

EGZAMIN MISTRZOWSKI

INFORMATOR EGZAMINACYJNY

dla kandydatów przystępujących
do egzaminu mistrzowskiego



PIEKARZ

wersja
1/2025



Wielkopolska Izba Rzemieśnicza
w Poznaniu

Drodzy zdający,

Oddajemy w Wasze ręce informator, który został stworzony z myślą o Was-kandydatów przygotowujących się do egzaminu mistrzowskiego. Jest to narzędzie mające na celu ułatwienie procesu nauki i pomoc w osiągnięciu sukcesu na egzaminie.

Egzamin mistrzowski to ważny etap dla każdego, kto pragnie zdobyć kwalifikacje w wybranym zawodzie. Informator ten zawiera kluczowe informacje i zestawy pytań, które pozwolą Wam lepiej zrozumieć zagadnienia i przygotować się do egzaminu.

W publikacji znajdziecie:

- **Podstawowe informacje o egzaminie** – strukturę, wymagania oraz kluczowe wskazówki dotyczące jego przebiegu.
- **Przykładowe zadania praktyczne** – które pomogą przygotować się do części praktycznej egzaminu.
- **Instrukcję dla zdającego** – która pomoże w prawidłowym zakreszaniu odpowiedzi na części pisemnej egzaminu
- **Pytania testowe** (etap egzaminu teoretycznego pisemnego) i **Pytania ustne** (etapu egzaminu teoretycznego ustnego) - ułożone w sposób tematyczny, aby łatwo opracować odpowiedzi na pytania występujące na egzaminie

Naszym celem było stworzenie przyjaznego i skutecznego przewodnika, który pomoże Wam poczuć się pewniej podczas egzaminu i zdać go z sukcesem.

Zachęcamy do regularnej pracy z informatorem oraz systematycznego powtarzania materiału. Pamiętajcie, że kluczem do sukcesu jest konsekwencja, wytrwałość i wiara w siebie.

Powodzenia na egzaminie i w dalszej drodze zawodowej!

Egzamin mistrzowski składa się z dwóch etapów:

1. Etap praktyczny:

Celem etapu praktycznego jest ocena zdolności do samodzielnego wykonania określonych zadań zawodowych i weryfikacja, czy zdający potrafi zastosować odpowiednie narzędzia, techniki i procedury w rzeczywistych warunkach pracy.

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 / 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

Ważne!

Kandydaci posiadający uprawnienia pedagogiczne (kurs pedagogiczny dla instruktorów praktycznej nauki zawodu lub przygotowanie pedagogiczne wymagane od nauczycieli) – są zwolnieni ze zdawania z dwóch tematów części pisemnej etapu teoretycznego egzaminu. W momencie składania dokumentów do egzaminu mistrzowskiego należy dołączyć dokument potwierdzający w/w posiadane uprawnienia.

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

Czas trwania etapu pisemnego dla wszystkich zawodów nie może być krótszy niż 45 minut i nie może być dłuższy niż 210 minut.

Instrukcja udzielania odpowiedzi na pytania z części pisemnej egzaminu

Przed rozpoczęciem części pisemnej należy przygotować potrzebne materiały:

- Długopis (najlepiej dwa na zapas) i kalkulator.

Używanie telefonu komórkowego w trakcie egzaminu teoretycznego jest zabronione!!!

Każdy zdający otrzymuje zestaw z pytaniami i kartę odpowiedzi.

Wypełnianie testu zaczyna się od uzupełnienia karty odpowiedzi, na której w oznaczonych miejscach wpisuje się:

- Imię i nazwisko
- Zawód, w którym zdaje się egzamin
- Datę egzaminu
- Numer zestawu

Odpowiedzi na pytania zaznacza się wyłącznie na karcie odpowiedzi

Do każdego pytania podane są trzy możliwości odpowiedzi: A, B, C. Odpowiada im następujący układ krutek w karcie odpowiedzi:

1	2	3	4	5	6	7	8	9
A	A	A	A	A	A	A	A	A
B	B	B	B	B	B	B	B	B
C	C	C	C	C	C	C	C	C

Wybierając właściwą odpowiedź należy zaznaczyć ją krzyżykiem

1	2	3	4	5	6	7	8	9
A	A	A	A	A	A	A	A	A
B	B	B	B	B	B	B	B	B
C	C	C	C	C	C	C	C	C

W przypadku zaznaczenia błędnej odpowiedzi, należy otoczyć ją **kółkiem** i ponownie zaznaczyć **X** odpowiedź poprawną.

1	2	3	4	5	6	7	8	9
A	A	A	A	A	A	A	A	A
B	B	B	B	B	B	B	B	B
C	C	C	C	C	C	C	C	C

Po zakończeniu części pisemnej egzaminu najlepiej:

- sprawdzić odpowiedzi i wrócić do pytań, które sprawiły największe trudności
- sprawdzić czy zaznaczone zostały wszystkie odpowiedzi na karcie odpowiedzi
- upewnić się, że odpowiedzi zostały poprawnie zaznaczone na arkuszu
- przejrzeć wszystko jeszcze raz, aby wyłapać ewentualne pomyłki.

Zestaw z pytaniami wraz z kartą odpowiedzi oddaje się zespołowi egzaminującemu.

Instrukcja udzielania odpowiedzi na pytania z części ustnej egzaminu

- **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.

Kandydat losuje zestaw pytań i ma czas na przygotowanie się do odpowiedzi ustnej. Najważniejsze treści można zanotować (brudnopis udostępni komisja).

Czas trwania części ustnej etapu teoretycznego egzaminu nie może być dłuższy niż 30 minut.

POWODZENIA!!!

I. Zadania praktyczne do wykonania na egzaminie mistrzowskim

1. Produkcja ciasta pszennego wyborowego

- 1.1. bułki zwykłe
- 1.2. bułki wrocławskie
- 1.3. bułki cebulowe
- 1.4. bułki do hot-dogów

2. Produkcja pieczywa żytniego

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

3. Produkcja pieczywa mieszanego

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

4. Galanterię piekarską (rogałe, bułki maślane, chatki zdobne, drożdżówki).

5. Prace przy piecu.

II. Wykaz pytań do części ustnej egzaminu z tematu:

➤ TECHNOLOGIA

1. W jaki sposób wytwarza się ciasta żytnie?
2. Co to jest wartość wypiekowa mąki?
3. Jakie funkcje, oprócz wpływu na smak, pełni w cieście sól?
4. Ile powinna wynieść naważka, aby uzyskać chleb o wadze 1kg?
5. Kiedy należy prowadzić chłodną fermentację i dlaczego?
6. Omów prowadzenie ciasta pszennego metodą bezpośrednią, uwzględniając temperaturę prowadzenia ciasta, konsystencję ciasta, dozowanie drożdży i technikę wytwarzania.
7. Jak długo powinno trwać miesienie ciasta?
8. Jakie znaczenie w procesie technologicznym ma receptura?
9. Omów prowadzenie ciasta pszennego metodą dwufazową, uwzględniając czas trwania poszczególnych faz, kolejność dozowania składników i temperaturę prowadzenia ciasta.
10. Po czym można poznać, że pieczywo jest wypieczone?
11. Jaką strukturę wykazuje ciasto żytnie i dlaczego?
12. Na czym polega metoda skrócona prowadzenia kwasu?
13. Co to jest podmłoda?
14. Podaj recepturę na chleb zwykły.
15. Omów prowadzenie ciasta pszennego metodą dwufazową, uwzględniając czas trwania poszczególnych faz, kolejność dozowania składników i temperaturę prowadzenia ciasta.
16. Wymień metody prowadzenia ciasta pszennego.

