



Wielkopolska Izba Rzemieśnicza  
w Poznaniu

# **EGZAMIN MISTRZOWSKI**

**INFORMATOR EGZAMINACYJNY**

**dla kandydatów przystępujących do egzaminu mistrzowskiego**

## **KELNER**

wydanie 1/2021

---

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](mailto: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 i pedagogiki
  - 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. Przykładowe zadania praktyczne do wykonania na egzaminie mistrzowskim

**Podczas etapu praktycznego egzaminu zdający wykonuje 2 zadania :**

### ZESTAW 1.

Nakrycie stołu dla dwóch gości do ustalonego menu zgodnie z przyjętymi metodami serwowania. Serwowanie przystawki.

### ZESTAW 2.

Nakrycie stołu dla dwóch gości do ustalonego menu, zakładając podawanie potraw i napojów metodą francuską A.

Przygotowanie oraz podanie deseru metodą angielską.

### ZESTAW 3.

Nakrycie stołu dla czterech gości do ustalonego menu, zakładając podawanie potraw metodą niemiecką oraz napojów metodą francuską A.

Serwowanie dania zasadniczego.

### ZESTAW 4.

Nakrycie wyjściowe rozszerzone do serwisu *à la carte* na stoliku czteroosobowym.

Zaproponuj menu na uroczysty obiad z okazji obrony pracy magisterskiej składający się z przystawki, zupy, dania zasadniczego oraz deseru, dobierz odpowiednie napoje i alkohole

### ZESTAW 5.

Nakrycie stołu i podanie potraw zgodnie z ustalonym menu dla czterech gości, zakładając podawanie potraw metodą francuską A oraz napojów metodą niemiecką.

Przygotowanie oraz podanie napojów.

### ZESTAW 6.

Nakrycie stołu dla czterech gości do ustalonego menu, zakładając serwowanie potraw metodą niemiecką, napojów zimnych metodą francuska A oraz napojów gorących metodą niemiecką.

Serwowanie z butelki wina musującego dla czworga gości (dwie kobiety i dwóch mężczyzn) przy stoliku czteroosobowym.

### ZESTAW 7.

Nakrycie wyjściowe proste do serwisu *à la carte* na stoliku czteroosobowym.

Ułóż menu dla wegetarian składające się z przystawki zimnej i gorącej oraz dania zasadniczego i dobierz napoje. Goście nie jedzą ryb i owoców morza. Obsługa metodą dowolną.

### ZESTAW 8.

Przygotowanie oraz podanie napojów czterem gościom, zakładając podanie soku w szklance, piwa w butelce oraz napojów gorących w filiżankach.

Serwowanie zupy z wazy dla czterech gości.

### ZESTAW 9.

Zaplanuj i nakryj stół na spotkanie rodzinne dla 5 osób.

Nakrycie stołu dla dwóch gości do ustalonego menu, zakładając podawanie zupy z wazy, dania zasadniczego i deseru metodą niemiecką oraz napojów metodą francuską A.

### ZESTAW 10.

Nakrycie stołu dla czterech gości do ustalonego menu zgodnie z przyjętymi metodami serwowania.

Przygotowanie i serwowanie przystawki.

#### *ZESTAW 11.*

Nakrycie stołu dla dwóch czterech do ustalonego menu, przystawki, dania zasadniczego, deseru oraz napojów metodą francuską A.  
Serwowanie zupy metodą niemiecką.

#### *ZESTAW 12.*

Przygotowanie przy stoliku oraz podanie whisky z lodem dla czterech gości zajmujących miejsca przy stoliku czteroosobowym.  
Nakrycie stołu dla czterech gości do ustalonego menu, zakładając serwowanie potraw i napojów metodą francuską A, a deseru niemiecką.

#### *ZESTAW 13.*

Nakrycie stołu dla czterech gości do ustalonego menu, zakładając serwowanie potraw metodą niemiecką, napojów zimnych metodą francuska A oraz napojów gorących metodą niemiecką.  
Serwowanie z butelki wina musującego dla czworga gości (dwie kobiety i dwóch mężczyzn) przy stoliku czteroosobowym.

#### *ZESTAW 14.*

Nakrycie stołu dla czterech gości do ustalonego menu, zakładając serwowanie potraw i napojów zimnych metodą francuska A oraz napojów gorących metodą niemiecką.  
Serwowanie z butelki wina czerwonego dla czworga gości (dwie kobiety i dwóch mężczyzn) przy stoliku czteroosobowym.

