

EGZAMIN MISTRZOWSKI

INFORMATOR EGZAMINACYJNY

dla kandydatów przystępujących
do egzaminu mistrzowskiego



KUCHARZ

wersja
1/2026



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:

- aktualną książeczkę zdrowia dla celów sanitarno-epidemiologicznych lub orzeczenie lekarskie do celów sanitarno-epidemiologicznych,
- dokumentem ze zdjęciem potwierdzającym tożsamość /również na egzaminie teoretycznym/,
- odpowiednią do zawodu odzież roboczą,
- własne narzędzia wskazane na skierowaniu na egzamin.

Na etap praktyczny egzaminu należy przybyć z profesjonalnym strojem kucharskim, który powinien być jednocześnie funkcjonalny, bezpieczny i estetyczny. Jest to istotne dla zapewnienia higieny pracy i komfortu w kuchni. Jednym z kryteriów oceny podczas egzaminu praktycznego w zawodzie kucharz jest prawidłowy strój ochronny kucharza. Osoby przystępujące do egzaminu z wolnego naboru organizują strój we własnym zakresie.

Podstawowe elementy stroju kucharskiego to:

1. **Bluza kucharska (kittel)** - najczęściej w kolorze białym (symbol czystości), ale spotyka się też czarne lub kolorowe. Powinna być wykonana z materiałów odpornych na wysoką temperaturę. Długie rękawy chronią przed oparzeniami.
2. **Spodnie kucharskie** - luźne i wygodne, umożliwiają swobodę ruchów. Często w wzór pepitki (maskuje zabrudzenia). Wykonane z lekkiego, oddychającego materiału.
3. **Fartuch (zapaska)** - chroni ubranie przed zabrudzeniem. Może być krótki (do pasa) lub długi (do kolan). Często posiada kieszenie na akcesoria.
4. **Nakrycie głowy** - klasyczna wysoka czapka (toque) lub bandana lub furażerka. Zapobiega dostawaniu się włosów do potraw. Element higieny wymagany w gastronomii.
5. **Obuwie kucharskie** - antypoślizgowe (bardzo ważne!). Zakryte, odporne na wilgoć i tłuszcz. Wygodne przy długotrwałym staniu.

Cechy profesjonalnego stroju: higiena, bezpieczeństwo, wygoda, estetyka.

WAŻNE!!!

Wielkopolska Izba Rzemieślnicza w Poznaniu na etapie praktycznym egzaminu nie wymaga stroju konkretnej firmy ani producenta – ważne jest jedynie spełnienie ogólnych wymogów dotyczących odzieży kucharskiej.

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 kratek 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. Przykładowe zestawy zadań praktycznych do wykonania na egzamin mistrzowski

ZESTAW 1.

Zupa: krem – dwa kolory na jednym talerzu – duet cukiniowo-paprykowy (3 porcje)
Danie główne: Tournedos Rossini z polędwicy wołowej, sos madera, kalafior, fasolka szparagowa, ziemniaki drążone (3 porcje)
Powyższe potrawy należy podać wraz z dekoracją.

ZESTAW 2.

Przystawka: Carpaccio z łososia (3 porcje)
Danie główne: sznyceł cielęcy, jajko przepiórcze sadzone, surówka z marchewki z pomarańczą, krokiety ziemniaczane (3 porcje)
Powyższe potrawy należy podać wraz z dekoracją.

ZESTAW 3.

Zupa: krem z dyni z prażonymi pestkami (3 porcje)
Danie główne: Boeuf Strogonow, kluseczki z ciasta parzonego, surówka z fasolki szparagowej (3 porcje)
Powyższe potrawy należy podać wraz z dekoracją.

ZESTAW 4.

Przystawka: łosoś marynowany gravlax (3 porcje)

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

Powyższe potrawy należy podać wraz z dekoracją.

ZESTAW 5.

Zupa: krem z białych warzyw (3 porcje)

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

Powyższe potrawy należy podać wraz z dekoracją.

ZESTAW 6.

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

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

Powyższe potrawy należy podać wraz z dekoracją.

ZESTAW 7.

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

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

Powyższe potrawy należy podać wraz z dekoracją.

ZESTAW 8.

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

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

Powyższe potrawy należy podać wraz z dekoracją.

ZESTAW 9.

Zupa: krem brokułowy z grzankami ziołowymi (3 porcje)

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

Powyższe potrawy należy podać wraz z dekoracją.

ZESTAW 10.

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

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

Powyższe potrawy należy podać wraz z dekoracją.

ZESTAW 11.

Zupa: krem kalafiorowy z groszkiem (3 porcje)

Danie główne: paella (3 porcje)

Powyższe potrawy należy podać wraz z dekoracją.

ZESTAW 12.

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

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

Powyższe potrawy należy podać wraz z dekoracją.

ZESTAW 13.

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

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

Powyższe potrawy należy podać wraz z dekoracją.

ZESTAW 14.

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

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

Powyższe potrawy należy podać wraz z dekoracją.

ZESTAW 15.

Zupa: chłodnik polski (3 porcje)

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

Powyższe potrawy należy podać wraz z dekoracją.

ZESTAW 16.

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

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

Powyższe potrawy należy podać wraz z dekoracją.

