



Wielkopolska Izba Rzemieśnicza
w Poznaniu

EGZAMIN CZELADNICZY

INFORMATOR EGZAMINACYJNY
dla kandydatów przystępujących do egzaminu czeladniczego

PIEKARZ

Wydanie 1/2011

Wielkopolska Izba Rzemieśnicza w Poznaniu
al. Niepodległości 2, 61-874 Poznań
tel. 61 852 34 01, fax 61 859 35 22
e-mail: oswiata@irpoznan.com.pl
<http://www.irpoznan.com.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) zasady bezpieczeństwa i higieny pracy oraz ochrony przeciwpożarowej,
 - 5) podstawowe zasady ochrony środowiska,
 - 6) podstawowe przepisy prawa pracy,
 - 7) podstawowa problematyka prawa gospodarczego 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 w zawodzie piekarz

1. Produkcja ciasta pszennego wyborowego

- 1.1. Bułki zwykłe
- 1.2. Bułki wrocławskie
- 1.3. Bułki kajzerki
- 1.4. Bułki cebulowe
- 1.5. Bułki do hot-dogów

2. Produkcja pieczywa żytniego

- 2.1. Chleb żytni razowy
- 2.2. Chleb żytni razowy z soją i słonecznikiem
- 2.3. Chleb żytni razowy na miodzie
- 2.4. Chleb żytni
- 2.5. Chleb żytni jasny

3. Produkcja pieczywa mieszanego

- 3.1. Chleb zwykły
- 3.2. Chleb wiejski
- 3.3. Chleb zakopiański
- 3.4. Chleb baltonowski
- 3.5. Chleb mieszany z soją

4. Produkcja pieczywa pszennego półcukierniczego

- 4.1. Formowanie pieczywa pszennego półcukierniczego z nadzieniem (drożdżówki)
- 4.2. Rogale
- 4.3. Bułki maślane
- 4.4. Chałki zdobne z 4,5 i 6 splotów

Kandydat przystępujący do egzaminu wykonuje po jednym z tematów w punktach 1-3 oraz wszystkie tematy w punkcie 4.

II. Wykaz pytań do części ustnej egzaminu z tematu:

➤ TECHNOLOGIA

1. W jaki sposób rozróżnia się mąkę pszenną od żytniej?
2. Ile należy stosować soli na 100 kg mąki do ciast żytnich? Gdzie jest większy udział soli w pieczywie pszennym czy żytnim?
3. Jakie znaczenie ma przesiewanie mąki?
4. Jak długo powinno trwać mieszenie ciasta?
5. Po czym poznasz, że pieczywo jest wypieczone?
6. Które ciasto pszenne czy żytnie wyrobi się szybciej i dlaczego?
7. Czym charakteryzuje się pieczywo bez wad?
8. Omów zasadę prowadzenia ciasta pszennego metodą jednofazową.
9. Omów rozrost i jego znaczenie w produkcji pieczywa.
10. Omów warunki do przechowywania drożdży.
11. Co nazywamy recepturą?
12. Omów prowadzenie ciasta pszennego metodą dwufazową.
13. Jakie ma znaczenie receptura w procesie technologicznym?
14. Jaki wpływ na konsystencję ciasta ma zwiększenie ilości wody?
15. Czy można prowadzić wypiek kęsów ciasta smarowanych jajkiem w komorze nasyconej parą?
16. Jaką strukturę wykazuje ciasto żytnie?
17. Jak przygotowujemy drożdże do sporządzania ciasta?
18. Kiedy powstaje ubytek pieczywa zwany ususzką?
19. Czym najlepiej regulować temperaturę ciasta?
20. Opisz czynności związane z przygotowaniem surowców do produkcji.
21. Wymień różnice pomiędzy metodą bezpośrednią a pośrednią prowadzenia ciast pszennych.