#### *ZESTAW 15.*

Nakrycie stołu dla czterech gości do ustalonego menu, zakładając serwowanie potraw i napojów metodą francuska A.  
Serwowanie z butelki wina białego dla czworga gości (dwie kobiety i dwóch mężczyzn) przy stoliku czteroosobowym.

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

### **➤ TECHNOLOGIA**

1. Omów technikę podawania napojów w butelkach.
2. Omów technikę podawania kawy w dzbankach wieloporcyjowych.
3. Omów technikę podawania kawy w dzbankach jednoporcjowych.
4. Omów technikę podawania kawy w filiżance.
5. Omów zasady układania potraw na talerzu.
6. Podaj przykłady ustawienia stołów na przyjęcia okolicznościowe.
7. Omów technikę podawania deserów.
8. Omów technikę podawania serów.
9. Omów technikę podawania zup w bulionówkach i filiżankach.
10. Omów technikę podawania zup gorących.
11. Omów technikę podawania przystawek.
12. Określ kolejność podawania napojów.
13. Wymień kolejność podawania potraw.
14. Scharakteryzuj samoobsługę połączoną z obsługą kelnerską.
15. Scharakteryzuj obsługę kelnerską systemem zespołowo-kompleksowym.

16. Scharakteryzuj obsługę kelnerską systemem brygadowym.
17. Wymień obowiązki kelnera odpowiedzialnego za podawanie napojów i kelnera odpowiedzialnego za przygotowanie i podawanie potraw - bez względu na stosowany serwis.
18. Wymień obowiązki starszego kelnera w systemie zespołów specjalistycznych.
19. Scharakteryzuj obsługę kelnerską w systemie zespołów specjalistycznych.
20. Scharakteryzuj obsługę kelnerską w systemie rewirowym.
21. Wymień kolejność czynności wykonywanych przy obsłudze przyjęcia okolicznościowego.
22. Wymień na czym polega serwis niemiecki.
23. Porównaj wady i zalety serwisu niemieckiego.
24. Porównaj serwis francuski typu A z serwisem francuskim typu B.
25. Omów sposoby chwytania sztućców serwisowych oraz ich zastosowanie przy podawaniu potraw.
26. Porównaj wady i zalety serwisu francuskiego.
27. Scharakteryzuj serwis angielski.
28. Omów zasady przy obsłudze metodą angielską.
29. Porównaj zalety i wady metody angielskiej.
30. Scharakteryzuj serwis rosyjski.
31. Porównaj wady i zalety serwisu rosyjskiego.
32. Wyjaśnij zasady ustawiania zastawy stołowej i sztućców w serwisie bufetowym.
33. Omów zasady ułożenia potraw w bufecie obiadowym.
34. Omów technikę podawania piwa.
35. Wyjaśnij, jaką kolejność należy stosować przy podawaniu win.
36. Wymień czynności wykonywane przy podawaniu win z butelki.
37. Przedstaw przebieg prawidłowego serwowania wina musującego.
38. Omów sposób krojenia łososia wędzonego w obecności gości na stoliku pomocniczym.
39. Przedstaw zasady rozmieszczania uczestników przyjęć okolicznościowych rodzinnych.
40. Wymień zadania kelnera w serwisie bufetowym.
41. Omów temperatury podawania piw zależności od ich rodzaju.
42. Omów warunki przechowywania win.
43. Porównaj brunch z lunchem.
44. Porównaj temperaturę podawania win białych z winami czerwonymi.
45. Omów sposób tranżerowania dzikiego ptactwa.
46. Porównaj filetowanie smażonych dużych ryb wrzecionowatych z dużymi rybami płaskimi.
47. Porównaj przyjęcie typu lampka wina z przyjęciem aperitif.
48. Porównaj przyjęcie koktajlowe z przyjęciem typu garden party.
49. Porównaj przyjęcie bufetowe z obiadem bufetowym.
50. Omów dyplomatyczne przyjęcie zasiadane.
51. Omów, czym charakteryzuje się przyjęcie mieszane.
52. Omów sposób podawania pstrąga na niebiesko w obecności gości.
53. Przedstaw sposób przyrządzania herbaty po rosyjsku.
54. Omów, czym charakteryzuje się przyjęcie mieszane.
55. Porównaj sposób przyrządzania herbaty czarnej i herbaty zielonej.
56. Omów przygotowanie wózka do podania posiłku w pokoju hotelowym.
57. Omów przebieg sporządzania brzoskwiń flambirowanych w obecności gościa.
58. Omów sposób przygotowania ananasa w obecności gościa.
59. Omów sposób podania kawioru serwisem angielskim.
60. Porównaj sposób przygotowania połówki melona i melona pokrojonego serwisem angielskim.