17. Jakich rozróżniamy wady chleba? Omów sposób ich powstawania i zapobiegania.
18. Jaki wpływ na fermentację mają warunki wypieku?
19. Omów przyczyny wad pieczywa i sposoby zapobiegania im.
20. W jaki sposób rozpoznać dojrzałość zaczynu?
21. Co to są reakcje Meillarda?
22. Do czego stosuje się polepszacze?
23. Omów znane Ci metody zwalniania i przyspieszania fermentacji.
24. Co to są żurki i w jaki sposób prowadzi się na nich ciasto?
25. Na czym polega odmładzanie ciast pszennych?
26. Co może być przyczyną niedojrzałości kwasu?
27. Omów metody prowadzenia ciast pszennych oraz podaj ich wady i zalety.
28. Od czego zależy czas fermentacji uformowanych kęsów ciasta?
29. W jaki sposób zapobiegać lasecznikowi?
30. Co to jest gluten? Jaki ma wpływ na jakość pieczywa?
31. Co oznacza odmładzanie kwasu?
32. Jakich rozróżniamy wady chleba? Omów sposób ich powstawania i zapobiegania.
33. Omów pięciofazową metodę prowadzenia ciasta żytniego, uwzględniając czasy i temperaturę poszczególnych faz.
34. Na czym polega metoda skrócona prowadzenia kwasu?
35. Wymień metody spulchniania ciast i podaj ich przykłady.
36. Czy z mąki pochodzącej ze zboża porośniętego można upiec chleb? Odpowiedź uzasadnij.
37. Jak wygląda chleb wyprodukowany z niedojrzałego kwasu?
38. Które ciasto: pszenne czy żytnie wyrobi się szybciej i dlaczego?
39. Co to jest odroczony rozrost i w jakim celu stosuje się go?
40. Na czym polega odmładzanie ciast pszennych?
41. W jaki sposób można przyspieszyć rozwój drożdży? Jaka jest optymalna temperatura ich rozwoju?
42. Na ile faz dzielimy wypiek pieczywa i jakie procesy zachodzą podczas poszczególnych faz?
43. Co to jest podmłoda?
44. W jaki sposób prowadzi się ciasto na chleb graham?
45. Co rozumiesz pod pojęciem reologia ciasta?

➤ **MASZYNOZNAWSTWO**

1. Jakich urządzenia kontrolno-pomiarowe powinny znajdować się w magazynach?
2. Jakich warunki musi spełniać samochód do transportu pieczywa i dlaczego?
3. Wymień typowe maszyny stosowane w piekarstwie i omów wybraną.
4. Omów zasady eksploatacji maszyn i urządzeń w piekarni.
5. Co to jest dzielarka do bułek. Jakich znasz jej rodzaje?
6. Przeprowadź klasyfikację wybranego przez siebie pieca uwzględniając: system opalania, konstrukcję trzonów. Omów jego budowę i zasadę działania.
7. Wymień rodzaje przesiewaczy do mąki i omów zasadę ich działania.
8. Omów budowę pieców wsadowych.
9. Omów sposób transportu zewnętrznego i wewnętrznego oraz magazynowania mąki.
10. W jaki sposób powinien być urządzony magazyn mąki?
11. Co składa się na linię do produkcji chleba?

12. Omów zasadę działania pieców obrotowych. Do wypieku jakiego rodzaju wyrobów mogą być wykorzystywane?
13. Jakie urządzenia powinny znajdować się w ciastowni?
14. Omów prawidłowy sposób magazynowania pieczywa i transport.
15. Omów budowę i zasadę działania rogalikarki.
16. Wymień sposoby opalania pieców piekarskich.
17. Omów zastosowanie urządzeń chłodniczych w piekarstwie.
18. Omów różnice występujące między tradycyjnym przewozem mąki z magazynu a przewozem mąki luzem.
19. Wymień maszyny do kształtowania kęsów ciasta.
20. Co to są silosy? Omów zasadę korzystania z nich.
21. Omów urządzenia, które mogą być wykorzystywane przy konfekcjonowaniu pieczywa.
22. Wymień sprzęt oraz urządzenia wykorzystywane do rozrostu ciasta.
23. Omów urządzenia stosowane do przechowywania drożdży.
24. Dokonaj klasyfikacji pieców piekarskich.
25. Czym różni się przemieszczanie od przesadzania chleba?
26. Omów mieszatkę spiralną do ciasta z dzieżą ruchomą.
27. Przeprowadź klasyfikację wybranego przez siebie pieca, uwzględniając: system opalania, konstrukcję trzonów. Omów jego budowę i zasadę działania.
28. Co to są znaczniki do pieczywa? Podaj rodzaje i cel zastosowania.
29. Omów zasadę działania pieca w piekarni, w której pracujesz.
30. Jakie urządzenia, mogą być wykorzystywane przy konfekcjonowaniu pieczywa.
31. Wymień kształty miesideł wykorzystywane w mieszalnikach.
32. Jak nazywają się komory w piecu wrzutowym i do czego służą?
33. Omów budowę i zasadę działania dzielarek oraz formierek do ciasta.
34. Wymień maszyny do kształtowania kęsów ciasta.
35. Co to są znaczniki do pieczywa? Podaj rodzaje oraz cel ich zastosowania.
36. Podaj zastosowanie instalacji transportu pneumatycznego w piekarni.
37. Jakie urządzenia powinny znajdować się w ciastowni?
38. Jakie są podstawowe zalecenia przy eksploatacji przesiewaczy?
39. Omów różnice występujące między tradycyjnym przewozem mąki z magazynu a przewozem mąki luzem.
40. Wymień urządzenia dozujące wykorzystywane przy wyrobie ciasta.
41. Do czego służą smaźalniki?
42. Omów maszyny stosowane do produkcji ciasta oraz zasady ich obsługi i konserwacji.
43. Do czego służą przesiewacze zamontowane w silosach?
44. Omów mieszatkę spiralną do ciasta z dzieżą ruchomą.
45. Omów zasadę działania pieca cyklotermicznego.

➤ **MATERIAŁOZNAWSTWO**

1. Czy w produkcji piekarskiej dozwolone jest używanie smalcu? Jeśli tak, to w jakim celu stosuje się go? Jeśli nie, to dlaczego?
2. Wymień środki stódzące stosowane w piekarstwie i podaj z czego są produkowane.
3. Wymień surowce wchodzące w skład ciasta i omów zasadę gospodarowania surowcami zgodnie z terminem przydatności.
4. Czy tłuszcze roślinne stosuje się w piekarstwie? Jeśli tak to jakie, jeśli nie to dlaczego?

5. Jakie znaczenie ma dodatek nasion do wyrobów piekarskich. Podaj przykłady nasion stosowanych w piekarstwie.
6. Podaj różnice między zasadą FIFO i LIFO. Do czego wykorzystuje się te zasady?
7. Wymień mąki chlebowe i niechlebowe oraz nasiona używane do dekoracji pieczywa.
8. Omów warunki przechowywania surowców podstawowych i pomocniczych używanych w piekarstwie.
9. Jakie znasz środki spulchniające. Omów ich zastosowanie oraz warunki przechowywania.
10. W jaki sposób przygotowuje się jaja do produkcji?
11. Co to jest dojrzewanie mąki. Podaj czas dojrzewania mąki pszennej i żytniej.
12. Omów składniki mleka. Wymień przetwory mleczne i podaj ich zastosowanie w piekarstwie.
13. Wymień substancje zapachowe stosowane w piekarstwie.
14. Omów celowość stosowania polepszaczy do pieczywa.
15. Omów zmiany zachodzące w tłuszczach na skutek niewłaściwego przechowywania.
16. Jakie znaczenie w produkcji piekarskiej ma sól?
17. Co to jest pieczywo specjalne? Wymień jego gatunki.
18. Omów jaja i przetwory z jaj stosowane w piekarstwie.
19. Jakie zadanie w cieście pełni cukier?
20. Na czym polega ocena organoleptyczna surowców i pieczywa? W jakim celu przeprowadza się ją?
21. Jak wygląda miękiśz pieczywa zakażonego lasecznikiem? Co należy zrobić z takim pieczywem? Jakie znasz metody zapobiegania powstawaniu tej choroby?
22. Jakie informacje powinny być zawarte na opakowaniu surowców?
23. Jaką wilgotność powinna mieć mąka stosowana do produkcji i dlaczego?
24. Co to jest gluten? Jaki wpływ na jego siłę ma jakość ziarna?
25. Jakie znaczenie w produkcji piekarskiej ma sól?
26. Jaka jest różnica między mąką pszenną a żytnią?
27. Czym są drożdże i jaką rolę spełniają przy produkcji pieczywa? Podaj sposób ich rozmnażania.
28. Jak należy postępować z drożdżami w czasie transportu z hurtowni do piekarni?
29. Co to są otręby? Omów ich zastosowanie w piekarstwie i powiedz czym można je zastąpić.
30. Co to są emulgatory? Podaj ich podział i cel zastosowania.
31. Wymień substancje zapachowe stosowane w piekarstwie.
32. Jak długo powinna leżakować mąka w magazynie i dlaczego?
33. Co to jest karmelizacja oraz reakcje Meillarda?
34. W jaki sposób przygotowuje się sól do produkcji?
35. Co nazywamy wyciągiem mąki a co typem mąki?
36. Omów budowę ziarna. Jaki wpływ na jakość mąki ma jakość ziarna?
37. W jaki sposób przygotowuje się jaja do produkcji?
38. Czym charakteryzuje się mąka słaba i jakie pieczywo z niej uzyskamy?
39. Omów wartość odżywczą pieczywa.
40. Jakie znaczenie ma woda przy sporządzaniu ciasta?
41. Jaka jest różnica między mąką pszenną a żytnią?
42. Omów jaja i przetwory z jaj stosowane w piekarstwie.
43. Jakie znaczenie ma woda przy sporządzaniu ciasta?