ZESTAW 17.

Zupa: minestrone (3 porcje)

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

Powyższe potrawy należy podać wraz z dekoracją.

ZESTAW 18.

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

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

Powyższe potrawy należy podać wraz z dekoracją.

ZESTAW 19.

Zupa: krem grzybowy z łazankami (3 porcje)

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

Powyższe potrawy należy podać wraz z dekoracją.

ZESTAW 20.

Przystawka: cykoria zapiekana z szynką (3 porcje)

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

Powyższe potrawy należy podać wraz z dekoracją.

ZESTAW 21.

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

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

Powyższe potrawy należy podać wraz z dekoracją.

ZESTAW 22.

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

Danie główne: zrazy po nelsońsku (3 porcje)

Powyższe potrawy należy podać wraz z dekoracją.

ZESTAW 23.

Zupa: cebulowa zapiekana pod ciastem francuskim (3 porcje)

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

Powyższe potrawy należy podać wraz z dekoracją.

ZESTAW 24.

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

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

Powyższe potrawy należy podać wraz z dekoracją.

ZESTAW 25.

Zupa: krem migdałowa z ryżem (3 porcje)

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

Powyższe potrawy należy podać wraz z dekoracją.

ZESTAW 26.

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

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

Powyższe potrawy należy podać wraz z dekoracją.

ZESTAW 27.

Zupa: cukiniowa z grzankami (3 porcje)

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

Powyższe potrawy należy podać wraz z dekoracją.

ZESTAW 28.

Przystawka: befsztyk tatarski z dodatkami (3 porcje)

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

Powyższe potrawy należy podać wraz z dekoracją.

ZESTAW 29.

Zupa: krem z groszku zielonego (3 porcje)

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

Powyższe potrawy należy podać wraz z dekoracją.

ZESTAW 30.

Przystawka: schab ze śliwką w galarecie (5 porcji)

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

Powyższe potrawy należy podać wraz z dekoracją.

ZESTAW 31.

Zupa: krem drobiowy z grzankami (3 porcje)

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

Powyższe potrawy należy podać wraz z dekoracją.

ZESTAW 32.

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

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

Powyższe potrawy należy podać wraz z dekoracją.

ZESTAW 33.

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

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

Powyższe potrawy należy podać wraz z dekoracją.

ZESTAW 34.

Zupa: krem szparagowa z groszkiem ptysowym (3 porcje)

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

Powyższe potrawy należy podać wraz z dekoracją.

ZESTAW 35.

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

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

ZESTAW 36.

Zupa: jajka po benedyktyński (3 porcje)

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

Powyższe potrawy należy podać wraz z dekoracją.

II. Wykaz pytań do części ustnej egzaminu z tematu:

➤ **TECHNOLOGIA**

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

35. Omów sposób przygotowania wywaru z buraków ćwikłowych.
36. Omów zasady gotowania warzyw zabarwionych karotenem.
37. Omów zastosowanie i sposób wykonania napojów z owoców i warzyw.
38. Podaj przykłady wykorzystania marchwi w produkcji gastronomicznej.
39. Podaj sposoby zapobiegania ciemnieniu warzyw i owoców podczas obróbki wstępnej.
40. Co to jest osmoza? Wyjaśnij na przykładach.
41. Podaj zasady gotowania warzyw suchych strączkowych.
42. Przedstaw zastosowanie warzyw strączkowych w produkcji gastronomicznej.
43. Jak należy gotować ziemniaki na wiosnę, a jak jesienią?
44. Omów wykorzystanie ziemniaków w produkcji potraw.
45. W jaki sposób zabezpiecza się obrane ziemniaki przed ciemnieniem?
46. Wyjaśnij pojęcie: brunatnienie enzymatyczne.
47. Jak przeprowadza się obróbkę cieplną warzyw zabarwionych antocyjanami?
48. Jak przeprowadza się obróbkę cieplną warzyw zabarwionych chlorofilem?
49. Jak przeprowadza się obróbkę cieplną warzyw zabarwionych betalainami?
50. Jakie zmiany zachodzą w tłuszczach pod wpływem ogrzewania?
51. Omów zastosowanie różnych tłuszczów w produkcji gastronomicznej.
52. Omów technikę gotowania jaj w skorupkach.
53. Podaj przykłady zastosowania jaj gotowanych.
54. Podaj przykłady potraw z jaj gotowanych bez skorupki.
55. Omów asortyment potraw smażonych z jaj.
56. Jakich tłuszczów używamy do smażenia jaj.
57. Podaj przykłady potraw z wykorzystaniem właściwości jaj.
58. Omów technikę gotowania potraw z ryb.
59. Podaj sposoby wykończenia ryb przed smażeniem.
60. W jaki sposób usuwa się nieprzyjemny zapach ryb słodkowodnych i słonowodnych?
61. W jaki sposób usuwa się nieprzyjemny zapach śledzi z narzędzi pracy?
62. Jakie znasz sposoby zagęszczania potraw?
63. Jak sporządza się zasmażki? Omów ich zastosowanie.
64. Podaj etapy sporządzania sosów gorących.
65. Omów etapy sporządzania ciasta na stolnicy.
66. Wymień ciasta zarabiane na stolnicy i omów ich zastosowanie w potrawach.
67. Wymień składniki ciasta ziemniaczanego i przykłady potraw sporządzanych z tego ciasta.
68. Przedstaw asortyment potraw smażonych z ciast zarabianych w naczyniu.
69. Podaj technikę wykonania ciasta biszkoptowego i wymień asortyment wypieków.
70. Omów technikę wykonania ciasta drożdżowego.
71. Podaj cele konserwowania żywności.
72. Podaj podział metod utrwalania żywności.
73. Wymień i omów fizyczne metody utrwalania żywności.
74. Wymień i omów chemiczne metody utrwalania żywności.
75. Wymień i omów biologiczne metody utrwalania żywności.
76. Wymień i omów niekonwencjonalne metody utrwalania żywności.
77. Wyjaśnij pojęcie „skojarzeniowe metody utrwalania żywności” i podaj przykład ich zastosowania.
78. Wymień i podaj przykłady osmoaktywnych metod utrwalania żywności.
79. W jakim celu pobieramy próbki żywnościowe oraz w jakiej ilości i, jak długo należy przechowywać je?

