

EGZAMIN CZELADNICZY

INFORMATOR EGZAMINACYJNY

dla kandydatów przystępujących
do egzaminu czeladniczego



KUCHARZ

wersja
1/2026



Wielkopolska Izba Rzemieśnicza
w Poznaniu

Drodzy zdający,

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

Egzamin czeladniczy 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 zakresłaniu odpowiedzi na części pisemnej egzaminu
- **Pytania testowe** (obejmujące część pisemną etapu teoretycznego egzaminu) i **Pytania ustne** (część ustna etapu teoretycznego egzaminu) - ułożone w sposób tematyczny, aby łatwo przygotować się do egzaminu

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 czeladniczy 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 w zależności od zawodu trwa maksymalnie 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. W przypadku młodocianych pracowników strój zapewnia pracodawca szkolący. 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.

Ważne!

Laureaci sześciu pierwszych miejsc:

- olimpiad i turniejów o zasięgu ogólnopolskim, obejmujących problematykę danego zawodu;
- konkursów zawodowych o zasięgu ogólnopolskim, organizowanych przez stowarzyszenia zawodowe, samorządy gospodarcze i inne organizacje gospodarcze, których regulamin i program został zatwierdzony przez Związek Rzemiosła Polskiego – mogą być zwolnieni ze zdawania jednego z etapów egzaminu czeladniczego i otrzymują z tej części egzaminu najwyższy wynik.

W momencie składania dokumentów do egzaminu czeladniczego należy dołączyć dokument potwierdzający udział w/w konkursach.

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,
 - 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.

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

Czas trwania etapu pisemnego we wszystkich zawodach wynosi 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.

Część pisemną należy zacząć 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
A	A	A	A	A	A	A
B	B	B	B	B	B	B
C	C	C	C	C	C	C

Wybierając właściwą odpowiedź, należy zaznaczyć ją krzyżykiem.

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

W przypadku zaznaczenia błędnej odpowiedzi, należy otoczyć ją **kółkiem**, ponownie zaznaczyć **X** odpowiedź poprawną oraz umieścić parafkę obok anulowanej odpowiedzi.

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

Po zakończeniu części pisemnej egzaminu zalecamy:

- 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 pytań egzaminacyjnych wraz z kartą odpowiedzi należy oddać członkom zespołu egzaminacyjnego.

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 w tej części.

Kandydat losuje zestaw pytań i otrzymuje 10 minut czasu na przygotowanie się do odpowiedzi ustnej. Najważniejsze treści można zanotować (na kartce udostępnionej przez komisję).

Czas trwania części ustnej etapu teoretycznego egzaminu wynosi nie więcej niż 30 minut.

POWODZENIA!!!

I. Przykładowe zestawy zadań praktycznych do wykonania na egzaminie czeladniczym

ZESTAW 1.

Zupa: Zupa krem z pieczarek

Danie główne: Pierogi leniwe, surówka z marchewki i jabłka

Powyższe potrawy należy podawać wraz z dekoracją.

ZESTAW 2.

Danie główne: Gulasz wieprzowy, kasza jęczmienna na sypko, sałatka z buraczków

Deser: Kisiel owocowy z jogurtem naturalnym

Powyższe potrawy należy podawać wraz z dekoracją.

ZESTAW 3.

Zupa: Chłodnik litewski z jajkiem przepiórczym

Danie główne: Wątróbka drobiowa z jabłkiem, ziemniaki puree, sałatka z ogórka kiszzonego

Powyższe potrawy należy podawać wraz z dekoracją.

ZESTAW 4.

Zupa: Gazpacho andaluzyjskie

Danie główne: Placki ziemniaczane ze śmietaną

Powyższe potrawy należy podawać wraz z dekoracją.

ZESTAW 5.

Danie główne: Kotlet schabowy panierowany, ziemniaki puree, sałatka z czerwonej kapusty

Deser: Kisiel kakaowy z bitą śmietanką

Powyższe potrawy należy podawać wraz z dekoracją.

