozróżniamy formaty arkuszy rysunkowych?
7. Jakie przybory kreślarskie używane są w rysunku technicznym i do czego służą?
8. Jakie ołówki używane są w rysunku technicznym i jak są oznaczane?
9. Jakie materiały papiernicze używane są w rysunku technicznym?
10. Jaki kąt tworzą między sobą osie w izometrii?
11. Pod jakim kątem do płaszczyzny nachylone są prostopadłe w dimetrii ukośnej?
12. Ile razy skręcają się prostopadłe do płaszczyzny w dimetrii ukośnej?
13. Co to są wymiary gabarytowe?
14. Co to jest wymiarowanie rysunku?
15. Jak nazywamy linie używane do wymiarowania rysunku i gdzie je umieszczamy?
16. Czym zakończone są linie wymiarowe?
17. Jak należy wpisywać liczby wymiarowe?
18. Jak należy wpisywać znaki wymiarowe?
19. Jakim znakiem poprzedza się wymiar średnicy okręgu a jakim wymiar jego promienia?
20. Co jest charakterystyczne dla pisma technicznego?
21. Co to jest szkic a co to jest schemat?

➤ PRZEPISY I ZASADY BEZPIECZEŃSTWA I HIGIENY PRACY ORAZ OCHRONY PRZECIWOŻAROWEJ

1. Co wykonujemy w trakcie masażu pośredniego serca?
2. Jak postępujemy z osobą ranną w brzuch?
3. Co to jest resuscytacja?
4. W jaki sposób tamujemy krew w przypadku rany szyi?
5. Na czym polega doraźne ratowanie osób poparzonych?
6. Jakiej masy nie mogą przekroczyć przedmioty przenoszone na odległość 25 m przez młodocianą dziewczynę i młodocianego chłopca przy pracy dorywczej, a jakiej – przy obciążeniu powtarzalnym?
7. Jakiego poziomu nie może przekroczyć hałas w przypadku zatrudniania młodocianych przy pracach w warunkach narażenia na hałas?
8. Jakich ciężarów nie mogą przenosić kobiety przy pracy stałej a jakich przy pracy dorywczej?
9. Przy jakich pracach zabrania się zatrudniania kobiet w ciąży lub karmiących?
10. Kiedy nie wolno zatrudniać pracownicy, bez jej zgody, w godzinach nadliczbowych, w porze nocnej i w systemie przerywanego czasu pracy?
11. Jakie czynniki oddziałujące na człowieka w materialnym środowisku pracy zalicza się do czynników fizycznych, jakie do biologicznych a jakie do chemicznych?
12. Jakie są techniczne środki chroniące pracownika przed hałasem a jakie są techniczne środki ograniczające hałas?
13. Jakie są techniczne środki chroniące pracownika przed upadkiem z wysokości?
14. Przy jakich pracach zalecane jest stosowanie maseczek pyłochłonnych?
15. Przy jakich pracach zalecane jest stosowanie kasku ochronnego?
16. Na co narażony jest człowiek, który naprawia maszynę lub urządzenie podłączone do sieci elektrycznej?
17. Jakie skutki może wywołać ręczne dźwiganie i przenoszenie przez kobietę ciężarów o masie około 40 kg?
18. Jakie prace wykonywane w pomieszczeniach gdzie znajdują się materiały łatwopalne mogą być przyczyną pożaru?
19. Jakie mogą być skutki braku osłony na części ruchomej urządzenia?
20. Na co narażony jest pracownik podczas pracy wkrętarką pneumatyczną?
21. Jakie zachowania podczas wykonywania prac mogą zwiększyć ryzyko wypadkowe?
22. Jakie są rodzaje grup znaków bezpieczeństwa?
23. Jakie znaki bezpieczeństwa występują w poszczególnych rodzajach grup?
24. Jaki wypadek uznaje się za wypadek zrównany z wypadkiem przy pracy?
25. Co to jest wypadek zbiorowy?
26. Kto i w jakim terminie sporządza protokół powypadkowy?
27. Kto i w jakim terminie zatwierdza protokół powypadkowy?
28. Na kim spoczywa obowiązek poinformowania pracownika o ryzyku zawodowym?
29. Kto ponosi odpowiedzialność za stan bezpieczeństwa i higieny pracy w zakładzie?
30. Jakim badaniom lekarskim podlegają osoby przyjmowane do pracy?
31. Kto pokrywa koszt badań lekarskich w pracy (wstępnych, okresowych i kontrolnych)?

➤ **PODSTAWOWE ZASADY OCHRONY ŚRODOWISKA**

1. Co to jest środowisko?
2. Kto jest zobowiązany do dbania o stan środowiska?
3. Na czym polega ochrona środowiska?
4. Jakie są elementy ochrony środowiska?
5. Co to jest organizacja ekologiczna?
6. Na czym polega ochrona powietrza?
7. Co to są gazy cieplarniane?
8. Jaka jest przyczyna powstawania kwaśnych opadów atmosferycznych?
9. Co powoduje powstawanie i wzrost efektu cieplarnianego?

