



Wielkopolska Izba Rzemieśnicza
w Poznaniu

EGZAMIN CZELADNICZY

INFORMATOR EGZAMINACYJNY
dla kandydatów przystępujących do egzaminu czeladniczego

KUCHARZ

wydanie 1/2016

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) 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

Podczas etapu praktycznego egzaminu zdający wykonuje 1 z niżej wymienionych zestawów potraw:

ZESTAW 1.

Zupa: pomidorowa z groszkiem ptysiowym (3 porcje)

Danie główne: gulasz wołowy, kasza jęczmienna na sypko, buraczki zasmażane (3 porcje)

Powyższe potrawy należy podać wraz z dekoracją.

ZESTAW 2.

Danie główne: sos boloński, makaron domowy, surówka z kapusty białej (3 porcje)

Deser: naleśniki biszkoptowe z konfiturą owocową (3 porcje)

Powyższe potrawy należy podać wraz z dekoracją.

ZESTAW 3.

Zupa: koperkowa z pulpetami drobiowymi (3 porcje)

Danie główne: cielęcina gotowana, sos potrawkowy, marchewka gotowana, ryż na sypko (3 porcje)

Powyższe potrawy należy podać wraz z dekoracją.

ZESTAW 4.

Danie główne: zraz wołowy bity, sos śmietankowy, surówka z ogórka kwaszonego, kasza gryczana (3 porcje)

Deser: racuchy z jabłkami (3 porcje)

Powyższe potrawy należy podać wraz z dekoracją.

ZESTAW 5.

Zupa: kapuśniak polski (3 porcje)

Danie główne: sztuka mięsa, sos chrzanowy, surówka z marchewki, ziemniaki gotowane (3 porcje)

Powyższe potrawy należy podać wraz z dekoracją.

ZESTAW 6.

Danie główne: klopsiki cielęce gotowane, sos ogórkowy, surówka z fasolki, ziemniaki gotowane (3 porcje)

Deser: kisiel karmelowy (3 porcje)

Powyższe potrawy należy podać wraz z dekoracją.

ZESTAW 7.

Zupa: chłodnik – gazpacho (3 porcje)

Danie główne: sznycel cielęcy ministerski, kalafior, ziemniaki smażone (3 porcje)

Powyższe potrawy należy podać wraz z dekoracją.

ZESTAW 8.

Danie główne: spaghetti w sosie bolońskim (3 porcje)

Deser: kisiel owocowy polany sosem waniliowym (3 porcje)

Powyższe potrawy należy podać wraz z dekoracją.

ZESTAW 9.

Zupa: migdałowa z ryżem (3 porcje)

Danie główne: kotlet schabowy, frytki, zestaw surówek (3 porcje)

Powyższe potrawy należy podać wraz z dekoracją.

ZESTAW 10.

Zupa: cebulowa zapiekana pod ciastem francuskim (3 porcje)

Danie główne: zraz mielony, ziemniaki puree, surówka z modrej kapusty (3 porcje)

Powyższe potrawy należy podać wraz z dekoracją.

ZESTAW 11.

Danie główne: szaszłyk wieprzowy z ryżem zasmażanym z warzywami (3 porcje)

Deser: galaretką z owocami i bitą śmietaną (3 porcje)

Powyższe potrawy należy podać wraz z dekoracją.

ZESTAW 12.

Zupa: ogórkowa (3 porcje)

Danie główne: pierogi z mięsem polane boczkiem z cebulką, kapusta kwaszona zasmażana (3 porcje)

Powyższe potrawy należy podać wraz z dekoracją.

ZESTAW 13.

Zupa: zupa gulaszowa (3 porcje)

Danie główne: paprykarz cielęcy, ryż na sypko, surówka z fasolki (3 porcje)

Powyższe potrawy należy podać wraz z dekoracją.

ZESTAW 14.

Gulasz wieprzowy z kaszą gryczaną, sałatka z ogórka kwaszonego (3 porcje)

Deser: budyń z sokiem owocowym (3 porcje)

Powyższe potrawy należy podać wraz z dekoracją.