## ➤ MASZYNOZNAWSTWO

1. Omów wyposażenie wózka room-serwisowego przy serwowaniu śniadania prostego.
2. Określ wymagania stawiane dla wózków room-servise.
3. Wymień przybory ze stali nierdzewnej wykorzystywane do carvingu.
4. Wyjaśnij, co to jest areopress i omów zasadę działania.
5. Wymień elementy budowy saturatora bufetowego.
6. Omów, czym jest tamper.
7. Wyjaśnij, jak należy dbać o dyszę do spieniania mleka przy ekspresie ciśnieniowym.
8. Scharakteryzuj portafiltry ekspresu ciśnieniowego.
9. Scharakteryzuj grupę zaparzającą w ekspresie wysokociśnieniowym.
10. Omów budowę ekspresu wysokociśnieniowego.
11. Wymień rodzaje automatów do produkcji lodów.
12. Wymień urządzenia, które pomocne są podczas podawania dań w ramach obsługi Room Service.
13. Wyjaśnij zastosowanie podgrzewczej szafy przelotowej.
14. Wymień i scharakteryzuj zastosowanie syfonów w barze.
15. Omów budowę i zastosowanie krustownicy.
16. Omów, do czego służy butelka dash bottle.
17. Wyjaśnij, jaki sprzęt należy przygotować do sporządzania twistów i jak je dzielimy.
18. Scharakteryzuj drukarkę do bonów.
19. Omów podgrzewacze do zup.
20. Wyjaśnij, czym jest promiennikowy mostek podgrzewaczy.
21. Wyjaśnij, do czego służy łuskarka do lodu.
22. Wyjaśnij, czym jest warnik.
23. Wyjaśnij, do czego służy mikser barowy. Omów jego budowę.
24. Scharakteryzuj tostery wykorzystywane na śniadaniach bufetowych.
25. Omów, czym charakteryzują się stoły bankietowe.
26. Porównaj wózek do aperitifów z wózkiem do digestifów.
27. Omów urządzenia niezbędne do przewożenia ciepłych potraw w ramach cateringu.
28. Omów jezdne szafy bankietowe. Podaj przykłady.
29. Wyjaśnij, do czego służy etażerka, podaj jej zastosowanie.
30. Wymień urządzenia, które należy przygotować na przerwę kawową. Wymień ich zastosowanie.
31. Scharakteryzuj dozowniki do płatków śniadaniowych.
32. Scharakteryzuj urządzenie do dystrybucji piwa.
33. Wyjaśnij, czym jest granitor.
34. Scharakteryzuj dystrybutory do napojów zimnych.
35. Omów sitka barmańskie.
36. Wyjaśnij, czym jest jiger.
37. Porównaj shaker standardowy z shakerem bostońskim do napojów.
38. Scharakteryzuj płytowe podgrzewacze do potraw.
39. Wyjaśnij, czym jest terminal płatniczy i omów zasady jego użycia.
40. Wyjaśnij czym jest palmtop kelnerski.
41. Omów rolę i znaczenie kas fiskalnych.
42. Porównaj pager kelnera z samoobsługowym.
43. Wymień zalety stosowania bonowników kelnerskich.
44. Wyjaśnij, do czego służą podgrzewacze bankietowe, podaj przykłady.
45. Omów urządzenia wchodzące w skład stanowiska do tranżerowania.
46. Wyjaśnij, czym charakteryzuje się wózek podgrzewczy do talerzy.
47. Wyjaśnij, czym jest schładzarka szokowa do napojów.
48. Omów co powinien zawierać wózek do serwowania napojów.
49. Wymień wyposażenie stolika dostawczego do dzielenia owoców serwisem angielskim w obecności gościa.

50. Wymień sprzęt, jaki należy przygotować, wykonując dekantację win patynowanych przy stoliku gościa.
51. Omów sprzęt używany do serwowania serów metodą angielską.
52. Porównaj nóż do filetowania kaczki z nożem do dzielenia łososia wędzonego.
53. Porównaj urządzenia wchodzące w skład stanowiska do flambirowania ze stanowiskiem wyposażonym w kuchenkę do flambirowania.
54. Porównaj czekoladziarki z fontanną czekoladową.
55. Porównaj nóż do krojenia wędlin z nożem do luzowania.
56. Porównaj dystrybutor napojów zimnych z granitorem.
57. Porównaj shaker bostoński z shakerem francuskim.
58. Wyjaśnij, jaki sprzęt należy przygotować do tranżerowania szynki peklowanej z kością.
59. Omów, co to jest tygielek.

