



Wielkopolska Izba Rzemieśnicza
w Poznaniu

EGZAMIN MISTRZOWSKI

INFORMATOR EGZAMINACYJNY

dla kandydatów przystępujących do egzaminu mistrzowskiego

KUCHARZ

wydanie 2/2016

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 mistrzowskiego

Egzamin mistrzowski składa się z dwóch etapów:

1. Etap praktyczny:

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

Zgłaszając się na etap praktyczny, kandydat zobowiązany jest posiadać:

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

2. Etap teoretyczny składa się z dwóch części:

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

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

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

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

I. Zadania praktyczne do wykonania na egzaminie mistrzowskim

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

ZESTAW 1.

Zupa: krem – dwa kolory na jednym talerzu – duet cukiniowo-paprykowy (3 porcje)

Danie główne: Tournedos Rossini z polędwicy wołowej, sos madera, kalafior, fasolka szparagowa, ziemniaki drażone (3 porcje)

Powyższe potrawy należy podać wraz z dekoracją.

ZESTAW 2.

Przystawka: Carpaccio z łososia (3 porcje)

Danie główne: sznycel cielęcy, jajko przepiórcze sadzone, surówka z marchewki z pomarańczą, krokiety ziemniaczane (3 porcje)

Powyższe potrawy należy podać wraz z dekoracją.

ZESTAW 3.

Zupa: krem z dyni z prażonymi pestkami (3 porcje)

Danie główne: Boeuf Strogonow, kluseczki z ciasta parzonego, surówka z fasolki szparagowej (3 porcje)

Powyższe potrawy należy podać wraz z dekoracją.

ZESTAW 4.

Przystawka: łosoś marynowany gravlax (3 porcje)

Danie główne: zraz wołowy zawijany, sos pieczeniowy, kluski śląskie, kapusta modra zasmażana (3 porcje)

Powyższe potrawy należy podać wraz z dekoracją.

ZESTAW 5.

Zupa: krem z białych warzyw (3 porcje)

Danie główne: befsztyk z polędwicy wołowej po angielsku z brzoskwinia, szparagi, marchewka, frytki (3 porcje)

Powyższe potrawy należy podać wraz z dekoracją.

ZESTAW 6.

Przystawka: roladki z łososia wędzonego z pianką chrzanową (3 porcje)

Danie główne: szaszłyk cielęcy, ryż z warzywami, surówka z ogórków kwaszonych, surówka z kapusty modrej (3 porcje)

Powyższe potrawy należy podać wraz z dekoracją.

ZESTAW 7.

Zupa: Żurek staropolski w kociołku z chleba (3 porcje)

Danie główne: zraz po nelsonsku, brokuły, surówka z papryki (3 porcje)

Powyższe potrawy należy podać wraz z dekoracją.

ZESTAW 8.

Przystawka: sandacz w galarecie z sosem tatarskim (5 porcji)

Danie główne: polędwica Wellington, pieczarki z rusztu, surówka selerowa z brzoskwinia (3 porcje)

Powyższe potrawy należy podać wraz z dekoracją.

ZESTAW 9.

Zupa: krem brokułowy z grzankami ziołowymi (3 porcje)

Danie główne: polędwiczka wieprzowa ze szpinakiem i ziemniaczanym gallete (3 porcje)

Powyższe potrawy należy podać wraz z dekoracją.

ZESTAW 10.

Przystawka: galantyna cielęca na postumencie w galarecie (5 porcji)

Danie główne: tiftelle w sosie bazyliowo-pomidorowym, tagliatelle, sałata lodowa w sosie winegret (3 porcje)

Powyższe potrawy należy podać wraz z dekoracją.

ZESTAW 11.

Zupa: krem kalafiorowy z groszkiem (3 porcje)

Danie główne: paella (3 porcje)

Powyższe potrawy należy podać wraz z dekoracją.

ZESTAW 12.

Przystawka: camembert zapiekany w cieście fillo z chutneyem gruszkowo-cebulowym (3 porcje)

Danie główne: pot-au-fe z ziemniakami i jarzynami (3 porcje)

Powyższe potrawy należy podać wraz z dekoracją.

ZESTAW 13.

Zupa: cebulowa po liońsku z grzanką serową (3 porcje)

Danie główne: comber zajęczy po prowansalsku, krokiety ziemniaczane, buraczki zasmażane (3 porcje)

Powyższe potrawy należy podać wraz z dekoracją.

ZESTAW 14.

Przystawka: fondant czekoladowy z kremem angielskim i owocami (3 porcje)

Danie główne: krewetki z czosnkiem w kokosowym mleczku z papryczką chili i pomidorami (3 porcje)

Powyższe potrawy należy podać wraz z dekoracją.

ZESTAW 15.

Zupa: chłodnik polski (3 porcje)

Danie główne: zraz wołowy zawijany z pyzami na parze i modrą kapustą zasmażaną (3 porcje)

Powyższe potrawy należy podać wraz z dekoracją.

ZESTAW 16.

Przystawka: rukiew wodna z serem gruyer i pieczoną papryką (3 porcje)

Danie główne: okoń pieczony z pomidorami i cebulą w sosie buerre blanc (3 porcje)

Powyższe potrawy należy podać wraz z dekoracją.

ZESTAW 17.

Zupa: minestrone (3 porcje)

Danie główne: gicz cielęca z risotto po mediolańsku, bukiet z jarzyn (3 porcje)

Powyższe potrawy należy podać wraz z dekoracją.

ZESTAW 18.

Przystawka: radicchio z orzechami włoskimi i octem balsamicznym (3 porcje)

Danie główne: udko perliczki z kaszą i podrobami na ziemniaczanym mousline (3 porcje)

Powyższe potrawy należy podać wraz z dekoracją.

ZESTAW 19.

Zupa: krem grzybowy z łazankami (3 porcje)

Danie główne: tradycyjny karp wigilijny –smażony, kapusta kwaszona z grzybami (3 porcje)

Powyższe potrawy należy podać wraz z dekoracją.

ZESTAW 20.

Przystawka: cykorja zapiekana z szynką (3 porcje)

Danie główne: gęś confit z karmelizowanymi jabłkami i kopytkami (3 porcje)

Powyższe potrawy należy podać wraz z dekoracją.

ZESTAW 21.

Zupa: krem z dyni z prażonymi pestkami (3 porcje)

Danie główne: stek z łososia gotowany sous vide, puree ziemniaczane z imbirem (3 porcje)

Powyższe potrawy należy podać wraz z dekoracją.

ZESTAW 22.

Przystawka: żabie udka smażone na maśle z czosnkiem (3 porcje)

Danie główne: zrazy po nelsonsku (3 porcje)

Powyższe potrawy należy podać wraz z dekoracją.

ZESTAW 23.

Zupa: cebulowa zapiekana pod ciastem francuskim (3 porcje)

Danie główne: filet z sandacza ze szpinakiem w cieście francuskim, sos holenderski (3 porcje)

Powyższe potrawy należy podać wraz z dekoracją.

ZESTAW 24.

Przystawka: rolada z sandacza z paluszkami krabowym, sos remulade (3 porcje)

Danie główne: befsztyk z polędwicy wołowej z masłem czosnkowym, ziemniaki opiekane, grillowane warzywa (3 porcje)

Powyższe potrawy należy podać wraz z dekoracją.

ZESTAW 25.

Zupa: krem migdałowa z ryżem (3 porcje)

Danie główne: filet z dorady pieczony w cieście spring roll, puree selerowe (3 porcje)

Powyższe potrawy należy podać wraz z dekoracją.

ZESTAW 26.

Przystawka: Carpaccio z polędwicy wołowej smażonej, bagietka (3 porcje)

Danie główne: dorada pieczona w solnej skorupie, sałatka z kopru włoskiego (3 porcje)

Powyższe potrawy należy podać wraz z dekoracją.

ZESTAW 27.

Zupa: cukiniowa z grzankami (3 porcje)

Danie główne: labraks (okoń morski) w całości gotowany na parze, warzywa sezonowe na parze (3 porcje)

Powyższe potrawy należy podać wraz z dekoracją.

ZESTAW 28.

Przystawka: befsztyk tatarski z dodatkami (3 porcje)

Danie główne: stek z halibuta smażony, sos bearnaise (3 porcje)

Powyższe potrawy należy podać wraz z dekoracją.

ZESTAW 29.

Zupa: krem z groszku zielonego (3 porcje)

Danie główne: Tagliatelle z krewetkami, mulami i suszonymi pomidorami (3 porcje)

Powyższe potrawy należy podać wraz z dekoracją.

ZESTAW 30.