80. Omów podstawowy system gwarantowania jakości zdrowotnej żywności i podaj jego nazwę.
81. Podaj definicję GHP i GMP oraz zakres działania.
82. Wymień etapy wdrażania systemu HACCP.
83. Wyjaśnij pojęcia: deratyzacja, dezynsekcja, dezynfekcja.
84. Co to jest krytyczny punkt kontrolny? Wskaż metodę za pomocą, której wyznaczamy go.
85. Podaj przykłady zanieczyszczeń fizycznych, chemicznych i biologicznych.
86. Co to jest uszkodzenie chłodnicze? Wyjaśnij na przykładzie.
87. Wyjaśnij pojęcie: tańcuch chłodniczy.
88. Co oznacza skrót FIFO? Wyjaśnij na przykładzie.
89. Omów zasady rozmrażania różnych surowców.
90. Omów sposób przygotowania Vol-an-vent oraz wskaż, do czego jest podawane.
91. Omów podział kulki cielęcej na elementy gastronomiczne.
92. Wskaż różnice pomiędzy zupą a zupą krem. Wymień dodatki stosowane do zupy krem.
93. Omów wykonanie sosu greckiego. Wymień potrawy, do których go podajemy.
94. Wymień gatunki mięs podawanych po angielsku.
95. Co to jest melba? Omów sposób jej podania.
96. Omów sposoby przyrządzania i podawania raków.
97. Wymień 8 sposobów podawania ziemniaków.
98. Omów wykonanie sosu maderowego. Do jakiej grupy sosów zaliczamy go?
99. Wymień ryby słodkowodne, podziel je na szlachetne i mniej szlachetne. Omów wykonanie sandacza po polsku.

➤ **MASZYNOZNAWSTWO**

1. Omów zasadę działania cyrkulatora do gotowania sous-vide.
2. Przedstaw etapy produkcji potraw metodą sous-vide, uwzględniając zakres stosowanych temperatur na przykładzie takich surowców jak cielęcina, warzywa, ryba.
3. Podaj rodzaje urządzeń do pakowania próżniowego oraz omów zastosowanie ich w gastronomii.
4. Podaj tryby pracy pieca konwekcyjno-parowego oraz zastosowanie sondy do pieczenia.
5. Uzasadnij, dlaczego piec konwekcyjno-parowy może zastąpić wiele urządzeń grzewczych, użytkowanych w zakładach gastronomicznych.
6. Opisz nowe rozwiązania w konstrukcji i działaniu pieca konwekcyjno-parowego funkcjonującego jako centrum obróbki termicznej potraw SelfCookingCenter whiteefficiency.
7. Omów podstawowe funkcje Thermomix'u - innowacyjnego urządzenia w kuchni.
8. Omów zastosowanie promienników ceramicznych oraz halogenowych.
9. Omów zastosowanie ręcznego palnika gastronomicznego.
10. Omów zasadę działania kuchni indukcyjnej. Porównaj ją z klasycznymi kuchniami gazowymi i ceramicznymi.
11. Podaj zastosowanie profesjonalnej chemii do utrzymania czystości urządzeń gastronomicznych. Wymień preparaty do czyszczenia pieca, grilla, stali nierdzewnej, drobnego sprzętu kuchennego.
12. Wymień urządzenia odpowiednie do wyposażenie stanowiska do przygotowania i wypiekania pizzy.
13. Omów zalety silikonowych form i mat do wypiekania. Podaj różnice pomiędzy nimi oraz tradycyjnymi, metalowymi foremkami i blachami.

