

EGZAMIN MISTRZOWSKI

INFORMATOR EGZAMINACYJNY

dla kandydatów przystępujących
do egzaminu mistrzowskiego



**PRZETWÓRCA
MIĘSA**

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 zakreślaniu 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

Aby prowadzić egzamin praktyczny w sposób zapewniający właściwą i zgodną z procedurami jakość zdrowotną produktu i bezpieczeństwo żywności zdający egzamin mają obowiązek:

1. przed przystąpieniem do wykonywania zadań praktycznych na tytuł mistrza w zawodzie rzeźnik wędliniarz kandydat musi posiadać ważną książeczkę zdrowia badań sanitarno-epidemiologicznych oraz ważne świadectwo zdrowia.
Nie dopuszcza się do zdawania egzaminu praktycznego osób w niedyspozycji zdrowotnej z ranami rąk, ropniami skóry itp.
2. Po otrzymaniu zadania praktycznego egzaminowany informuje komisję egzaminacyjną, w jaki sposób wykonywał będzie zadania i czynności z zachowaniem dobrej praktyki produkcyjnej GMP (Good Manufacturing Practice) oraz dobrej praktyki higienicznej – GHP – (Good Hygienic Practice).
3. Poddać analizie zagrożenia, które mają wpływ na bezpieczeństwo gotowego wyrobu ustalając krytyczne punkty kontroli – HCCP – (Hazard Analysis and Critical Control Point), w procesie produkcji objętym zadaniem egzaminacyjnym.
4. Przedstawić sposób realizowania zasad bezpieczeństwa i higieny pracy w czasie zadania egzaminacyjnego.

II. Przygotowanie do uboju i ubój zwierząt:

1. Weryfikacja wymaganej dokumentacji przy obrocie zwierzętami przeznaczonymi do uboju.
2. Transport, rozładunek, magazynowanie zwierząt w rzeźni – ocena zachowania dobrostanu zwierząt przeznaczonych do uboju.
3. Przygotowanie żywca wieprzowego do uboju z zachowaniem dobrostanu ubijanych zwierząt.
4. Oszatamianie zwierząt.
5. Kłucie i wykrawanie, pozyskiwanie, konserwacja krwi.
6. Oparzenie i obróbka bezpośrednio po procesie odszczeciniania, doczyszczania.
7. Mycie i opalanie, doczyszczanie i przygotowanie do wytrawiania.
8. Wytrzewienie tuszy – opróżnianie jamy brzusznej, opróżnianie klatki piersiowej – z zachowaniem obowiązujących wymagań.
9. Przepoławianie tuszy, „poderwanie” sadła, usunięcie rdzenia i mózgu, nerek i sadła – mycie tuszy.
10. Klasyfikacja tuszy w systemie EURO – ocena mięsności, znakowanie.
11. Obróbka żołądków, kompletu jelit wieprzowych cienkich i grubych.

III. Rozbiór półtuszy wieprzowych, ćwierci wołowych, tusz cielęcych, jagnięcych i wykrawanie.

1. Rozbiór półtuszy wieprzowych na elementy zasadnicze i kontrola jakościowa pozyskanego mięsa.
2. Rozbiór ćwierci wołowych przednich i tylnych na elementy zasadnicze i kontrola jakości pozyskanego mięsa.
3. Rozbiór tusz cielęcych na elementy zasadnicze i kontrola jakości pozyskanego mięsa.

4. Rozbiór tusz jagnięcych na elementy zasadnicze i kontrola jakościowa pozyskanego mięsa.
5. Wykrawanie tuszek drobiowych (kurczak, indyk, gęś)
6. Wykrawanie szynek wieprzowych, podział na mięśnie, klasyfikacja wykrawanych mięśni i mięsa
7. Wykrawanie elementów zasadniczych wieprzowych z przeznaczeniem na mięsa kulinarne bez kości.
8. Wykrawanie elementów wieprzowych zasadniczych z przeznaczeniem do produkcji wędliniarskiej.
9. Klasyfikacja mięsa wieprzowego, pozyskiwanego z wykrawania do produkcji kielbas.
10. Rozbiór na elementy zasadnicze ćwierci wołowych przednich.
11. Rozbiór na elementy zasadnicze ćwierci wołowych tylnych.
12. Wykrawanie i podział na mięśnie udźca wołowego z przygotowaniem mięs kulinarnych.
13. Klasyfikacja mięsa wołowego uzyskanego z wykrawania ćwierci wołowych przednich i tylnych.
14. Przygotowanie kulinarne mięsa cielęcego bez kości z elementów: udziec, łopatka, mostek, górką.
15. Przygotowanie mięsa kulinarnego częściowo z kością z elementów zasadniczych tuszy jagnięcej (udziec, comber, górką) lub bez kości.
16. Peklowanie mięsa: przygotowanie do i peklowanie suche (mięś różnych lub elementów) mokre zalewowe i natryskowe. Sporządzanie solanek.