44. Omów rolę i znaczenie cukrów w cieście, uwzględniając proces karmelizacji.
45. Jaką rolę w cieście spełnia gluten a jaką skrobia? Jaki mają wpływ na wyrób gotowy?

III. Wykaz przykładowych pytań do części pisemnej egzaminu z tematu:

RACHUNKOWOŚĆ ZAWODOWA WRAZ Z KALKULACJĄ

Kandydat przystępujący do egzaminu powinien przetwarzać dane liczbowe i operacyjne, w szczególności:

1. Sporządzać niezbędne obliczenia, kalkulacje cenowe i znać zagadnienia rachunkowości zawodowej.
2. Wykonywać podstawowe obliczenia związane z zadaniami zawodowymi.
3. Obliczać potrzebne do wykonania zadania ilości materiałów, na podstawie danych z przedmiaru robót i instrukcji producenta.
4. Kalkulować koszty oraz obliczać należności za wykonywaną pracę.
5. Wykonywać obliczenia kosztów na etapie przygotowania ofert przy uwzględnieniu zasad kosztorysowania.
6. Dokonać rozliczenia wykonanego zadania kosztorysem powykonawczym.
7. Obliczać wynagrodzenie miesięczne dla pracowników i uczniów.
8. Obliczać wielkości podatku dochodowego i VAT od obrotu i sprzedaży miesięcznej.
9. Obliczać wydajność stosowanych materiałów.
10. Przeprowadzać kalkulacje dotyczące zużycia surowców, materiałów oraz czasu wykonywania usługi.
11. Wykonywać obliczenia kosztów bezpośrednich, dodatkowych i narzutów.

Przykłady zadań:

1. W styczniu podniesiono cenę chleba z 2 zł do 2,20 zł. W marcu nastąpiła kolejna podwyżka o 6%, a w lipcu jeszcze o 10%. Jaka jest cena chleba?
 - a. 2,47 zł
 - b. 2,27 zł
 - c. 2,57 zł
2. Klient kupił 1000 drożdżówek, które kosztowały 1 zł/szt. Właściciel sklepu udzielił mu 15% rabatu na 500 szt. Ile zapłacił klient?
 - a. 955 zł
 - b. 900 zł
 - c. 925 zł
3. Oblicz ciężar kęsa (presa) ciasta na butki pszenne 50 g w ilości 30 szt. zakładając, że strata przy wypieku wynosi 18%
 - a. 1,52 kg
 - b. 1,77 kg
 - c. 1,83 kg
4. Ile należy pobrać z magazynu mąki pszennej do wyprodukowania 200 szt. chleba baltonowskiego o wadze 550 g, jeśli wiadomo, że udział mąki pszennej wynosi 70%, a przypiek 120%?
 - a. 92,4 kg
 - b. 76,6 kg
 - c. 64,2 kg

5. Sprzedano 6 kg keksa w cenie 18 zł/kg. Jaki zysk osiągnięto ze sprzedaży ciasta, zakładając, że udział zysku w cenie wynosi 18%
 - a. 19,99 zł
 - b. 18,64 zł
 - c. 19,44 zł
6. Chleb zwykły kosztuje 2,00 zł netto. Ile zapłaci klient po doliczeniu 5% VAT?
 - a. 2,07 zł
 - b. 2,70 zł
 - c. 2,10 zł
7. Zaznacz właściwą wysokość kosztów produkcji 24 kg keksa, którego cena wynosi 18 zł/kg, a koszty produkcji stanowią 47% ceny.
 - a. 220 zł
 - b. 214 zł
 - c. 203 zł
8. Pracownik przepracował 160 godzin. Stawka godzinowa wynosi 12 zł. Jakie wynagrodzenie otrzyma, jeśli wiadomo, że są to godziny nocne, za które przysługuje 20% dodatek i że pracownik dostał 100 zł premii?
 - a. 2204 zł
 - b. 2304 zł
 - c. 2404 zł
9. Piekarz zakupił 600 kg mąki żytniej po 0,98 zł/kg i 900 kg mąki pszennej po 1,05 zł/kg. Do produkcji chleba mieszanego, w którym stosunek mąki pszennej do żytniej wynosi 70%: 30%, zużyto 700 kg mąki. Jaki jest koszt zużytej mąki?
 - a. 713,05 zł
 - b. 726,15 zł
 - c. 720,30 zł
10. Zakupiono maszynę piekarską o długości 1,20 m i szerokości 1,20 m. Ile m² zajmie ta maszyna w zakładzie?
 - a. 1,40 m²
 - b. 1,44 m²
 - c. 1,48 m²
11. Oblicz ciężar kęsa (presa) ciasta na rogalie młeczne 60 g w ilości 30 sztuk, zakładając stratę wypieku 18%.
 - a. 2,3 kg
 - b. 2,2 kg
 - c. 2,1 kg
12. Ile należy pobrać z magazynu mąki pszennej typ 750 do wyprodukowania 420 kg chleba baltonowskiego, zakładając procentowy udział mąki pszennej 70%, gdzie przypiek wynosi 134 kg?
 - a. 319 kg
 - b. 419 kg
 - c. 219 kg
13. Wytworzono 260 kg ciasta o wydajności 160%. Ile zużyto wody?
 - a. 97,5 l
 - b. 100 l
 - c. 104,5 l

14. Klient zamówił 210 drożdżówek. Poprosił, aby zapakować mu je w kartony. Ile trzeba zakupić kartonów, jeżeli wiadomo, że klient przychodził przez 4 dni po tę ilość drożdżówek, i że w jednym kartonie mieści się ich 70?
- 12 szt.
 - 24 szt.
 - 36 szt.
15. W zakładzie osiągnięto obrót 1950 zł. 29% tej kwoty stanowi przychód właściciela. Jaki zysk otrzyma wiedząc, że musi jeszcze zapłacić 19% podatku?
- 107,45 zł
 - 458,06 zł
 - 565,50 zł
16. Rzemieślnik przyjął zamówienie na wyprodukowanie 14 chlebów ozdobnych po 15 zł/szt, 48 chatek po 2,30 zł/szt, 16 rogali maślanych po 0,85 zł/szt i 55 kawiorów po 2,00 zł/szt. Ile piekarz otrzymał zapłaty?
- 434 zł
 - 444 zł
 - 454 zł
17. Na 100 kg mąki przy produkcji chatek zużywamy 8 kg margaryny. Oblicz, ile potrzebujemy margaryny do wyprodukowania chatek w ilości 72 kg przy wydajności 144kg.
- 4 kg
 - 3 kg
 - 5 kg
18. Ile należy pobrać z magazynu mąki żytniej typ 720 do wyprodukowania 420 kg chleba baltonowskiego, zakładając procentowy udział mąki żytniej 30%, gdzie przypiek wynosi 134 kg.
- 104 kg
 - 94 kg
 - 84 kg
19. Ile zużyjemy wody na 100 kg mąki, jeżeli do produkcji zużyto 110 dm³ wody i 180 kg mąki.
- 41,1 dm³
 - 51,1 dm³
 - 61,1 dm³
20. Zaznacz właściwą wysokość kosztów surowca użytego do produkcji 24 kg sernika w cenie 18,50 zł /kg. Udział kosztów surowca w cenie wyrobu wynosi 45%
- 100 zł
 - 200 zł
 - 300 zł
21. Jaki zysk wygeneruje piekarnia, jeżeli wiadomo, że osiągnęła obrót w wysokości 4500 zł, przychód właściciela stanowi 32% tej kwoty, a właściciel musi zapłacić jeszcze 19% podatek?
- 2205,00 zł
 - 1944,50 zł
 - 1166,40 zł