Przystawka: schab ze śliwką w galarecie (5 porcji)

Danie główne: kotlet po zbójnicku, frytki, surówka z pora (3 porcje)

Powyższe potrawy należy podać wraz z dekoracją.

ZESTAW 31.

Zupa: krem drobiowy z grzankami (3 porcje)

Danie główne: sznycel wieprzowy z jajkiem, ziemniaki puree. surówka z kapusty pekińskiej (3 porcje)

Powyższe potrawy należy podać wraz z dekoracją.

ZESTAW 32.

Przystawka: rolada ze schabu z brokułami w galarecie (5 porcji)

Danie główne: polędwiczki wieprzowe bejcowane w sosie śliwkowym, kopytka, surówka selerowa z brzoskwiniami (3 porcje)

Powyższe potrawy należy podać wraz z dekoracją.

ZESTAW 33.

Zupa: indyk pieczony z owocami w galarecie, sos cumbertland (5 porcji)

Danie główne: schab pieczony nadziewany śliwkami, kluski śląskie, buraczki (3 porcje)

Powyższe potrawy należy podać wraz z dekoracją.

ZESTAW 34.

Zupa: krem szparagowa z groszkiem ptysiowym (3 porcje)

Danie główne: zraz zawijany z boczkiem, cebulką i ogórkiem kwaszonym, pyzy drożdżowe, sos, kapusta modra gotowana (3 porcje)

Powyższe potrawy należy podać wraz z dekoracją.

ZESTAW 35.

Zupa: pomidorowa toskańska z nutką kwaśnej śmietany i bazylii (3 porcje)

Danie główne: polędwiczki wieprzowe w sosie kurkowym podane na toście, fasolka zielona na ciepło (3 porcje)

Powyższe potrawy należy podać wraz z dekoracją.

II. Wykaz pytań do części ustnej egzaminu z tematu:

➤ TECHNOLOGIA

1. Wyjaśnij pojęcia stosowane w technologii gastronomicznej: surowiec, półprodukt, produkt, potrawa.
2. Co to jest proces produkcyjny? Wymień jego etapy.
3. W jakim celu przeprowadza się obróbkę wstępną surowców?
4. W jakim celu przeprowadza się obróbkę cieplną?
5. Omów prawidłowy przebieg obróbki wstępnej wybranego surowca.
6. Podaj przykłady dodatków stosowanych do zup zagęszczanych.
7. Podaj przykłady dodatków stosowanych do zup czystych.
8. Omów podział zup i podaj przykłady z każdej grupy.
9. Wymień składniki mięsnej masy mielonej i omów ich rolę.
10. Jakie potrawy gotowane sporządza się z drobiu? Zaproponuj do nich dodatki.
11. Przedstaw podział potraw półmięsnych według surowców i podaj przykłady.
12. Jakie dodatki stosuje się do potraw półmięsnych?
13. Wymień potrawy półmięsne smażone i zaproponuj do nich dodatki.
14. Podaj przykłady potraw smażonych z drobiu.
15. Przedstaw asortyment zakąsek z drobiu.
16. Omów zakąski z mięsa zwierząt rzeźnych.
17. Omów sposoby wykańczania półproduktów z mięsa przeznaczonego do smażenia.
18. Czym charakteryzują się mięsa smażone po angielsku.
19. Podaj przykłady dodatków skrobiowych do mięs duszonych.
20. Zaproponuj dodatki do potraw z mięs duszonych.
21. Wymień potrawy gotowane z mięsa zwierząt rzeźnych i dobierz do nich dodatki.
22. Podaj przykłady zastosowania mleka słodkiego w produkcji potraw.
23. Omów zastosowanie sera twarogowego w produkcji dań słodkich i słonych.
24. Wymień czynniki klarujące galaretę.
25. Omów ręczną i mechaniczną obróbkę wstępną warzyw.
26. Omów wykorzystanie owoców w sporządzaniu potraw.
27. Dlaczego surówki sporządza się na bieżąco tuż przed podaniem?
28. Podaj przykłady zapraw stosowanych do surówek.
29. Omów prawidłowy sposób gotowania warzyw kapustnych.
30. Jak należy gotować ziemniaki, aby usunąć z nich solaninę?
31. Podaj przykłady wykorzystania grzybów w sporządzaniu potraw.
32. Co to jest solanina i kiedy występuje w ziemniakach?
33. Omów zastosowanie warzyw kapustnych w produkcji gastronomicznej.
34. Podaj prawidłowy sposób gotowania kapusty czerwonej na sałatkę.

35. Omów sposób przygotowania wywaru z buraków ćwikłowych.
36. Omów zasady gotowania warzyw zabarwionych karotenem.
37. Omów zastosowanie i sposób wykonania napojów z owoców i warzyw.
38. Podaj przykłady wykorzystania marchwi w produkcji gastronomicznej.
39. Podaj sposoby zapobiegania ciemnieniu warzyw i owoców podczas obróbki wstępnej.
40. Co to jest osmoza? Wyjaśnij na przykładach.
41. Podaj zasady gotowania warzyw suchych strączkowych.
42. Przedstaw zastosowanie warzyw strączkowych w produkcji gastronomicznej.
43. Jak należy gotować ziemniaki na wiosnę, a jak jesienią?
44. Omów wykorzystanie ziemniaków w produkcji potraw.
45. W jaki sposób zabezpiecza się obrane ziemniaki przed ciemnieniem?
46. Wyjaśnij pojęcie: brunatnienie enzymatyczne.
47. Jak przeprowadza się obróbkę cieplną warzyw zabarwionych antocyjanami?
48. Jak przeprowadza się obróbkę cieplną warzyw zabarwionych chlorofilem?
49. Jak przeprowadza się obróbkę cieplną warzyw zabarwionych betalainami?
50. Jakie zmiany zachodzą w tłuszczach pod wpływem ogrzewania?
51. Omów zastosowanie różnych tłuszczów w produkcji gastronomicznej.
52. Omów technikę gotowania jaj w skorupkach.
53. Podaj przykłady zastosowania jaj gotowanych.
54. Podaj przykłady potraw z jaj gotowanych bez skorupki.
55. Omów asortyment potraw smażonych z jaj.
56. Jakich tłuszczów używamy do smażenia jaj.
57. Podaj przykłady potraw z wykorzystaniem właściwości jaj.
58. Omów technikę gotowania potraw z ryb.
59. Podaj sposoby wykończenia ryb przed smażeniem.
60. W jaki sposób usuwa się nieprzyjemny zapach ryb słodkowodnych i słonowodnych?
61. W jaki sposób usuwa się nieprzyjemny zapach śledzi z narzędzi pracy?
62. Jakie znasz sposoby zagęszczania potraw?
63. Jak sporządza się zasmażki? Omów ich zastosowanie.
64. Podaj etapy sporządzania sosów gorących.
65. Omów etapy sporządzania ciasta na stolnicy.
66. Wymień ciasta zarabiane na stolnicy i omów ich zastosowanie w potrawach.
67. Wymień składniki ciasta ziemniaczanego i przykłady potraw sporządzanych z tego ciasta.
68. Przedstaw asortyment potraw smażonych z ciast zarabianych w naczyniu.
69. Podaj technikę wykonania ciasta biszkoptowego i wymień asortyment wypieków.
70. Omów technikę wykonania ciasta drożdżowego.
71. Podaj cele konserwowania żywności.
72. Podaj podział metod utrwalania żywności.
73. Wymień i omów fizyczne metody utrwalania żywności.
74. Wymień i omów chemiczne metody utrwalania żywności.
75. Wymień i omów biologiczne metody utrwalania żywności.
76. Wymień i omów niekonwencjonalne metody utrwalania żywności.
77. Wyjaśnij pojęcie „skojarzeniowe metody utrwalania żywności” i podaj przykład ich zastosowania.
78. Wymień i podaj przykłady osmoaktywnych metod utrwalania żywności.
79. W jakim celu pobieramy próbki żywnościowe oraz w jakiej ilości i, jak długo należy przechowywać je?
80. Omów podstawowy system gwarantowania jakości zdrowotnej żywności i podaj jego nazwę.
81. Podaj definicję GHP i GMP oraz zakres działania.
82. Wymień etapy wdrażania systemu HACCP.
83. Wyjaśnij pojęcia: deratyzacja, dezynsekcja, dezynfekcja.
84. Co to jest krytyczny punkt kontrolny? Wskaż metodę za pomocą, której wyznaczamy go.
85. Podaj przykłady zanieczyszczeń fizycznych, chemicznych i biologicznych.
86. Co to jest uszkodzenie chłodnicze? Wyjaśnij na przykładzie.
87. Wyjaśnij pojęcie: łańcuch chłodniczy.
88. Co oznacza skrót FIFO? Wyjaśnij na przykładzie.
89. Omów zasady rozmrażania różnych surowców.
90. Omów sposób przygotowania Vol-an-vent oraz wskaż, do czego jest podawane.