IV. Przetwórstwo wędlin i wyrobów wędliniarskich.

1. Sporządzenie mieszanek peklujących suchych. Peklowanie suche elementów.
2. Przygotowanie i obróbka słoniny z soleniem, do wędzenia.
3. Przygotowanie, dobór mięsa, przypraw i materiałów pomocniczych i przeprowadzanie produkcji wybranych kielbas parzonych.
4. Rozdrobnienie, mieszanie, przyprawianie i przeprowadzenie produkcji wybranej kielbasy surowej.
5. Przygotowanie – obróbka, sznurowanie lub „osiadkowanie”, wieszanie szynki w produkcji szynki gotowanej i wędzonej
6. Przygotowanie surowca, przypraw, dodatków i przeprowadzenie produkcji – parówki.
7. Przygotowanie surowców, przypraw, materiałów pomocniczych i przeprowadzenie produkcji wątrobianki.
8. Przygotowanie surowców, przypraw, materiałów pomocniczych i przeprowadzenie produkcji kaszanki.
9. Przygotowanie surowców, przypraw, materiałów pomocniczych i przeprowadzenie produkcji salcesonu.
10. Przygotowanie surowców, przypraw, materiałów pomocniczych i przeprowadzenie produkcji wybranego produktu garmazeryjnego.
11. Przeprowadzenie procesu obróbki termicznej: (suszenie, wędzenie, parzenie, studzenie) kielbas do uzyskania produktu końcowego z obliczeniem wydajności i kosztów produkcji i ceny fabrycznej wyprodukowanego wyrobu.
12. Przeprowadzenie procesu obróbki termicznej wędzonek parzonych (suszenie, wędzenie, parzenie, studzenie) do uzyskania produktu końcowego z obliczeniem wydajności i obliczeniem kosztów produkcji i ceny fabrycznej produktu otrzymanego.

13. Obróbka końcowa, pakowanie, jednostkowe oraz zbiorcze z wykorzystaniem gazów i urządzeń pakujących, różnych rodzajów do pakowania kiełbas, wędzonek lub wyrobów wędliniarskich.
14. Dobór surowca (marynowanie) przypraw, materiałów pomocniczych i przyprawianie półproduktów z mięs do grillowania.
15. Dobór surowca, przygotowanie, wykonanie szaszytków wieprzowych i obliczenie ceny fabrycznej wyrobu.
16. Dobór surowca, przygotowanie, wykonanie określonych produktów tzw. „żywności wygodnej” z mięsa wieprzowego lub wołowego lub innego z obliczeniem ceny fabrycznej.
17. Dobór surowca, przygotowanie i wykonanie sałatek z mięsa lub wędlin z dodatkiem warzyw wg podanej receptury z obliczeniem ceny fabrycznej wykonanego wyrobu.
18. Przygotowanie platerów z wybranych wyrobów wędlin i wyrobów wędliniarskich.

Podczas etapu praktycznego egzaminu zdający wykonuje 5 zadań

II. Wykaz pytań do części ustnej egzaminu z tematu:

➤ TECHNOLOGIA

1. Omów warunki i wymagania dotyczące transportu i magazynowania zwierząt przeznaczonych do uboju z zachowaniem dobrostanu zwierząt. Podaj ogólne zasady i normy powierzchni na 1 sztukę w m².
2. Omów rodzaje oszałamiania bydła według schematu:
 - oszałamianie
 - metody współczesne
 - metody historyczne
3. Wymień i omów poszczególne etapy uboju bydła.
4. Omów poszczególne etapy uboju świń.
5. Omów poszczególne etapy i wskaż różnice w procesie uboju świń bekonowych aż do otrzymania produktu gotowego to jest bekonu.
6. Wyjaśnij pojęcia: krew spożywcza i krew techniczna. Omów metody pozyskiwania.
7. Omów zasady obróbki krwi, cel, kierunki wykorzystania jej frakcji.
8. Omów zasady i cel pozyskiwania i konserwacji skór.
9. Omów zasady wytrzewiania zwierząt i wymień poszczególne odcinki przewodu pokarmowego u świni i bydła w kolejności anatomicznej oraz określ ich przydatność technologiczną i spożywczą.
10. Omów zasady wytrzewiania świń i bydła.
11. Wymień i określ przeznaczenie technologiczne surowców pozyskiwanych podczas wytrzewiania poza przewodem pokarmowym.
12. Omów różnice zasady profilowania skór u bydła, koni i świń.
13. Wymień i mów, jakie znasz oznakowania półtuszy wieprzowych, wołowych i końskich przeznaczonych do spożycia i konfiskowanych niezdatnych do spożycia.
14. Wymień i określ zastosowanie technologiczne surowców nie mięsnych pozyskiwanych ze zwierząt rzeźnych przeznaczonych do spożycia.
15. Wymień surowce niemięsne nieprzeznaczone do spożycia, a pozyskiwane ze zwierząt rzeźnych i wykorzystywane w innych przemysłach.
16. Wymień i omów metody utrwalania mięsa: historyczne i aktualne z wyjątkiem metod wykorzystujących niskie i wysokie temperatury.