ZESTAW 15.

Zupa: barszcz czysty czerwony (3 porcje)

Danie główne: klopsiki wieprzowe gotowane w sosie chrzanowym, ziemniaki, brokuł gotowany z masłem (3 porcje)

Powyższe potrawy należy podać wraz z dekoracją.

ZESTAW 16.

Danie główne: gołąbki w sosie pomidorowym, ziemniaki (3 porcje)

Deser: kisiel kakaowy (3 porcje)

Powyższe potrawy należy podać wraz z dekoracją.

ZESTAW 17.

Zupa: barszcz z uszkami (3 porcje)

Danie główne: pierogi z kapustą i grzybami oraz cebulka zasmażana (3 porcje)

Powyższe potrawy należy podać wraz z dekoracją.

ZESTAW 18.

Danie główne: szaszłyk z indyka z warzywami, ryż po turecku, sos pomidorowy pikantny (3 porcje)

Deser: tarta z białą czekoladą (3 porcje)

Powyższe potrawy należy podać wraz z dekoracją.

ZESTAW 19.

Zupa: żurek z jajkiem i białą kielbasą (3 porcje)

Danie główne: wątróbka z drobiu z jabłkiem, marchewka, fasolka szparagowa, ziemniaki zasmażane (3 porcje)

Powyższe potrawy należy podać wraz z dekoracją.

ZESTAW 20.

Danie główne: pulpety cielęce w sosie koperkowym, ryż, marchewka glazurowana (3 porcje)

Deser: panna cotta z malinami (3 porcje)

Powyższe potrawy należy podać wraz z dekoracją.

ZESTAW 21.

Zupa: barszcz ukraiński (3 porcje)

Danie główne: gołąbki jarskie z włoskiej kapusty z ryżem i warzywami w sosie pieczarkowym (3 porcje)

Powyższe potrawy należy podać wraz z dekoracją.

ZESTAW 22.

Danie główne: pstrąg grillowany, pieczarki z patelni, ziemniaki opiekane (3 porcje)

Deser: Kisiel witaminowy z truskawek (3 porcje)

Powyższe potrawy należy podać wraz z dekoracją.

ZESTAW 23.

Zupa: barszcz zabelany z domowym makaronem (3 porcje)

Danie główne: pieczeń z karkówki w sosie własnym, kluski śląskie, buraczki zasmażane (3 porcje)

Powyższe potrawy należy podać wraz z dekoracją.

ZESTAW 24.

Zupa: krupnik z podrobami (3 porcje)

Danie główne: filet z pangii w sosie koperkowym, surówka z fasolki szparagowej, ziemniaki gotowane (3 porcje)

Powyższe potrawy należy podać wraz z dekoracją.

ZESTAW 25.

Danie główne: stek z łososia smażony na maśle w sosie kurkowym, surówka z papryki, ziemniaki zasmażane z ziołami (3 porcje)

Deser: Naleśniki z serem i rodzynkami (3 porcje)

Powyższe potrawy należy podać wraz z dekoracją.

ZESTAW 26.

Zupa: zupa pieczarkowa z makaronem domowym (3 porcje)

Danie główne: filet z dorsza z pieca w sosie cytrynowo-estragonowym, świeże sałaty z sosem vinegret (3 porcje)

Powyższe potrawy należy podać wraz z dekoracją.

ZESTAW 27.

Danie główne: pstrąg gotowany na parze z warzywami -brokuł, kalafior i marchewka (3 porcje)

Deser: brzoskwinie w sosie waniliowym (3 porcje)

Powyższe potrawy należy podać wraz z dekoracją.

ZESTAW 28.

Zupa: jarzynowa (3 porcje)

Danie główne: makaron penne z łososiem w sosie śmietanowym, sałata grecka (3 porcje)

Powyższe potrawy należy podać wraz z dekoracją.

ZESTAW 29.

Danie główne: makaron spaghetti z krewetkami i paluszkami krabowymi, sałata rzymska ze świeżą gruszką, rzodkiewką, orzechami i sosem miodowo-musztardowym (3 porcje)

Deser: Kisiel witaminowy z jabłkiem (3 porcje)

Powyższe potrawy należy podać wraz z dekoracją.