91. Omów podział kulki cielejącej na elementy gastronomiczne.
92. Wskaż różnice pomiędzy zupą a zupą krem. Wymień dodatki stosowane do zupy krem.
93. Omów wykonanie sosu greckiego. Wymień potrawy, do których go podajemy.
94. Wymień gatunki mięs podawanych po angielsku.
95. Co to jest melba? Omów sposób jej podania.
96. Omów sposoby przyrządzania i podawania raków.
97. Wymień 8 sposobów podawania ziemniaków.
98. Omów wykonanie sosu maderowego. Do jakiej grupy sosów zaliczamy go?
99. Wymień ryby słodkowodne, podziel je na szlachetne i mniej szlachetne. Omów wykonanie sandacza po polsku.

➤ MASZYNOZNAWSTWO

1. Omów zasadę działania cyrkulatora do gotowania sous-vide.
2. Przedstaw etapy produkcji potraw metodą sous-vide, uwzględniając zakres stosowanych temperatur na przykładzie takich surowców jak cielęcina, warzywa, ryba.
3. Podaj rodzaje urządzeń do pakowania próżniowego oraz omów zastosowanie ich w gastronomii.
4. Podaj tryby pracy pieca konwekcyjno-parowego oraz zastosowanie sondy do pieczenia.
5. Uzasadnij, dlaczego piec konwekcyjno-parowy może zastąpić wiele urządzeń grzewczych, użytkowanych w zakładach gastronomicznych.
6. Opisz nowe rozwiązania w konstrukcji i działaniu pieca konwekcyjno-parowego funkcjonującego jako centrum obróbki termicznej potraw SelfCookingCenter whiteefficiency.
7. Omów podstawowe funkcje Thermomix'u - innowacyjnego urządzenia w kuchni.
8. Omów zastosowanie promienników ceramicznych oraz halogenowych.
9. Omów zastosowanie ręcznego palnika gastronomicznego.
10. Omów zasadę działania kuchni indukcyjnej. Porównaj ją z klasycznymi kuchniami gazowymi i ceramicznymi.
11. Podaj zastosowanie profesjonalnej chemii do utrzymania czystości urządzeń gastronomicznych. Wymień preparaty do czyszczenia pieca, grilla, stali nierdzewnej, drobnego sprzętu kuchennego.
12. Wymień urządzenia odpowiednie do wyposażenie stanowiska do przygotowania i wypiekania pizzy.
13. Omów zalety silikonowych form i mat do wypiekania. Podaj różnice pomiędzy nimi oraz tradycyjnymi, metalowymi foremkami i blachami.
14. Jakie urządzenia powinny się znaleźć w nowoczesnym ciągu technologicznym kuchni ciepłej XXI wieku? Podaj kilka przykładów niezbędnych sprzętów.
15. Jakie urządzenia i techniki przygotowania potraw są typowe dla kuchni molekularnej?
16. Wymień maszyny i urządzenia do obróbki wstępnej warzyw.
17. Omów budowę i zastosowanie kotłów warzelnych.
18. Omów kolejne czynności przy obsłudze płuczko-obieraczki.
19. Wymień maszyny i urządzenia do rozdrabniania żywności.
20. Omów zastosowanie blikserów i malakserów w gastronomii.
21. Omów zasadę działania frytkownicy ciśnieniowej.
22. Wyjaśnij, dlaczego przy użyciu różnych rodzajów urządzeń ciśnieniowych skraca się czas obróbki termicznej potraw.
23. Wymień i omów przyrządy kontrolno-pomiarowe stosowane w gastronomii.
24. Wymień główne zespoły, z których składa się maszyna do krojenia wędlin, serów i chleba.
25. Podaj przykłady drewnianego sprzętu kuchennego. Omów zasady konserwacji.
26. Wymień zasadnicze elementy składowe maszyny do wyrabiania ciasta i ubijania masy.
27. Omów wykorzystanie uniwersalnej maszyny gastronomicznej. Wymień występujące w niej przystawki.
28. Omów i porównaj wyposażenie zmywalni do ręcznego i mechanicznego mycia naczyń.
29. Wymień maszyny do obróbki wstępnej mięsa.
30. Omów zasadę działania urządzeń do obróbki wstępnej jaj.
31. Przedstaw przykłady urządzeń stosowanych do różnych obróbek termicznych.
32. Wymień i omów urządzenia do pieczenia i opiekania.
33. Omów wady i zalety kuchni mikrofalowych.

34. Omów zasadę działania młynka do produktów suchych.
35. Omów zasady używania kuchenek na indukcję.
36. Co to jest i do czego służy gyros grille?
37. Wyjaśnij, co to jest liofilizacja?
38. Wskaż etapy obróbki termicznej do następujących urządzeń: salamander, bema, szybkowar, griddle-grill.
39. Scharakteryzuj system produkcji żywności Cook-chill.
40. Scharakteryzuj system produkcji żywności Cook-serve.
41. Scharakteryzuj system produkcji żywności Cook-Freeze.
42. Omów zastosowanie pacojet'a.
43. Podaj różnice pomiędzy urządzeniami chłodniczymi (magazyny technologiczne, ekspozycyjne).
44. Wymień i omów podgrzewacze do potraw.
45. Zdefiniuj pojęcia oraz omów funkcje opakowań inteligentnych i aktywnych.
46. Przedstaw zagrożenia dla jakości i bezpieczeństwa gotowej żywności wynikające z zastosowania nieodpowiednich opakowań.

➤ MATERIAŁOZNAWSTWO

1. Omów, w jaki sposób można przeciwdziałać zakażeniu Salmonellą.
2. Przedstaw skład chemiczny i wartość odżywczą poszczególnych części jaj oraz podaj przykłady potraw z ich wykorzystaniem.
3. Omów metody dezynfekcji jaj oraz sprawdzania świeżości jaj.
4. Wymień i scharakteryzuj surowce do produkcji majonezu.
5. Omów podział środków żywnościowych ze względu na pochodzenie i podaj przykłady z każdej grupy.
6. Przedstaw podział produktów żywnościowych ze względu na składnik odżywczy, którego najwięcej zawierają. Podaj przykłady z każdej grupy.
7. Podaj bakterie występujące w mleku i wskaż, które z nich mają korzystne znaczenie.
8. Omów produkcję sera twarogowego.
9. Omów produkcję sera podpuszczkowego.
10. Wymień i omów napoje mleczne fermentowane.
11. Omów, na czym polega kwaśnienie mleka.
12. Porównaj i omów skład chemiczny i wartość odżywczą różnych gatunków mięsa drobiu.
13. Omów zmiany zachodzące w mięsie po uboju.
14. Porównaj i omów skład chemiczny i wartość odżywczą różnych gatunków mięsa zwierząt rzeźnych.
15. Podaj przykłady przypraw krajowych i zagranicznych oraz przykłady ich zastosowania w produkcji gastronomicznej.
16. Omów skład chemiczny i wartość odżywczą przykładowych ryb morskich.
17. Przedstaw cechy charakterystyczne ryb świeżych i ryb nieświeżych.
18. Scharakteryzuj podział ryb pod względem środowiska życia, zawartości tłuszczu, przydatności gastronomicznej oraz występowania w handlu.
19. Scharakteryzuj tłuszcze zwierzęce i roślinne pod względem temperatury topnienia oraz punktu dymienia.
20. Wyjaśnij pojęcia: typ mąki, wydajność maki, popiołowość.
21. Wyjaśnij, co to jest gluten, gdzie występuje i za co jest odpowiedzialny?
22. Wymień metody określania wartości wypiekowej mąki.
23. Porównaj skład chemiczny mąki pszennej i żytniej.
24. Wymień mąki naturalnie bezglutenowe.
25. Wyjaśnij na przykładzie pojęcie: retrogradacja skrobi?
26. Co to jest dekstrynizacja? Wyjaśnij na przykładzie.
27. Wymień ciasta spulchniane środkami fizycznymi oraz biologicznymi.
28. Scharakteryzuj pod względem składu chemicznego różne gatunki kasz.
29. Wymień ciasta spulchniane środkami chemicznymi.
30. Podaj prawidłowe warunki przechowywania tłuszczów.
31. Co to są warzywa, dokonaj podziału warzyw i podaj przykłady z każdej grupy.