17. Wymień i omów metody utrwalania mięsa wykorzystujące niskie i wysokie temperatury.
18. Omów schemat działania chłodni lub mroźni.
19. Omów metody zamrażania mięsa oraz wyjaśnij zasadę prawidłowego zamrażania i rozmrażania mięsa.
20. Wyjaśnij, co ma podstawowe znaczenie w pozyskiwaniu z ubitych zwierząt mięsa najwyższej jakości.
21. Wyjaśnij i omów, co to jest ubój upozorowany i jakie są jego znamiona.
22. Wyjaśnij i omów zasadę prawidłowego wychłodzenia półtuszy zwierząt po uboju i określ symptomy wskazujące na złe wychłodzenie.
23. Wymień i omów metody utrwalenia mięsa i przetworów z mięsa.
24. Wymień metody wędzenia i omów je.
25. Wyjaśnij cel i znaczenie procesu wędzenia.
26. Wymień i scharakteryzuj rodzaje wędzenia.
27. Omów i wyjaśnij, jaka jest rola poszczególnych składników dymu wędzarniczego w procesie wędzenia mięsa i wędlin.
28. Wyjaśnij, kiedy powstają niebezpieczne dla zdrowia substancje w procesie wędzenia i grillowania.
29. Porównaj wędzenie tradycyjne z wędzeniem w komorze typu „Atmos”. Omów różnice, wady i zalety.
30. Omów zasady działania komory wędzarniczo-parzelniczej typu „Atmos”.
31. Wymień rodzaje urządzeń wytwarzających dym i omów ich wady i zalety.
32. Wymień, nazwij i wyjaśnij procesy technologiczne przebiegające z zastosowaniem wysokich temperatur.
33. Nazwij i omów, które z procesów obróbki cieplnej mają zastosowanie w produkcji podrobów, kielbas, konserw.
34. Wyjaśnij pojęcia: pasteryzacja, sterylizacja, tyndalizacja.
35. Wyjaśnij pojęcia: suszenie, parzenie, gotowanie, pieczenie, obgotowywanie, duszenie, smażenie
36. Wymień grupy technologiczne kielbas zgodnie z polską normą, ze względu na trwałość oraz rodzaj obróbki termicznej.
37. Przedstaw i omów kolejne etapy w produkcji wędzonek na dowolnym przykładzie.
38. Omów na dowolnym przykładzie kolejne etapy produkcji kielbas.
39. Omów na dowolnym przykładzie kolejne etapy produkcji salcesonu.
40. Omów na dowolnym przykładzie kolejne etapy produkcji wątrobianki.
41. Omów na dowolnym przykładzie kolejne etapy produkcji kaszanki.
42. Omów na wybranym przykładzie kolejne etapy produkcji konserw w opakowaniach blaszanych lub szklanych.
43. Wymień i omów metody wytopu tłuszczów zwierzęcych.
44. Wyjaśnij rolę i cel badania weterynaryjnego mięsa zwierząt rzeźnych.
45. Omów zmiany zachodzące w mięsie podczas obróbki cieplnej.
46. Omów zmiany zachodzące podczas peklowania i wyjaśnij, dlaczego mięso peklowane ma kolor różowy.
47. Omów zasady klasyfikacji poubojowej półtuszy wieprzowych w systemie EURO i wyjaśnij, które półtusze oznakowane są literą S.
48. Omów zasady klasyfikacji poubojowej wołowiny w systemie EURO.
49. Omów zasady oznakowania opakowania jednostkowego na przykładzie wybranej dowolnej wędliny.

50. Omów i wyjaśnij, na czym polega zasada pakowania MAP. Przedstaw korzyści takiego pakowania.

➤ **MATERIAŁOZNAWSTWO**

1. Podaj skład chemiczny mięsa i wyjaśnij, od czego zależy.
2. Omów, na czym polegają zmiany poubojowe zachodzące w mięsie.
3. Omów proces stężenia pośmiertnego i wyjaśnij jak przebieg tych zmian wpływa na jakość mięsa.
4. Wymień niejadalne uboczne artykuły uboju i określ ich zastosowanie w innych dziedzinach gospodarki.
5. Co to są ostonki naturalne? Wymień ich rodzaje pozyskiwane przy uboju różnych gatunków zwierząt i roślin oraz określ ich zastosowanie w technologii przetwórstwa mięsa.
6. Wymień przyprawy pochodzenia krajowego i określ ich technologiczne zastosowanie w przetwórstwie mięsa.
7. Wymień przyprawy pochodzenia zagranicznego i określ ich zastosowanie w przetwórstwie mięsa.
8. Wyjaśnij różnice pomiędzy solą kamienną, warzoną, peklowaną, podaj skład chemiczny i określ zastosowanie.
9. Wyjaśnij różnice i uzasadnij cel stosowania w przetwórstwie mięsnym
10. Cukru np.: sacharozy, glukozy i fruktozy.
11. Podaj, jakie rodzaje kasz i do czego używane są w przetwórstwie mięsa.
12. Co to jest żelatyna, z czego się ją produkuje i jakie ma zastosowanie w przetwórstwie mięsnym?
13. Wymień, jakie substancje używa się do sporządzania solanek nastrzykowych i określ ich znaczenie technologiczne.
14. Wymień substancje pochodzenia roślinnego i zwierzęcego dodawane do wędlin i określ ich funkcje technologiczne.
15. Omów rodzaje ostonek sztucznych, podziel je i uzasadnij celowość oraz korzyści ich stosowania w wędliniarstwie.
16. Wymień, jakie rodzaje drewna używa się do wędzenia w przetwórstwie mięsa i określ wymogi jakościowe dla zrąbków wędzarniczych.
17. Wymień rodzaje drewna używane do wędzenia i skutki ich zastosowania przy wędzeniu.
18. Określ wymogi jakościowe i rodzaj surowca tłuszczowego do wyrobu smalcu.
19. Scharakteryzuj właściwości tłuszczów uzyskanych od różnych gatunków zwierząt rzeźnych i określ ich przydatność technologiczną oraz możliwości wykorzystania.
20. Wymień, jakie składniki mięsa wpływające na jego wartość odżywczą i energetyczną.
21. Omów, jakie zmiany zachodzą w tłuszczach w czasie przechowywania i w jaki sposób im się zapobiega.
22. Które tłuszcze i z jakich zwierząt zawierają dużo kwasów nienasyconych i omega3?
23. Wymień elementy zasadnicze półtuszy wieprzowej.
24. Wymień elementy zasadnicze półtuszy wołowej.
25. Wymień elementy zasadnicze półtuszy cielęcej.
26. Wymień elementy zasadnicze półtuszy baraniej.
27. Co to jest mięsność, jak jest badana i oznaczana w ocenie półtuszy wieprzowej?
28. Podaj i określ wymagania dla poszczególnych klas mięsa wieprzowego drobnego. Omów zasady klasyfikacji mięs drobnych.
29. Podaj i określ wymagania dla poszczególnych klas mięsa drobnego wołowego.

