



**IZBA RZEMIEŚLNICZA
w Kaliszu**

INFORMATOR EGZAMINACYJNY

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

**WĘDLINIARZ,
PRZETWÓRCA MIĘSA**

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 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

1. Praca na stanowisku rozbioru półtuszy wieprzowych.
2. Praca na stanowisku rozbioru ćwierci wołowych.
3. Praca na stanowisku rozbioru tuszy cielęcych.
4. Wykrawanie szynki i podział z klasyfikacją mięsa drobnych.
5. Wykrawanie łopatki i podział z klasyfikacją.
6. Łuskanie boczku, wykrawanie schabu i karkówki oraz klasyfikacja mięs drobnych.
7. Przygotowanie mięs kulinarnych z różnych elementów zasadniczych wieprzowych.
8. Przygotowanie mięs kulinarnych z różnych elementów zasadniczych wołowych.
9. Przygotowanie mięs kulinarnych z różnych elementów zasadniczych cielęcych.
10. Przygotowanie mięs kulinarnych z różnych elementów zasadniczych jagniąt.
11. Klasyfikacja mięsa drobnego pozyskiwanego z obróbki boczku, podgardla, słoniny.
12. Przygotowanie, obróbka elementów przeznaczonych do produkcji wędzonek.
13. Konfekcjonowanie, dzielenie i pakowanie mięsa w opakowania bezpośrednie, etykietowanie i przygotowanie do sprzedaży.
14. Peklowanie mięsa i praca przy przygotowaniu solanek nastrzykowych.
15. Nastrzykiwanie i masowanie mięsa i elementów przeznaczonych na wędzonki.
16. Sznurowanie, siatkowanie, odwieszanie szynek, wędzonek i przygotowanie do wędzenia.
17. Suszenie, wędzenie, parzenie, pieczenie obsługa wędzarni i dymogeneratora.
18. Przygotowanie surowca, materiałów pomocniczych przypraw do produkcji wybranej kiełbasy- przeprowadzenie procesu technologicznego.
19. Przygotowanie surowca, materiałów pomocniczych przypraw do produkcji: kaszanki, salcesonu, wątrobianki- przeprowadzenie procesu technologicznego.
20. Praca na stanowisku nadziewania i odkręcania wędlin.
21. Praca przy rozdrabnianiu na wilku.
22. Praca przy kutrze - obsługa maszyny i przeprowadzenie procesu technologicznego.

Podczas etapu praktycznego egzaminu zdający wykonuje 3 zadania w obrębie których oceniane są:

- **Organizacja stanowiska pracy**
- **Dobór i poprawność posługiwania się narzędziami i korzystania z urządzeń**
- **Wykonanie zadania ze szczególnym zwróceniem uwagi na: proces technologiczny, dokładność, estetykę wykonania**
- **Dobór metod i technik wykonania zadania**
- **Organizacja czasu wykonania zadania**
- **Przestrzeganie przepisów bhp, ochrony środowiska, porządku na stanowisku pracy, zagospodarowania odpadów**
- **Efekt końcowy – prezentacja wykonanego zadania.**

IA. Procedura wstępna do etapu praktycznego

Aby prowadzić egzamin praktyczny zapewniający właściwą i zgodną z procedurami jakość zdrowotną produktu i bezpieczeństwo żywności zdający egzamin mają obowiązek:

1. Przed przystąpieniem do wykonywania zadań praktycznych na tytuł czeladnika w zawodzie wędliniarz – kandydat musi posiadać ważną książeczkę zdrowia badań sanitarno - epidemiologicznych oraz ważne świadectwo zdrowia.
Nie dopuszcza się do zdawania egzaminu praktycznego osób będących w niedyspozycji zdrowotnej z ranami rąk, ropniami itp.
2. Po otrzymaniu zadania praktycznego egzaminowany informuje komisję egzaminacyjną w jaki sposób wykonywał będzie zadane czynności z zachowaniem dobrej praktyki produkcyjnej – GMP – (Good Manufacturing Practice) oraz dobrej praktyki higienicznej – GHP – (Good Hygienic Practica)
3. Poddać analizie zagrożenia, które mają wpływ na bezpieczeństwo gotowego wyrobu ustalając krytyczne punkty kontroli – HCCP – (Hazard Analysis and Critical Control Point) w procesie produkcji objętym zadaniem egzaminacyjnym.
4. Przedstawić sposób realizowania zasad bezpieczeństwa i higieny pracy w czasie zadania egzaminacyjnego.