ZESTAW 30.

Zupa: cytrynowa z ryżem (3 porcje)

Danie główne: kurczak po polsku, kluski śląskie, surówka z kapusty białej (3 porcje)

Powyższe potrawy należy podać wraz z dekoracją.

ZESTAW 31.

Danie główne: kotlet de'Volaille, frytki, surówka z selera z rodzynkami (3 porcje)

Deser: krem cytrynowy (3 porcje)

Powyższe potrawy należy podać wraz z dekoracją.

ZESTAW 32.

Zupa: grochówka (3 porcje)

Danie główne: żołądki drobiowe w sosie koperkowym, szafranowy ryż, glazurowana kalarepa (3 porcje)

Powyższe potrawy należy podać wraz z dekoracją.

ZESTAW 33.

Deser: gruszka z sosem waniliowym (3 porcje)

Danie główne: pulpeciki drobiowe w sosie chrzanowym, kasza jaglana z bakłażanem (3 porcje)

Powyższe potrawy należy podać wraz z dekoracją.

ZESTAW 34.

Zupa: rosół z domowym makaronem (3 porcje)

Danie główne: kurczak w sosie potrawkowym, biały ryż, marchewka z kalarepą (3 porcje)

Powyższe potrawy należy podać wraz z dekoracją.

ZESTAW 35.

Danie główne: królik pieczony, sos, kapusta modra zasmażana, kopytka, (3 porcje)

Deser: omlet z owocami (3 porcje)

Powyższe potrawy należy podać wraz z dekoracją.

ZESTAW 36.

Zupa: czernina z łazankami (3 porcje)

Danie główne: kaczka pieczona, kapusta modra zasmażana, pyzy (3 porcje)

Powyższe potrawy należy podać wraz z dekoracją.

ZESTAW 37.

Zupa: flaczki z boczniaka (3 porcje)

Danie główne: rolada wieprzowa z kurkami i żółtym serem, kluseczki półfrancuski, sos (3 porcje)

Powyższe potrawy należy podać wraz z dekoracją.

ZESTAW 38.

Danie główne: Kotlet schabowy saute, sos myśliwski, surówka z papryki, kluseczki kładzione (3 porcje)

Deser: krem kawowy z bitą śmietaną (3 porcje)

Powyższe potrawy należy podać wraz z dekoracją.

ZESTAW 39.

Zupa: owocowa z makaronem domowym (3 porcje)

Danie główne: Udka kurczaka pieczone, surówka z marchwi z pomarańczą, frytki (3 porcje)

Powyższe potrawy należy podać wraz z dekoracją.

ZESTAW 40.

Danie główne: Kotlet szwajcarski z drobiu, surówka z kapusty pekińskiej, kotleciki z ziemniaków (3 porcje)

Deser: jabłka w cieście (3 porcje)

Powyższe potrawy należy podać wraz z dekoracją.

II. Wykaz pytań do części ustnej egzaminu z tematu:

➤ TECHNOLOGIA

1. Omów zastosowanie sera podpuszczkowego w produkcji potraw.
2. Podaj przykłady zastosowania śmietanki i śmietany w produkcji gastronomicznej.
3. Podaj przykłady napojów zimnych z mleka i przetworów mlecznych.
4. Jakie zmiany zachodzą w tłuszczach pod wpływem ogrzewania?
5. Podaj etapy sporządzania wywaru mięsnego.
6. Wymień potrawy gotowane z mięsa zwierząt rzeźnych i dobierz do nich dodatki.
7. Przedstaw podział potraw półmięśnych według surowców i podaj przykłady.