30. Podaj i określ wymagania dla poszczególnych klas mięsa cielęcego drobnego.
31. Omów i uzasadnij, jakie zastosowanie i wykorzystanie mają mięsa drobne różnych klas z wołowiny, wieprzowiny, cielęciny w przetwórstwie mięsa.
32. Omów i uzasadnij, jaka jest rola wątroby w produkcji pasztetów i wątrobianek.
33. Wymień rodzaje osłonek i materiałów pomocniczych używanych w produkcji wędzonek. Uzasadnij cel ich stosowania.
34. Co to jest waga bita ciepła? Uzasadnij korzyści w obrocie zwierząt z jej stosowania.
35. Podaj cechy, warunki i sposoby oceny surowca mięsnego w półtuszach, elementach ćwierć tuszach mięs drobnych.
36. Co to jest mięso z mechanicznego odmięśniania. Podaj sposoby technologicznego wykorzystania.
37. Omów, w jaki sposób przechowuje się osłonki naturalne.
38. Co to jest i na czym polega ocena organoleptyczna wędlin, mięsa?
39. Wymień, jakie znasz niebezpieczne składniki dymu wędzarniczego dla zdrowia ludzi i zwierząt oraz wyjaśnij, jak ograniczyć ich występowanie.
40. Wyjaśnij, co to są nitrozoaminy i kiedy powstają przy grillowaniu.
41. Wyjaśnij i omów, co oznacza skrót PSE.
42. Co to są, splity i jakiej wady dotyczą? Czy mają one znaczenie technologiczne?

➤ **MASZYNOZNAWSTWO**

1. Wymień i omów, jakie znasz urządzenia do rozdrabniania mięsa i tłuszczu.
2. Co to jest WILK? Omów budowę, zasady działania i wymień typy.
3. Co to jest KUTER? Omów budowę, zasady działania i wymień typy.
4. Co to jest kostkownica? Omów budowę, zasady działania i wymień typy.
5. Omów budowę i zasady działania kutra przelotowego.
6. Co to są nastrzykiwarki? Omów budowę, zasady działania, wymień typy i rodzaje.
7. Co to jest masownica? Omów budowę, zasady działania, wymień typy i rodzaje.
8. Co to jest tenderyzator i do czego służy?
9. Wymień rodzaje nadziewarek. Na dowolnym przykładzie omów budowę i zasady działania nadziewarki.
10. Omów budowę i zasadę działania mieszatek – wymień rodzaje.
11. Omów budowę i zasady działania aplikatora do szynek.
12. Co to jest klipsowanie i do czego służy - omów zasadę działania?
13. Omów zasady BHP przy pracy na urządzeniach służących do rozdrabniania, nastrzykiwania i masowania.
14. Omów budowę i zasady działania skórowaczki i odbłoniarki z zachowaniem zasad BHP przy obsłudze tych urządzeń.
15. Wymień rodzaje pít używanych w przemyśle mięsnym oraz przedstaw zasady BHP w pracy z wyżej wymienionymi urządzeniami.
16. Co to jest i do czego stosuje się aparat typu „Radical”? Omów budowę i wyjaśnij zasadę działania.
17. Omów budowę, zastosowanie i zasadę działania kleszczy do oszatamiania świń. Wymień inne urządzenia o podobnym zastosowaniu.
18. Omów budowę i zastosowanie oparzelnika – wymień rodzaje.
19. Omów zasadę działania szczeciniarki - wymień rodzaje.
20. Co to jest nóż rurkowy, omów zasadę działania i cel zastosowania?
21. Omów ciąg technologiczny linii uboju trzody chlewnej oraz wymień urządzenia i czynności na poszczególnych etapach.

