



**IZBA RZEMIEŚLNICZA  
w Kaliszu**

**INFORMATOR EGZAMINACYJNY**

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

**PIEKARZ**

---

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

Informacje ogólne  
dla kandydatów ubiegających się o przystąpienie do egzaminu czeladniczego

Egzamin czeladniczy 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,
  - 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.

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 czeladniczym

Kandydat przystępujący do egzaminu wykonuje ręcznie 6 zadań, przy czym musi to być po jednym z tematów 1.1 – 1.3 oraz trzy tematy z punktu 1.4.

Podczas wykonywania zadań kandydat musi wykazać się następującymi umiejętnościami:

Dzielenie i ważenie ciasta, ręczne formowanie kęsów ciasta (zaokrąglanie i wydłużanie), kierowanie rozrostem, przygotowanie do wypieku i wypiek.

### 1.1. Produkcja ciasta pszennego wyborowego

- 1.1.1. Bułki zwykłe
- 1.1.2. Bułki wrocławskie
- 1.1.3. Bułki kajzerki
- 1.1.4. Bułki do hot-dogów

### 1.2. Produkcja pieczywa żytniego

- 1.2.1. Chleb żytni
- 1.2.2. Chleb żytni razowy
- 1.2.3. Chleb żytni razowy na miodzie
- 1.2.4. Chleb żytni razowy z nasionami (np. ze słonecznikiem)

### 1.3. Produkcja pieczywa mieszanego

- 1.3.1. Chleb zwykły
- 1.3.2. Chleb wiejski
- 1.3.3. Chleb zakopiański
- 1.3.4. Chleb komiśniak

### 1.4. Produkcja pieczywa pszennego półcukierniczego

- 1.4.1. Rogale
- 1.4.2. Bułki maślane
- 1.4.3. Chałki zdobne z 4, 5, 6 splotów
- 1.4.4. Formowanie pieczywa pszennego półcukierniczego z nadzieniem (drożdżówki)

## II. Wykaz pytań do części ustnej egzaminu z tematu:

### ➤ TECHNOLOGIA

1. Podaj czas i temperaturę wypieku chleba 500 g.
2. Jakie znaczenie ma przesiewanie mąki.
3. Jak długo powinno trwać miesienie ciasta?
4. Po czym poznasz, że pieczywo jest wypieczone?
5. Czym charakteryzuje się pieczywo bez wad?
6. W jakich warunkach powinny być przechowywane drożdże?
7. Co to jest receptura i w jakim celu się ją stosuje?
8. Wymień różnice pomiędzy metodą bezpośrednią a pośrednią prowadzenia ciast pszennych.
9. Co oznacza wydajność ciasta 160.

10. Podaj czas i temperaturę wypieku kawiorka (bułki wyborowej)
11. Jakie wady mogą występować w pieczywie?
12. Ile powinna wynieść naważka na 1 kg chleba?
13. Ile otrzymasz ciasta ze 100 kg mąki. Podaj przykład.
14. Jak można przyspieszyć fermentację drożdży?
15. W jaki sposób przygotowuje się mąkę do produkcji?
16. Co to jest podmłoda i od czego zależy jej wielkość?
17. Które ciasto: pszenne czy żytnie wyrobi się szybciej i dlaczego?
18. Omów zasadę prowadzenia ciasta metodą jednofazową.
19. Jakie znaczenie ma receptura w procesie technologicznym.
20. Jaki wpływ na konsystencję ciasta ma zwiększenie ilości wody?
21. Czym charakteryzuje się ciasto żytnie?
22. Podaj i omów sposoby przygotowywania drożdży do sporządzania ciasta.
23. W jaki sposób można regulować temperaturę ciasta? Który ze sposobów jest najlepszy?
24. Opisz czynności związane z przygotowaniem surowców do produkcji.
25. Jaka jest zasada prowadzenia ciast żytnich?
26. Na czym polega odmładzanie ciast pszennych?
27. Od czego zależy czas fermentacji uformowanego ciasta?
28. Jakie wady ma chleb bez dodatku soli? (oprócz smaku)
29. W jaki sposób zapobiegać zarażeniu pieczywa lasecznikiem?
30. Jaka fermentacja jest fermentacją dominującą w cieście pszennym?
31. Jaka fermentacja jest fermentacją dominującą w cieście żytnim?
32. Co to jest gluten?
33. W jaki sposób prowadzić ciasto jeżeli wiemy, że posiadamy mąkę o słabej jakości glutenu.
34. W jaki sposób prowadzić ciasto jeżeli wiemy, że posiadamy mąkę o bardzo mocnym glutenie.
35. Wymień metody prowadzenia ciasta pszennego i omów wybraną przez siebie.
36. Wymień grupy wad pieczywa i omów je.
37. Omów rozrost i jego znaczenie w produkcji pieczywa.
38. Omów prowadzenie ciasta pszennego metodą dwufazową i powiedz jak inaczej się nazywa metoda dwufazowa prowadzenia ciasta pszennego.
39. Czy można prowadzić wypiek kęsów ciasta smarowanych jajem w komorze nasyconej parą. Uzasadnij swoją odpowiedź.
40. Kiedy powstaje ubytek ciasta zwany ususzką.
41. Omów metody przechowywania zaczątka.
42. W jaki sposób wyprowadza się kwas?
43. Wymień metody prowadzenia ciast pszennych, podaj wady i zalety każdej z metod.
44. Jakie są przyczyny powstawania zakalca w chlebie.
45. Omów pięciofazową metodę prowadzenia ciast żytnich.
46. Jakie znasz choroby pieczywa?
47. Omów znaczenie pary przy wypieku bułek.
48. W jaki sposób rozpoznasz czy zaczyn jest dojrzały, czy jeszcze za młody.
49. Scharakteryzuj warunki niezbędne do prowadzenia ciasta pszennego.
50. Na czym polega metoda skrócona prowadzenia ciast żytnich.
51. Co to jest leżakowanie i przebijanie ciasta.
52. W jaki sposób wyprowadza się zaczątek?
53. Czy z mąki ze zboża porośniętego można upiec chleb? Jeśli tak to na co trzeba zwracać uwagę?
54. Jaka wartość odżywcza ma chleb?