## ➤ MATERIAŁOZNAWSTWO

1. Wyjaśnij, co to jest krem brulee.
2. Wymień potrawy i napoje podawane w śniadaniu prostym.
3. Omów śniadanie wiedeńskie.
4. Wymień sztuce serwisowe do dań zasadniczych.
5. Omów sztuce serwisowe do deserów.
6. Wymień akcesoria wykorzystywane przy serwowaniu kawioru.
7. Wymień sprzęt potrzebny do dekantacji wina.
8. Wyjaśnij, czym jest gerydon i z czego jest wykonywany.
9. Omów surowiec, z którego wykonywane są sztuce do kawioru.
10. Wyjaśnij, czym jest Ginger Alle.
11. Wyjaśnij, czym jest wino gronowe.
12. Wyjaśnij, czym jest cydr.
13. Omów wymagania organoleptyczne dla piw.
14. Wyjaśnij, co to jest piwo i z czego jest produkowane.
15. Wymień układ napojów w karcie win i wódek.
16. Omów strukturę dań klasycznego menu.
17. Omów podstawowy podział kart menu.
18. Scharakteryzuj dobór bielizny stołowej w zakładzie gastronomicznym.
19. Wymień elementy zastawy stołowej, jakie przygotowuje kelner w obecności gości.
20. Wyjaśnij, czym jest napój – kwas chlebowy.
21. Wymień potrawy podawane w śniadaniu angielskim.
22. Omów, czym charakteryzują się miody spadziowe.
23. Wyjaśnij, czym jest likier Cointreau.
24. Wyjaśnij, czym jest kruszon ( fr.Cruchon).
25. Wyjaśnij, czym są smardze.
26. Scharakteryzuj wina likierowe, podaj przykłady.
27. Omów sztuce i naczynia wchodzące w skład nakrycia prostego.
28. Omów sztuce i naczynia wchodzące w skład nakrycia rozszerzonego.
29. Porównaj kieliszek koniaku z kieliszkiem koktajlowym.
30. Scharakteryzuj wina pod względem zawartości alkoholu.
31. Wymień, co zaliczamy do metalowej zastawy stołowej.
32. Porównaj pod względem zawartości tłuszczu drób grzebiący oraz drób pływający.
33. Omów właściwości ginu.
34. Wyjaśnij, czym jest rawierka i jakie ma zastosowanie.
35. Wyjaśnij, czym jest grenadyna i jakie ma zastosowanie.
36. Omów właściwości rumu.
37. Wyjaśnij, czym jest likier.
38. Porównaj winiak gronowy z winiakiem owocowym.
39. Omów właściwości sake.

40. Porównaj winiaki gronowe zwykłe z winem wzmocnionym.
41. Wyjaśnij, z czego jest produkowana wódka gatunkowa i jak możemy ją sklasyfikować.
42. Wyjaśnij, czym są wódki czyste i jak je dzielimy.
43. Omów, jakie dodatki możemy podać do herbaty i scharakteryzuj herbatę po angielsku.
44. Porównaj kawę po irlandzku z kawą cappuccino.
45. Wyjaśnij, co to jest Angostura i do czego jest używana.
46. Przedstaw i omów różnicę w miódach pitnych.
47. Porównaj grappę ze starką.
48. Wymień rodzaje herbat i przedstaw etapy otrzymywania herbaty fermentowanej.
49. Porównaj herbatę Pu-erh z herbatą białą.
50. Wymień nakrycie do szparagów podawanych w całości.
51. Wymień podstawowe naczynia do konsumpcji karczochów podawanych w całości.
52. Wymień zastawę, jaką należy przygotować do klasycznego nakrycia do fondue.
53. Wymień elementy nakrycia typowego do kawioru.
54. Wymień elementy nakrycia, które powinny się znaleźć podczas serwowania ostryg na zimno.
55. Wymień, co wchodzi w skład nakrycia do ślimaków podawanych w tradycyjny sposób, tj. w muszlach.
56. Wymień elementy nakrycia do konsumpcji raków podawanych na gorąco w wywarze.
57. Opisz, jakie naczynia i urządzenia należy przygotować do podania połówki homara na zimno.
58. Scharakteryzuj wina pod względem zawartości cukru.
59. Omów sztucce przeznaczone do konsumpcji owoców morza.
60. Wymień i omów gatunki kaw.
61. Wymień, czym jest maraschino (maraskino).