22. Omów ciąg technologiczny linii uboju bydła oraz wymień czynności i urządzenia na poszczególnych etapach.
23. Omów ciąg technologiczny rozbioru półtuszy wieprzowych oraz wymień urządzenia i czynności na poszczególnych etapach.
24. Omów ciąg technologiczny rozbioru ćwierci wołowych oraz wymień urządzenia i czynności na poszczególnych etapach.
25. Omów ciąg technologiczny wytopu tłuszczów metodą suchą oraz wymień czynności i urządzenia na poszczególnych etapach.
26. Omów ciąg technologiczny wytopu tłuszczów metodą moką oraz wymień czynności i urządzenia na poszczególnych etapach.
27. Wymień czynności i urządzenia w ciągu technologicznym produkcji kiełbasy pieczonej od przyjęcia surowca do zakładu aż do otrzymania produktu gotowego.
28. Wymień czynności i urządzenia w ciągu technologicznym produkcji konserw w opakowaniach szklanych od przyjęcia surowca do zapakowania produktu gotowego.
29. Omów budowę i różnice działania i zastosowania wędzarni tradycyjnej, a komory wędzarniczo-parzelniczej.
30. Omów budowę i zasady działania dymogeneratora - wymień ich rodzaje i zastosowanie.
31. Omów budowę, cel zastosowania oraz określ, gdzie powinna być zamontowana kurtyna powietrzna.
32. Omów rodzaje i wymień miejsca, w których powinien znajdować się w rzeźni i zakładach przetwórczych sterylizator.
33. Omów podstawowe urządzenia pomiarowe wykorzystywane w procesach technologicznych w rzeźni i przetwórni.
34. Omów budowę i zasady działania autoklawu oraz wyjaśnij, do czego służy.
35. Omów budowę i zasady działania pakowaczki próżniowej oraz wyjaśnij, do czego służy.
36. Omów budowę, zasady działania linii do pakowania w atmosferze gazów oraz wyjaśnij zasady pakowania mięsa świeżego.
37. Omów budowę i zasady działania pieca konwekcyjnego oraz wyjaśnij, do czego służy.
38. Omów rodzaje krajalnic i zasady działania oraz obsługę z zachowaniem zasad BHP.

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. Na wykonanie wyrobu pierwszy pracownik zużył $\frac{5}{6}$ materiału a drugi $\frac{7}{9}$ materiału, którego koszt jednostkowy wynosi 36,00 zł. Który pracownik zużył więcej materiału i ile wynosi jego koszt?
 - a. pierwszy o wartości 30,00 zł
 - b. drugi o wartości 28,00 zł
 - c. równą ilość jeden i drugi o wartości 29,00 zł
2. Ile będzie wynosił koszt usługi brutto, jeżeli koszt robocizny pracownika wynosi 32 zł, koszt materiałów podstawowych 45,50 zł, materiałów pomocniczych 20% materiałów podstawowych, zysk 15% a stawka podatku VAT 8%?
 - a. 151,35 zł
 - b. 107,55 zł
 - c. 99,59 zł
3. Ile wynosi koszt wyrobu brutto, jeżeli koszt robocizny wynosi 40 zł, materiały podstawowe 110 zł, materiały pomocnicze stanowią 30% kosztów materiałów podstawowych a pozostałe koszty np. energii itp. wynoszą 22 zł. Zysk kalkulowany wynosi 20% a stawka podatku VAT 23%?
 - a. 284,02 zł
 - b. 290,12 zł
 - c. 302,58 zł
4. Do remontu zakładu pracodawca zakupił 3 odcinki pręta stalowego o przekroju 2 cm x 2 cm o długościach: 120 cm, 160 cm i 230 cm. Ciężar właściwy pręta wynosi 8g/cm^3 a cena jednostkowa brutto wynosi 32 zł/ kg. Firma zewnętrzna dokonała montażu prętów wystawiając fakturę VAT na 242 zł netto doliczając 23% podatku VAT. Ile wynosi łączny koszt przeprowadzonych prac w cenie brutto?
 - a. 522,24 zł
 - b. 819,90 zł
 - c. 907,48 zł
5. Podstawa wymiaru składki na ubezpieczenie społeczne dla osób prowadzących działalność gospodarczą wynosi 2375,40 zł. Poszczególne składniki ubezpieczenia wynoszą:
 - ubezpieczenie emerytalne – 19,52% podstawy
 - ubezpieczenie rentowe – 13,00% podstawy
 - ubezpieczenie chorobowe – 2,45 % podstawy
 - ubezpieczenie wypadkowe – 1,80 % podstawyIle wynosi łączna składka na ubezpieczenie emerytalne, rentowe i chorobowe?
 - a. 492,81 zł
 - b. 761,51 zł
 - c. 830,68 zł
6. Należy wykonać fundament betonowy o wymiarach 0,4 x 0,5 x 0,6 m. Koszty materiału wynoszą 200 zł/m³ betonu, a koszty robocizny 50 zł/m³ fundamentu. Podaj koszt wykonania fundamentu.
 - a. 300 zł
 - b. 200 zł