55. Co to jest fermentacja? Jakie jej rodzaje zachodzą w cieście?
56. Omów zmiany zachodzące w cieście podczas wypieku.
57. Jakie znasz metody zwalniania lub przyspieszania fermentacji.
57. Jakie rozróżniamy wady pieczywa? Omów sposób ich powstawania i zapobiegania.

## ➤ MASZYNOZNAWSTWO

1. Jakie znasz przesiewacze do mąk?
2. W jaki sposób powinien być urządzony magazyn mąki?
3. Wymień urządzenia, które powinny znajdować się w ciastowni.
4. Wymień sposoby opalania pieców piekarskich.
5. Wymień typowe maszyny stosowane w piekarstwie.
6. Czym różni się dzielarka od dzielarko-zaokrąglarki?
7. Czym różni się linia automatyczna od linii półautomatycznej do produkcji pieczywa?
8. Jakie urządzenie wykorzystuje się do prowadzenia rozrostu ciasta?
9. Podaj nazwę najstarszego pieca piekarskiego.
10. Wymień urządzenia pomiarowe niezbędne w magazynach surowcowych.
11. W jakich urządzeniach przechowuje się drożdże?
12. Co to jest dozownik do wody?
13. Co to jest trójwałcówka?
14. Co to jest rogalikarka?
15. Co to jest dozownik do wody? Omów metodę jego działania.
16. Omów budowę i zasadę działania krajalnicy do pieczywa.
17. Omów budowę pieców wsadowych.
18. Omów zasadę działania presy z uwzględnieniem na ile sztuk dzieli kęs ciasta.
19. Czym różni się komora wypiekowa od zapiekowej?
20. Wymień rodzaje miesideł występujących w miesiarkach.
21. Omów sposób transportu i magazynowania mąki.
22. Omów prawidłowy sposób magazynowania pieczywa i transport.
23. Wymień rodzaje pieców piekarskich
24. Jakie urządzenia kontrolno-pomiarowe powinny znajdować się w magazynie mąki?
25. Omów zastosowanie urządzeń chłodniczych w piekarstwie.
26. Jakie wymagania muszą spełniać kosze wykorzystywane do transportu pieczywa?
27. Scharakteryzuj mieszalki używane do wyrobu ciasta.
28. Co to jest konfekcjonowanie pieczywa.
29. Co to są wywrotnice do ciast? Jakie znasz ich rodzaje.
30. Omów zasadę działania młynka do bułki tartej.
31. Jakie warunki musi spełniać samochód przeznaczony do transportu pieczywa?
32. Omów budowę i zasadę działania komory fermentacyjnej.
33. Jakie znasz typy miesiarek do ciast. Omów zasadę działania jednej z nich.
34. Omów budowę i zasadę działania pieców obrotowych.
35. Co składa się na linię do produkcji chleba?
36. Omów budowę i zasadę działania pieca w piekarni w której odbywałeś praktyki.
37. Jakie są sposoby transportu mąki z silosu do piekarni?
38. Opisz park maszynowy w piekarni, w której odbywałeś praktyki.
39. Omów budowę i zasadę działania rogalikarki.
40. Omów budowę i zasadę działania dzielarek i formierek do ciasta.
41. Omów zasady obsługi maszyn służących do produkcji ciasta.
42. Opisz działanie pieca rurkowego, wrzutowego.
43. Omów zasadę działania pieca cyklotermicznego.
44. Co oznacza mechanizacja i automatyzacja w piekarni.

45. Przeprowadź klasyfikację pieców piekarskich ze względu na system grzewczy.
46. Co to jest urządzenie kriogeniczne?
47. Podaj podział mieszatek ze względu na sposób ich działania. Omów jeden z rodzajów.