14. Jakie urządzenia powinny się znaleźć w nowoczesnym ciągu technologicznym kuchni ciepłej XXI wieku? Podaj kilka przykładów niezbędnych sprzętów.
15. Jakie urządzenia i techniki przygotowania potraw są typowe dla kuchni molekularnej?
16. Wymień maszyny i urządzenia do obróbki wstępnej warzyw.
17. Omów budowę i zastosowanie kotłów warzelnych.
18. Omów kolejne czynności przy obsłudze płuczko-obieraczki.
19. Wymień maszyny i urządzenia do rozdrabniania żywności.
20. Omów zastosowanie blikserów i malakserów w gastronomii.
21. Omów zasadę działania frytkownicy ciśnieniowej.
22. Wyjaśnij, dlaczego przy użyciu różnych rodzajów urządzeń ciśnieniowych skraca się czas obróbki termicznej potraw.
23. Wymień i omów przyrządy kontrolno-pomiarowe stosowane w gastronomii.
24. Wymień główne zespoły, z których składa się maszyna do krojenia wędlin, serów i chleba.
25. Podaj przykłady drewnianego sprzętu kuchennego. Omów zasady konserwacji.
26. Wymień zasadnicze elementy składowe maszyny do wyrabiania ciasta i ubijania masy.
27. Omów wykorzystanie uniwersalnej maszyny gastronomicznej. Wymień występujące w niej przystawki.
28. Omów i porównaj wyposażenie zmywalni do ręcznego i mechanicznego mycia naczyń.
29. Wymień maszyny do obróbki wstępnej mięsa.
30. Omów zasadę działania urządzeń do obróbki wstępnej jaj.
31. Przedstaw przykłady urządzeń stosowanych do różnych obróbek termicznych.
32. Wymień i omów urządzenia do pieczenia i opiekania.
33. Omów wady i zalety kuchni mikrofalowych.
34. Omów zasadę działania młynka do produktów suchych.
35. Omów zasady używania kuchenek na indukcję.
36. Co to jest i do czego służy gyros grille?
37. Wyjaśnij, co to jest liofilizacja?
38. Wskaż etapy obróbki termicznej do następujących urządzeń: salamander, bema, szybkowar, griddle-grill.
39. Scharakteryzuj system produkcji żywności Cook-chill.
40. Scharakteryzuj system produkcji żywności Cook-serve.
41. Scharakteryzuj system produkcji żywności Cook-Freeze.
42. Omów zastosowanie pacojet'a.
43. Podaj różnice pomiędzy urządzeniami chłodniczymi (magazyny technologiczne, ekspozycyjne).
44. Wymień i omów podgrzewacze do potraw.
45. Zdefiniuj pojęcia oraz omów funkcje opakowań inteligentnych i aktywnych.
46. Przedstaw zagrożenia dla jakości i bezpieczeństwa gotowej żywności wynikające z zastosowania nieodpowiednich opakowań.

➤ **MATERIAŁOZNAWSTWO**

1. Omów, w jaki sposób można przeciwdziałać zakażeniu Salmonellą.
2. Przedstaw skład chemiczny i wartość odżywczą poszczególnych części jaj oraz podaj przykłady potraw z ich wykorzystaniem.
3. Omów metody dezynfekcji jaj oraz sprawdzania świeżości jaj.
4. Wymień i scharakteryzuj surowce do produkcji majonezu.
5. Omów podział środków żywnościowych ze względu na pochodzenie i podaj przykłady z każdej grupy.

6. Przedstaw podział produktów żywnościowych ze względu na składnik odżywczy, którego najwięcej zawierają. Podaj przykłady z każdej grupy.
7. Podaj bakterie występujące w mleku i wskaż, które z nich mają korzystne znaczenie.
8. Omów produkcję sera twarogowego.
9. Omów produkcję sera podpuszczkowego.
10. Wymień i omów napoje mleczne fermentowane.
11. Omów, na czym polega kwaśnienie mleka.
12. Porównaj i omów skład chemiczny i wartość odżywczą różnych gatunków mięsa drobiu.
13. Omów zmiany zachodzące w mięsie po uboju.
14. Porównaj i omów skład chemiczny i wartość odżywczą różnych gatunków mięsa zwierząt rzeźnych.
15. Podaj przykłady przypraw krajowych i zagranicznych oraz przykłady ich zastosowania w produkcji gastronomicznej.
16. Omów skład chemiczny i wartość odżywczą przykładowych ryb morskich.
17. Przedstaw cechy charakterystyczne ryb świeżych i ryb nieświeżych.
18. Scharakteryzuj podział ryb pod względem środowiska życia, zawartości tłuszczu, przydatności gastronomicznej oraz występowania w handlu.
19. Scharakteryzuj tłuszcze zwierzęce i roślinne pod względem temperatury topnienia oraz punktu dymienia.
20. Wyjaśnij pojęcia: typ mąki, wydajność mąki, popiołowość.
21. Wyjaśnij, co to jest gluten, gdzie występuje i za co jest odpowiedzialny?
22. Wymień metody określania wartości wypiekowej mąki.
23. Porównaj skład chemiczny mąki pszennej i żytniej.
24. Wymień mąki naturalnie bezglutenowe.
25. Wyjaśnij na przykładzie pojęcie: retrogradacja skrobi?
26. Co to jest dekstrynizacja? Wyjaśnij na przykładzie.
27. Wymień ciasta spulchniane środkami fizycznymi oraz biologicznymi.
28. Scharakteryzuj pod względem składu chemicznego różne gatunki kasz.
29. Wymień ciasta spulchniane środkami chemicznymi.
30. Podaj prawidłowe warunki przechowywania tłuszczów.
31. Co to są warzywa, dokonaj podziału warzyw i podaj przykłady z każdej grupy.
32. Omów skład chemiczny i wartość odżywczą warzyw.
33. Wymień typy ziemniaków oraz podaj ich przeznaczenie.
34. Wyjaśnij na przykładach zjawisko osmozy.
35. Wyjaśnij na przykładzie co to jest reakcja Maillarda.
36. Wyjaśnij różnice pomiędzy enzymatycznym brunatnieniem a nieenzymatycznym brunatnieniem.
37. W jakim celu dokonywana jest kontrola weterynaryjna zwierząt rzeźnych i mięsa?
38. Podaj, co oznaczają poszczególne pieczęcie na mięsie.
39. W jakich warunkach przechowuje się mleko i przetwory mleczne?
40. Omów skład chemiczny mleka krowiego.
41. Omów napoje alkoholowe i wpływ alkoholu na organizm człowieka.
42. Wymień stosowane dodatki do żywności i opisz ich rolę.
43. Przedstaw podział tłuszczów ze względu na ich pochodzenie i omów skład chemiczny.
44. Co to są izomery trans i gdzie się znajdują?
45. Jak przebiega proces utwardzania tłuszczów i jakich tłuszczów dotyczy?
46. Wyjaśnij pojęcia: trybowanie, knel, szpikowanie, tablerowanie.
47. Co to jest i jaka jest różnica pomiędzy oceną organoleptyczną, a analizą sensoryczną.