- c. 260 zł
7. Jeden pracownik otrzymał 155,- zł premii, drugi dwa razy więcej, a trzeci o 98,- zł mniej niż drugi. Ile złotych wypłacono pracownikom łącznie w formie premii?
- 367,00 zł
 - 577,00 zł
 - 677,00 zł
8. Wylicz koszty utrzymania zakładu wiedząc, że czynsz wyniósł 1200,- zł zużyto 100 kW energii, gdzie 1 kW kosztuje 1,50 zł, zużyto 6 m³ wody, gdzie 1 m³ kosztuje 3,50 zł, zapłacono ZUS w wysokości 830,- zł, zapłacono podatek w wysokości 140,00 zł, środki czystości i zakup materiału to 20 % obrotu, gdzie obrót wyniósł 4.280,00 zł:
- 3.197,00 zł
 - 2.341,00 zł
 - 856,00 zł
9. Materiał do produkcji pocięto na 5 nierównych części: najpierw odcięto $\frac{2}{15}$, potem $\frac{5}{12}$ następnie $\frac{3}{20}$ i wreszcie $\frac{7}{40}$. Jaka część materiału jeszcze pozostała?
- $\frac{105}{120}$
 - $\frac{1}{8}$
 - $\frac{1}{6}$
10. Trzech pracowników zarobiło łącznie 2.400,00 zł. Ile złotych otrzymał każdy z nich, jeżeli liczby przepracowanych przez nich godzin pozostają w stosunku: 1,5: 3: 3,5
- I pracownik 550,00 zł
II pracownik 900,00 zł
III pracownik 950,00 zł
 - I pracownik 450,00 zł
II pracownik 900,00 zł
III pracownik 1.050,00 zł
 - I pracownik 450,00 zł
II pracownik 1.050,00 zł
III pracownik 900,00 zł
11. Skrzynia zapakowana z towarem na eksport waży $27\frac{3}{20}$ kg, a sama skrzynia waży $2\frac{7}{25}$ kg. Ile waży zapakowany towar?
- $24\frac{87}{100}$ kg
 - $24\frac{13}{100}$ kg
 - $24\frac{16}{20}$ kg
12. Z uboju 820 kg trzody chlewnej uzyskano teoretycznie 40% mięsa, które w całości sprzedano we własnym punkcie detalicznym w cenie średniej 9,50 zł/kg. Uzyskany przychód sprzedaży wynosi:
- 2.116,00 zł
 - 2.600,00 zł
 - 3.116,00 zł

13. Ile wynosi koszt wyrobu brutto, jeżeli koszt robocizny wynosi 40 zł, materiały podstawowe 110 zł, materiały pomocnicze stanowią 30% kosztów materiałów podstawowych a pozostałe koszty np. energii itp. wynoszą 22 zł. Zysk kalkulowany wynosi 20% a stawka podatku VAT 5 %?
- 284,02 zł
 - 290,12 zł
 - 258,30 zł
14. W zakładzie przeprowadzono malowanie ścian i sufitów dwóch pomieszczeń o wymiarach:
- 15,25 m x 5,5 m i wysokości 3,5 m
 - 5,0 m x 3,2 m i wysokości 3,5 m
- Łączna powierzchnia drzwi i okien wynosiła 20%. Ile wynosi łączny koszt zakupionej farby akrylowej na ściany i sufity przy zużyciu 0,2 l/m² o cenie jednostkowej 30 zł/litr?
- 1452,00 zł
 - 1175,50 zł
 - 1719,18 zł
15. Klient zlecił wykonanie wyrobów wędliniarskich. Jaka będzie wartość usługi przy danych: 1 roboczogodzina – 20,00 zł, narzut kosztów zakupu surowca 20 %, ilość roboczogodzin – 8, całkowita wartość surowców – 180,00 zł:
- 680,00 zł
 - 376,00 zł
 - 126,00 zł
16. Za sprzedane wyroby wędliniarskie uzyskano kwotę 1.800,00 zł., w tym: koszty materiałowe wynoszą - 750,00 zł., robocizna - 620,00 zł., podatek – 118,00 zł., koszty zakładowe – 240,00 zł. Zysk w % za sprzedane wyroby stanowi:
- 3 %
 - 4 %
 - 5 %
17. Wędliniarz sprzedał towar o wartości netto 375,00 zł. Jaka była wartość towaru brutto, przy opodatkowaniu go podatkiem VAT w wysokości 5 %?
- 557,50 zł
 - 393,75 zł
 - 457,50 zł
18. Wylicz koszty utrzymania zakładu wiedząc, że czynsz wyniósł 1200,- zł zużyto 100 kW energii, gdzie 1 kW kosztuje 1,50 zł, zużyto 6 m³ wody, gdzie 1 m³ kosztuje 3,50 zł, zapłacono ZUS w wysokości 830,- zł, zapłacono podatek w wysokości 140,00 zł, środki czystości i zakup materiału to 20 % obrotu, gdzie obrót wyniósł 4.280,00 zł:
- 3.197,00 zł
 - 2.341,00 zł
 - 856,00 zł
19. Pracownik w akordzie zadaniowym wykonał w pierwszym tygodniu $\frac{3}{8}$ planu, w drugim $\frac{1}{6}$, w trzecim $\frac{2}{5}$ a w czwartym tygodniu resztę. Jaką część nałożonego planu wykonał pracownik w czwartym tygodniu?
- $\frac{7}{60}$ planu
 - $\frac{31}{120}$ planu