8. Wymień potrawy z mięsnej masy mielonej.
9. Przedstaw podział mięs duszonych ze względu na sposób rozdrobnienia.
10. Wymień potrawy półmięsne smażone i zaproponuj do nich dodatki.
11. Zaproponuj dodatki do potraw z mięs duszonych.
12. Podaj przykłady potraw smażonych z drobiu.
13. Czy charakteryzują się mięsa smażone po angielsku?
14. Podaj przykłady dodatków skrobiowych do mięs duszonych.
15. Omów asortyment potraw smażonych z jaj.
16. Jakie zastosowanie w sporządzaniu potraw mają właściwości sklejające jaj? Podaj przykłady.
17. Podaj przykłady zastosowania jaj gotowanych.
18. Jakich tłuszczów używamy do smażenia jaj?
19. Podaj przykłady potraw z wykorzystaniem różnych właściwości jaj.
20. Co to są surówki? Wymień ich składniki.
21. Z jakich warzyw nie sporządza się surówek i dlaczego?
22. Wyjaśnij dlaczego surówki sporządza się na bieżąco tuż przed podaniem?
23. W jaki sposób zabezpiecza się obrane ziemniaki przed ciemnieniem.
24. Omów zastosowanie warzyw kapustnych w produkcji gastronomicznej.
25. Podaj sposoby zapobiegania ciemnieniu warzyw i owoców podczas obróbki wstępnej.
26. Omów wykorzystanie owoców w sporządzaniu potraw.
27. Omów wykonanie wywaru z buraków ćwikłowych.
28. Omów prawidłowy sposób gotowania warzyw kapustnych.
29. Podaj prawidłowy sposób gotowania kapusty czerwonej na sałatkę.
30. Co to jest solanina i kiedy występuje w ziemniakach?
31. Omów zasady gotowania warzyw zabarwionych karotenem.
32. Podaj przykłady zapraw stosowanych do surówek.
33. Co to jest blanszowanie i w jakim celu jest wykonywane?
34. Podaj przykłady wykorzystania marchwi w produkcji gastronomicznej.
35. Omów wykorzystanie ziemniaków w produkcji potraw.
36. Omów zasady sporządzania surówek.
37. Jak przeprowadza się obróbkę cieplną warzyw zabarwionych antocyjanami?
38. Jak przeprowadza się obróbkę cieplną warzyw zabarwionych chlorofilem?
39. Podaj sposoby wykończenia ryb przed smażeniem.
40. W jaki sposób usuwa się nieprzyjemny zapach ryb słodkowodnych i słonowodnych?
41. Omów trzy potrawy gotowane z ryb.
42. Wymień zakąski ze śledzi.
43. Wymień sposoby zagęszczania potraw mąką.
44. Jak sporządza się zasmażki? Omów ich zastosowanie.
45. Podaj przykłady dodatków stosowanych do zup zagęszczanych.
46. Omów podział zup i podaj przykłady z każdej grupy.
47. Co to jest proces produkcyjny? Wymień jego etapy.
48. W jakim celu przeprowadza się obróbkę wstępną surowców?
49. Omów prawidłowy przebieg obróbki wstępnej wybranego surowca.
50. W jaki sposób należy dokonywać oceny smakowitości przygotowanych potraw?
51. Wymień czynniki klarujące galaretę.
52. Podaj przykłady wykorzystania grzybów w sporządzaniu potraw.
53. Omów technikę wykonania ciasta drożdżowego.
54. Podaj technikę wykonania ciasta biszkoptowego. Wymień asortyment wypieków.
55. Przedstaw asortyment potraw smażonych z ciast zarabianych w naczyniu.
56. Wymień składniki ciasta ziemniaczanego i przykłady potraw z tego ciasta.
57. Omów technikę smażenia naleśników.
58. Omów poszczególne etapy sporządzania ciasta na stolnicy.
59. Przedstaw technikę sporządzania ciasta parzonego.
60. Wymień ciasta zarabiane na stolnicy i omów ich zastosowanie w potrawach.
61. Przedstaw technikę wykonania ciasta kruchego.
62. Przedstaw zastosowanie warzyw strączkowych w produkcji gastronomicznej.
63. Podaj zasady gotowania warzyw suchych strączkowych.
64. Omów zasady obróbki wstępnej warzyw strączkowych (fasola, soja, groch).