ZESTAW 6.

Danie główne: Kopytka z okrasą z boczku wędzonego i cebuli, kapusta zasmażana

Deser: Omlet biszkoptowy z owocami i bitą śmietanką

Powyższe potrawy należy podawać wraz z dekoracją.

ZESTAW 7.

Danie główne: Pierogi z mięsem polane okrasą z boczku i cebuli

Deser: Kisiel witaminowy z truskawek

Powyższe potrawy należy podawać wraz z dekoracją.

ZESTAW 8.

Zupa: Zupa krem pietruszkowo - gruszkowy

Danie główne: Kotlety pożarskie, ziemniaki purée, surówka z marchwi z jabłkiem

Powyższe potrawy należy podawać wraz z dekoracją.

ZESTAW 9.

Zupa: Zupa pomidorowa z makaronem

Danie główne: Pulpety z indyka, ryż na sypko, sos koperkowy, marchew glazurowana

Powyższe potrawy należy podawać wraz z dekoracją.

ZESTAW 10.

Zupa: Zupa pomidorowa z makaronem

Danie główne: Kotlet de' volaille , ziemniaki purée , mizeria ze śmietaną

Powyższe potrawy należy podawać wraz z dekoracją.

ZESTAW 11.

Zupa: Zupa ogórkowa z ziemniakami

Danie główne: Naleśniki z serem

Powyższe potrawy należy podawać wraz z dekoracją.

ZESTAW 12.

Danie główne: Pulpety z indyka, ryż na sypko, sos koperkowy, marchew glazurowana

Deser: Panna cotta z malinami

Powyższe potrawy należy podawać wraz z dekoracją.

ZESTAW 13.

Zupa: Zupa pomidorowa z makaronem

Danie główne: Kotlet de' volaille, ziemniaki purée, mizeria ze śmietaną

Powyższe potrawy należy podawać wraz z dekoracją.

ZESTAW 14.

Zupa: Zupa ogórkowa z ziemniakami

Danie główne: Naleśniki z serem, surówka z marchewki i jabłka

Powyższe potrawy należy podawać wraz z dekoracją.

ZESTAW 15.

Zupa: Kapuśniak polski

Danie główne: Sztuka mięsa, sos chrzanowy, surówka z marchewki, ziemniaki gotowane

Powyższe potrawy należy podawać wraz z dekoracją.

II. WYKAZ PYTAŃ DO CZĘŚCI USTNEJ EGZAMINU CZELADNICZEGO W ZAWODZIE KUCHARZ

➤ TECHNOLOGIA

1. Omów zastosowanie sera podpuszczkowego w produkcji potraw.
2. Podaj przykłady zastosowania śmietanki i śmietany w produkcji gastronomicznej.
3. Podaj przykłady napojów zimnych z mleka i przetworów mlecznych.
4. Jakie zmiany zachodzą w tłuszczach pod wpływem ogrzewania?
5. Podaj etapy sporządzania wywaru mięsnego.
6. Wymień potrawy gotowane z mięsa zwierząt rzeźnych i dobierz do nich dodatki.
7. Przedstaw podział potraw półmięsnych według surowców i podaj przykłady.
8. Wymień potrawy z mięsnej masy mielonej.
9. Przedstaw podział mięs duszonych ze względu na sposób rozdrobnienia.
10. Wymień potrawy półmięsne smażone i zaproponuj do nich dodatki.
11. Zaproponuj dodatki do potraw z mięs duszonych.
12. Podaj przykłady potraw smażonych z drobiu.
13. Czym charakteryzują się mięsa smażone po angielsku?
14. Podaj przykłady dodatków skrobiowych do mięs duszonych.
15. Omów asortyment potraw smażonych z jaj.
16. Jakie zastosowanie w sporządzaniu potraw mają właściwości sklejające jaj? Podaj

przykłady.