32. Omów skład chemiczny i wartość odżywczą warzyw.
33. Wymień typy ziemniaków oraz podaj ich przeznaczenie.
34. Wyjaśnij na przykładach zjawisko osmozy.
35. Wyjaśnij na przykładzie co to jest reakcja Maillarda.
36. Wyjaśnij różnice pomiędzy enzymatycznym brunatnieniem a nieenzymatycznym brunatnieniem.
37. W jakim celu dokonywana jest kontrola weterynaryjna zwierząt rzeźnych i mięsa?
38. Podaj, co oznaczają poszczególne pieczęcie na mięsie.
39. W jakich warunkach przechowuje się mleko i przetwory mleczne?
40. Omów skład chemiczny mleka krowiego.
41. Omów napoje alkoholowe i wpływ alkoholu na organizm człowieka.
42. Wymień stosowane dodatki do żywności i opisz ich rolę.
43. Przedstaw podział tłuszczów ze względu na ich pochodzenie i omów skład chemiczny.
44. Co to są izomery trans i gdzie się znajdują?
45. Jak przebiega proces utwardzania tłuszczów i jakich tłuszczów dotyczy?
46. Wyjaśnij pojęcia: trybowanie, knel, szpikowanie, tablerowanie.
47. Co to jest i jaka jest różnica pomiędzy oceną organoleptyczną, a analizą sensoryczną.

III. Wykaz zagadnień/pytań do części pisemnej egzaminu z tematu:

➤ RACHUNKOWOŚĆ ZAWODOWA WRAZ Z KALKULACJĄ

Przykłady zadań

1. Na wykonanie potraw zakupiono surowców za 85 zł. Wykonanie potraw trwało 6 godzin, a stawka roboczo-godziny wynosi 15,50 zł. Oblicz ile kosztują wykonane potrawy?
2. Kucharz wypracował 3000 zł obrotu, z tej kwoty otrzymał 35% i zapłacił 20% podatku. Jaką otrzymał kwotę?
3. W zakładzie gastronomicznym przeprowadzono remont, którego koszt wyniósł 37 000 zł, od tej kwoty zapłacony został podatek VAT w wysokości 23%. Firma, która przeprowadziła remont udzieliła właścicielowi zakładu rabatu 5%. Ile zapłacił właściciel za remont zakładu?
4. Coca-Colę z 60 półlitrowych butelek rozlano do 240 jednakowych kubków. Jaka jest pojemność kubka?
5. Przy zakupie lodówko-zamrażarki na kwotę 4800 zł udzielono rabatu w wysokości 7%. Ile należy zapłacić za lodówko-zamrażarkę?
6. Restauracja osiągnęła miesięczny obrót 6300 zł. Pracownik otrzymał 1/6 tej kwoty i wpłacił do banku 250 zł. Ile pieniędzy pozostało pracownikowi?
7. Pan Adam wpłacił 1000 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%?
8. Sprzedano 7 kg pierogów w cenie 17,50 zł za jeden kilogram. Zaznacz właściwą wysokość zysku osiągniętego za sprzedaży pierogów przy założeniu, że udział zysku w cenie wynosi 19%.
9. Towar został zakupiony za kwotę 850 zł, a sprzedany z zyskiem za 952 zł. Ile wynosi procentowo zysk?
10. Kucharz przepracował w miesiącu 168 godzin. Jego stawka za godzinę wynosi 9,50 zł. Ile wyniesie brutto wynagrodzenie kucharza?
11. Koszt wyprodukowania 1 kg pierogów wynosi 8 zł. Jaka będzie cena 1 porcji pierogów (0,25 kg), jeżeli marża wynosi 50 %?
12. Na wykonanie potraw zakupiono środki żywnościowe o wartości 80 zł. Wykonanie potraw trwało 4 godziny, a stawka roboczo-godziny wynosi 11,80 zł. Ile wyniesie cena wyjściowa do naliczenia marży ?
13. Aby rozpocząć własną działalność gospodarczą kucharz wziął z banku kredyt w wysokości 140000,00 zł. Musi go spłacić w 20 ratach comiesięcznych. Ile wynosi 1 rata, jeżeli oprocentowanie miesięczne to 2%?
14. Pracownik osiągnął obrót 4500 zł. Otrzymał 30 % prowizji. Od dochodu zapłaci podatek 19%. Ile zł otrzyma na rękę?

15. Z 1,20 kg schabu b/k kucharz sporządził 10 porcji kotletów schabowych panierowanych. Ile kilogramów schabu b/k potrzebuje kucharz na sporządzenie 35 porcji kotletów panierowanych?
16. Zakład gastronomiczny zlecił naprawę jednej ze swoich maszyn firmie X. Koszt robocizny wyniósł 500 zł natomiast koszt części 200 zł. Firma X udzieliła rabatu na robociznę i na części 5 %. Jakie koszty naprawy poniósł zakład gastronomiczny?
17. Dzienny utarg w zakładzie gastronomicznym wyniósł 1800,00zł., w tym: koszty materiałowe wynoszą - 750,0 zł., robocizna - 620,00 zł., podatek – 118,00 zł., koszty zakładowe – 240,00 zł. Oblicz zysk w %.
18. Oblicz wartość kaloryczną 1 porcji „schabu pieczonego” mając podane surowce na 5 porcji, zawartość kcal w 100 g surowca i kcal w 5 porcjach.

I.p.	Surowiec	Ilość na 5 porcji w g	Zawartość kcal w 100 g	Kcal w 5 porcjach
1	Schab	750	118	885,00
2	Tłuszcz	30	896	268,80
3	Śliwki suszone	100	66	66,00
4	Pieprz	10	-	-
5	Sól	10	-	-

19. Sprawdź poprawność obliczeń zawartych w poniższej tabeli i oblicz koszt surowców oraz cenę brutto 1 porcji potrawy "Papryka nadziewana".

Lp	Surowiec	Ilość w g na 5 porcji	Ilość w kg na 5 porcji	Cena za 1kg	Koszt	Marża 140%	Cena brutto 5 porcji
1	Papryka	800	0,80	6,20	4,96	6,94	11,90
2	Zielony groszek	200	0,20	4,50	0,90	1,26	2,16
3	Pieczarki	200	0,20	5,80	1,16	1,62	2,78
4	Fasolka szparagowa	500	0,50	3,60	1,80	2,52	4,32
5	Cebula	100	0,10	1,20	0,12	0,17	0,29
6	Pomidory	150	0,15	4,50	0,67	0,94	1,61
7	Olej	100	0,10	6,80	0,68	0,95	1,63
8	Sól	10	0,01	0,80	0,01	0,01	0,02
9	Pieprz	10	0,01	9,80	0,09	0,13	0,22

20. Oblicz zawartość białka w jednej porcji „Galaretki drobiowej” mając podaną recepturę na 5 porcji, zawartość białka w 100 g surowca i zawartość białka w 5 porcjach.

L. p.	Surowiec	Ilość w g Na 5 porcji	Zawartość białka w 100g	Zawartość białka w 5 porcjach
1	Kura	700	12,6	88,20
2	Marchew	25	0,6	0,15
3	Pietruszka	20	1,7	0,34
4	Seler	20	0,8	0,16
5	groszek zielony	150	5,9	8,85
6	Jaja	50	11,1	5,55
7	Żelatyna	20	85,6	17,12
8	zielona pietruszka	10	3,7	0,37

21. Sprawdź poprawność obliczeń zawartych w poniższej tabeli i oblicz koszt surowców oraz cenę brutto 1 porcji „Galantyny z kurczaka”.

L.p.	Surowiec	Ilość w g na 10 porcji	Ilość w kg na 10 porcji	Cena za 1 kg	Koszt	Marża 150 %	Cena brutto 10 porcji
1	Kurczak	1200	1,20	5,60	6,72	10,08	16,80
2	Wątróbka drobiowa	100	0,10	6,40	0,64	0,96	1,60
3	Bułka pszenna	50	0,05	0,40	0,02	0,03	0,05

4	Jaja	150	0,15	7,00	1,05	1,57	2,62
5	Zielona pietruszka	40	0,04	8,60	0,34	0,51	0,85
6	Gałka muszkatołowa	20	0,02	4,80	0,096	0,14	0,24
7	Sól	20	0,02	0,80	0,016	0,024	0,04
8	Pieprz	20	0,02	9,20	0,18	0,27	0,45
9	Marchew	100	0,10	1,20	0,12	0,18	0,30
10	Pietruszka	150	0,15	2,40	0,36	0,54	0,90
11	Seler	150	0,15	2,80	0,42	0,63	1,05
12	Por	100	0,10	3,40	0,34	0,51	0,85
14	Żelatyna	40	0,04	12,60	0,50	0,75	1,25