22. Co oznacza wydajność ciasta 160%?
23. Podaj czas i temperaturę wypieku chleba mieszanego.
24. Podaj czas i temperaturę wypieku kawiora (bułki wyborowej).
25. Omów metody przechowywania zaczątka.
26. Jakie znasz typy mąk żytnich i pszennych?
27. W którym pieczywie zawartość wody jest większa?
28. Wymień metody prowadzenia ciast pszennych, podaj wady i zalety.
29. Wymień przyczyny zakalca w chlebie.
30. Co to są drożdże i jakie jest ich znaczenie?
31. Jaka jest zasada prowadzenia ciast żytnich?
32. Jakie znasz metody prowadzenia ciasta pszennego?
33. Ile procent mąki pszennej może zawierać pieczywo żytnie?
34. Jakie znasz środki spulchniające?
35. Omów metody prowadzenia ciast pszennych.
36. Jakie występują wady i choroby pieczywa?
37. Na czym polega odmładzanie ciast pszennych?
38. Co to są polepszacze, w jakim celu się je stosuje? Podaj przykład naturalnego polepszacza.
39. Ile powinna wynieść naważka na 1 kg chleba?
40. Omów znaczenie pary przy wypieku chleba i bułek.
41. Jak rozpoznasz czy zaczyn jest dojrzały, czy jeszcze za młody?
42. Omów środki spulchniające.
43. Scharakteryzuj warunki niezbędne do prowadzenia ciasta pszennego.
44. Od czego zależy czas fermentacji sformowanego ciasta?
45. Omów pięcioletnią metodę prowadzenia ciasta żytniego.
46. Jakie zadania spełnia półkwas?
47. Co to jest leżakowanie i przebijanie ciasta?
48. Wymień grupy pieczywa.
49. Czy drożdże podnoszą wartość odżywczą pieczywa?
50. W jaki sposób przygotowuje się zaczątek?
51. Jakie wady ma chleb bez dodatku soli? (oprócz smaku)
52. Czy z mąki pochodzącej ze zboża porośniętego można upiec chleb i na co trzeba zwracać uwagę?
53. Ile otrzymasz ciasta ze 100 kg mąki – podaj przykład.
54. Jakie są rodzaje mąki i co to jest typ mąki?
55. Jaka to grupa pieczywa pszennego, w którym udział tłuszczu i cukru waha się w granicach 3-15% na 100 kg mąki?
56. Jaka to grupa pieczywa pszennego, w którym udział tłuszczu i cukru nie przekracza 3% na 100 kg mąki?
57. Jaka jest optymalna temperatura do rozwoju drożdży?
58. Podziel pieczywo pszenne na grupy.
59. W jaki sposób przyspieszyć fermentację drożdży?
60. W jaki sposób prowadzi się kwas?
61. Jakie są sposoby zapobiegania chorobom zakażenia laseczką lub pleśnią?
62. Ile kalorii dostarcza człowiekowi 1 kg chleba?
63. Co to jest fermentacja?
64. Omów rodzaje fermentacji.
65. Na czym polega metoda skrócona prowadzenia kwasu?
66. Jakie zmiany zachodzą w cieście podczas wypieku?
67. Jakie znasz metody zwalniania lub przyspieszania fermentacji?
68. Omów czynniki wpływające na rozrost pieczywa.
69. Jakie rozróżniamy wady chleba? Omów sposób ich powstawania i zapobiegania.
70. W jakim cieście występuje fermentacja mlekowa?
71. W jakim cieście występuje fermentacja alkoholowa?
72. W jaki sposób możemy przyspieszyć ukwaszanie kwasu?
73. Jakie zadanie ma kwaśne środowisko w cieście żytnim?
74. Co to jest gluten? Omów jego wpływ na jakość pieczywa.
75. Jakie cechy posiada chleb wyprodukowany na niedojrzałym kwasie?