III. Wykaz 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 potraw zakupiono surowców za 85 zł. Wykonanie potraw trwało 6 godzin, a stawka roboczogodziny wynosi 15,50 zł. Oblicz, ile kosztują wykonane potrawy?
 - a. 178 zł
 - b. 165 zł
 - c. 93 zł
2. Kucharz wypracował 3000 zł obrotu, z tej kwoty otrzymał 35% i zapłacił 20% podatku. Jaką otrzymał kwotę?
 - a. 840 zł
 - b. 910 zł
 - c. 820 zł
3. Z 1,20 kg schabu b/k kucharz sporządził 10 porcji kotletów schabowych panierowanych. Ile kilogramów schabu b/k potrzebuje kucharz na sporządzenie 35 porcji kotletów panierowanych?
 - a. 2,40 kg
 - b. 4,20 kg
 - c. 6,20 kg
4. Przedsiębiorca wpłacił 1.000 zł do banku, w którym oprocentowanie wkładów oszczędnościowych wynosi rocznie 8%. Jaka kwota zostanie po roku dopisana do rachunku, jeśli z kwoty odsetek zostanie odpisany podatek 20%?
 - a. 64,00 zł
 - b. 62,50 zł
 - c. 61,00 zł
5. Barszcz z pasztecikiem kosztuje 4,50 zł. Na wynos jest tańszy o 8 %. Ile kosztuje barszcz z pasztecikiem na wynos?

- a. 4,24 zł
- b. 4,14 zł
- c. 4,64 zł

6. Oblicz wartość kaloryczną 1 porcji potrawy: „wątróbka smaźona”, mając podaną recepturę na porcji, wartość kaloryczną

10		L.p.	Ilość w g na 5 porcji	Ilość w kg na 5 porcji	Cena za kg	Koszt	Marża 140%	Wartość brutto za 5 porcji	Cena za kg
		1	600	0,6	12,5	7,5	10,5	18	12,5
l.p.	Surowiec	2	100	0,1	5	0,5	0,7	1,2	5
		3	4	0,004	180	0,72	0,998	0,168	18
		4	8	0,008	1,1	0,008	0,01	0,018	1,1
		5	10	0,01	12,5	0,04	0,06	0,1	4,5
1	Wątróbka	10	1100	0,01	12,5	0,04	138,06	0,1	4,5
2	Mąka	2	50	0,002	342	0,04	174,06	0,1	22
3	Cebula	200		33		66			
4	Masło	50		670		335			
5	Smalec	100		896		896			

recepturę na porcji, wartość kaloryczną 100 gram surowca i kcal w 10 porcjach.

a. 285,70

- kcal
- b. 520,80 kcal
- c. 126,90 kcal

7. W zakładzie gastronomicznym przeprowadzono remont, którego koszt wyniósł 37 000 zł, od tej kwoty zapłacony został podatek VAT w wysokości 23%. Firma, która przeprowadziła remont udzieliła właścicielowi zakładu rabatu 5%. Ile zapłacił właściciel za remont zakładu?

- a. 38 332,10 zł
- b. 43 234,50 zł
- c. 54 200,20 zł

8. Kucharz zarobił miesięcznie 1750,00 zł. Ile otrzyma po doliczeniu 12 % premii?

- a. 1750,00 zł
- b. 1550,70 zł
- c. 1960,00 zł

9. Oblicz koszt surowców i cenę brutto 1 porcji potrawy „filety rybne w cieście”.

- a. koszt surowca – 9,23 zł, cena brutto 1 porcji – 4,40 zł
- b. koszt surowca – 8,16 zł, cena brutto 1 porcji – 3,92 zł
- c. koszt surowca – 7,12 zł, cena brutto 1 porcji – 3,20 zł