#### ➤ MATERIAŁOZNAWSTWO

1. Z czego produkowany jest cukier?
2. Czy wszystkie mąki musimy przesiewać?
3. Jakie znasz tłuszcze zwierzęce stosowane w piekarstwie.
4. Wymień środki słodzące stosowane w produkcji piekarskiej.
5. Jakie nasiona stosuje się do zdobienia pieczywa?
6. Wymień przetwory owocowe stosowane w piekarstwie.
7. W jakim celu stosujemy palety ściennie i podłogowe w magazynach?
8. Wymień środki spulchniające.
9. Wymień szkodniki mogące występować w magazynach mącznych.
10. Wymień środki aromatyczne stosowane w piekarstwie.
11. Co to jest sól?
12. Wymień gatunki soli.
13. Jaką rolę spełniają drożdże przy produkcji pieczywa?
14. Podaj nazwę zwyczajową i zastosowanie mąki ziemniaczanej.
15. O czym informuje nas termin przydatności do spożycia surowców?
16. Co to jest masa jajeczna?
17. Wymień trzy zboża niechlebowe.
18. Wymień mąki chlebowe i niechlebowe.
19. Czy wszystkie mąki potrzebują okresu dojrzwania? Jeśli tak to jak długiego.
20. Wymień surowce wchodzące w skład ciasta.
21. Omów zasadę gospodarowania surowcami zgodnie z terminem przydatności.
22. Omów warunki przechowywania surowców pomocniczych takich jak np. mak, pestki dyni.
23. W jaki sposób przygotowuje się jaja do produkcji?
24. Jak należy postępować z drożdżami w czasie transportu z hurtowni do piekarni?
26. Co to są otręby i do czego stosuje się je w piekarstwie.
27. Co to jest dojrzwianie mąki?
28. Podaj przykłady tłuszczów roślinnych i zwierzęcych stosowanych w piekarstwie. Podaj ich konsystencję.
29. W jakich warunkach należy przechowywać tłuszcze i dlaczego?
30. Jakie znasz typy mąk produkcyjnych?
31. Jakie zmiany zachodzą w tłuszczach podczas przechowywania?
32. W jaki sposób sprawdza się jakość glutenu?
33. Do czego w piekarstwie wykorzystywana jest mąka ziemniaczana?
34. Jakie informacje powinny być zawarte na opakowaniu surowców?
35. Jaką funkcję w wyrobach pełni tłuszcz?
36. Z czym związana jest zasada FIFO.
37. Omów warunki przechowywania surowców stosowanych do produkcji ciast.
38. Jaka jest różnica między mąką pszenną a żytnią?
39. Jaką maksymalnie wilgotność może mieć mąka stosowana do produkcji i dlaczego?
40. Na jakiej podstawie określamy typ mąki i co on oznacza.
41. Podaj podział tłuszczów ze względu na ich pochodzenie. Podaj przykłady.
42. Omów rolę jaką pełni cukier w cieście.
43. Na czym polega ocena organoleptyczna pieczywa i w jakim celu się ją

- przeprowadza?
44. O czym informuje typ mąki?
  46. Co to jest wyciąg mąki?
  47. Jak wygląda miękisz pieczywa zakażonego lasecznikiem i co należy zrobić z takim pieczywem?
  48. Co to są składniki mineralne? Jaka mąka posiada dużą zawartość składników mineralnych?
  49. Co to jest wartość wypiekowa mąki?
  50. Omów wpływ wilgotności mąki na jakość wypieczonego pieczywa.
  51. Omów budowę ziarna.
  52. Jaki wpływ na jakość i ilość glutenu w mące ma jakość ziarna?
  53. Co to jest mąka ze zboża porośniętego? W jaki sposób prowadzimy ciasta z jej udziałem?
  54. Co to jest kazeina.
  55. Co to jest laktoza?

### 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<sup>3</sup>?
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. Ile potrzeba mąki do wyprodukowania 800 szt. chleba o wadze 0,5 kg, jeżeli wydajność ciasta wynosi 131 kg?
21. Ile sztuk bułek wyborowych o wadze jednostkowej 0,10 kg wyprodukujemy z 50 kg mąki przy średnim przypieku 125 kg?
22. Za 85 kg drożdży zapłacono 187 złotych. Ile trzeba zapłacić za 140 kg?
23. Ile tłuszczu potrzeba do wyprodukowania pieczywa wrocławskiego ze 120 kg mąki, jeżeli receptura zaleca stosowanie 4% tłuszczu?
24. Oblicz ciężar kęsa (presa) ciasta na bułki pszenne o wadze 50 g w ilości 30 szt., jeżeli ubytek przy wypieku wyniesie 18 %.
25. Przy produkcji chałek na 100 kg mąki zużywane jest 8 kg margaryny. Ile margaryny potrzeba do wyprodukowania 72 kg chałek przy wydajności 144 kg?

## ➤ 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 spisuje 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 sporządzone 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 paragonem 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 skracają 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?

#### ➤ PRZEPISY I ZASADY BEZPIECZEŃSTWA I HIGIENY PRACY ORAZ OCHRONY PRZECIWPOŻAROWEJ

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 pyłochłonnej?
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 hossą a czym bessą?
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?