65. Jaka jest różnica pomiędzy kisielem a galaretką?
66. Jaka jest różnica pomiędzy kisielem mlecznym a kisielem owocowym?
67. Z jakich składników sporządza się kisiel owocowy?
68. Omów technikę gotowania kasz rozklejanych rzadkich. Podaj przykłady potraw.
69. Podaj przykłady potraw z kasz gotowanych różnymi sposobami.
70. Podaj etapy sporządzania sosów gorących.
71. Podaj cele konserwowania żywności.
72. Podaj podział metod utrwalania żywności.
73. Wyjaśnij pojęcia: deratyzacja, dezynsekcja, dezynfekcja.
74. W jakim celu pobieramy próbki żywnościowe oraz, w jakiej ilości i, jak długo należy je przechowywać?
75. Co to jest uszkodzenie chłodnicze? Wyjaśnij na przykładzie.
76. Wyjaśnij pojęcie: łańcuch chłodniczy.
77. Co oznacza skrót FIFO? Wyjaśnij na przykładzie.
78. Omów zasady rozmrażania różnych surowców.
79. Omów metodę utrwalania żywności przez dodatek octu.
80. Wskaż różnicę między pasteryzacją, sterylizacją a metodą UHT utrwalania żywności.
81. Omów metody utrwalania żywności z zastosowaniem soli kuchennej oraz cukru.
82. Omów metody fizyczne utrwalania żywności z zastosowaniem niskich temperatur (chłodnictwo i zamrażalnictwo).

➤ **MASZYNOZNAWSTWO**

1. Wymień urządzenia do wyciskania soków oraz omów działanie jednego z nich.
2. W jakim celu pakuje się żywność?
3. Omów funkcje ochronne opakowań żywności.
4. Omów zastosowanie taboretów podgrzewczych.
5. Wymień urządzenia do ręcznego mechanicznego mycia warzyw, oraz omów, w jakim celu myje się warzywa.
6. Omów budowę i zastosowanie kociołków przechyłnych.
7. Wymień maszyny i urządzenia do rozdrabniania żywności.
8. Przedstaw budowę i zastosowanie frytkownicy elektrycznej.
9. Wymień kolejne czynności przy obsłudze „Wilka”.
10. Omów wykorzystanie stali nierdzewnej w zakładach gastronomicznych. Podaj zalety i wady.
11. Do czego służą podgrzewacze (bemary)? Omów ich budowę.
12. Wymień główne zespoły, z których składa się maszyna do krojenia wędlin, serów i chleba.
13. Omów zastosowanie młynków.
14. Omów piekarniki wolnostojące i podaj ich zastosowanie.
15. Omów wady i zalety opakowań szklanych i papierowych.
16. Omów budowę maszyny do rozdrabniania mięsa.
17. Omów budowę patelni elektrycznej i podaj jej zastosowanie.
18. Omów kolejne czynności przy obsłudze płuczko-obieraczki.
19. Wymień maszyny do sortowania warzyw i omów ich zasadę działania.
20. Omów opakowania z tworzyw sztucznych stosowane w przemyśle spożywczym.
21. Wymień zasadnicze elementy składowe maszyny do ubijania.
22. Omów zastosowanie maszyn do ubijania masy.
23. Omów obsługę piekarnika elektrycznego.
24. Przedstaw zadania transportu wewnętrznego w zakładach gastronomicznych.
25. Wymień urządzenia służące do ręcznego mycia warzyw.
26. Omów wyposażenie zmywalni do ręcznego mycia naczyń.
27. Wymień urządzenia do wyciskania soków oraz omów działanie jednego z nich.
28. Omów obsługę „Kutra”- maszyny do rozdrabniania i mieszania mięsa.
29. Wymień rodzaje trzonów kuchennych i omów do czego służą.
30. Wskaż trzony kuchenne, które Twoim zdaniem, są najlepsze. Odpowiedź uzasadnij.
31. Omów urządzenia służące do smażenia beztłuszczowego w małej ilości tłuszczu i w głębokim tłuszczu.
32. Omów urządzenia do smażenia beztłuszczowego.