➤ DOKUMENTACJA DZIAŁALNOŚCI GOSPODARCZEJ

1. Jaka jest ustawowa definicja działalności rzemieślniczej?
2. Jak nazywa się dokument zawierający bezwarunkowe zobowiązanie osoby podpisującej do zapłaty wskazanej w nim kwoty?
3. Czy umieszczanie przez zakład pracy szyldu na zewnątrz miejsca prowadzenia działalności jest obowiązkowe?
4. Co to jest popyt i jak go określamy?
5. Wymień uczestników rynku.
6. Co to jest podaż?
7. Z jaką częstotliwością zakład odprowadza składki na ubezpieczenie społeczne?
8. Po jakim czasie od daty zakupu klient ma prawo żądać wystawienia faktury VAT dokumentując zakup paragonem fiskalnym?
9. Ile lat powinna ukończyć osoba fizyczna, która zamierza prowadzić działalność gospodarczą?
10. Do czego służą raporty fiskalne?
11. Jakim obowiązkowym ubezpieczeniem podlega osoba fizyczna prowadząca działalność gospodarczą?
12. Jakie dokumenty pracownika muszą się znajdować w teczce osobowej?
13. Jakie znasz papiery wartościowe?
14. Co to jest oferta i w jakim celu się ją opracowuje?
15. Jak winien się zachować podatnik jeżeli z przyczyn niezależnych nie może być prowadzona ewidencja sprzedaży przy zastosowaniu kasy fiskalnej?
16. Jaki dokument spisuje się przy zamówieniu usługi przez klienta?
17. Gdzie powinien zarejestrować się pracownik po zwolnieniu go z pracy z przyczyn ekonomicznych?
18. Gdzie składa się formularze (druki) o symbolu „PIT”?
19. Co musi zawierać upoważnienie do odbioru wynagrodzenia pracownika?
20. Co to jest koncesja i kiedy jest wymagana przy prowadzeniu działalności gospodarczej?
21. Jakie zasady zaokrąglania obowiązują przy obliczaniu wysokości zaliczki na podatek dochodowy?
22. Jakie dokumenty należy przedłożyć w banku w celu założenia rachunku podmiotu gospodarczego?
23. Jakie są formy opodatkowania?
24. Kto wystawia weksel własny?
25. Jakie symbole mają w Polsce roczne zeznania osób fizycznych o wysokości osiągniętego dochodu/poniesionej straty?
26. Jakie znasz stawki podatku VAT i która z nich jest podstawową?
27. Jakie składki ubezpieczeniowe są opłacane z wynagrodzenia pracownika młodocianego?
28. Jaką deklarację składa co miesiąc pracodawca zatrudniający pracowników w Zakładzie Ubezpieczeń Społecznych?
29. Jakie działy zawiera teczka osobowa pracownika?
30. Od jakiej masy całkowitej samochodu ciężarowego należy opłacić podatek od środków transportu przy prowadzeniu działalności gospodarczej?
31. Co to jest i kto musi prowadzić księgę HACCP?
32. Co oznacza skrót KRS?

33. Jeżeli w stosunku do zakładu organy podatkowe nie prowadzą postępowania podatkowego to w którym roku można zniszczyć księgi podatkowe i dokumenty z nimi związane z roku 2003?
34. Gdzie przedsiębiorca musi uzyskać wpis do rejestru przed rozpoczęciem działalności gospodarczej?
35. Czy działalność społeczna jest działalnością gospodarczą?
36. Jak często składa się w urzędzie skarbowym deklarację PIT-37?
37. W jakim terminie podatnik ma obowiązek wypełnić imienną kartę przychodów pracownika?
38. W jakim terminie pracownik musi przedłożyć pracodawcy orzeczenie lekarskie stwierdzające brak przeciwwskazań do pracy na określonym stanowisku?
39. Jak często pracodawca składa w Urzędzie Skarbowym deklarację podatkową wzór PIT-4 (dot. informacji o wysokości pobranych zaliczek od wynagrodzeń pracownika/-ów)?
40. W jakim terminie pracodawca zatrudniający co najmniej 1 pracownika ma obowiązek powiadomienia na piśmie właściwego inspektora pracy i inspektora sanitarnego o rozpoczęciu działalności?
41. Gdzie podmiot gospodarczy składa deklarację dotyczącą wysokości ubezpieczenia zdrowotnego?
42. Gdzie winny być przechowywane dokumenty pracownicze z lat ubiegłych po likwidacji działalności gospodarczej?
43. Gdzie przedsiębiorca składa formularz o wzorze ZFA?
44. Co zamieszczamy w rocznym zeznaniu podatkowym PIT?
45. W jakiej formie w zakładzie winna być prowadzona dokumentacja kadrowa pracownika?
46. W jakim terminie płatnik składek ma obowiązek powiadomić ZUS o zmianie danych zawartych w dotychczasowym zgłoszeniu?
47. Kiedy upływa ustawowy termin złożenia rocznego zeznania podatkowego przez osobę fizyczną prowadzącą działalność gospodarczą opodatkowaną na zasadach ogólnych?
48. Gdzie winny być przechowywane w zakładzie prowadzącym działalność gospodarczą dokumenty pracownicze z lat ubiegłych?
49. Jak należy poprawiać błędne zapisy księgowo?
50. Jakie dokumenty musi posiadać przedsiębiorca rozpoczynający działalność gospodarczą?
51. W jakim celu po sprzedaży drukuje się paragon fiskalny?
52. Czym charakteryzuje się i ile wynosi podatek liniowy?
53. Czy właściciel zakładu musi posiadać pieczętę firmową?
54. Gdzie składa wniosek osoba fizyczna przed rozpoczęciem działalności gospodarczej o nadanie nr NIP?
55. Jaka jest pełna nazwa skrótu NIP?
56. W jakim terminie zakład zatrudniający pracowników ma obowiązek przekazać składki na ubezpieczenie społeczne?
57. Do czego zaliczamy wartości niematerialne i prawne?
58. Od jakiej wartości netto zakupione urządzenie jest zaliczone do środków trwałych podlegających amortyzacji?
59. Od jakiej wartości początkowej netto należy prowadzić ewidencję wyposażenia?
60. Kiedy obowiązkowo należy sporządzić spis z natury przy opodatkowaniu na zasadach ogólnych?

➤ **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. Z jaką czynnością związany jest Manewr Heimlicha?
2. W jakiej odległości na kikut obciętej kończyny zakłada się opaskę uciskową?
3. W jakiej pozycji należy ułożyć rannego w przypadku zranienia lub obrażenia głowy?
4. Co należy zrobić w przypadku odmrożonych, zsiniałych, nieczułych na dotyk i ból części ciała?
5. Ile dB nie może przekraczać poziom dźwięku C w przypadku zatrudnienia młodocianych?
6. Ile dB nie może przekraczać maksymalny poziom dźwięku A w przypadku zatrudnienia młodocianych?
7. W przypadku ilu kilogramów zabrania się zatrudniania kobiet przy pracy stałej związanej z ręcznym przenoszeniem pod górę po pochylniach, schodach itp., których maksymalny kąt nachylenia przekracza 30°, a wysokość 5m?
8. W przypadku ilu kilogramów zabrania się zatrudniania kobiet przy pracy dorywczej związanej z ręcznym przenoszeniem pod górę po pochylniach, schodach itp., których maksymalny kąt nachylenia przekracza 30°, a wysokość 5m?
9. W przypadku ilu godzin zabrania się zatrudniania kobiet w ciąży lub karmiących piersią w czasie zmiany roboczej w pozycji stojącej?
10. Ile dB nie może przekraczać szczytowy poziom dźwięku C w przypadku zatrudniania kobiet w ciąży?
11. Ile dB nie może przekraczać maksymalny poziom dźwięku A w przypadku zatrudniania kobiet w ciąży?
12. Jak nazywamy czynnik, którego oddziaływanie prowadzi lub może prowadzić do urazu?
13. Jak nazywamy czynnik, którego oddziaływanie na pracującego prowadzi lub może prowadzić do schorzenia?
14. Jak nazywamy czynnik, którego oddziaływanie może spowodować złe samopoczucie lub nadmierne zmęczenie, ale nie prowadzi do trwałego pogorszenia stanu zdrowia?
15. Który z czynników oddziałujących na człowieka w materialnym środowisku pracy zalicza się do czynników biologicznych?
16. Który z czynników oddziałujących na człowieka w materialnym środowisku pracy zalicza się do czynników chemicznych?
17. Jakie mogą być skutki szkodliwego oddziaływania drgań na organizm człowieka?
18. Jak nazywa się jeden ze sposobów stosowany przeciw działaniom niekorzystnych zjawisk termicznych?
19. W pomieszczeniach biurowych oraz w pomieszczeniach, w których wykonywana jest lekka praca fizyczna temperatura nie może być niższa niż:
20. W jakim przypadku wzbronione jest wykonywanie przez młodocianych pracy?
21. Jaka minimalna powierzchnia wolnej podłogi powinna przypadać na jednego pracownika zatrudnionego w pomieszczeniu stałej pracy?
22. Przez ile lat pracodawca może przechowywać protokół powypadkowy wraz z pozostałą dokumentacją powypadkową?
23. W ciągu ilu dni pracodawca rozpoczynający działalność jest zobowiązany zawiadomić na piśmie właściwego okręgowego inspektora pracy i właściwego państwowego inspektora sanitarnego o miejscu, rodzaju i zakresie prowadzonej działalności?
24. Jakim badaniom lekarskim podlega pracownik, który był niezdolny do pracy z powodu choroby nie dłużej niż 30 dni?
25. Do jakich pożarów zaliczamy pożary materiałów stałych?
26. Do jakich pożarów zaliczamy pożary gazów?
27. Do gaszenia, czego służy gaśnica oznaczona symbolem literowym „B”?
28. Do gaszenia, czego służy gaśnica oznaczona symbolem literowym „C”?