- c. $\frac{7}{120}$ planu
20. W sklepie mięsnym sprzedano:
- 0,8 kg schabu w cenie 15,50 zł/kg
 - 2,5 kg kiełbasy białej w cenie 14,00 zł/kg
 - 0,25 kg szynki wieprzowej w cenie 16,00 zł/kg
 - 0,85 kg kiełbasy śląskiej w cenie 12,60 zł/kg
 - 1,20 kg parówek w cenie 7,60 zł/kg
- Ogólna wartość sprzedanego mięsa i wędlin wyniosła:
- a. 70,23 zł
 - b. 71,23 zł
 - c. 72,46 zł
21. Ile wynosi łączny koszt brutto organizacji spotkania integracyjnego pracowników na które zakupiono 28 kg kiełbasy w cenie 11,20 zł/kg, koszt naczyń jednorazowych wynosi 32,50 zł, koszt musztardy, chrzanu i ketchupu wynosi 12% kosztu kiełbasy. Za wynajęcie karczmy zapłacono 250.00 zł + 23% podatku VAT a za drewno na ognisko zapłacono 120,00 zł brutto.
- a. 811,23 zł
 - b. 753,73 zł
 - c. 735,37 zł
22. Do sporządzenia produktu masarniczego wydano 80 kg surowca. Odpady wynoszą 2,2 kg. Oblicz w procentach współczynnik wykorzystania surowca:
- a. 97,25 %
 - b. 95,15 %
 - c. 90 %
23. W zakładzie pracuje łącznie 9 pracowników, 3 pracowników otrzymuje 10% dodatku stażowego a 5 pracowników 20 % dodatku stażowego. Ile łącznie w miesiącu wypłacono pracownikom za 168 godzin pracy przy stawce godzinowej 8 zł, jeżeli dodatkowo wypłacono 6 pracownikom po 15 % premii liczonej od wynagrodzenia podstawowego?
- a. 15.025,80 zł
 - b. 15.052,80 zł
 - c. 15.002,80 zł
24. Do sporządzenia produktu masarniczego wydano 80 kg surowca. Odpady wynoszą 2,2 kg. Oblicz w procentach współczynnik wykorzystania surowca:
- a. 97,25 %
 - b. 95,15 %
 - c. 90 %

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. Co oznacza skrót KRS?
 - a. Krajowy Rejestr Skazanych
 - b. Krajowy Rejestr Sądowy
 - c. Księga Realizacji Sprzedaży
3. Osoba fizyczna prowadząca działalność gospodarczą podlega:
 - a. obowiązkowym ubezpieczeniom majątkowym
 - b. obowiązkowemu ubezpieczeniu od odpowiedzialności cywilnej
 - c. obowiązkowemu ubezpieczeniu zdrowotnemu
4. 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?
 - a. w 2021 r.
 - b. w 2025 r.
 - c. w 2026 r.
5. Mikroprzedsiębiorca opłaca składki ZUS:
 - a. osobiście w kasie ZUS
 - b. przelewem bankowym
 - c. tylko za pośrednictwem inkasenta ZUS
6. 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
7. 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
8. Weksel własny wystawia:
 - a. wierzyciel
 - b. poręczyciel
 - c. dłużnik
9. Obliczoną zaliczkę na podatek dochodowy wynoszącą np. 5,72 zł. zaokrągla się do:
 - a. 5,70 zł
 - b. 5,80 zł
 - c. 6,00 zł
10. W przypadku prowadzenia działalności gospodarczej uzyskanie koncesji jest wymagane:
 - a. do prowadzenia każdej działalności gospodarczej
 - b. do prowadzenia niektórych rodzajów działalności gospodarczej
 - c. nie dotyczy prowadzenia działalności gospodarczej
11. Należny do zapłaty podatek dochodowy zaokrągla się do:
 - a. 10 groszy
 - b. pełnych złotych
 - c. 50 groszy

12. 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
13. Dokument zawierający bezwarunkowe zobowiązanie osoby podpisującej do zapłaty wskazanej w nim kwoty pieniężnej to:
 - a. weksel
 - b. czek
 - c. faktura
14. Podmiot gospodarczy składa deklaracje dotyczące wysokości ubezpieczenia zdrowotnego do:
 - a. Powszechnego Zakładu Ubezpieczeń
 - b. Zakładu Ubezpieczeń Społecznych
 - c. Narodowego Funduszu Ochrony Zdrowia
15. Dokumenty w sprawach pracowniczych powinny być sporządzone:
 - a. w 1 egzemplarzu wręczonym pracownikowi
 - b. w 2 egzemplarzach (jeden dla pracownika i drugi do akt pracodawcy)
 - c. w 3 egzemplarzach (jeden dla pracownika, drugi do akt pracodawcy, trzeci dla Państwowej Inspekcji Pracy)
16. W zakładzie prowadzącym działalność gospodarczą, dokumenty pracownicze z lat ubiegłych winny być przechowywane:
 - a. w archiwum zakładowym
 - b. dla bezpieczeństwa w mieszkaniu pracodawcy
 - c. w archiwum państwowym
17. Jak często zakład odprowadza składki na ubezpieczenie społeczne?
 - a. raz w roku
 - b. raz na kwartał
 - c. co miesiąc
18. Referencje to:
 - a. świadectwo pracy
 - b. opinia
 - c. wskazanie obszaru zainteresowań
19. 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
20. Co zamieszczamy w zeznaniu podatkowym PIT?
 - a. rodzaj podatku, jaki będziemy płacić w następnym roku
 - b. koszty, jakie przewidujemy ponieść w następnym roku
 - c. przychód, koszty uzyskania przychodu i dochód w roku, za który składamy zeznanie PIT
21. Uproszczona forma opodatkowania to:
 - a. księgi rachunkowe
 - b. karta opodatkowana
 - c. ryczałt ewidencjonowany