10. Karp żywy 1,5 kg po wypatroszeniu waży 1,1 kg, a filety po uwędzeniu 0,9 kg. Ile należy kupić żywego karpia do przygotowania 45 porcji (200 g) z karpia wędzonego?
- 9 kg
 - 15 kg
 - 4,5 kg
11. Zestaw surówek kosztuje 4,50 zł. Na wynos jest o 10 % tańszy. Ile kosztuje zestaw surówek na wynos?
- 2,50 zł
 - 4,00 zł
 - 4,05 zł
12. Oblicz wartość kaloryczną 1 porcji „schabu pieczonego” mając podane surowce na 5 porcji, zawartość kcal w 100 g surowca i kcal w 5 porcjach.
- 125,78 kcal
 - 458,90 kcal
 - 243,96 kcal

l.p.	Surowiec	Ilość na 5 porcji w g	Zawartość kcal w 100 g	Kcal w 5 porcjach
1	Schab	750	118	885
2	Tłuszcz	30	896	268,8
3	Śliwki suszone	100	66	66
4	Pieprz	10	-	-
5	Sól	10	-	-

13. Dzienny utarg w zakładzie gastronomicznym wyniósł 1800,00 zł, w tym: koszty materiałowe wynoszą - 750,00 zł, robocizna - 620,00 zł, podatek – 118,00 zł, koszty zakładowe – 240,00 zł. Wskaż zysk w %.
- 4%
 - 5%
 - 3%
14. Na rozpoczęcie działalności gospodarczej kucharz wzięt z banku kredyt w wysokości 140 000,00 zł, który musi spłacić w 20 ratach, spłacanych raz na miesiąc. Ile wynosi 1 rata, jeżeli oprocentowanie miesięczne wynosi 2%?
- 7140,00 zł
 - 7410,00 zł
 - 7000,00 zł

15. Koszt wyprodukowania 1 kg pierogów wynosi 8 zł. Jaka będzie cena 1 porcji pierogów (0,25 kg), jeżeli marża wynosi 50 %?
- 70,25 %
 - 77,45 %
 - 42,36 %
16. Restauracja osiągnęła miesięczny obrót 6300 zł. Pracownik otrzymał 1/6 tej kwoty i wpłacił do banku 250 zł. Ile pieniędzy pozostało pracownikowi?
- 800 zł
 - 1050 zł
 - 750 zł
17. Sprzedano 7 kg pierogów w cenie 17,50 zł za jeden kilogram. Zaznacz właściwą wysokość zysku osiągniętego za sprzedaży pierogów przy założeniu, że udział zysku w cenie wynosi 19%.
- 23,27 zł
 - 18,50 zł
 - 17,08 zł
18. Wskaż zawartość białka w jednej porcji „galaretki drobiowej”, mając podaną recepturę na 5 porcji, zawartość białka w 100 g surowca i zawartość białka w 5 porcjach.
- 10,51 g
 - 42,15 g
 - 24,15 g

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

19. 5 porcji „cielęciny z tymiankiem” zawiera 158,60 g białka. Ile białka znajduje się w jednej porcji tej potrawy?
- 31,72 g
 - 58,60 g
 - 17,90 g
20. Pracownik osiągnął obrót 4500 zł. Otrzymał 30 % prowizji. Od dochodu zapłacił podatek 19 %. Ile zł otrzyma na rękę?
- 500,50 zł
 - 1093,50 zł
 - 1365,20 zł

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

- a. koszt surowców - 18,95 zł, cena brutto 1 porcji - 3,69 zł
- b. koszt surowców - 10,39 zł, cena brutto 1 porcji - 4,99 zł
- c. koszt surowców - 17,24 zł, cena brutto 1 porcji - 2,86 zł

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

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. zaokrągliła 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 zaokrągliła 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. Ryba w przekroju pokazana jest na rysunku:

a.



b.



c.



2. Na rysunku jaja kurzego symbol cyfrowy „3” oznacza:

- a. chów ściółkowy
- b. chów klatkowy
- c. chów ekologiczny

3-PL-14131301

3. Zdjęcie przedstawia urządzenie służące do:

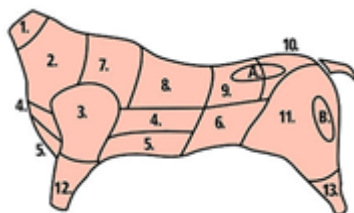
- a. przechowywania jaj



- b. gotowania półproduktów metodą sous – vide
- c. naświetlania jaj promieniami UV

4. Na poniższym rysunku polędwica i antrykot oznaczone są symbolami:

- a. 8, A
- b. 8, 9
- c. 5, B



5. Na podstawie schematu odpowiedz, jaki ser otrzymamy ze skrzepu kwasowego?

- a. twarogowy
- b. topiony
- c. grani



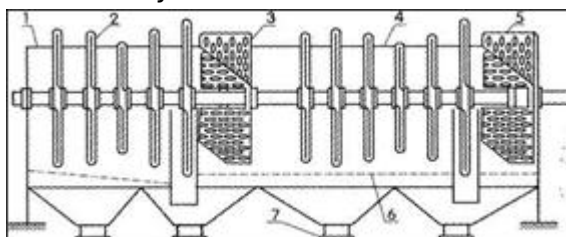
6. Przedstawione poniżej rysunki przedstawiają:



- a. 1 - krewetka, 2 - langusta, 3 - krab
- b. 1 - homar, 2 -krab, 3 - krewetka
- c. 1 -langustynka, 2 - krewetka, 3 -homar

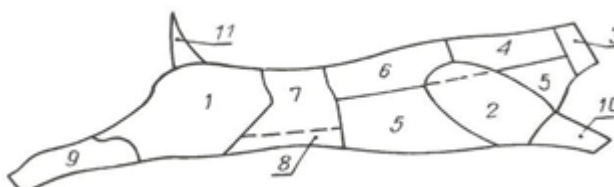
7. Jakie rozwiązanie konstrukcyjne przedstawia rysunek?