➤ **MASZYNOZNAWSTWO**

1. Podaj co to jest dozownik do wody i omów sposób jego działania.
2. Omów budowę i zasadę działania kralajnicy do pieczywa.
3. Wymień rodzaje przesiewaczy do mąki i omów zasadę ich działania.
4. Jakie warunki musi spełniać samochód do transportu pieczywa?
5. Co to jest dzielarka do bułek i jakie znasz jej rodzaje?
6. Jak powinien być urządzony magazyn mąki?
7. Jakie urządzenia powinny znajdować się w ciastowni?
8. Omów budowę pieców wsadowych.
9. Wymień sposoby opalania pieców piekarskich.
10. Wymień typowe maszyny stosowane w piekarstwie.
11. Czym różni się dzielarko-zaokrąglarka od dzielarki?
12. Czym różni się linia automatyczna od linii półautomatycznej do produkcji pieczywa?
13. Omów zasadę działania presy, z uwzględnieniem na ile sztuk dzieli kęs ciasta.
14. Omów komorę fermentacyjną.
15. Czym różni się komora zapiekowa od wypiekowej?
16. Wymień rodzaje miesideł w miesiarkach.
17. Jakie znasz typy miesiarek do ciast? Omów zasadę działania jednej z nich.
18. Omów sposób transportu i magazynowania mąki.
19. Omów prawidłowy sposób magazynowania pieczywa i transport.
20. Wymień rodzaje pieców piekarskich uwzględniając sposób ich ogrzewania.
21. Omów budowę i zasadę działania pieców obrotowych.
22. Jakie urządzenia kontrolno-pomiarowe powinny znajdować się w magazynie mąki?
Omów je.
23. Co się składa na linię do produkcji chleba?
24. Omów zastosowanie urządzeń chłodniczych w piekarstwie.
25. Omów budowę i zasadę działania pieca w twojej piekarni.
26. Jakie są sposoby transportu mąki z silosu do piekarni?
27. Czy wszystkie pojemniki mogą służyć do pieczywa?
28. Wymień sprzęt oraz urządzenia do rozrostu ciasta.
29. Opisz park maszynowy w twoim zakładzie.
30. Omów budowę i zasadę działania rogalikarki.
31. Omów budowę i zasadę działania dzielarek i formierek do ciasta.
32. Wymień urządzenia dozujące przy wyrobie ciasta.
33. Omów maszyny do produkcji ciasta oraz zasady ich obsługi i konserwacji.
34. Opisz działanie pieca rurkowego, wrzutowego.
35. Wymień rodzaje pieców, zaczynając od najstarszego.
36. Scharakteryzuj nowoczesne mieszaliki używane do wyrobu ciasta.
37. Co to jest konfekcjonowanie pieczywa?
38. Omów zasadę działania pieca cyklotermicznego.
39. Jakie urządzenia pomocnicze stosujemy w magazynie?
40. Co to są wywrotnice do ciasta i jakie znasz ich rodzaje?
41. Jakie znasz rodzaje młynków do bułki tartej? Omów zasadę działania.
42. Wymień urządzenia pomiarowe niezbędne w magazynach surowcowych.
43. Omów maszyny stosowane do produkcji ciasta oraz zasady ich obsługi i konserwacji.
44. Jakie znasz typy pieców zwykłych omów budowę i zasadę działania jednego z nich.
45. Mechanizacja i automatyzacja w piekarni.
46. W jakich urządzeniach przechowuje się drożdże?
47. Przeprowadź klasyfikację pieców piekarskich ze względu na system ogrzewczy.