33. Podaj przykłady wykorzystania drewna drobnego.
34. Omów wyposażenie zmywalni do mechanicznego mycia naczyń.
35. Omów wyposażenie zmywalni do ręcznego mycia naczyń.
36. Omów źródła ciepła wykorzystywane w obróbce cieplnej potraw.
37. Na czym polega metoda sous-vide?
38. Podaj zakres temperatur stosowanych w metodzie sous-vide dla poszczególnych gatunków mięs.
39. Omów warunki, które powinny być spełnione do użytkowania kuchenek na indukcję.
40. Co to jest i do czego służy pacojet?
41. Omów zasady stosowania pieca konwekcyjno-parowego.
42. Jaką rolę pełnią w kuchni okapy kuchenne (pochłaniacze)?
43. Blender i malakser – wskaż różnice i omów podstawowe funkcje urządzeń.
44. Omów budowę i zasadę działania krajalnicy do wędlin i serów.
45. Omów budowę i zasadę działania pieca konwekcyjno – parowego.
46. Omów, porównaj zasadę działania i podaj zastosowanie płyty grillowej i grilla kontaktowego.
47. Jaki cel spełniają w kuchni stoły i nadstawki chłodnicze?
48. Podaj podstawowe zalety zastosowania schładzarki szokowej.
49. Wskaż podstawowe różnice pomiędzy piecem do pieczenia pizzy a piecem konwekcyjno-parowym.
50. Jakie funkcje pełnią w kuchni opiekacze i salamandry? Podaj przykłady, do jakiego rodzaju potraw użyjesz tych urządzeń.
51. Jakie zagrożenia bakteriologiczne eliminuje naświetlacz do jaj?
52. Wskaż różnice i cechy wspólne patelni ze stali nierdzewnej o grubym wielowarstwowym dnie oraz patelni teflonowej.
53. Omów zasadę działania kebabu i rożna. Wskaż różnice.

➤ **MATERIAŁOZNAWSTWO**

1. Omów budowę jaja kurzego.
2. Przedstaw podział ptactwa domowego i podaj przykłady z każdej grupy.
3. Podaj skład chemiczny i wartość odżywczą jaja kurzego.
4. W jaki sposób sprawdza się świeżość jaj?
5. Podaj cechy charakterystyczne jaj świeżych i nieświeżych.
6. Przedstaw podział ryb ze względu na środowisko, w którym żyją. Podaj przykłady.
7. Wymień przyprawy krajowe i podaj przykłady ich zastosowania w produkcji gastronomicznej.
8. Wymień przyprawy zagraniczne i podaj przykłady ich zastosowania.
9. Omów skład chemiczny i wartość odżywczą mięsa drobiu.
10. Omów skład chemiczny i wartość odżywczą mięsa ryb.
11. Omów podział środków żywnościowych ze względu na pochodzenie i podaj przykłady z każdej grupy.
12. Podaj bakterie występujące w mleku i wskaż, które z nich mają korzystne znaczenie.
13. Wyjaśnij pojęcia: tusza i półtusza.
14. Przedstaw podział produktów żywnościowych ze względu na składnik odżywczy, którego najwięcej zawierają oraz podaj przykłady z każdej grupy.
15. Podaj różnicę między śmietaną a śmietanką.
16. Omów, na czym polega kwaśnienie mleka.
17. Wymień i omów napoje mleczne fermentowane.
18. Wymień elementy kulinarne tusz zwierząt rzeźnych, które przeznaczone są do gotowania.
19. Omów produkcję sera twarogowego.
20. Wymień elementy kulinarne tusz zwierząt rzeźnych, które przeznaczone są do smażenia.
21. Omów produkcję sera podpuszczkowego.
22. Wymień podroby i omów ich wartość odżywczą.
23. Omów podział owoców i podaj przykłady z każdej grupy.
24. W jakim celu dokonywana jest kontrola weterynaryjna zwierząt rzeźnych i mięsa?