- a. tłuszczarka
- b. płuczka łapowa
- c. urządzenie szorujące



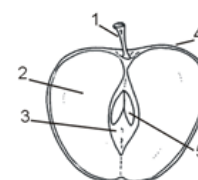
8. Na poniższym rysunku półtuszy cielęcej numerami 6 i 7 oznaczono:

- a. 6 - górkę i 7 - biodrówkę
- b. 6 - łatę i 7 - nerkówkę
- c. 6 - górkę i 7 - nerkówkę



9. Wskaż właściwe nazwy elementów jabłka:

- a. 1-szypułka, 2-owocnia, 3-komora nasienna, 4-skórka, 5-nasienie
- b. 1-ogonek, 2-owocnia, 3-nasienie, 4-skórka, 5-gniazdo nasienne



c. 1-szyputka, 2-owocnia, 3-nasienie, 4-skórka, 5-komora nasienna

10. Analizując etapy produkcji mleka spożywczego uzupełnij brakujący element:

- a. udój
- b. chłodzenie
- c. gotowanie



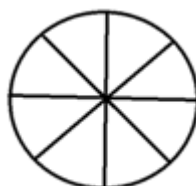
11. Poniższe zdjęcie przedstawia:

- a. formę do pieczenia pasztetów
- b. formę budyniową
- c. formę do wypieku ciasta piaskowego



12. Rysunek przedstawia sposób krojenia sera:

- a. twarogowego
- b. brie
- c. topionego

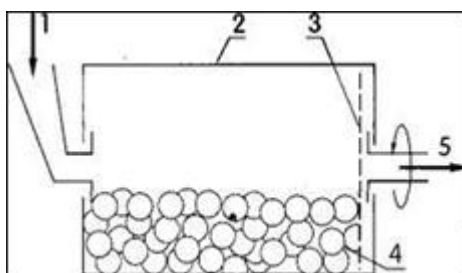


13. Przy urządzeniu stoisk wystawowych, przy ekspedycji bufetu rybnego główną zasadą jest:

- a. harmonizowanie z tłem
- b. kontrastowanie, czyli wyodrębnienie z tła
- c. rozdrabnianie kompozycji

14. Jakie rozwiązanie konstrukcyjne przedstawia rysunek?

- a. sortownik
- b. dezintegrator
- c. młynek kulowy

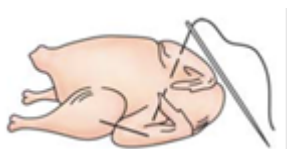


15. Formowanie tuszki sposobem angielskim przedstawia rysunek:

a.

b.

c.



16. Wskaż zdjęcie przedstawiające matże Św. Jakuba, tzw. przegrzebki:

a.



b.

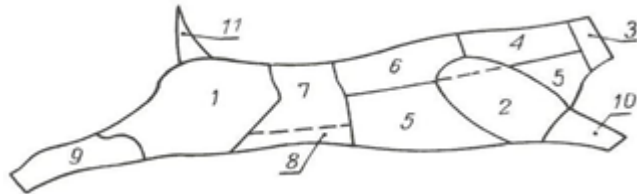


c.



17. Na poniższym rysunku póttuszy cielęcej numerami 5 i 7 oznaczono:

- a. 5 – mostek, 7 - nerkówkę
- b. 5 - łatę i 7 - nerkówkę
- c. 5 - górkę i 7 - nerkówkę



18. Bocznik to grzyb jadalny przedstawiony na zdjęciu:

a.



b.

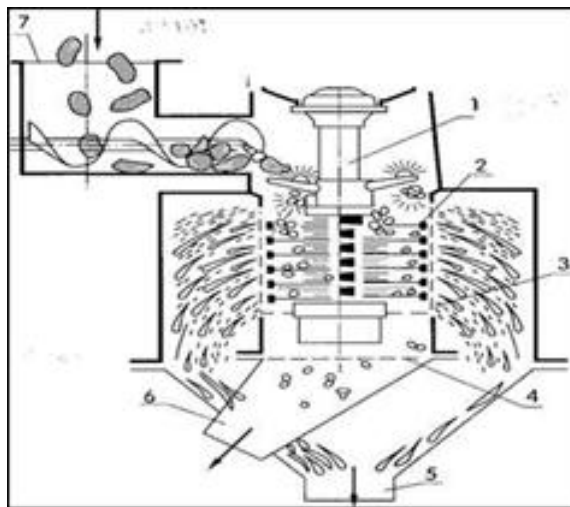


c.