➤ **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 emisje?

8. Co to są gazy cieplarniane?
9. Jaka jest przyczyna powstawania kwaśnych opadów atmosferycznych?
10. Co powoduje powstawanie i wzrost efektu cieplarnianego?
11. Co przyczynia się do zjawiska „dziury ozonowej” i jaki jest skutek jego oddziaływania?
12. Co to są naturalne zanieczyszczenia powietrza i co je powoduje?
13. Co to jest smog i gdzie występuje?
14. Od czego zależy wysokość opłat za wprowadzanie zanieczyszczeń do powietrza?
15. Jakie są obowiązki wytwórcy odpadów?
16. Jakie działania wobec powstałych odpadów należy podjąć w pierwszej kolejności?
17. Kto ma prawo odbierać odpady z miejsca ich powstania?
18. Co to jest zbieranie odpadów? Na czym polega zbieranie selektywne odpadów?
19. Co to jest odzysk odpadów?
20. Co to jest recykling odpadów?
21. Co to jest biodegradacja odpadów?
22. Jakie opakowania są najmniej uciążliwe dla środowiska?
23. Kto jest odpowiedzialny za prawidłową gospodarkę odpadami w zakładzie pracy?
24. Co to są odpady komunalne?
25. Jakie odpady są odpadami obojętnymi?
26. Jakie odpady, zgodnie z katalogiem odpadów, zaliczamy w danym zawodzie do odpadów niebezpiecznych?
27. Co to są odpady organiczne?
28. Co to są substancje niebezpieczne?
29. Jakie oleje są olejami odpadowymi?
30. Jak postępujemy z olejami odpadowymi?
31. Jakimi odpadami są zużyte w zakładzie pracy świetlówki, opakowania po lakierach, opakowania po rozpuszczalnikach?
32. Jakimi odpadami są zużyte baterie i akumulatory?
33. Co to są ścieki i jakie są ich rodzaje?
34. Jakie hałasy nie są szkodliwe a jakie są niebezpieczne dla zdrowia człowieka?
35. Jakie są odnawialne i nieodnawialne źródła energii?
36. Jakie są korzyści wykorzystywania odnawialnych źródeł energii?
37. Co zaliczamy do wyczerpywalnych i niewyczerpywalnych zasobów przyrody?
38. Jakie elektrownie mają największy udział w produkcji energii elektrycznej w Polsce?
39. Jaki wody podlegają ochronie?
40. Na czym polega proces samooczyszczania wód?
41. Co zaliczamy do wód śródlądowych?
42. Kiedy powstaje największa emisja dwutlenku siarki (SO₂)?
43. Jakie działania ograniczają ilość dwutlenku węgla (CO₂) w atmosferze?
44. Do czego prowadzi wycinanie lasów?
45. Na jaki hałas narażona jest największa część mieszkańców Polski?
46. Co to jest dewastacja gleby?
47. Co to jest rekultywacja?
48. Co to jest opłata za korzystanie ze środowiska?
49. Co to jest opłata produktowa?
50. Co to jest opłata depozytowa?
51. Kto ponosi koszty usunięcia skutków zanieczyszczenia środowiska?

➤ **PODSTAWOWE PRZEPISY PRAWA PRACY**

1. Kto ustala wysokość minimalnego wynagrodzenia za pracę?
2. Po jakim czasie pracownik podejmujący pierwszą pracę nabywa prawo do urlopu?
3. Jaki jest termin wypowiedzenia umowy zawartej na czas nieokreślony, dla pracownika zatrudnionego jeden rok?
4. Kto sprawuje nadzór i kontrolę przestrzegania prawa pracy oraz zasad BHP?
5. Przez jaki okres pracownik musi być zatrudniony u danego pracodawcy aby okres wypowiedzenia umowy zawartej na czas nieokreślony wynosił 1 miesiąc?
6. Co to jest mobbing?
7. Od czego zależy długość okresu wypowiedzenia umowy zawartej na czas nieokreślony?
8. W jakim wymiarze pracownik nabywa prawo do urlopu po przepracowaniu 1 roku?

9. Po ilu dniach nieprzerwanej choroby, pracodawca musi skierować pracownika na badania profilaktyczne?
10. Jakiego okresu nie może przekroczyć umowa o pracę na okres próbny?
11. W jakim czasie jest dopuszczalne zatrudnienie 17 – letniego młodocianego pracownika?
12. Kiedy pracodawca może odwołać pracownika z urlopu wypoczynkowego?
13. Ile może trwać maksymalny okres próbny?
14. Czy wypowiedzenie umowy o pracę zawartej na czas nieokreślony powinno zawierać uzasadnienie?
15. W jaki sposób powinno być dokonane wypowiedzenie umowy o pracę?
16. Kto może rozwiązać umowę o pracę bez wypowiedzenia?
17. Czy umowę zawartą na czas określony można wypowiedzieć?
18. Czy pracownikowi przysługuje prawo do zwolnienia na poszukiwanie pracy?
19. Ile wynosi okres wypowiedzenia umowy zawartej na czas nieokreślony po upływie 5 miesięcy od jej zawarcia?
20. Od czego zależy okres wypowiedzenia umowy zawartej na czas nieokreślony?
21. Czy pracodawca może zmienić okres wypowiedzenia?
22. Czy strony w umowie o pracę mogą zmienić okres wypowiedzenia?
23. Czy pracodawca ma obowiązek pouczyć pracownika o przysługujących mu środkach odwoławczych od wypowiedzenia umowy o pracę?
24. Czy pracodawca może w każdym czasie rozwiązać umowę o pracę bez wypowiedzenia z winy pracownika?
25. Czy pracodawca ma prawo do odszkodowania w razie nieuzasadnionego rozwiązania przez pracownika umowy o pracę bez wypowiedzenia?
26. Czy umowa o pracę z pracownikiem tymczasowo aresztowanym ulega rozwiązaniu?
27. Co to jest telepraca?
28. Czy pracodawca ma obowiązek dostarczyć telepracownikowi sprzęt niezbędny do wykonywania pracy w formie telepracy?
29. Czy pracodawca ma obowiązek stworzyć regulamin wynagradzania?
30. Czy pracownikowi przysługuje zwrot kosztów podróży służbowej?
31. Czy pracownik zrzec się prawa do wynagrodzenia?
32. Czy pracodawca może w każdym czasie ukarać pracownika?
33. Czy pracownik ponosi odpowiedzialność za powierzone mu mienie?
34. Kiedy pracownik ma prawo do co najmniej 15 minut przerwy w pracy?
35. Czy pracodawca może wprowadzić przerwę w pracy nie wliczaną do czasu pracy?
36. Czy pracownik może świadczyć pracę wyłącznie w piątki, niedziele i święta?
37. Czy pracodawca ma obowiązek prowadzić ewidencję czasu pracy?
38. Czy pracodawca może udzielić pracownikowi wolnego za pracę w godzinach nadliczbowych zamiast dodatku za tę pracę?
39. Czy pracodawca może zobowiązać pracownika do dyżuru w pracy lub innym wyznaczonym przez siebie miejscu?
40. Jaki czas obejmuje pora nocna?
41. Czy czas nauki w szkole wlicza się do okresu pracy, od którego zależy wymiar urlopu wypoczynkowego?
42. Czy urlop wypoczynkowy może być podzielony na części?
43. Czy pracodawca ma prawo wypłacić ekwiwalent pieniężny za niewykorzystany urlop wypoczynkowy?
44. Na dziecko w jakim wieku przysługuje zasiłek opiekuńczy w razie jego choroby?
45. Na dziecko w jakim wieku przysługuje zasiłek opiekuńczy w przypadku zamknięcia żłobka, przedszkola lub szkoły do których dziecko uczęszcza?
46. W jakim czasie pracownik może zrezygnować z urlopu wychowawczego?
47. Czy okres urlopu wychowawczego, w dniu jego zakończenia, wlicza się do okresu pracy, od którego zależą uprawnienia pracownicze?
48. Do jakich przerw w pracy ma prawo pracownica karmiąca dziecko piersią?
49. Czy ojcu dziecka w wieku do 14 lat przysługuje w ciągu roku zwolnienie z pracy?
50. W jakim wymiarze przysługuje w ciągu roku kalendarzowego, pracownikowi wychowującemu przynajmniej jedno dziecko w wieku do 14 lat, zwolnienie z pracy?
51. Czy pracownik w przypadku zwolnienia od pracy na dziecko w wieku do 14 lat zachowuje prawo do wynagrodzenia?