17. Podaj przykłady zastosowania jaj gotowanych.
18. Jakich tłuszczów używamy do smażenia jaj?
19. Podaj przykłady potraw z wykorzystaniem różnych właściwości jaj.
20. Co to są surówki? Wymień ich składniki.
21. Z jakich warzyw nie sporządza się surówek i dlaczego?
22. Wyjaśnij dlaczego surówki sporządza się na bieżąco tuż przed podaniem?
23. W jaki sposób zabezpiecza się obrane ziemniaki przed ciemnieniem.
24. Omów zastosowanie warzyw kapustnych w produkcji gastronomicznej.
25. Podaj sposoby zapobiegania ciemnieniu warzyw i owoców podczas obróbki wstępnej.
26. Omów wykorzystanie owoców w sporządzaniu potraw.
27. Omów wykonanie wywaru z buraków ćwikłowych.
28. Omów prawidłowy sposób gotowania warzyw kapustnych.
29. Podaj prawidłowy sposób gotowania kapusty czerwonej na sałatkę.
30. Co to jest solanina i kiedy występuje w ziemniakach?
31. Omów zasady gotowania warzyw zabarwionych karotenem.
32. Podaj przykłady zapraw stosowanych do surówek.
33. Co to jest blanszowanie i w jakim celu jest wykonywane?
34. Podaj przykłady wykorzystania marchwi w produkcji gastronomicznej.
35. Omów wykorzystanie ziemniaków w produkcji potraw.
36. Omów zasady sporządzania surówek.
37. Jak przeprowadza się obróbkę cieplną warzyw zabarwionych antocyjanami?
38. Jak przeprowadza się obróbkę cieplną warzyw zabarwionych chlorofilem?
39. Podaj sposoby wykończenia ryb przed smażeniem.
40. W jaki sposób usuwa się nieprzyjemny zapach ryb słodkowodnych i słonowodnych?
41. Omów trzy potrawy gotowane z ryb.
42. Wymień zakąski ze śledzi.
43. Wymień sposoby zagęszczania potraw mąką.
44. Jak sporządza się zasmażki? Omów ich zastosowanie.
45. Podaj przykłady dodatków stosowanych do zup zagęszczanych.
46. Omów podział zup i podaj przykłady z każdej grupy.
47. Co to jest proces produkcyjny? Wymień jego etapy.
48. W jakim celu przeprowadza się obróbkę wstępną surowców?
49. Omów prawidłowy przebieg obróbki wstępnej wybranego surowca.
50. W jaki sposób należy dokonywać oceny smakowitości przygotowanych potraw?
51. Wymień czynniki klarujące galaretę.
52. Podaj przykłady wykorzystania grzybów w sporządzaniu potraw.
53. Omów technikę wykonania ciasta drożdżowego.
54. Podaj technikę wykonania ciasta biszkoptowego. Wymień asortyment wypieków.
55. Przedstaw asortyment potraw smażonych z ciast zarabianych w naczyniu.
56. Wymień składniki ciasta ziemniaczanego i przykłady potraw z tego ciasta.
57. Omów technikę smażenia naleśników.
58. Omów poszczególne etapy sporządzania ciasta na stolnicy.
59. Przedstaw technikę sporządzania ciasta parzonego.
60. Wymień ciasta zarabiane na stolnicy i omów ich zastosowanie w potrawach.
61. Przedstaw technikę wykonania ciasta kruchego.
62. Przedstaw zastosowanie warzyw strączkowych w produkcji gastronomicznej.
63. Podaj zasady gotowania warzyw suchych strączkowych.
64. Omów zasady obróbki wstępnej warzyw strączkowych (fasola, soja, groch).