➤ **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. Wymień nasiona do dekoracji pieczywa.
6. Wymień przetwory owocowe stosowane w piekarstwie.
7. Wymień mąki chlebowe i niechlebowe.
8. Czy wszystkie mąki potrzebują okresu dojrzewania?
9. Wymień surowce wchodzące w skład ciasta.
10. Omów zasadę gospodarowania surowcami zgodnie z terminem przydatności.
11. Podaj warunki przechowywania mąki.
12. W jakich warunkach należy przechowywać sól?
13. Omów warunki przechowywania surowców pomocniczych takich jak np. mak, kminek.
14. Jaka jest różnica pomiędzy mąką pszenną a żytnią?
15. W jakim celu stosujemy palety podłogowe i ścienne w magazynie?
16. W jaki sposób przygotowujemy jaja do wybijania?
17. Jaka maksymalna wilgotność powinna być w mące do produkcji i dlaczego?
18. Jak należy postępować z drożdżami w czasie transportu z hurtowni do piekarni?
19. Jakie znasz środki spulchniające?
20. Jakie szkodniki mogą występować w magazynach mącznych?
21. Na jakiej podstawie określamy typ mąki?
22. Co to są otręby? Omów ich zastosowanie w piekarstwie.
23. Jakie znasz sposoby zaciemniania pieczywa?
24. Jakie znasz rodzaje twarogów?
25. Wymień tłuszcze roślinne i zwierzęce stosowane w piekarstwie? Jaką mają konsystencję?
26. Co to jest dojrzewanie mąki? Jak długo dojrzewa mąka pszenna i żytnia?
27. Podaj podział tłuszczów ze względu na ich pochodzenie.
28. Podaj warunki przechowywania tłuszczu.
29. Jakie znasz typy mąk produkcyjnych?
30. Omów rolę i znaczenie cukru w cieście.
31. Na czym polega ocena organoleptyczna pieczywa i w jakim celu się ją przeprowadza?
32. Na czym polega organoleptyczna ocena surowca? W jakim celu się ją przeprowadza?
33. O czym informuje typ mąki?
34. Jaki ma kolor mąka o wyciągu 97%?
35. Jak wygląda mięksisz pieczywa zakażonego lasecznikiem?
36. Jaka mąka posiada dużą zawartość składników mineralnych?
37. Co to jest wartość wypiekowa mąki?
38. Omów wpływ wilgotności mąki na jakość wypieczonego pieczywa.
39. Czy wszystkie polepszacze wolno stosować do produkcji?
40. Omów znane Ci środki aromatyczne.
41. Omów budowę ziarna. Określ wpływ jakości ziarna na ilość glutenu w mące.
42. Co to jest mąka ze zboża porośniętego? W jaki sposób prowadzimy ciasta z jej udziałem?
43. Co to jest sól? Wymień jej gatunki i wpływ na proces tworzenia ciasta.
44. Co to są drożdże i w jaki sposób się rozmnażają?
45. Jakie zmiany zachodzą w tłuszczach podczas ich przechowywania?
46. Czym są drożdże i jaką rolę spełniają przy produkcji pieczywa?
47. Omów sposoby badania mąki.
48. Jaką wartość odżywczą ma pieczywo?
49. Co wiesz o cukrze. Jaką rolę spełnia on w pieczywie i cieście?
50. Omów skład chemiczny mąki.
51. Co to jest mączka ziemniaczana? W jakim celu się ją stosuje. Podaj jej nazwę zwyczajową.
52. Omów budowę ziarna pszenicy.
53. Z czego zbudowany jest gluten. Jaki jest jego wpływ na ciasto i wyrób gotowy?
54. Co to jest laktoza?
55. Jakie informacje powinny być zawarte na opakowaniu surowców?
56. Jaki proces zachodzi w tłuszczach po terminie przydatności lub nieprawidłowym przechowywaniu? Co powoduje?
57. Co to jest kazeina?

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. 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 wypieku 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?
26. Przy przemiale zboża rozkurz stanowi 2,5%, a otręby 15% ciężaru zboża. Ile trzeba zemiać zboża, aby otrzymać 2,4 tony mąki?

27. Jaką naważkę ciasta zastosujesz dla 200 g bułek, jeżeli upiek wynosi 10%, natomiast suszka 3%?
28. Ciastowy sporządza ciasto właściwe z 320 kg mąki żytniej mieszając mąkę z wodą w stosunku 100:55. W kwasie pełnym znajduje się 75 l wody. Ile litrów wody musi dodać?
29. Piec ma cztery tła. Na jedno tło nasadzane jest 150 szt. bułek. Nasadzenie odbywa się co 20 minut. Jak długi będzie czas wypieku 1800 szt. bułek?

➤ **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?
44. Co to są referencje?
45. Jaki dokument księgowy potwierdza w obrocie gospodarczym zakup materiałów?
46. Gdzie składa się formularze(druki) o symbolu „PIT”?
47. 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 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?
21. Co to jest szkic a co to jest schemat?

➤ **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 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?

➤ **PODSTAWOWA PROBLEMATYKA PRAWA GOSPODARCZEGO 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?