52. Czy pracownik może, w czasie urlopu wychowawczego podjąć prace u tego samego lub innego pracodawcy?
53. Czy pracodawca może wypowiedzieć lub rozwiązać umowę o pracę z pracownikiem, w okresie od dnia złożenia wniosku o urlop wychowawczy do dnia zakończenia tego urlopu?
54. Jakim stażem pracy musi się legitymować pracownik chcący skorzystać z urlopu wychowawczego?
55. W jakim wymiarze przysługuje pracownikowi urlop wychowawczy?
56. Czy do sześciomiesięcznego okresu wymaganego, do uzyskania urlopu wychowawczego zalicza się poprzednie zatrudnienia?
57. Czy stan ciąży powinien być stwierdzony świadectwem lekarskim?
58. Ilu dniom kalendarzowym odpowiada tydzień urlopu macierzyńskiego lub urlopu na warunkach urlopu macierzyńskiego?
59. Czy można udzielić urlopu bezpłatnego na ustny wniosek pracownika?
60. Czy potrzebny jest pisemny wniosek na udzielenie urlopu bezpłatnego?
61. Czy okres urlopu bezpłatnego wliczany jest do okresu pracy, od którego zależą uprawnienia pracownicze?
62. Czy strony stosunku pracy mogą przewidzieć dopuszczalność odwołania pracownika z urlopu bezpłatnego?
63. Czy pracodawca może udzielić pracownikowi zgody na urlop bezpłatny w celu podjęcia pracy u innego pracodawcy, na okres ustalony w zawartym w tej sprawie porozumieniu między pracodawcami?
64. Jakie wynagrodzenie przysługuje pracownikowi za czas urlopu wypoczynkowego?
65. Czy pracownik ma prawo do ekwiwalentu za urlop wypoczynkowy?
66. Czy pracodawca ma obowiązek udzielenia urlopu na żądanie pracownika?
67. W jakim wymiarze przysługuje urlop na żądanie pracownika?
68. Czy pracodawca może odwołać pracownika z urlopu wypoczynkowego?
69. Czy pracodawca może odwołać pracownika z urlopu wypoczynkowego?
70. Czy pracownikowi, który nie mógł wykorzystać urlopu z powodu choroby, taki urlop przysługuje po powrocie do pracy?
71. Czy pracodawca ma obowiązek ustalać plan urlopów?
72. Czy przy ustalaniu wymiaru urlopu, niepełny dzień zaokrągla się?
73. Czy niepełny miesiąc kalendarzowy, w przypadku ustalania wymiaru urlopu zaokrągla się?
74. Czy do okresu zatrudnienia, od którego zależy wymiar urlopu wlicza się okresy poprzedniego zatrudnienia?
75. Czy sposób ustania zatrudnienia ma wpływ na prawo do urlopu i jego wymiar?
76. Jaki jest wymiar urlopu macierzyńskiego w przypadku urodzenia jednego dziecka przy jednym porodzie?
77. Jaki jest wymiar urlopu macierzyńskiego w przypadku urodzenia dwojga dzieci przy jednym porodzie?
78. Przez jak długi okres kobieta w ciąży może otrzymywać zasiłek chorobowy?
79. Czy środki z funduszu świadczeń socjalnych mogą być przeznaczone na tworzenie zakładowych żłobków i przedszkoli?
80. Czy pracodawca może zawiesić stosowanie w całości lub w części przepisów prawa pracy określających prawa i obowiązki stron stosunku pracy?
81. Czy pracodawca może zawiesić stosowanie kodeksu pracy, innych ustaw i aktów wykonawczych, jeżeli jest to uzasadnione jego sytuacją finansową?
82. Czy w razie przejścia zakładu pracy lub jego części na innego pracodawcę staje się on stroną w dotychczasowych stosunkach pracy?
83. Czy pracownik ma prawo do rozwiązania stosunku pracy w przypadku przejścia zakładu pracy lub jego części na innego pracodawcę?
84. W jakim terminie, od przejścia zakładu pracy na innego pracodawcę, może pracownik rozwiązać umowę o pracę?
85. Czy pracownikowi można skrócić okres wypowiedzenia?
86. Co przysługuje pracownikowi, któremu skrócono okres wypowiedzenia?
87. Jakie świadczenia przysługują pracownikowi, z którym rozwiązano umowę o pracę z przyczyn od niego niezależnych?
88. Czy pracownikowi można wypowiedzieć umowę o pracę w czasie urlopu wypoczynkowego?

89. Czy pracownikowi można wypowiedzieć umowę o pracę w czasie usprawiedliwionej nieobecności w pracy?
90. Czy pracownikowi przysługuje zwolnienie na poszukiwanie pracy?
91. Czy za czas zwolnienia na poszukiwanie pracy pracownikowi przysługuje wynagrodzenie?
92. Ile dni na poszukiwanie pracy przysługuje w okresie dwutygodniowego wypowiedzenia?
93. Ile dni na poszukiwanie pracy przysługuje w okresie jednomiesięcznego wypowiedzenia?
94. Ile dni na poszukiwanie pracy przysługuje w okresie trzymiesięcznego wypowiedzenia?
95. Ile dni na poszukiwanie pracy przysługuje w przypadku rozwiązania umowy o pracę w drodze porozumienia stron?
96. Kiedy pracodawca może odmówić ponownego zatrudnienia pracownika przywróconego do pracy?
97. Kiedy zostanie rozwiązana umowa o pracę w razie zastosowania okresu wypowiedzenia krótszego niż wymagany?
98. Kiedy wygasa umowa o pracę w razie nieobecności pracownika z powodu tymczasowego aresztowania?
99. Po jakim okresie czasu, od powzięcia wiadomości o naruszeniu obowiązku pracowniczego, pracodawca nie może zastosować kary porządkowej?
100. Po jakim okresie czasu, od dopuszczenia się przez pracownika naruszenia obowiązku pracowniczego, pracodawca nie może zastosować kary porządkowej?

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

1. Kiedy pracodawcy mają obowiązek tworzyć zakładowy fundusz socjalny?
2. Jaka jest ustawowa definicja działalności rzemieślniczej?
3. Jaki osiągnięty za poprzedni rok obrotowy pułap przychodów zobowiązuje spółkę cywilną do prowadzenia ksiąg rachunkowych?
4. Czy spółka cywilna ma obowiązek zgłoszenia do sądu rejestrowanego przekształcenie w spółkę jawną, jeżeli przychody netto w każdym z dwóch ostatnich lat osiągnęły wartość co najmniej 1.200 tyś. euro?
5. Jakie warunki musi spełnić spółka cywilna jeżeli zamierza w dowolnym czasie ulec przekształceniu w spółkę jawną?
6. Jakie dokumenty musi złożyć w Urzędzie Skarbowym spółka cywilna, jeżeli ulega przekształceniu w inną spółkę prawa handlowego?
7. Jakie formalności musi załatwić w Urzędzie Statystycznym spółka cywilna, jeżeli ulega przekształceniu w inną spółkę prawa handlowego?
8. W jaką spółkę prawa handlowego może się przekształcić spółka cywilna?
9. Jak zmieniają się dotychczasowe prawa do majątku wspólnego wspólników w spółce jawnej po przekształceniu z spółki cywilnej?
10. Kto przyjmuje zobowiązania z tytułu VAT po przekształceniu spółki cywilnej w spółkę jawną?
11. Kto przyjmuje zobowiązania z tytułu rozliczenia osobistego podatku dochodowego po przekształceniu spółki cywilnej w spółkę jawną?
12. Czy przekształcona spółka jawna z spółki cywilnej posiada osobowość prawną?
13. Na czym polega w państwie protekcjonizm?
14. Jakie skutki wywołuje praktyka monopolistyczna podmiotu gospodarczego na rynku?
15. Czym charakteryzuje się w gospodarce rynkowej cena maksymalna, lub pułap ceny ustalonej przez rząd?
16. Czym charakteryzuje się grupa spółek zrzeszonych w holdingu?
17. Czy spółka cywilna posiada osobowość prawną?
18. Czym charakteryzuje się przedsiębiorstwo państwowe?
19. Jak dzielimy przedsiębiorstwa w zależności od formy własności?
20. Do jakiej wysokości wspólnicy spółki z o.o. odpowiadają za zobowiązania spółki?
21. Gdzie winien zgłosić pracodawca zwolnienie grupowe?
22. Jaki charakter ma podatek VAT?
23. Jakie wyroby, towary objęte są podatkiem akcyzowym?
24. Jaki charakter ma podatek akcyzowy?
25. Jaki wpływ na cenę artykułów konsumpcyjnych ma podatek akcyzowy?
26. Kiedy i na jakiej podstawie może przeprowadzić kontrolę w siedzibie firmy inspektor Państwowej Inspekcji Handlowej?