65. Jaka jest różnica pomiędzy kisielem a galaretką?
66. Jaka jest różnica pomiędzy kisielem mlecznym a kisielem owocowym?
67. Z jakich składników sporządza się kisiel owocowy?
68. Omów technikę gotowania kasz rozklejanych rzadkich. Podaj przykłady potraw.
69. Podaj przykłady potraw z kasz gotowanych różnymi sposobami.
70. Podaj etapy sporządzania sosów gorących.
71. Podaj cele konserwowania żywności.
72. Podaj podział metod utrwalania żywności.
73. Wyjaśnij pojęcia: deratyzacja, dezynsekcja, dezynfekcja.
74. W jakim celu pobieramy próbki żywnościowe oraz, w jakiej ilości i, jak długo należy je przechowywać?
75. Co to jest uszkodzenie chłodnicze? Wyjaśnij na przykładzie.
76. Wyjaśnij pojęcie: tańcuch chłodniczy.
77. Co oznacza skrót FIFO? Wyjaśnij na przykładzie.
78. Omów zasady rozmrażania różnych surowców.
79. Omów metodę utrwalania żywności przez dodatek octu.
80. Wskaż różnicę między pasteryzacją, sterylizacją a metodą UHT utrwalania żywności.
81. Omów metody utrwalania żywności z zastosowaniem soli kuchennej oraz cukru.
82. Omów metody fizyczne utrwalania żywności z zastosowaniem niskich temperatur (chłodnictwo i zamrażalnictwo).

➤ **MASZYNOZNAWSTWO**

1. Wymień urządzenia do wyciskania soków oraz omów działanie jednego z nich.
2. W jakim celu pakuje się żywność?
3. Omów funkcje ochronne opakowań żywności.
4. Omów zastosowanie taboretów podgrzewczych.
5. Wymień urządzenia do ręcznego mechanicznego mycia warzyw, oraz omów, w jakim celu myje się warzywa.
6. Omów budowę i zastosowanie kociołków przechyłnych.
7. Wymień maszyny i urządzenia do rozdrabniania żywności.
8. Przedstaw budowę i zastosowanie frytkownicy elektrycznej.
9. Wymień kolejne czynności przy obsłudze „Wilka”.
10. Omów wykorzystanie stali nierdzewnej w zakładach gastronomicznych. Podaj zalety i wady.
11. Do czego służą podgrzewacze (bemary)? Omów ich budowę.
12. Wymień główne zespoły, z których składa się maszyna do krojenia wędlin, serów i chleba.
13. Omów zastosowanie młynków.
14. Omów piekarniki wolnostojące i podaj ich zastosowanie.
15. Omów wady i zalety opakowań szklanych i papierowych.
16. Omów budowę maszyny do rozdrabniania mięsa.
17. Omów budowę patelni elektrycznej i podaj jej zastosowanie.
18. Omów kolejne czynności przy obsłudze płuczko-obieraczki.
19. Wymień maszyny do sortowania warzyw i omów ich zasadę działania.
20. Omów opakowania z tworzyw sztucznych stosowane w przemyśle spożywczym.
21. Wymień zasadnicze elementy składowe maszyny do ubijania.
22. Omów zastosowanie maszyn do ubijania masy.
23. Omów obsługę piekarnika elektrycznego.
24. Przedstaw zadania transportu wewnętrznego w zakładach gastronomicznych.
25. Wymień urządzenia służące do ręcznego mycia warzyw.