DOKUMENTACJA DZIAŁALNOŚCI GOSPODARCZEJ

1. Przedsiębiorca może podjąć działalność gospodarczą po uzyskaniu wpisu do rejestru przedsiębiorców w:
 - a. Krajowym Rejestrze Sądowym lub Centralnej Ewidencji i Informacji o Działalności Gospodarczej
 - b. Sądzie Grodzkim
 - c. Naczelnym Sądzie Administracyjnym
2. Koncesja to:
 - a. pozwolenie wydane osobie prawnej lub fizycznej do prowadzenia działalności określonej w art. 46 Ustawy o swobodzie działalności gospodarczej
 - b. zgoda organów administracji samorządowej na wynajem sal
 - c. upoważnienie do obioru dokumentów wydanych przez Urząd Kontroli Skarbowej
3. Pracodawca chcący zatrudnić pracownika kieruje go na wstępne badania lekarskie. Skierowanie powinno zawierać informacje o:
 - a. stanowisku pracy, występujących na nim czynnikach szkodliwych dla zdrowia oraz aktualne wyniki badań i pomiarów czynników szkodliwych na tym stanowisku.
 - b. stanowisku pracy i przewidywanym okresie zatrudnienia
 - c. stanowisku pracy i wymiarze czasu pracy
4. Wśród dokumentów firmy nie musi się znajdować:
 - a. lista obecności podpisana przez pracowników
 - b. potwierdzenie odbioru odzieży roboczej i ochronnej
 - c. akt urodzenia dziecka, na które pracownik pobiera zasiłek rodzinny
5. Dokument zawierający bezwarunkowe zobowiązanie osoby podpisującej do zapłaty wskazanej w nim kwoty pieniężnej to:
 - a. weksel
 - b. czek
 - c. faktura
6. Zakład zatrudniający pracowników ma obowiązek zapłacić składki na ubezpieczenia społeczne do ZUS, najpóźniej w terminie:
 - a. do 20 – tego następnego miesiąca
 - b. do 5 – tego następnego miesiąca
 - c. do 10 – tego następnego miesiąca
7. Uproszczona forma opodatkowania to:
 - a. księgi rachunkowe
 - b. ryczałt ewidencjonowany
 - c. Karta opodatkowana
8. Co oznacza skrót KRS?
 - a. Krajowy Rejestr Skazanych
 - b. Krajowy Rejestr Sądowy
 - c. Księga Realizacji Sprzedaży
9. Mikroprzedsiębiorca opłaca składki ZUS:
 - a. osobiście w kasie ZUS
 - b. przelewem bankowym
 - c. tylko za pośrednictwem inkasenta ZUS
10. Weksel własny wystawia:
 - a. wierzyciel
 - b. poręczyciel
 - c. dłużnik

11. Należny do zapłaty podatek dochodowy zaokrągla się do:
- 10 groszy
 - pełnych złotych
 - 50 groszy
12. Podmiot gospodarczy składa deklaracje dotyczące wysokości ubezpieczenia zdrowotnego do:
- Powszechnego Zakładu Ubezpieczeń
 - Zakładu Ubezpieczeń Społecznych
 - Narodowego Funduszu Ochrony Zdrowia
13. Dokumenty w sprawach pracowniczych powinny być sporządzone:
- w 1 egzemplarzu wręczonym pracownikowi
 - w 2 egzemplarzach (jeden dla pracownika i drugi do akt pracodawcy)
 - w 3 egzemplarzach (jeden dla pracownika, drugi do akt pracodawcy, trzeci dla Państwowej Inspekcji Pracy)
14. Co zamieszczamy w zeznaniu podatkowym PIT?
- rodzaj podatku, jaki będziemy płacić w następnym roku
 - koszty, jakie przewidujemy ponieść w następnym roku
 - przychód, koszty uzyskania przychodu i dochód w roku, za który składamy zeznanie PIT
15. Osoba fizyczna prowadząca działalność gospodarczą podlega:
- obowiązkowym ubezpieczeniom majątkowym
 - obowiązkowemu ubezpieczeniu od odpowiedzialności cywilnej
 - obowiązkowemu ubezpieczeniu zdrowotnemu
16. 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 2020?
- w 2021 r.
 - w 2025 r.
 - w 2026 r.
17. Obliczoną zaliczkę na podatek dochodowy wynoszącą np. 5,72 zł. zaokrągla się do:
- 5,70 zł
 - 5,80 zł
 - 6,00 zł
18. W przypadku prowadzenia działalności gospodarczej uzyskanie koncesji jest wymagane:
- do prowadzenia każdej działalności gospodarczej
 - do prowadzenia niektórych rodzajów działalności gospodarczej
 - nie dotyczy prowadzenia działalności gospodarczej
19. W zakładzie prowadzącym działalność gospodarczą, dokumenty pracownicze z lat ubiegłych winny być przechowywane:
- w archiwum zakładowym
 - dla bezpieczeństwa w mieszkaniu pracodawcy
 - w archiwum państwowym
20. Jak często zakład odprowadza składki na ubezpieczenie społeczne?
- raz w roku
 - raz na kwartał
 - co miesiąc

21. Referencje to:

- a. świadectwo pracy
- b. opinia
- c. wskazanie obszaru zainteresowań

RYСУNEK ZAWODOWY

- 1 Do rysowania linii wymiarowych i pomocniczych stosujemy linię:
 - a. ciągłą cienką
 - b. ciągłą grubą
 - c. kreskową cienką
- 2 Wymiar rzeczywisty boku kwadratu wynosi 20 mm. Wskaż jaki będzie wymiar boku na rysunku wykonanym w podziałce 10:1:
 - a. 200 mm
 - b. 250 mm
 - c. 300 mm
- 3 Podstawowym formatem arkusza rysunkowego jest format o wymiarach:
 - a. 420 x 594 mm
 - b. 297 x 420 mm
 - c. 210 x 297 mm
- 4 Przybór kreślarski służący tylko do przenoszenia wymiarów długości z przymiaru na rysunek lub z jednej części rysunku na drugą nazywamy cyrklem:
 - a. głównym
 - b. podziałowym
 - c. zerowym
- 5 Podany zapis liczbowy $\varnothing 40^{+0,1}_{-0,05}$ informuje nas, że wartość wymiaru granicznego górnego wynosi:
 - a. 41,00 mm
 - b. 39,95 mm
 - c. 40,10 mm
- 6 Symbolem $\varnothing$ oznacza się na rysunku:
 - a. promień okręgu
 - b. średnicę okręgu
 - c. promień łuku
- 7 Odwzorowanie na określonej płaszczyźnie punktów, linii, figur płaskich oraz brył nazywamy:
 - a. rzutem
 - b. rzutnią
 - c. obrysem
- 8 Do kreskowania przekrojów stosujemy linię:
 - a. ciągłą cienką
 - b. ciągłą grubą
 - c. kreskową cienką
- 9 Wymiar rzeczywisty boku rombu wynosi 15 mm. Wskaż jaki będzie wymiar boku na rysunku wykonanym w podziałce 5:1:
 - a. 20 mm
 - b. 50 mm
 - c. 75 mm