27. Jakim przepisom musi podporządkować się inspektor Państwowej Inspekcji Handlowej podczas poruszania się w obiektach kontrolowanej firmy?
28. Czy kontrolowany ma prawo do wniesienia uwag do sporządzonego protokołu na zakończenie kontroli przeprowadzonej przez inspektora Państwowej Inspekcji Handlowej?
29. W jakim terminie od daty podania do wiadomości pracownikom, wchodzi w życie regulamin pracy?
30. Kiedy pracodawca ma obowiązek skierowania pracownika na badania wstępne?
31. Czy pracodawca ma obowiązek skierować na badania wstępne pracownika, którego zatrudnia ponownie po 6 miesięcznej przerwie w zatrudnieniu?
32. Kiedy pracodawca ma obowiązek skierować pracownika na ponowne badania lekarskie w przypadku jego przebywania na zwolnieniu lekarskim?
33. Kiedy pracodawca ma obowiązek wprowadzić w zakładzie regulamin pracy i regulamin wynagradzania?
34. Na podstawie jakiego zaświadczenia lekarskiego pracodawca może zatrudnić pracownika?
35. Jakiemu ubezpieczeniu podlega przedsiębiorca od dnia rozpoczęcia działalności gospodarczej?
36. Na czym polega interwencjonizm państwowy w gospodarce?
37. Co to jest podatek globalny?
38. Gdzie winne być określone zasady wynagrodzenia w zakładzie zatrudniającym do 20 pracowników?
39. Przedsiębiorczość inaczej określamy jako?
40. Kto posiada na podstawie szczególnych przepisów osobowość prawną?
41. Na czym polega proces zarządzania marketingowego?
42. Kiedy i w jakim celu sporządza się „biznes plan”?
43. Co to jest bilans księgowy?
44. Na jakiej podstawie ustala się w zakładzie podstawę opodatkowania podatkiem dochodowym?
45. Jaki obowiązuje limit wartościowy rozliczeń finansowych między przedsiębiorstwami, które muszą być dokonane za pośrednictwem rachunku bankowego?
46. Jakie wydatki rodzajowe zalicza się do kosztów własnych przedsiębiorstwa?
47. Co bierze pod uwagę bank oceniając zdolność kredytową przedsiębiorstwa?
48. W jakim celu wnoszony jest kapitał założycielski?
49. Jak rozumiem płynność finansową przedsiębiorstwa?
50. Co zaliczamy w przedsiębiorstwie do kosztów osobowych?
51. Na czym polega w handlu wymiana bartelowa?
52. Na czym polega strefa wolnego handlu?
53. W jakim celu osoba fizyczna lub przedsiębiorstwo zawiera umowy ubezpieczeniowe?
54. Co to jest embargo?
55. Co to jest spółka *joint venture*?
56. Co to jest prokura?
57. Kiedy mogą przeprowadzić kontrolę inspektorzy Państwowej Inspekcji Pracy w przedsiębiorstwie?
58. Od czego uzależniona jest wysokość odprawy pieniężnej przy zwolnieniu pracownika z przyczyn nie dotyczących pracownika?
59. Co to są koszty stałe przedsiębiorstwa i co do nich zaliczamy?
60. Co rozumiem pod określeniem *produkt krajowy brutto*?
61. Jakie należy posiadać kwalifikacje, aby zatrudnić i szkolić młodocianego pracownika?
62. Jakie kryteria według prawa decydują o zaliczeniu firmy do mikro przedsiębiorstwa lub małego przedsiębiorstwa?
63. Czy fundacja jest podmiotem gospodarczym?
64. Co to jest komunikacja interpersonalna?
65. Do czego sprawdza się monopol na rynku?
66. Komu podlega Urząd Antymonopolowy jako organ administracji państwowej?
67. Na czym polega proces prywatyzacji?
68. Kiedy występuje inflacja popytowa?
69. Gdzie są rejestrowane spółki handlowe?
70. Jak rozumiem pojęcie *system podatkowy*?

71. W jakim terminie pracownik może wystąpić z wnioskiem do kierownika zakładu pracy o sprostowanie świadectwa pracy?
72. Kiedy następuje ustalenie ceny równowagi rynkowej?
73. Jaki wpływ na opłacalność eksportu towarów i usług ma kurs walutowy?

➤ **PODSTAWY PSYCHOLOGII I PEDAGOGIKI**

1. Czym zajmuje się psychologia pracy?
2. Jakie znasz czynniki zewnętrzne rozwoju osobowości?
3. Czym charakteryzuje się temperament flegmatyka?
4. Czym zajmuje się psychologia rozwojowa?
5. Co to jest *uwaga*?
6. Jakie są negatywne następstwa stresu?
7. Czym zajmuje się *psychologia*?
8. Warunki biologiczne i ich wpływ na rozwój człowieka.
9. Ile trwa okres dorastania?
10. Czym charakteryzuje się temperament choleryka?
11. Co to są procesy poznawcze?
12. Co zaliczamy do procesów poznawczych?
13. Czym charakteryzuje się temperament sangwinika?
14. Definicja myślenia.
15. Co to jest wychowanie?
16. Co to jest okres adaptacji?
17. Czym zajmuje się pedagogika?
18. Jakie są cele edukacji szkolnej?
19. Jakie są zasady kształcenia?
20. Właściwości psychiczne i ich wpływ na działanie.
21. Co to jest inteligencja?
22. Co jest podstawą autorytetu mistrza i nauczyciela?
23. Co to jest i czym zajmuje się socjotechnika?
24. Co to jest osobowość?
25. Czego dotyczy okres reminiscencji zawodowej?
26. Czynniki kształtujące osobowość człowieka.
27. Co to jest ambicja?
28. Kto zajmuje się kształceniem ludzi dorosłych?
29. Jaki wpływ na pracę mają cechy charakteru?
30. Komunikacja werbalna i niewerbalna.
31. Co to są umiejętności?
32. Na czym polega liberalny styl przewodzenia?

➤ **METODYKA NAUCZANIA**

1. Co to jest kształcenie zawodowe?
2. Co to są zasady dydaktyczne?
3. Na czym polega praktyczna nauka zawodu?
4. Jakie znasz metody gier dydaktycznych?
5. Co to jest słowna metoda nauczania?
6. Czym charakteryzuje się zasada wiązania teorii z praktyką?
7. Co to jest test wyboru?
8. Co to jest dydaktyka?
9. Co to jest kontrola bieżąca?
10. Na czym polega dobre przygotowanie nauczyciela?
11. Co to jest samokształcenie?
12. Co to jest zasada systematyczności?
13. Jakie czynniki wpływają na wyniki nauczania-uczenia się?
14. Jak pogłębiać wiedzę ucznia na temat wykonywanego zawodu?
15. Jaka nie powinna być ocena szkolna?
16. Co jest metodą nauczania opartą na obserwacji i mającą na celu zapoznanie ucznia ze sposobem pracy?
17. Co to jest doskonalenie zawodowe?
18. Co lub kto ma wpływ na wychowanie młodzieży?

19. Co to są kompetencje zawodowe?
20. Co wchodzi w zakres metody nauczania?
21. Co to jest instruktaż bieżący?
22. Jaki jest cel instruktażu?
23. Co to jest podstawa programowa?
24. Na czym polega efektywność w kształceniu?
25. Co to jest stopień szkolny?
26. Jak postąpić wobec ucznia, który jest oporny i nie przykłada się do nauki zawodu?
27. Jakie są założenia celów wychowawczych?
28. Co wchodzi w skład ramowego planu nauczania?