IB. Wykaz przykładowych tematów prac występujących na etapie praktycznym egzaminu:

Rozbiór mięsa

1. Ubiór i organizacja pracy na dziale rozbioru
2. Praca na stanowisku rozbioru półtuszy wieprzowych.
3. Praca na stanowisku rozbioru ćwierci wołowych.
4. Praca na stanowisku rozbioru tusz cielęcych.
5. Wykrawanie szynki i podział na mięśnie z klasyfikacją mięs drobnych.
6. Wykrawanie łopatki podział na mięśnie i klasyfikacja mięs drobnych.
7. Łuskanie boczku, wykrawanie schabu i karkówki oraz klasyfikacja mięs drobnych.
8. Przygotowane mięs kulinarnych z różnych elementów zasadniczych wieprzowych.
9. Przygotowanie mięs kulinarnych z różnych elementów zasadniczych wołowych.
10. Przygotowanie mięs kulinarnych z różnych elementów zasadniczych cielęcych.
11. Przygotowanie mięs kulinarnych z różnych elementów zasadniczych jagniąt.
12. Klasyfikacja mięsa drobnego i skórowanie boczku, podgardla, słoniny.
13. Przygotowanie, obróbka elementów przeznaczonych do produkcji wędzonek.
14. Konfekcjonowanie, dzielenie i pakowanie mięsa w opakowania bezpośrednie, etykietowanie i przygotowanie do sprzedaży.

Przetwórstwo wędlin i wyrobów wędliniarskich

1. Peklowanie mięsa i praca przy przygotowaniu solanek nastrzykowych.
2. Nastrzykiwanie i masowanie mięsa i elementów przeznaczonych na wędzonki.
3. Sznurowanie, siatkowanie, odwieszanie szynki, wędzonek i przygotowanie do wędzenia.
4. Suszenie, wędzenie, parzenie, pieczenie obsługa wędzarni i dymogeneratora.
5. Przygotowanie surowca, materiałów pomocniczych przypraw do produkcji wybranej kiełbasy. Przeprowadzenie procesu technologicznego zgodnie z normami technologicznymi i recepturami i obliczenie wydajność produktu gotowego.
6. Przygotowanie surowca, materiałów pomocniczych przypraw do produkcji wybranej wątrobianki i przeprowadzenie procesu technologicznego zgodnie z normami technologicznymi i recepturą. Oblicz wydajność produktu gotowego.
7. Przygotowanie surowca, materiałów pomocniczych przypraw do produkcji wybranej kaszanki i przeprowadzenie procesu technologicznego zgodnie z normami technologicznymi i recepturą. Oblicz wydajność produktu gotowego.
8. Przygotowanie surowca, materiałów pomocniczych przypraw do produkcji wybranego salcesonu i przeprowadzenie procesu technologicznego zgodnie z normą technologiczną i recepturą. Oblicz wydajność produktu gotowego.
9. Praca na stanowisku nadziewania i odkręcania wędlin – przygotowanie do pracy, konserwacja urządzeń wykorzystywanych do pracy.
10. Praca przy rozdrabnianiu z użyciem wilka – przygotowanie maszyny do pracy, praca konserwacja z zachowaniem zasad BHP.
11. Praca przy kutrze – obsługa maszyny, przeprowadzenie procesu technologicznego kutrowania zgodnie z recepturą.
12. Osadzenie, suszenie, wędzenie, parzenie, studzenie praca na wyżej wymienionych stanowiskach.
13. Pakowanie jednostkowe wędlin i wyrobów wędliniarskich. Etykietowanie.

14. Sporządzenie dokumentów magazynowych, faktur i HDI - handlowego dokumentu identyfikacyjnego.
15. Praca w magazynie wyrobu gotowego dokumentacja, kontrola urządzeń pomiarowych, pakowanie zbiorcze według zamówień.
16. Obsługa klienta, wypełnianie dokumentów sprzedaży, ekspedycja towarów.
17. Ocena organoleptyczna produkowanych wyrobów – odbiór jakościowy asortymentów produkowanych z uzasadnieniem dokonanej oceny.
18. Ocena organoleptyczna i kontrola jakościowa wybranych produktów, omówienie i uzasadnienie przyczynowe dostrzeżonych wad produktów. Określenie procedur zaradczych.