10. Co przyczynia się do zjawiska „dziury ozonowej” i jaki jest skutek jego oddziaływania?
11. Co to są naturalne zanieczyszczenia powietrza i co je powoduje?
12. Co to jest smog i gdzie występuje?
13. Od czego zależy wysokość opłat za wprowadzanie zanieczyszczeń do powietrza?
14. Co to jest zbieranie odpadów? Na czym polega zbieranie selektywne odpadów?
15. Co to jest odzysk odpadów?
16. Co to jest recykling odpadów?
17. Co to jest biodegradacja odpadów?
18. Jakie opakowania są najmniej uciążliwe dla środowiska?
19. Co to są odpady komunalne?
20. Jakie odpady są odpadami obojętnymi?
21. Co to są substancje niebezpieczne?
22. Jakimi odpadami są zużyte w zakładzie pracy świetlówki, baterie, akumulatory oraz opakowania po lakierach i rozpuszczalnikach?
23. Co to są ścieki?
24. Jakie hałasy nie są szkodliwe a jakie są niebezpieczne dla zdrowia człowieka?
25. Jakie są odnawialne i nieodnawialne źródła energii?
26. Jakie są korzyści wykorzystywania odnawialnych źródeł energii?
27. Co zaliczamy do wyczerpywalnych i niewyczerpywalnych zasobów przyrody?
28. Jaki wody podlegają ochronie?
29. Na czym polega proces samooczyszczania wód?
30. Co zaliczamy do wód śródlądowych?
31. Co to jest dewastacja gleby?
32. Co to jest rekultywacja?
33. Co to jest opłata za korzystanie ze środowiska?

➤ **PODSTAWOWE PRZEPISY PRAWA PRACY**

1. Co to jest kodeks pracy i co reguluje?
2. Jakie dokumenty składa pracodawcy osoba ubiegająca się o przyjęcie do pracy?
3. Kto wydaje orzeczenie o zdolności do pracy?
4. Jakie są badania lekarskie, kto i kiedy nim podlega i kto ponosi ich koszty?
5. W jakiej formie powinna być zawarta umowa o pracę?
6. Jakie są rodzaje umów o pracę?
7. Ile może trwać okres próbny?
8. Kto ustala wysokość minimalnego wynagrodzenia za pracę?
9. Na czym polega ochrona wynagrodzenia za pracę?
10. W jaki sposób może nastąpić rozwiązanie umowy o pracę?
11. Co to jest regulamin pracy i kiedy pracodawca ma obowiązek zapoznać z nim pracownika?
12. Na podstawie jakiej umowy przysługuje pracownikowi prawo do urlopu wypoczynkowego?
13. Jakie są i od czego zależą wymiary urlopu wypoczynkowego?
14. Kiedy i w jakim wymiarze uzyskuje prawo do urlopu wypoczynkowego pracownik podejmujący pracę po raz pierwszy?
15. Ile może wynosić urlop udzielany na żądanie pracownika w terminie przez niego wskazanym?
16. Kiedy pracownik ma prawo do co najmniej 15 minutowej przerwy w pracy?
17. Jakie uprawnienia przysługują pracownikowi z tytułu podróży służbowej?
18. Jaka jest odpowiedzialność pracownika za powierzone mu mienie?
19. Ile godzin nadliczbowych może przepracować pracownik w roku kalendarzowym?
20. Kiedy pracodawca może ukarać pracownika?
21. W jakiej formie powinno nastąpić wypowiedzenie umowy o pracę i co powinno zawierać?
22. Jakie są i od czego zależą okresy wypowiedzenia umowy zawartej na czas

nieokreślony?