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

#### ➤ RACHUNKOWOŚĆ ZAWODOWA WRAZ Z KALKULACJĄ

##### Przykłady zadań

1. Na wykonanie potraw zakupiono surowców za 95 zł. Wykonanie potraw trwało 6 godzin, a stawka roboczo-godziny wynosi 15,50 zł. Oblicz ile kosztują wykonane potrawy?
2. Jaka jest cena gastronomiczna netto lodów z bitą śmietaną, jeżeli koszt surowca wynosi 5,30 zł, a marża gastronomiczna 150%?
3. Miesięczne wynagrodzenie kelnera wynosi 2554 zł. Ile będzie zarabiał kelner po podwyżce wynoszącej 8%?
4. Hotel oferuje całonocny pakiet konferencyjny w cenie 196 zł/osobę. Ile wyniesie koszt konferencji dla 120 uczestników, przy 15% rabacie na usługę?
5. Restauracja organizuje przyjęcie dla 120 osób. Ile wózków kelnerskich należy przygotować przy założeniu, że jeden wózek będzie do dyspozycji 2 kelnerów, a rewir kelnerki obejmuje 20 gości?
6. W restauracji obowiązuje 25% obniżka cen na wina włoskie. Ile obecnie zapłaci gość za butelkę wina, jeśli standardowa cena to 95 zł?
7. Menadżer hotelu sprzedał dwie usługi konferencyjne opodatkowane stawką VAT 23%. Cena jednostkowa netto wynosiła 1300 zł. Jaka łączną kwotę brutto powinien wpisać menadżer na fakturze VAT?
8. Jaki należy zastosować obrus przy wymiarach stołu 120 cm x 90 cm.
9. Jaka jest cena gastronomiczna brutto zestawu obiadowego, jeżeli koszt surowca wynosi 8,50 zł, marża gastronomiczna 200%, a podatek VAT 8%?
10. Gość poprosił o zmieszanie 25 ml wódki o zawartości alkoholu 40% z 60 ml soku jabłkowego. Ile wynosi moc alkoholowa gotowego napoju?
11. Jaka jest cena gastronomiczna netto gofrów z bitą śmietaną, jeżeli koszt surowca wynosi 3,30 zł, a marża gastronomiczna 150%?



12. W restauracji obowiązuje obniżka ceny w wysokości 25% na drugą porcję szarlotki. Ile zapłaci obecnie gość za 2 porcje ciasta, jeśli standardowa cena to 22 zł?
13. 50 ml rumu o zawartości alkoholu 38% uzupełniono 110 ml napoju typu cola. Jaka jest moc alkoholowa otrzymanego napoju?
14. Na przyjęcie zasiadane przygotowano stół okrągły o średnicy 195 cm. Jaką średnicę powinien mieć obrus służący do jego nakrycia?
15. Jaka jest moc alkoholowa napoju powstałego ze zmieszania 50 ml brandy o zawartości alkoholu 38% i 20 ml syropu cukrowego?
16. Standardowa cena schabu to 23 zł/kg. Przy zakupie powyżej 25 kg restauracja otrzymuje 15% zniżki. Jaki jest koszt zakupu 40 kg schabu?
17. Miesięczne wynagrodzenie kelnera wynosi 2989 zł. Ile będzie zarabiał kelner po podwyżce wynoszącej 6%?

## ➤ 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 księgowe?
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 pieczętkę 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. Rodzaje noży do konsumpcji.
2. Sposoby ustawienia stolika do serwisu angielskiego.
3. Rodzaje kieliszków do wina.
4. Sposoby chwytania sztućców serwisowych stosowany do serwowania jajek garnirowanych?
5. Podział szkła ze względu na rodzaj alkoholi.
6. Sposoby nakrywania i podawania do stołu.
7. Sposoby ułożenie składników dania zasadniczego na talerzu.
8. Rodzaje wózków kelnerski i ich zastosowanie.
9. Charakterystyka win włoskich.
10. Rodzaje bielizny stołowej.

11. Rodzaje sprzętu kelnerskiego do serwowania dań.
12. Sposoby nakrywania
13. Rodzaje czynność z zakresu obsługi kelnerskiej (m.in.dekantowanie, flambiowanie).
14. Charakterystyka win hiszpańskich.

➤ **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 oddziaływujących na człowieka w materialnym środowisku pracy zalicza się do czynników biologicznych?
16. Który z czynników oddziaływujących 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 (SO<sub>2</sub>)?
43. Jakie działania ograniczają ilość dwutlenku węgla (CO<sub>2</sub>) 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. Jakemu 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?