- 10 Wskaż wymiary formatu arkusza rysunkowego A3:
- 420 x 594 mm
 - 297 x 420 mm
 - 210 x 297 mm
- 11 Przybór kreślarski służący do kreślenia najmniejszych okręgów nazywamy cyrklem:
- głównym
 - podziałowym
 - zerowym
- 12 Podany zapis liczbowy $\varnothing 40^{+0,1}_{-0,05}$ informuje nas, że wartość wymiaru granicznego dolnego wynosi:
- 41,00 mm
 - 39,95 mm
 - 40,10 mm
- 13 Znakiem literowym R oznacza się na rysunku:
- średnicę okręgu
 - promień okręgu
 - obwód okręgu
- 14 W perspektywie zbieżnej linię leżącą na wysokości oczu obserwatora, na której znajduje się punkt zbiegania się linii poziomych, prostopadłych do płaszczyzny rysunku nazywamy linią:
- horyzontu
 - pionu
 - krawędziową
- 15 Do rysowania niewidocznych krawędzi i zarysów przedmiotów stosujemy linię:
- ciągłą cienką
 - ciągłą grubą
 - kreskową cienką
- 16 Wymiar rzeczywisty boku kwadratu wynosi 300 mm. Wskaż jaki będzie wymiar boku na rysunku wykonanym w podziałce 1:5:
- 30 mm
 - 50 mm
 - 60 mm
- 17 Format A4 arkusza rysunkowego ma wymiar:
- 594 x 841 mm
 - 210 x 297 mm
 - 297 x 420 mm
- 18 Przybór kreślarski służący do kreślenia tuszem linii prostych lub krzywych o dużym promieniu nazywamy:
- grafionem
 - grafosem
 - rapidografem
- 19 Podany zapis liczbowy $\varnothing 40^{+0,1}_{-0,05}$ informuje nas, że wartość odchyłki górnej wynosi:
- 0,05 mm
 - 0,10 mm
 - 0,15 mm
- 20 Linie wymiarowe zakończone są:
- grotami, ukośnymi kreskami lub kropkami
 - grotami, nawiasami kwadratowymi lub kropkami

- c. grotami, pionowymi kreskami lub kropkami
- 21 W izometrii wymiary przedmiotu odmierzone równolegle do osi x, y, z ulegają zniekształceniu w stosunku:
- 0,75:1
 - 0,82:1
 - 0,88:1

PRZEPISY I ZASADY BEZPIECZEŃSTWA I HIGIENY PRACY ORAZ OCHRONY PRZECIWPOŻAROWEJ

1. Spośród niżej wymienionych czynności z zakresu pierwszej pomocy, wskaż czynność priorytetową u osoby nieprzytomnej:
 - udrożnienie dróg oddechowych
 - okrycie kocem termoizolacyjnym
 - zaopatrzenie złamania otwartego
2. Odległość z każdego miejsca w obiekcie, w którym może przebywać człowiek, do najbliższej gaśnicy nie powinna być większa niż:
 - 50 m
 - 40 m
 - 30 m
3. Dopuszczalna norma dźwigania dla młodocianej dziewczyny przy pracy stałej wynosi:
 - 15 kg
 - 12 kg
 - 8 kg
4. Wskaż rysunek przedstawiający znak bezpieczeństwa z grupy znaków ostrzegawczych:



a.



b.



c.

5. NDN (najwyższe dopuszczalne natężenie) odniesione do 8 godzinnego dobowego wymiaru czasu pracy dla hałasu wynosi:
 - 85 dB
 - 115 dB
 - 135 dB
6. Obowiązkiem pracodawcy jest niezwłoczne zawiadomienie o każdym śmiertelnym, ciężkim lub zbiorowym wypadku przy pracy:
 - policji i właściwego inspektora pracy
 - właściwego inspektora pracy i prokuratora
 - prokuratora i Urzędu Dozoru Technicznego
7. Pracownik, który był niezdolny do pracy z powodu choroby dłużej niż 30 dni podlega badaniom lekarskim:
 - wstępnym
 - okresowym
 - kontrolnym

8. Zgodnie z przepisami Kodeksu Pracy pracodawca ma obowiązek wyznaczania pracowników do:
- a. wykonywania zadań służby BHP
 - b. udzielania pierwszej pomocy oraz wykonywania działań w zakresie zwalczania pożarów i ewakuacji pracowników
 - c. reprezentowania zakładu przed organami nadzoru i kontroli przestrzegania prawa pracy
9. Przejścia między maszynami, innymi urządzeniami lub ścianami, jeśli w przejściach tych odbywa się ruch dwukierunkowy powinny wynosić:
- a. co najmniej 1,0 m
 - b. co najmniej 1,0 m, jeżeli są przeznaczone tylko do obsługi tych urządzeń
 - c. co najmniej 0,75 m, jeżeli są przeznaczone tylko do obsługi tych urządzeń
10. Odległość toalety od najdalszego stanowiska pracy nie powinna być większa niż:
- a. 50 m
 - b. 100 m
 - c. 75 m
11. Wskaż rysunek przedstawiający znak bezpieczeństwa z grupy znaków zakazu:



a.



b.



c.

12. Czynniki, którego oddziaływanie na pracującego może spowodować złe samopoczucie lub nadmierne zmęczenie, nie powodując trwałego pogorszenia stanu zdrowia nazywamy czynnikiem
- a. niebezpiecznym
 - b. szkodliwym
 - c. uciążliwym
13. Protokół powypadkowy wraz z pozostałą dokumentacją powypadkową pracodawca przechowuje przez
- a. 10 lat
 - b. 15 lat
 - c. 20 lat
14. Przechowywanie butli z gazem propan - butan w pomieszczeniach piwnicznych i pomieszczeniach poniżej poziomu terenu jest:
- a. dozwolone
 - b. zabronione
 - c. dozwolone pod warunkiem, że pomieszczenie to posiada okno
15. W przypadku porażenia człowieka przez prąd elektryczny w pierwszej kolejności należy:
- a. udrożnić drogi oddechowe
 - b. niezwłocznie wyłączyć doływ prądu
 - c. powiadomić służby ratunkowe
16. Które maszyny i urządzenia winny mieć instrukcje bezpiecznej obsługi:
- a. wszystkie maszyny i urządzenia
 - b. tylko maszyny i urządzenia stanowiące największe zagrożenie wypadkowe

- c. wyłącznie maszyny i urządzenia w zakładach produkcyjnych
17. Dopuszczalna norma dźwigania dla młodocianego chłopca przy pracy stałej wynosi:
- a. 20 kg
 - b. 15 kg
 - c. 12 kg
18. Wskaż rysunek przedstawiający znak bezpieczeństwa z grupy znaków nakazu:



a.



b.



c.

19. Jakiego rodzaju szkoleń obowiązują pracownika przed dopuszczeniem go do pracy:
- a. instruktaż ogólny i stanowiskowy
 - b. szkolenie okresowe
 - c. szkolenie podstawowe
20. Czy pracownik może powstrzymać się od pracy, jeżeli nie został wyposażony w środki ochrony indywidualnej wymagane na danym stanowisku pracy i brak tych środków powoduje bezpośrednie zagrożenie dla jego zdrowia i życia:
- a. tak, zawiadamiając niezwłocznie o tym fakcie swojego przełożonego lub pracodawcę
 - b. nie, do pracownika należy obowiązek zaopatrzenia w środki ochrony indywidualnej
 - c. nie, jeśli pracownik zachowa ostrożność w trakcie wykonywania pracy
21. Do gazów gaśniczych można zaliczyć:
- a. dwutlenek węgla
 - b. etan
 - c. propan – butan

PODSTAWOWE ZASADY OCHRONY ŚRODOWISKA

1. Powszechne korzystanie ze środowiska oznacza:
- a. korzystanie ze środowiska, bez użycia instalacji, w celu zaspokojenia potrzeb osobistych oraz gospodarstwa domowego
 - b. korzystanie ze środowiska poprzez eksploatację instalacji posiadającej zezwolenie zintegrowane
 - c. korzystanie ze środowiska poprzez emisję do wszystkich elementów środowiska
2. Przedstawiony symbol selektywnego zbierania odpadów umieszcza się na się na:
- a. na opakowaniach jednorazowych
 - b. na urządzeniach elektrycznych i elektronicznych
 - c. na opakowaniach nadających się do recyklingu



3. Recykling polega na:
- a. powtórny przetwarzaniu substancji lub materiałów zawartych w odpadach w procesie produkcyjnym w celu uzyskania substancji lub materiału o przeznaczeniu pierwotnym lub o innym przeznaczeniu
 - b. zastępowaniu opakowań jednorazowych opakowaniami wielokrotnego użytku
 - c. produkowaniu wyrobów bezodpadowych