26. Omów wyposażenie zmywalni do ręcznego mycia naczyń.
27. Wymień urządzenia do wyciskania soków oraz omów działanie jednego z nich.
28. Omów obsługę „Kutra”- maszyny do rozdrabniania i mieszania mięsa.
29. Wymień rodzaje trzonów kuchennych i omów do czego służą.
30. Wskaż trzony kuchenne, które Twoim zdaniem, są najlepsze. Odpowiedź uzasadnij.
31. Omów urządzenia służące do smażenia beztłuszczowego w małej ilości tłuszczu i w głębokim tłuszczu.
32. Omów urządzenia do smażenia beztłuszczowego.
33. Podaj przykłady wykorzystania drewna drobnego.
34. Omów wyposażenie zmywalni do mechanicznego mycia naczyń.
35. Omów wyposażenie zmywalni do ręcznego mycia naczyń.
36. Omów źródła ciepła wykorzystywane w obróbce cieplnej potraw.
37. Na czym polega metoda sous-vide?
38. Podaj zakres temperatur stosowanych w metodzie sous-vide dla poszczególnych gatunków mięs.
39. Omów warunki, które powinny być spełnione do użytkowania kuchenek na indukcję.
40. Co to jest i do czego służy pacojet?
41. Omów zasady stosowania pieca konwekcyjno-parowego.
42. Jaką rolę pełnią w kuchni okapy kuchenne (pochłaniacze)?
43. Blender i malakser – wskaż różnice i omów podstawowe funkcje urządzeń.
44. Omów budowę i zasadę działania krajalnicy do wędlin i serów.
45. Omów budowę i zasadę działania pieca konwekcyjno – parowego.
46. Omów, porównaj zasadę działania i podaj zastosowanie płyty grillowej i grilla kontaktowego.
47. Jaki cel spełniają w kuchni stoły i nadstawki chłodnicze?
48. Podaj podstawowe zalety zastosowania schładzarki szokowej.
49. Wskaż podstawowe różnice pomiędzy piecem do pieczenia pizzy a piecem konwekcyjno-parowym.
50. Jakie funkcje pełnią w kuchni opiekacze i salamandry? Podaj przykłady, do jakiego rodzaju potraw użyjesz tych urządzeń.
51. Jakie zagrożenia bakteriologiczne eliminuje naświetlacz do jaj?
52. Wskaż różnice i cechy wspólne patelni ze stali nierdzewnej o grubym wielowarstwowym dnie oraz patelni teflonowej.
53. Omów zasadę działania kebabu i różna. Wskaż różnice.

➤ **MATERIAŁOZNAWSTWO**

1. Omów budowę jaja kurzego.
2. Przedstaw podział ptactwa domowego i podaj przykłady z każdej grupy.
3. Podaj skład chemiczny i wartość odżywczą jaja kurzego.
4. W jaki sposób sprawdza się świeżość jaj?
5. Podaj cechy charakterystyczne jaj świeżych i nieświeżych.
6. Przedstaw podział ryb ze względu na środowisko, w którym żyją. Podaj przykłady.
7. Wymień przyprawy krajowe i podaj przykłady ich zastosowania w produkcji gastronomicznej.
8. Wymień przyprawy zagraniczne i podaj przykłady ich zastosowania.
9. Omów skład chemiczny i wartość odżywczą mięsa drobiu.
10. Omów skład chemiczny i wartość odżywczą mięsa ryb.