25. Jakie koncentraty spożywcze produkuje przemysł spożywczy?
26. Omów budowę bulwy ziemniaka i jej skład chemiczny.
27. Omów budowę grzyba i podaj przykłady grzybów jadalnych.
28. Omów skład chemiczny mleka krowiego.
29. Omów rodzaje napojów alkoholowych i wpływ alkoholu na organizm człowieka.
30. Jakie są cechy dobrego ziemniaka na sałatkę?
31. Omów skład chemiczny mięsa i jego wartość odżywczą.
32. Wymień koncentraty, które są deserami.
33. Podaj cechy towaroznawcze dobrej mąki.
34. Wymień ciasta spulchniane środkami fizycznymi.
35. Podaj definicję warzywa i omów ich podział.
36. Co oznacza typ mąki, np. typ 500 i typ 2000?
37. Przedstaw podział produktów żywnościowych ze względu na składnik odżywczy, którego najwięcej zawierają, podaj przykłady z każdej grupy.
38. Omów skład chemiczny mąki pszennej.
39. Przedstaw podział środków spulchniających i omów ich rolę w ciastach.
40. Przedstaw podział tłuszczów ze względu na pochodzenie i omów ich skład chemiczny.
41. Co to są shorteningi?
42. Wymień zboża, które są surowcem do produkcji mąki.
43. Wskaż przyczyny szybkiego psucia się mięsa ryb.
44. Podaj przykłady owoców zawierających najwięcej witaminy „C”.
45. Podaj, co oznaczają poszczególne pieczęcie na mięsie.
46. Omów rodzaje i gatunki kasz.
47. Wymień ciasta spulchniane środkami biologicznymi.
48. Wymień surowce, z których otrzymuje się kasze.
49. W jakich warunkach powinno się przechowywać produkty suche?
50. Podaj prawidłowe warunki przechowywania tłuszczów zwierzęcych i roślinnych.
51. Omów zmiany zachodzące w tłuszczach pod wpływem powietrza i światła.
52. Podaj sposoby utrwalania mięsa na dłuższy okres czasu.
53. Omów zmiany zachodzące w środkach spożywczych podczas ich przechowywania.
54. Omów optymalne warunki przechowywania różnych grup środków żywnościowych.
55. W jakich warunkach przechowuje się mleko i przetwory mleczne?
56. W jakich warunkach należy przechowywać mrożonki?

III. Wykaz zagadnień do części pisemnej egzaminu z tematu:

➤ RACHUNKOWOŚĆ ZAWODOWA

Przykłady zadań

1. Zarobek kucharza stanowi 5% wartości sporządzonych potraw. Kucharz zarobił 320 zł. Ile wynosi wartość sporządzonych potraw.
2. Kilogram twarogu kosztuje 8,50 zł. Ile kilogramów twarogu kupisz za 93,50 zł?
3. Ile kosztuje roboczo-minuta przy stawce godzinowej 22,80 zł.
4. Jakim procentem liczby 800 jest liczba 144?
5. Na wykonanie potraw zakupiono środki żywnościowe o wartości 80 zł. Wykonanie potraw trwało 4 h, a stawka roboczo-godziny wynosi 11,80 zł. Ile wyniesie cena wyjściowa do naliczenia marży?
6. Planujesz zapotrzebowanie na 35 porcji "schabu pieczonego z morelami" mając podaną recepturę na 5 porcji. Ile razy zwiększysz zapotrzebowanie?
7. Ile zarobi kucharz w ciągu dnia (8 h) przy stawce godzinowej 10,60 zł?
8. Ile kilogramów truskawek powinien zamówić kucharz do dekoracji 80 porcji deseru, jeśli na 10 porcji zużywa 0,5 kg truskawek?
9. Z 1,20 kg schabu z/k kucharz sporządził 10 porcji kotletów panierowanych. Ile kilogramów schabu z/k potrzebuje kucharz na sporządzenie 35 porcji kotletów panierowanych?