4. Do odnawialnych źródeł energii należą:
 - a. biomasa, gaz ziemny, energia słoneczna
 - b. biomasa, gaz płynny, energia słoneczna
 - c. biomasa, biogaz, energia słoneczna
5. Za wprowadzanie gazów lub pyłów do powietrza podmioty zobowiązane są do:
 - a. opłaty za korzystanie ze środowiska
 - b. zapłaty podanku dochodowego
 - c. zapłaty podatku rolnego
6. W Polsce ochronę środowiska zapewnia się w oparciu o zasadę:
 - a. proporcjonalności
 - b. zrównoważonego rozwoju
 - c. solidarności
7. Efekt cieplarniany zwiększa się w wyniku:
 - a. korzystania z odnawialnych źródeł energii
 - b. sadzenia drzewek ozdobnych wokół domu
 - c. wycinania lasów i rozwoju motoryzacji
8. Wykorzystywanie energii wody i energii wiatru:
 - a. zmniejsza zapotrzebowanie na energię elektryczną
 - b. zwiększa emisję gazów cieplarnianych
 - c. nie powoduje emisji gazów cieplarnianych
9. Hałas to dźwięk, który:
 - a. jest zanieczyszczeniem środowiska przyrodniczego
 - b. wpływa tylko na zdrowie człowieka
 - c. nie jest szkodliwy dla zdrowia człowieka
10. Odpady niestanowiące zagrożenia dla jakości wód powierzchniowych, wód podziemnych, gleb i ziemi nazywamy:
 - a. odpadami obojętnymi
 - b. odpadami ulegającymi biodegradacji
 - c. odpadami komunalnymi
11. Do wzrostu efektu cieplarnianego przyczynia się:
 - a. amoniak (NH_3)
 - b. dwutlenek węgla (CO_2)
 - c. dwutlenek siarki (SO_2)
12. Ochrona powietrza polega na:
 - a. zapewnieniu jak najlepszej jego jakości w szczególności poprzez zmniejszeniu poziomów substancji w powietrzu
 - b. uwalnianiu do powietrza freonów
 - c. zwiększanie emisji dwutlenku węgla
13. Co oznacza przedstawiony symbol umieszczany na opakowaniach produktów?
 - a. opakowanie jest biodegradowalne
 - b. opakowanie nadaje się do ponownego użytku
 - c. opakowanie nadaje się do recyklingu



14. Zużyte w zakładzie pracy świetlówki, baterie, akumulatory, opakowania po lakierach i rozpuszczalnikach zaliczamy do odpadów:
- obojętnych
 - komunalnych
 - niebezpiecznych
15. Działania umożliwiające zachowanie lub przywracanie równowagi przyrodniczej nazywamy:
- eksploatacją instalacji i utrzymywaniem ich sprawności
 - ochroną środowiska
 - standardami emisyjnymi
16. Co oznacza przedstawiony symbol umieszczany na opakowaniach produktów?
- opakowanie biodegradowalne
 - opakowanie jednorazowe
 - opakowanie wielokrotnego użytku
- 
17. Podstawowym obowiązkiem każdego przedsiębiorcy jest:
- podejmowanie działań eliminujących lub ograniczających szkody w środowisku
 - korzystanie z nieodnawialnych źródeł energii
 - zwiększanie emisji dwutlenku węgla (CO₂)
18. Ogniwa fotowoltaiczne wykorzystują zjawisko przemiany fotowoltaicznej polegające na bezpośredniej zamianie:
- energii geotermalnej na energię cieplną
 - energii słonecznej na energię cieplną
 - energii słonecznej na energię elektryczną
19. Aby ograniczyć ilość dwutlenku węgla (CO₂) w atmosferze należy:
- zwiększyć zużycie energii elektrycznej
 - sadzić i pielęgnować drzewa
 - kompostować odpady
20. Węgiel kamienny, ropa naftowa i gaz ziemny należą do:
- odnawialnych źródeł energii
 - niewyczerpywalnych zasobów przyrody
 - nieodnawialnych źródeł energii
21. Oleje odpadowe należy:
- zbierać oraz magazynować selektywnie
 - wylać do kanalizacji sanitarnej
 - przełąć do pojemnika i wyrzucić do odpadów zmieszanych

PODSTAWOWE PRZEPISY PRAWA PRACY

1. Jaki jest termin wypowiedzenia umowy zawartej na czas nieokreślony dla pracownika zatrudnionego jeden rok?
- dwa tygodnie
 - jeden miesiąc
 - trzy miesiące
2. W jakim wymiarze pracownik nabywa prawo do urlopu po przepracowaniu 1 roku?
- 18 dni roboczych
 - 20 dni roboczych

- c. 26 dni roboczych
- 3. Czy pracodawca może w każdym czasie rozwiązać umowę o pracę bez wypowiedzenia z winy pracownika?
 - a. tak, w każdym czasie
 - b. tylko w ciągu 1 miesiąca od powzięcia wiadomości o okolicznościach uzasadniających rozwiązanie umowy
 - c. nie później niż w ciągu 6 miesięcy od powzięcia wiadomości o okolicznościach uzasadniających rozwiązanie umowy
- 4. Wygaśnięcie stosunku pracy następuje w sytuacji:
 - a. śmierci pracodawcy
 - b. rozwiązania umowy o pracę za wypowiedzeniem
 - c. porzucenia pracy przez pracownika
- 5. Czy pracownikowi przysługuje zwrot kosztów podróży służbowej?
 - a. tak, jeżeli wykonuje na polecenie pracodawcy zadanie służbowe poza stałym miejscem pracy
 - b. nie, jeżeli pracodawca nie zgodzi się na pokrycie tych kosztów
 - c. tak, ale tylko w przypadku, gdy jest zatrudniony w sferze budżetowej
- 6. Czy pracodawca może udzielić pracownikowi czasu wolnego za pracę w godzinach nadliczbowych zamiast dodatku za tę pracę?
 - a. tak, ale tylko na pisemny wniosek pracownika
 - b. nie może
 - c. tak zarówno na pisemny wniosek pracownika jak i z inicjatywy pracodawcy
- 7. Zasiłek opiekuńczy na dziecko przysługuje się pracownikowi w przypadku zamknięcia żłobka, przedszkola lub szkoły, do których uczęszcza dziecko, które nie ukończyło:
 - a. 8 lat
 - b. 4 lat
 - c. 10 lat
- 8. Kto ustala wysokość minimalnego wynagrodzenia za pracę?
 - a. związki zawodowe
 - b. pracodawca
 - c. Rada Ministrów
- 9. Od czego zależy długość okresu wypowiedzenia umowy zawartej na czas nieokreślony?
 - a. woli pracodawcy
 - b. stażu pracy we wszystkich zakładach
 - c. stażu pracy u danego pracodawcy
- 10. Ile może trwać maksymalny okres próbny?
 - a. 1 miesiąc
 - b. 3 miesiące
 - c. 6 miesięcy
- 11. Czy pracodawca ma obowiązek pouczyć pracownika o przysługujących mu środkach odwoławczych od wypowiedzenia umowy o pracę?
 - a. tak, w każdym przypadku
 - b. nie musi
 - c. tak, ale tylko w przypadku, gdy dotyczy to umowy zawartej na czas nieokreślony