23. Jakie uprawnienia przysługują pracownikowi, który otrzymał wypowiedzenie umowy o pracę?
24. Kto, z jakiego powodu i kiedy może rozwiązać umowę o pracę bez wypowiedzenia?
25. Jakie uprawnienia przysługują pracownikowi a jakie pracodawcy w razie nieuzasadnionego lub niezgodnego z prawem rozwiązania umowy o pracę przez jedną ze stron?
26. Jakie dokumenty pracodawca ma obowiązek wydać pracownikowi po rozwiązaniu z nim stosunku pracy?
27. Co zawiera świadectwo pracy, kto i kiedy je wydaje?
28. Gdzie i w jakim celu rejestruje się bezrobotny?
29. Kto to jest młodociany w rozumieniu kodeksu pracy?
30. Gdzie spisuje się umowę o pracę w celu przygotowania zawodowego i kto ją podpisuje?
31. Kto sprawuje nadzór nad przebiegiem praktycznej nauki zawodu?
32. Jak kształtuje się czas pracy młodocianego i jakie występują ograniczenia?
33. Kiedy od rozpoczęcia pierwszej pracy i w jakim wymiarze uzyskuje młodociany prawo do urlopu wypoczynkowego?
34. Kiedy młodocianemu można przedłużyć a kiedy skrócić czas trwania nauki zawodu?
35. Kiedy można z młodocianym rozwiązać za wypowiedzeniem umowę o pracę zawartą w celu przygotowania zawodowego?
36. Kto płaci za egzamin kończący naukę zawodu młodocianego zdawany w pierwszym terminie, a kto za egzamin poprawkowy?
37. Jaki egzamin ma obowiązek złożyć młodociany kończący naukę zawodu u pracodawcy będącego rzemieślnikiem i przed jaką komisją?
38. Jakie dokumenty potwierdzają ukończenie nauki zawodu przez młodocianego?
39. Co to jest mobbing?
40. Nad czym sprawuje nadzór Państwowa Inspekcja Pracy?
41. Kto sprawuje nadzór i kontrolę nad przestrzeganiem prawa?
42. Kto to jest pracodawca w rozumieniu kodeksu pracy?
43. Kiedy pracownik może wystąpić do pracodawcy o sprostowanie świadectwa pracy?
44. Ile wynosi ochrona przedemerytalna przed wypowiedzeniem umowy o pracę?
45. Co to jest telepraca?
46. Ile godzin musi wynosić odpoczynek tygodniowy?
47. Czy pracodawca może przenieść pracownika do innej pracy niż określono w umowie?
48. Co to jest doba pracownicza?
49. Jaka jest wysokość dodatków za pracę w godzinach nadliczbowych?

➤ **PODSTAWOWA PROBLEMATYKA Z ZAKRESU PODEJMOWANIA DZIAŁALNOŚCI GOSPODARCZEJ I ZARZĄDZANIA PRZEDSIĘBIORSTWEM**

1. Jaki kodeks reguluje ustawowo prawo gospodarcze?
2. Na czym polega działalność gospodarcza?
3. Czym charakteryzuje się gospodarka rynkowa?
4. Na czym polega i jakie wywołuje skutki konkurencja rynkowa podmiotów gospodarczych?
5. Do czego sprowadza się monopol na rynku?
6. Co rozumiemy pod określeniem „osoba prawna”?
6. Co to jest firma?
7. Czym jest spółdzielnia?
8. Co to jest spółka, w jakim celu się ją zawiązuje i gdzie rejestruje?
9. Jaki jest najwyższy cel działalności przedsiębiorstwa?
10. Co to jest produkt krajowy brutto?
11. Co to jest Polska Klasyfikacja Działalności?
12. Czym zajmuje się Państwowa Inspekcja Sanitarna a czym Państwowa Inspekcja Handlowa?
13. Jakie instytucje zajmują się ochroną praw konsumentów?

14. Na czym polega proces zarządzania w firmie?
15. Co zaliczamy do środków pracy a co do przedmiotów pracy?
16. Co to jest system podatkowy?
17. Co to jest podatek?
18. Co to jest podatek dochodowy a co podatek od towarów i usług (VAT)?
19. Jaki wpływ na dochody firmy ma wzrost podatków?
20. Czym na giełdzie charakteryzuje się hossę a czym bessę?
21. Kto jest uprawniony do transakcji na giełdzie papierów wartościowych?
22. Co to są akcje?
23. Co to jest dywidenda?
24. Co to jest oferta i w jakim celu ją opracowujemy?
25. Jakie są najczęściej spotykane systemy wynagradzania pracowników i który z nich najbardziej wiąże efekty pracy z wynagrodzeniem?
26. Co to jest ubezpieczenie zdrowotne i kto mu podlega?
27. Jakie informacje i jak często przekazuje pracownikowi pracodawca pobierający składki do ZUS od jego wynagrodzeń?
28. Jak określamy bezrobocie występujące w gospodarce bez względu na stan jej rozwoju?
29. Co to jest utarg a co to jest zysk?
30. Co to jest rabat i jaki ma wpływ na cenę towaru?
31. Na czym polega eksport a na czym import?
32. Co to jest dumping?
33. Jak określamy przewagę wydatków nad dochodami w budżecie państwa?
34. Jak zmienia się kapitał ulokowany w banku w zależności od stopy procentowej?
35. Co to jest otwarty fundusz emerytalny?
36. Na czym polega proces prywatyzacji?
37. Co to jest kapitał spółki a co to jest aport?
38. Czym charakteryzuje się inflacja a czym deflacja?
39. Jaki przedsiębiorca jest mikroprzedsiębiorcą a jaki małym przedsiębiorcą?
40. Jaki wpływ na rynek może mieć wzrost zasobów ludności?
41. Jaki wpływ na popyt może mieć wzrost dochodów konsumentów?
42. Do czego w firmie zaliczamy gotówkę w kasie i na rachunku bankowym?