II. Wykaz pytań do części ustnej egzaminu z tematu:



TECHNOLOGIA

1. Wymień i omów zasady humanitarnego traktowania zwierząt w transporcie żywca oraz podczas uboju zwierząt.
2. Omów sposoby wytrzewiania – opróżniania jamy brzusznej w czasie uboju świń. Określ punkty krytyczne i omów procedury zapobiegawcze.
3. Wymień etapy rozbioru i obróbki kompletu jelit wieprzowych.
4. Omów jak oznakowane są półtusze wieprzowe przeznaczone do spożycia i wyjaśnij znaczenie poszczególnych oznaczeń.
5. Omów jak oznakowane są półtusze bydła, koni i tusze cieląt oraz jagniąt niezdatne do spożycia. Omów procedury postępowania z nimi.
6. Co to są konfiskaty? Wymień dwa przykłady i procedury postępowania z nimi.
7. Wyjaśnij, na czym polega odbiór jakościowy półtuszy zwierząt przeznaczonych do rozbioru oraz elementów zasadniczych .
8. Wyjaśnij, co to jest smalec, łój oraz zwierzęcy tłuszcz spożywczy a tłuszcz techniczny.
9. Jakie znasz metody wytopu smalcu? Omów poszczególne etapy wytopu smalcu metodą mokrą – ciąglą.
10. Omów metody konserwacji mięsa przy pomocy niskich temperatur, wyjaśnij zasady.
11. Omów metody utrwalania mięsa i jego przetworów dawniej i dziś.
12. Co to jest peklowanie, do czego służy, wyjaśnij chemizm peklowania i uzasadnij różnice przy stosowaniu w tym procesie saletry i nitrytu.
13. Omów metody peklowania - wyjaśnij różnice i wybór zastosowania określonej metody w przetwórstwie mięsa.
23. Wymień urządzenia stosowane w procesach masowania mięsa oraz wyjaśnij różnice i celowość stosowania masowania mięsa i tenderyzacji.
24. Na czym polega proces mechanicznego odmięśniania kości. Co jest produktem tego procesu i jakie jest jego technologiczne zastosowanie?
25. Przedstaw etapy procesu produkcyjnego boczku wędzonego od pozyskania surowca do ekspedycji wyrobu gotowego.
26. Przedstaw etapy produkcji wędzonki gotowanej lub parzonej na dowolnym przykładzie od momentu pozyskania surowca do ekspedycji wyrobu gotowego.
27. Przedstaw etapy produkcji kiełbasy pieczonej gruborozdrobnionej od momentu wyboru surowca do produktu gotowego.

28. Przedstaw etapy produkcji kiełbasy homogenizowanej od momentu wyboru surowca do produktu gotowego.
29. Przedstaw etapy produkcji kaszanki jęczmiennej od momentu wyboru surowca do produktu gotowego.
30. Przedstaw etapy produkcji wątrobianki od momentu wyboru surowca do produktu gotowego.
31. Przedstaw etapy produkcji salcesonu od momentu wyboru surowca do produktu gotowego.
32. Przedstaw etapy produkcji wyrobu blokowego od momentu wyboru surowca do produktu gotowego.
33. Przedstaw etapy produkcji dowolnej konserwy w opakowaniach szklanych od momentu wyboru surowca do produktu gotowego.
34. Wyjaśnij zasady obróbki termicznej przy pomocy wysokich temperatur. Uzasadnij cel ich stosowania w przetwórstwie mięsa.
35. Wyjaśnij znaczenie pojęć: pasteryzacja, sterylizacja, tyndalizacja.
36. Omów, na czym polegają następujące procesy: gotowanie, blanszowanie, suszenie, pieczenie, parzenie, duszenie, smażenie.
37. Co to jest próba termostatuowa i kiedy ją wykonujemy?
38. Od czego zależy rodzaj oraz ilość surowca, przypraw, jelit użytych do produkcji kiełbas czy wyrobów podrobowych.
39. Wyjaśnij, co to jest proces wędzenia. Wymień metody, cel i rodzaje tego procesu.
40. Wyjaśnij pojęcie proces pirolizy drewna oraz przedstaw, kiedy jest wykorzystywany w przetwórstwie mięsa.
41. Jaką treść powinna zawierać etykieta na produkcie gotowym lub opakowaniu jednostkowym, a jaką treść na opakowaniu zbiorczym?