RYSUNEK 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. Wymiarowanie średnic okręgów oraz przedmiotów o kształtach obrotowych odbywa się zawsze z poprzedzeniem liczby wymiarowej znakiem:
 - a. &
 - b. Ø
 - c. \$
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 Ø 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:
 - a. 420 x 594 mm
 - b. 297 x 420 mm
 - c. 210 x 297 mm

11. Wymiary gabarytowe są to:
- najmniejsze wymiary przedmiotu
 - średnie wymiary przedmiotu
 - największe wymiary przedmiotu
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. Wymiary promienia okręgu lub kuli poprzedza się znakiem:
- R
 - S
 - T
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
 - grotami, pionowymi kreskami lub kropkami
22. Ołówek o twardości pośredniej oznacza się literami:
- BR
 - HB
 - FC

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:
 - a. udrożnienie dróg oddechowych
 - b. okrycie kocem termoizolacyjnym
 - c. zaopatrzenie złamania otwartego
2. Odległość z każdego miejsca w obiekcie, w którym może przebywać człowiek, do najbliższej gaśnicy nie powinna być większa niż:
 - a. 50 m
 - b. 40 m
 - c. 30 m
3. Dopuszczalna norma dźwigania dla młodocianej dziewczyny przy pracy stałej wynosi:
 - a. 15 kg
 - b. 12 kg
 - c. 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:
 - a. 85 dB
 - b. 115 dB
 - c. 135 db
6. Obowiązkiem pracodawcy jest niezwłoczne zawiadomienie o każdym śmiertelnym, ciężkim lub zbiorowym wypadku przy pracy:
 - a. policji i właściwego inspektora pracy
 - b. właściwego inspektora pracy i prokuratora
 - c. prokuratora i Urzędu Dozoru Technicznego
7. Pracownik, który był niezdolny do pracy z powodu choroby dłużej niż 30 dni podlega badaniom lekarskim:
 - a. wstępnym
 - b. okresowym
 - c. 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. Czynn timer, którego oddziaływanie na pracującego może spowodować złe samopoczucie lub nadmierne zmęczenie, nie powodując trwałego pogorszenia stanu zdrowia nazywamy czynn timer
- 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. udrożyć drogi oddechowe
 - b. niezwłocznie wyłączyć doptyw 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. Jakie rodzaje 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:

- 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:
 - a. obojętnych
 - b. komunalnych
 - c. 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
 - przełać 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
 - 26 dni roboczych
3. Czy pracodawca może w każdym czasie rozwiązać umowę o pracę bez wypowiedzenia z winy pracownika?
 - tak, w każdym czasie
 - 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. Zasilek 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
 - a. 6 godzin
 - b. 8 godzin
 - c. 4 godziny
- 13. Czy pracownik może zrzec się prawa do wynagrodzenia?
 - a. nie może
 - b. może

- c. może, jeżeli pracodawca wyrazi na to zgodę
14. Czy pracownik ponosi odpowiedzialność za powierzone mu mienie?
- a. tak
 - b. tak, jeżeli postanowi tak pracodawca
 - c. tak, jeżeli takie postanowienie jest zawarte w umowie o pracę
15. Po jakim czasie pracownik podejmujący pierwszą pracę nabywa prawo do urlopu?
- a. 6 miesiącach
 - b. 3 miesiącach
 - c. 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?
- a. 30 dniach
 - b. 45 dniach
 - c. 60 dniach
17. Kto może rozwiązać umowę o pracę bez wypowiedzenia?
- a. tylko pracodawca
 - b. pracownik za zgodą pracodawcy
 - c. każda ze stron stosunku pracy
18. Czy pracownik może świadczyć pracę wyłącznie w piątki, niedziele i święta?
- a. tak
 - b. tak, ale tylko za zgodą pracodawcy
 - c. tak, ale na swój pisemny wniosek i za zgodą pracodawcy
19. Jaki czas obejmuje pora nocna?
- a. 8 godzin między godzinami 20:00 a 7:00
 - b. 8 godzin między godzinami 22:00 a 6:00
 - c. 8 godzin między godzinami 21:00 a 7:00
20. Czy urlop wypoczynkowy może być podzielony na części?
- a. tak, ale tylko na wniosek pracownika i nie więcej jak na dwie części
 - b. tak, ale z inicjatywy pracodawcy
 - c. 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:
- a. 8 lat
 - b. 4 lata
 - c. 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:
 - a. handlowym
 - b. dochodowym
 - c. od towarów i usług
12. Wysokość stawek podatkowych w skali podatkowej to:
 - a. 12% i 32%
 - b. 19%
 - c. 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

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