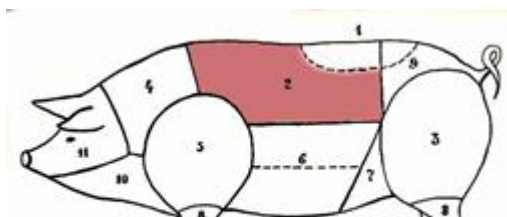
19. Jakie rozwiązanie konstrukcyjne przedstawia rysunek?

- a. przecieraczka
- b. rozdrabniacz
- c. młynek do kawy



20. Póttusza wieprzowa – element na rysunku zaznaczony szarym kolorem to:

- a. karkówka



- b. schab
- c. podgardle

21. Na podstawie podanych surowców podaj nazwę związku tworzącego strukturę potrawy galaretki mlecznej:

- a. mleko
- b. cukier
- c. żelatyna



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. Czynnikiem, 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 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 podatku 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 (NH₃)
 - b. dwutlenek węgla (CO₂)
 - c. dwutlenek siarki (SO₂)
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:
- a. eksploatacją instalacji i utrzymywaniem ich sprawności
 - b. ochroną środowiska
 - c. standardami emisyjnymi

16. Co oznacza przedstawiony symbol umieszczany na opakowaniach produktów?
- a. opakowanie biodegradowalne
 - b. opakowanie jednorazowe
 - c. opakowanie wielokrotnego użytku



17. Podstawowym obowiązkiem każdego przedsiębiorcy jest:
- a. podejmowanie działań eliminujących lub ograniczających szkody w środowisku
 - b. korzystanie z nieodnawialnych źródeł energii
 - c. zwiększanie emisji dwutlenku węgla (CO₂)
18. Ogniwa fotowoltaiczne wykorzystują zjawisko przemiany fotowoltaicznej polegające na bezpośredniej zamianie:
- a. energii geotermalnej na energię cieplną
 - b. energii słonecznej na energię cieplną
 - c. energii słonecznej na energię elektryczną
19. Aby ograniczyć ilość dwutlenku węgla (CO₂) w atmosferze należy:
- a. zwiększyć zużycie energii elektrycznej
 - b. sadzić i pielęgnować drzewa
 - c. kompostować odpady
20. Węgiel kamienny, ropa naftowa i gaz ziemny należą do:
- a. odnawialnych źródeł energii
 - b. niewyczerpywalnych zasobów przyrody
 - c. nieodnawialnych źródeł energii
21. Oleje odpadowe należy:
- a. zbierać oraz magazynować selektywnie
 - b. wylać do kanalizacji sanitarnej
 - c. przelać do pojemnika i wyrzucić do odpadów zmieszanych

1. Jaki jest termin wypowiedzenia umowy zawartej na czas nieokreślony dla pracownika zatrudnionego jeden rok?
 - a. dwa tygodnie
 - b. jeden miesiąc
 - c. trzy miesiące
2. W jakim wymiarze pracownik nabywa prawo do urlopu po przepracowaniu 1 roku?
 - a. 18 dni roboczych
 - b. 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
- 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. Zasitek 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. Zasitek 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:
- a. kasę fiskalną
 - b. program magazynowy
 - c. czytnik kart płatniczych
14. Bilans księgowy to:
- a. plan wydatków na określony dzień
 - b. dochody przedsiębiorstwa na określony dzień
 - c. wartościowe zestawienie aktywów i pasywów przedsiębiorstwa sporządzone na określony dzień
15. Kapitał założycielski wnoszony jest w celu:
- a. pokrycia powstałych strat w działalności gospodarczej
 - b. rozpoczęcia działalności gospodarczej
 - c. rozbudowy i unowocześnienia przedsiębiorstwa poprzez zakup nowych technologii produkcji
16. Regulamin pracy jest zobowiązany posiadać pracodawca, który
- a. zatrudnia zleceniobiorców
 - b. zatrudnia co najmniej 50 pracowników
 - c. zatrudnia co najmniej 25 pracowników
17. Inspektor Państwowej Inspekcji Pracy podczas prowadzenia kontroli może:
- a. kontrolować czas pracy pracowników
 - b. kontrolować wysokość wypłacanego zasiłku chorobowego
 - c. kontrolować czystość pomieszczeń służbowych
18. Czy można zmienić formę opodatkowania przy prowadzeniu jednoosobowej działalności gospodarczej?
- a. tylko, gdy Urząd skarbowy tak zdecyduje

- b. można do 20 dnia miesiąca po pierwszym miesiącu, w którym osiągnęło się dochód
 - c. 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:
- a. z ulgi na start
 - b. obniżonych składek ZUS o 50%
 - c. z małego ZUS-u plus
20. Jeżeli przychody są większe od kosztów, to przedsiębiorca osiągnął:
- a. dochód
 - b. stratę
 - c. nic nie osiągnął, bo to sprawy księgowe a nie gospodarcze
21. Spółka z ograniczoną odpowiedzialnością może zacząć działać po uzyskaniu:
- a. wpisu do CEiDG
 - b. rejestracji w Krajowym Rejestrze Sądowym
 - c. 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 postępowaniu 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