MASZYNOZNAWSTWO

1. Co to jest i do czego stosuje się aparat typu „Radical”? Wyjaśnij zasadę działania.
2. Omów budowę i wyjaśnij zasadę działania oparzelnika i szczeciniarki.
3. Wymień w kolejności technologicznej narzędzia obróbki jelit wieprzowych.
4. Wymień urządzenia chłodnicze oraz omów zasadę ich działania.
5. Wymień urządzenia na hali rozbioru i wykrawania wieprzowiny oraz omów zasadę ich działania.
6. Wymień maszyny używane do peklowania oraz omów zasadę działania i cel stosowania.
7. Omów budowę i zasadę działania masownicy.
8. Omów budowę i zasadę działania tenderyzatora.
9. Wymień urządzenia stosowane w procesach masowania mięsa oraz wyjaśnij różnice i celowość stosowania masowania mięsa i tenderyzacji.
10. Co to jest wilk i do czego służy? Omów budowę i zasadę działania.
11. Omów budowę i zasadę działania kutra.
12. Omów budowę, zasadę działania i cel stosowania kutra przelotowego.
13. Omów budowę i zasadę działania mieszatek – wymień rodzaje.
14. Wymień urządzenia do nadziewania kiełbas i wyrobów podrobowych oraz omów zasadę ich działania.
15. Wymień rodzaje nadziewarek. Które i jakie urządzenia można wykorzystać do nadziewania kiełbas w gospodarstwie domowym?
16. Co to jest kostkownica i do czego służy?
17. Omów budowę i zasadę działania łuskarki lodu oraz podaj, dlaczego i gdzie taki lód jest stosowany.
18. Wymień urządzenia do rozdrabniania stosowane w przemyśle mięsnym oraz omów zasadę ich działania.
19. Omów budowę i zasadę działania kotła warzelnego z wybranym czynnikiem grzewczym.
20. Omów budowę skórowaczki i odbłoniarki oraz ich zastosowanie w przetwórstwie mięsa. Wyjaśnij różnice.

25. Omów budowę, zasadę działania i przeznaczenie klipsowaniczy – wymień rodzaje.
26. Wymień urządzenia występujące w linii produkcyjnej pasówek metodą ciągłą. Omów ich zastosowanie.
27. Omów budowę i zasady działania komory wędzarniczo – warzelniczej typu „Atmos”.
28. Wyjaśnij zasadę działania dymogeneratora oraz omów różnice działania dymogeneratora ciernego i żarowego.
29. Omów budowę i zasadę działania urządzenia do wędzenia płynnym dymem. Wyjaśnij zalety i wady tej metody wędzenia.
30. Omów budowę i zasadę działania pakowaczki próżniowej.
31. Omów budowę, zasadę działania i przeznaczenie kurtyny powietrznej i lampy bakteriobójczej z laminarnym przepływem powietrza.
32. Wymień urządzenia pomiarowe wykorzystywane w przetwórstwie i magazynowaniu wyrobu gotowego - omów budowę i zasady działania.