10. Zestaw surówek kosztuje 4,50 zł. Na wynos jest o 10% tańszy. Ile kosztuje zestaw surówek na wynos?
11. Kucharz zarobił za miesiąc 1500 zł. Ile otrzyma po odliczeniu 19% podatku?
12. Ile litrów śmietany kremówki powinien zamówić kucharz do wykończenia 90 porcji deserów, jeśli do 10 porcji zużywa 0,25 l?
13. Z 3 kg kurczaka kucharz sporządził 25 porcji galaretek drobiowych. Ile kilogramów kurczaka potrzeba na wykonanie 75 porcji galaretek drobiowych?
14. Barszcz z pasztecikiem kosztuje 4,50 zł. Na wynos jest tańszy o 8%. Ile kosztuje barszcz z pasztecikiem na wynos?
15. Na 5 porcji „buraczków zasmażanych” kucharz zużywa 1kg buraków. Ile buraków zużyje kucharz na sporządzenie 25 porcji?
16. Stawka godzinna kucharza małej gastronomii wynosi 10,20 zł. Ile wyniesie wynagrodzenie brutto, jeżeli w miesiącu kucharz małej gastronomii przepracował 172 godziny?
17. W zakładzie przeprowadzono remont, którego koszt wyniósł 3500 zł. Kwota ta została opodatkowana podatkiem VAT w wysokości 23%. Jaka jest wartość remontu zakładu brutto?
18. Sprzedano 7 kg sernika w cenie 17,50 zł za jeden kilogram. Zaznacz właściwą wysokość zysku osiągniętego za sprzedaży ciasta przy założeniu, że udział zysku w cenie wynosi 19%.
19. Pan Adam wpłacił 1.000 zł do banku, w którym oprocentowanie wkładów oszczędnościowych jest równe 8% w stosunku rocznym. Jaka kwota zostanie po roku dopisana do rachunku pana Adama, jeśli od kwoty odsetek zostanie odprowadzony podatek 20%?
20. Planujesz zapotrzebowanie na 40 porcji „kapusty zasmażanej” mając podaną recepturę na 5 porcji. Ile razy zwiększysz zapotrzebowanie?
21. Do sporządzenia 30 obiadów zużywa się 6 kg ziemniaków. Ile ziemniaków należy zakupić do przygotowania 45 obiadów?
22. Kilogram sera żółtego kosztuje 14,10 zł. Ile kilogramów sera kupimy za 112,80 zł.
23. Na wykonanie potraw zakupiono środki żywnościowe o wartości 60 zł. Wykonanie potraw trwało 3 h, a stawka roboczo-godziny wynosi 11,50zł. Ile wyniesie cena wyjściowa do obliczenia marży?
24. Ile litrów mleka powinien zamówić kucharz do sporządzenia 100 porcji deseru, jeśli na 10 porcji zużywa 2 litry?
25. Na pokaz kuchmistrzostwa szkoła wydelegowała 30 uczniów, karta wstępu kosztowała 8 zł, a sponsor przyznał na ten cel 1500 zł, jaka kwota pozostała na kieszonkowe dla jednego ucznia?
26. Wynagrodzenie brutto pracownika wynosi 1000,00 zł. Składka na ubezpieczenie emerytalne od tego wynagrodzenia wynosi ogółem 19,52%. Wskaż wysokość składki emerytalnej w złotych.

➤ 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. Co to jest skala?
2. Co to jest podziałka rysunkowa?
3. Jak wygląda podziałka powiększająca, pomniejszająca, naturalna?
4. Jakie są zależności pomiędzy wymiarami rzeczywistymi a wymiarami na rysunkach wykonanych w różnych podziałkach?
5. Jakie ołówki używane są w rysunku technicznym i jak są oznaczane?
6. Co to są wymiary gabarytowe?
7. Co to jest wymiarowanie rysunku?
8. Jakim znakiem poprzedza się wymiar średnicy okręgu i promienia?
9. Co to jest szkic, schemat, rysunek?
10. Odczytywanie informacji z rysunków, schematów i tabel dotyczących zagadnień z zakresu maszynoznawstwa, materiałoznawstwa i technologii związanych z zawodem kucharz.

➤ **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 pyłochłonna?
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 badaniem 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 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?