12. Ile wynosi dobowy wymiar czasu pracy pracownika młodocianego mającego 17 lat
- 6 godzin
 - 8 godzin
 - 4 godziny
13. Czy pracownik może zrzec się prawa do wynagrodzenia?
- nie może
 - może
 - może, jeżeli pracodawca wyrazi na to zgodę
14. Czy pracownik ponosi odpowiedzialność za powierzone mu mienie?
- tak
 - tak, jeżeli postanowi tak pracodawca
 - tak, jeżeli takie postanowienie jest zawarte w umowie o pracę
15. Po jakim czasie pracownik podejmujący pierwszą pracę nabywa prawo do urlopu?
- 6 miesiącach
 - 3 miesiącach
 - z upływem każdego miesiąca pracy w wymiarze 1/12 wymiaru przysługującego mu po roku pracy
16. Po ilu dniach nieprzerwanej choroby, pracodawca musi skierować pracownika na badania profilaktyczne?
- 30 dniach
 - 45 dniach
 - 60 dniach
17. Kto może rozwiązać umowę o pracę bez wypowiedzenia?
- tylko pracodawca
 - pracownik za zgodą pracodawcy
 - każda ze stron stosunku pracy
18. Czy pracownik może świadczyć pracę wyłącznie w piątki, niedziele i święta?
- tak
 - tak, ale tylko za zgodą pracodawcy
 - tak, ale na swój pisemny wniosek i za zgodą pracodawcy
19. Jaki czas obejmuje pora nocna?
- 8 godzin między godzinami 20:00 a 7:00
 - 8 godzin między godzinami 22:00 a 6:00
 - 8 godzin między godzinami 21:00 a 7:00
20. Czy urlop wypoczynkowy może być podzielony na części?
- tak, ale tylko na wniosek pracownika i nie więcej jak na dwie części
 - tak, ale z inicjatywy pracodawcy
 - tak, ale tylko na wniosek pracownika, przy czym jedna część wypoczynku powinna trwać co najmniej 14 kolejnych dni kalendarzowych
21. Zasiłek opiekuńczy w razie choroby dziecka przysługuje każdemu pracownikowi, którego dziecko nie ukończyło:
- 8 lat
 - 4 lata
 - 14 lat

PODSTAWOWA PROBLEMATYKA Z ZAKRESU PODEJMOWANIA DZIAŁALNOŚCI GOSPODARCZEJ I ZARZĄDZANIA PRZEDSIĘBIORSTWEM

1. Spółka cywilna rozpoczynająca działalność gospodarczą może prowadzić księgowość na zasadach:
 - a. Podatkowa Księga Przychodów i Rozchodów, ryczałtu ewidencjonowanego lub ksiąg handlowych
 - b. karty podatkowej
 - c. tylko Podatkowej Księgi Przychodów i Rozchodów
2. Spółka z ograniczoną odpowiedzialnością jest płatnikiem:
 - a. podatku dochodowego od osób prawnych
 - b. podatku dochodowego od osób fizycznych
 - c. podatku dochodowego od karty podatkowej
3. Jak brzmi nazwa jednoosobowej działalności gospodarczej?
 - a. Usługi Budowlane Jan Kowalski
 - b. Usługi budowlane Sp. z o.o.
 - c. Usługi budowlane spółka z ograniczoną odpowiedzialnością
4. Do Centralnej Ewidencji i Informacji o Działalności Gospodarczej wpisowi podlega:
 - a. spółka z ograniczoną odpowiedzialnością (sp. z o.o.)
 - b. spółka akcyjna
 - c. osoby fizyczne prowadzące działalność gospodarczą
5. Zarejestrować jednoosobową działalność gospodarczą można:
 - a. przez Internet lub w urzędzie miasta lub urzędzie gminy
 - b. tylko w urzędzie miasta lub gminy
 - c. tylko na stronie Centralnej Ewidencji i Działalności Gospodarczej
6. Czy dla każdego pracownika należy założyć akta osobowe
 - a. tak
 - b. nie
 - c. jeżeli pracodawca uzna to za konieczne
7. Status mikroprzedsiębiorcy posiada przedsiębiorca, który
 - a. zatrudnia średniorocznie 10 pracowników
 - b. zatrudnia średniorocznie 50 pracowników
 - c. zatrudnia średniorocznie 5 pracowników
8. Zasiłek chorobowy wypłaca przedsiębiorca, który jest płatnikiem składek dla:
 - a. 15 pracowników
 - b. więcej niż 20 pracowników
 - c. 50 pracowników
9. Zatrudniając pracownika, pracodawca jest zobowiązany skierować go na badania do:
 - a. medycyny pracy
 - b. poradni psychologiczno-pedagogicznej
 - c. lekarza rodzinnego
10. Czy przedsiębiorca rozpoczynający w roku 2024 działalność gospodarczą może wybrać jako formę opodatkowania kartę podatkową
 - a. tak
 - b. nie
 - c. zależy od rodzaju działalności

11. Podatek VAT jest podatkiem:
- handlowym
 - dochodowym
 - od towarów i usług
12. Wysokość stawek podatkowych w skali podatkowej to:
- 12% i 32%
 - 19%
 - 5,5%
13. Przedsiębiorca, który osiągnął w roku podatkowym przychód gotówkowy 25 tys. zł ze sprzedaży dla osób fizycznych nieprowadzących działalności gospodarczej, musi posiadać:
- kasę fiskalną
 - program magazynowy
 - czytnik kart płatniczych
14. Bilans księgowy to:
- plan wydatków na określony dzień
 - dochody przedsiębiorstwa na określony dzień
 - wartościowe zestawienie aktywów i pasywów przedsiębiorstwa sporządzone na określony dzień
15. Kapitał założycielski wnoszony jest w celu:
- pokrycia powstałych strat w działalności gospodarczej
 - rozpoczęcia działalności gospodarczej
 - rozbudowy i unowocześnienia przedsiębiorstwa poprzez zakup nowych technologii produkcji
16. Regulamin pracy jest zobowiązany posiadać pracodawca, który
- zatrudnia zleceniobiorców
 - zatrudnia co najmniej 50 pracowników
 - Zatrudnia co najmniej 25 pracowników
17. Inspektor Państwowej Inspekcji Pracy podczas prowadzenia kontroli może:
- kontrolować czas pracy pracowników
 - kontrolować wysokość wypłacanego zasiłku chorobowego
 - kontrolować czystość pomieszczeń służbowych
18. Czy można zmienić formę opodatkowania przy prowadzeniu jednoosobowej działalności gospodarczej?
- tylko, gdy Urząd skarbowy tak zdecyduje
 - można do 20 dnia miesiąca po pierwszym miesiącu, w którym osiągnęło się dochód
 - można do 20 dnia miesiąca po pierwszym miesiącu, w którym osiągnęło się przychód
19. Przedsiębiorca rozpoczynający działalność gospodarczą po raz pierwszy może skorzystać w ZUS:
- z ulgi na start
 - obniżonych składek ZUS o 50%
 - z małego ZUS-u plus

20. Jeżeli przychody są większe od kosztów, to przedsiębiorca osiągnął:
- dochód
 - stratę
 - nic nie osiągnął, bo to sprawy księgowe a nie gospodarcze
21. Spółka z ograniczoną odpowiedzialnością może zacząć działać po uzyskaniu:
- wpisu do CEiDG
 - rejestracji w Krajowym Rejestrze Sądowym
 - rejestracji w Urzędzie Pracy

PODSTAWY PSYCHOLOGII I PEDAGOGIKI

- Psychologia pracy zajmuje się:
 - teorią nauczania i uczenia się
 - wpływaniem rodziców na dziecko
 - zachowaniem się ludzi podczas pracy
- Czynniki zewnętrzne rozwoju osobowości to:
 - czynniki psychiczne człowieka
 - czynniki tkwiące w otoczeniu człowieka (rodzina, szkoła, zakład pracy)
 - czynniki biologiczne tkwiące w człowieku
- Temperament flegmatyka charakteryzuje się:
 - porywcznością w działaniu
 - wielką szybkością powstawania i przemijania uczuć
 - powolnością w działaniu i zrównoważeniem
- Uwaga to:
 - zapamiętywanie obrazów i myśli
 - proces poznawczy charakteryzujący się skierowaniem świadomości na określony przedmiot
 - wyrażanie poglądów za pomocą słów
- Negatywne następstwa stresu to:
 - pełna mobilizacja
 - uruchomienie pamięci, szybka decyzja
 - apatia, rezygnacja i załamanie
- Warunki biologiczne wpływające na rozwój człowieka to:
 - rodzina
 - odziedziczone i wrodzone zadatki oraz stan i funkcjonowanie organizmu
 - własna aktywność
- Wiek dorastania trwa:
 - od 12 do 18 roku życia
 - od 18 do 24 roku życia
 - od 7 do 12 roku życia
- Psychologia rozwojowa zajmuje się:
 - rozwojem fizycznym i psychicznym człowieka od okresu płodowego do starości
 - wychowaniem w okresie dorastania
 - procesami zachodzącymi u ludzi podczas pracy
- Temperament choleryka charakteryzuje się:
 - zrównoważeniem w podejmowaniu działań
 - powolnością w działaniach