MATERIAŁOZNAWSTWO

1. Podaj skład chemiczny mięsa-uzasadnij, od czego on zależy i jaki jest cel spożywania mięsa.
2. Omów i wymień typy użytkowe bydła – uzasadnij, które z nich są najkorzystniejsze dla przetwórstwa mięsnego.
3. Uzasadnij wartość surowca mięsnego dla przetwórstwa oraz spożycia, pochodzącego od zwierząt gospodarskich młodych, dojrzałych, chudych, tłustych. Omów ich przydatność dla przetwórstwa.
4. Podaj, od czego zależy jakość surowca mięsnego pozyskiwanego z uboju zwierząt rzeźnych.
5. Wymień i krótko omów tłuszcze wykorzystywane do produkcji smalcu oraz produkcji łoju.
6. Wymień osłonki naturalne wieprzowe i podaj przykłady ich zastosowania w przetwórstwie mięsa i innym.
7. Wymień osłonki naturalne wołowe i podaj przykłady zastosowania w przetwórstwie mięsa.
8. Podaj klasy mięsa wieprzowego drobnego. Wyjaśnij, od czego zależy klasyfikacja i określ wykorzystanie poszczególnych klas w przetwórstwie i przydatność technologiczną.
9. Podaj klasy mięsa wołowego drobnego, wyjaśnij zasady klasyfikacji i określ wykorzystanie poszczególnych klas w przetwórstwie i przydatność technologiczną.
10. Wymień przyprawy krajowe i zagraniczne oraz uzasadnij cel ich stosowania.
11. Określ, na czym polega ocena organoleptyczna surowca i przypraw. Czy można wykorzystać ją do oceny jakości stosowanych materiałów?
12. Wyjaśnij, jakie rodzaje drewna stosujemy do wędzenia, określ wymagania jakościowe.
13. Wymień rodzaje opakowań stosowanych do produkcji konserw i omów etapy kontroli jakości tych opakowań.
14. Wyjaśnij różnicę między mieszanką peklującą a solanką peklującą. Wymień materiały użyte do sporządzania solanki peklującej, określ kryteria jakościowe.
15. Wymień materiały roślinne, nie przyprawy, używane w przetwórstwie mięsa.
16. Wymień osłonki naturalne, określ cechy dobrej osłonki i wymień wymogi jakościowe.
17. Co to są osłonki barierowe? Uzasadnij cel ich stosowania.
18. Wymień materiały używane do konfekcjonowania i pakowania przetworów i mięsa. Wyjaśnij i omów wymogi, jakim muszą odpowiadać.
19. Wyjaśnij, do czego służą chwytły rzeźnicze i co się nimi bada.
20. Wyjaśnij, od czego zależy klasyfikacja tusz wieprzowych w systemie EURO.
21. Wyjaśnij, od czego zależy klasyfikacja tusz wołowych w systemie EURO.
22. Wyjaśnij, jak rozumiesz pojęcie tusza cielęca lub jagnięca.
23. Co rozumiesz pod pojęciami: tusza wołowa, półtusza wołowa, ćwierć tusza wołowa? Wymień i nazwij, w której części znajduje się najdelikatniejszy i najcenniejszy mięsień.
24. Wymień elementy zasadnicze ćwierci wołowej przedniej i tylnej i określ ich przydatność kulinarną lub technologiczną.
25. Co to jest TIBON-STEK? Podaj, z której części wołowej go pozyskujemy oraz wyjaśnij linie cięcia.
26. Wymień zasadnicze elementy półtuszy wieprzowych.

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. Jaka jest zawartość wody i soli w solance o stężeniu 5%?
21. Na targi mięsne szkoła wydelegowała 30 uczniów. Sponsor przyznał na ten cel 1500 zł. Karta wstępu kosztuje 8 zł. Jaka kwota pozostaje na kieszonkowe dla jednego ucznia?
22. W ilu kilogramów półtuszy wieprzowych uzyskamy 42 kg karkówki przy założeniu, że stanowi ona 6% wagi półtuszy?
23. Z uboju 820 kg trzody chlewnej uzyskano 40% mięsa, które w całości sprzedano we własnym punkcie detalicznym przy średniej cenie 9,50 zł/kg. Ile wyniósł przychód ze sprzedaży?
24. Wydajność surowca przy produkcji wędlin wynosi 85%. Ile należy użyć wsadu, aby uzyskać 90 kg gotowych wędlin?
25. Wsad surowej wędliny wyniósł 190 kg. Po obróbce termicznej uzyskano 160 kg wędliny. Jaka

jest jej wydajność.

26. Za 1 kg wagi żywej bydła zapłacono 3,30 zł. Ile wynosi cena kilograma mięsa uzyskanego z uboju, jeżeli wydajność poubojowa wyniosła 55%?
27. W zakładzie wędliniarskim przeprowadzono remont, którego koszt wyniósł 37.000 zł. Od tej kwoty zapłacony został podatek VAT w wysokości 23%. Firma remontowa udzieliła 5% rabatu. Ile zapłacił właściciel za remont zakładu?
28. Do sporządzenia produktu masarniczego wydano 80 kg. surowca. Odpady wynoszą 2,2 kg. Oblicz w procentach współczynnik wykorzystania surowca.



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 księgowe?
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 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 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 oznaczone?
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 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 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)?
32. Jakie rozróżniamy gaśnice ze względu na znajdujący się w nich środek gaśniczy?

➤ **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 pracodawca osoba ubiegająca się o przyjęcie do pracy?
3. Kto wydaje orzeczenie o zdolności do pracy?
4. Jakie są badania lekarskie, kto i kiedy 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?



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?