- c. gwałtownością wyrażania uczuć i ogólną ruchliwością
10. Do procesów psychicznych poznawczych zalicza się:
- a. myślenie, wyobrażanie, pamięć, uwaga, wrażenie
 - b. zdolności i zainteresowania
 - c. wychowanie
11. Myślenie to:
- a. wykonywanie odruchowe czynności spowodowane bodźcami zewnętrznego otoczenia
 - b. świadoma działalność zmierzająca do przekształcenia rzeczywistości zgodnie z potrzebami indywidualnymi i społecznymi
 - c. regulacja stosunków z otoczeniem
12. Okres adaptacji to:
- a. czas pracy zawodowej
 - b. czas potrzebny do przystosowania się do nowych warunków
 - c. czas nauki
13. Celem edukacji szkolnej jest:
- a. wytworzenie trwałej tendencji do zdobywania wiedzy i samokształcenia
 - b. wyrobienie tolerancji wobec innych narodów
 - c. poznanie kultury i tradycji społeczeństwa
14. Praktyczna znajomość w posługiwaniu się właściwymi regułami przy wykonywaniu odpowiednich zadań to:
- a. zmysł
 - b. usposobienie
 - c. umiejętność
15. Psychologia to nauka zajmująca się:
- a. zjawiskami psychicznymi, ich procesem i badaniem
 - b. teorią nauczania i uczenia się
 - c. zdobywaniem wiedzy zawodowej
16. Wychowanie jest to:
- a. zamierzone i świadome podejmowanie działań, których celem jest rozwój osobowości i przygotowanie do życia
 - b. zapewnienie odpowiednich warunków materialnych do życia w społeczeństwie
 - c. zapewnienie dostępu do środków masowego przekazu
17. Jedną z zasad kształcenia jest:
- a. zasada związku teorii z praktyką
 - b. zasada przestrzegania reguł obowiązujących w dyskusji
 - c. zasada uczenia teorii
18. Właściwości psychiczne warunkujące pomyślne rezultaty działania to:
- a. zainteresowania
 - b. temperament
 - c. zdolność
19. Okres dorostania to okres:
- a. rozpoczynania kariery zawodowej
 - b. przejściowy, w którym młodociani przestają być dziećmi, a nie są jeszcze dorosłymi
 - c. rozpoczynania nauki szkolnej

20. Inteligencja to:

- a. zdolność umysłowa wpływająca na stopień sprawności działań wspomagających proces uczenia się i myślenia
- b. choroba zawodowa pracowników wyższych uczelni
- c. zespół formalnych i względnie stałych cech zachowania

21. Socjotechnika jest to:

- a. zespół ogólnych zaleceń wskazujących jak przy uwzględnieniu ocen społecznych dokonać świadomie przekształceń, by osiągnąć określone cele
- b. zespół metod służących wykonaniu określonego przedmiotu
- c. celowe, wielokrotne powtarzanie, wykonywanie określonych czynności w celu trwałego ich opanowania i doskonalenia

METODYKA NAUCZANIA

1. Kształcenie zawodowe to:

- a. wykonywanie określonej pracy na rzecz pracodawcy
- b. proces zmierzający do opanowania specjalności zawodowej
- c. wykonywanie usług dla klientów firmy

2. Jedną z metod gier dydaktycznych jest:

- a. metoda fabryki pomysłów (burza mózgów)
- b. bieżące kontrolowanie postępów ucznia
- c. metoda pracy produkcyjnej

3. Kontrola bieżąca to:

- a. codzienne sprawdzanie wiadomości przez nauczyciela
- b. sprawdzanie wiadomości po przerobieniu większej partii materiału
- c. kontrola w formie egzaminu

4. Nauczyciel winien przygotować się do pracy:

- a. tylko podczas planowanej kontroli
- b. przez cały rok na każde zajęcia
- c. sporadycznie

5. Ocena szkolna nie powinna być:

- a. obiektywna
- b. jawna
- c. pozorna

6. Liczba godzin lekcyjnych nauczania poszczególnych przedmiotów dla różnych poziomów kształcenia to:

- a. ramowy plan nauczania
- b. sposób nauczania
- c. liczba godzin pracy nauczania

7. Kształtowanie u uczniów właściwego stosunku do klientów, współpracowników, przełożonych jest założeniem:

- a. celów kształcących
- b. celów poznawczych
- c. celów wychowawczych

8. Zasady dydaktyczne to:

- a. systematyczne kontrolowanie wiadomości i umiejętności uczniów
- b. metody nauczania określające sposób pracy nauczyciela z uczniami

- c. ogólne normy postępowania dydaktycznego określające jak należy wcielać w życie cele dydaktyczne
9. Lekcja praktycznej nauki zawodu to:
- a. inna nazwa kształcenia ogólnego
 - b. przeprowadzanie kontroli wiadomości w formie pisemnej
 - c. forma dydaktyczna stanowiąca podstawową formę zajęć szkoleniowo-produkcyjnych
10. Słowna metoda nauczania to:
- a. metoda oparta na pisemnej wypowiedzi ucznia
 - b. sposób pracy nauczyciela z uczniami oparty na opisie, opowiadaniu, wykładzie
 - c. metoda oparta na praktycznej działalności uczniów
11. Test wyboru to:
- a. napisanie eseju na zadane pytanie
 - b. ustne sprawdzenie wiadomości uczniów przez nauczycieli
 - c. wybór przez ucznia prawidłowej odpowiedzi na dane pytanie
12. Zasada systematyczności to:
- a. systematyczne uczestniczenie ucznia w zajęciach szkolnych
 - b. łączenie teorii z praktyką
 - c. planowy, logiczny i uporządkowany układ treści nauczania
13. Co jest metodą nauczania opartą na obserwacji i mającą na celu zapoznanie ucznia ze sposobem pracy:
- a. pokaz
 - b. wykład
 - c. pogadanka
14. Aktualizowanie i pogłębianie wiedzy oraz umiejętności związanych z wykonywanym zawodem to:
- a. wiedza o życiu
 - b. nauka o młodości
 - c. doskonalenie zawodowe
15. Jakie czynniki wpływają na wyniki nauczania-uczenia się?
- a. tylko dobór środków dydaktycznych
 - b. nieważna jest koncentracja uwagi uczniów
 - c. dobór odpowiedniej formy i środków nauczania
16. Kształcenie, które zapewnia zdobycie kwalifikacji w określonej specjalności to kształcenie:
- a. ogólne
 - b. poszerzone
 - c. zawężone
17. Zasady dydaktyczne to:
- a. systematyczne kontrolowanie wiadomości i umiejętności uczniów
 - b. metody nauczania określające sposób pracy nauczyciela z uczniami
 - c. ogólne normy postępowania dydaktycznego określające jak należy wcielać w życie cele dydaktyczne
18. Podstawa programowa to:
- a. przyswajanie nowych wiadomości
 - b. uczenie się

- c. dokument ustalony przez odpowiedniego ministra stanowiący kanon wykształcenia ogólnego (zawodowego) określający cele, materiał nauczania i efekty szkolnej edukacji

19. Na wychowanie młodzieży mają wpływ:

- a. tylko rodzice
- b. tylko szkoła
- c. rodzice, szkoła i środowisko

20. Program nauczania określa:

- a. metody nauki
- b. wiadomości i umiejętności, jakie powinien opanować uczeń
- c. plan zdobywania wiedzy

21. Ocena pracy, analiza błędów popełnionych przez ucznia przy jednoczesnym pokazaniu prawidłowego jej wykonania, to trwałe elementy:

- a. instruktażu wstępnego
- b. instruktażu końcowego
- c. instruktażu bieżącego



Wielkopolska Izba Rzemieślnicza w Poznaniu

61-874 Poznań, al. Niepodległości 2

tel. 61 853 78 05,

e-mail: oswiata@irpoznan.com.pl

www.irpoznan.com.pl