11. Omów podział środków żywnościowych ze względu na pochodzenie i podaj przykłady z każdej grupy.
12. Podaj bakterie występujące w mleku i wskaż, które z nich mają korzystne znaczenie.
13. Wyjaśnij pojęcia: tusza i półtusza.
14. Przedstaw podział produktów żywnościowych ze względu na składnik odżywczy, którego najwięcej zawierają oraz podaj przykłady z każdej grupy.
15. Podaj różnicę między śmietaną a śmietanką.
16. Omów, na czym polega kwaśnienie mleka.
17. Wymień i omów napoje mleczne fermentowane.
18. Wymień elementy kulinarne tusz zwierząt rzeźnych, które przeznaczone są do gotowania.
19. Omów produkcję sera twarogowego.
20. Wymień elementy kulinarne tusz zwierząt rzeźnych, które przeznaczone są do smażenia.
21. Omów produkcję sera podpuszczkowego.
22. Wymień podroby i omów ich wartość odżywczą.
23. Omów podział owoców i podaj przykłady z każdej grupy.
24. W jakim celu dokonywana jest kontrola weterynaryjna zwierząt rzeźnych i mięsa?
25. Jakie koncentraty spożywcze produkuje przemysł spożywczy?
26. Omów budowę bulwy ziemniaka i jej skład chemiczny.
27. Omów budowę grzyba i podaj przykłady grzybów jadalnych.
28. Omów skład chemiczny mleka krowiego.
29. Omów rodzaje napojów alkoholowych i wpływ alkoholu na organizm człowieka.
30. Jakie są cechy dobrego ziemniaka na sałatkę.
31. Omów skład chemiczny mięsa i jego wartość odżywczą.
32. Wymień koncentraty, które są deserami.
33. Podaj cechy towaroznawcze dobrej mąki.
34. Wymień ciasta spulchniane środkami fizycznymi.
35. Podaj definicję warzywa i omów ich podział.
36. Co oznacza typ mąki, np. typ 500 i typ 2000?
37. Przedstaw podział produktów żywnościowych ze względu na składnik odżywczy, którego najwięcej zawierają, podaj przykłady z każdej grupy.
38. Omów skład chemiczny mąki pszennej.
39. Przedstaw podział środków spulchniających i omów ich rolę w ciastach.
40. Przedstaw podział tłuszczów ze względu na pochodzenie i omów ich skład chemiczny.
41. Co to są shorteningi?
42. Wymień zboża, które są surowcem do produkcji mąki.
43. Wskaż przyczyny szybkiego psucia się mięsa ryb.
44. Podaj przykłady owoców zawierających najwięcej witaminy „C”.
45. Podaj, co oznaczają poszczególne pieczęcie na mięsie.
46. Omów rodzaje i gatunki kasz.
47. Wymień ciasta spulchniane środkami biologicznymi.
48. Wymień surowce, z których otrzymuje się kasze.
49. W jakich warunkach powinno się przechowywać produkty suche?
50. Podaj prawidłowe warunki przechowywania tłuszczów zwierzęcych i roślinnych.
51. Omów zmiany zachodzące w tłuszczach pod wpływem powietrza i światła.
52. Podaj sposoby utrwalania mięsa na dłuższy okres czasu.
53. Omów zmiany zachodzące w środkach spożywczych podczas ich przechowywania.

54. Omów optymalne warunki przechowywania różnych grup środków żywnościowych.
55. W jakich warunkach przechowuje się mleko i przetwory mleczne?
56. W jakich warunkach należy przechowywać mrożonki?

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

RACHUNKOWOŚĆ ZAWODOWA

Egzamin obejmuje znajomość następujących zagadnień:

1. Obliczanie sumy, różnicy, iloczynu i ilorazu.
2. Rodzaje ułamków i działania na ułamkach.
3. Obliczanie procentu z całości i całości z procentu.
4. Obliczanie pola powierzchni i obwodu kwadratu, prostokąta, trójkąta, trapezu, koła.
5. Obliczanie objętości sześcianu, prostopadłościanu, ostrosłupa, stożka.
6. Miary długości i zależności między nimi.
7. Miary objętości i zależności między nimi.
8. Miary czasu i zależności między nimi.
9. Miary charakterystyczne dla poszczególnych zawodów (np. elektromechanik, elektryk) i zależności między nimi.
10. Obliczanie podatku dochodowego i podatku VAT?

Przykłady zadań

1. Kilogram twarogu kosztuje 8,50 zł. Ile kilogramów twarogu kupisz za 93,50 zł?
 - a. 10 kg
 - b. 8 kg
 - c. 11 kg**
2. Na wykonanie potraw zakupiono środki żywnościowe o wartości 80 zł. Wykonanie potraw trwało 4 h, a stawka roboczo-godziny wynosi 11,80 zł. Ile wyniesie cena wyjściowa do naliczenia marży?
 - a. 111,20 zł
 - b. 88,20 zł
 - c. 127,20 zł**
3. Planując zapotrzebowanie na 35 porcji "schabu pieczonego z morelami" i mając recepturę podaną na 5 porcji, ile razy należy zwiększyć zapotrzebowanie na produkty?
 - a. 10 razy
 - b. 12 razy
 - c. 7 razy**
4. Ile zarobi kucharz w ciągu dnia (8 h) przy stawce godzinowej 10,60 zł?
 - a. 84,80 zł**
 - b. 142,20 zł
 - c. 76,80 zł
5. Ile litrów śmietany kremówki powinien zamówić kucharz do wykończenia 90 porcji deserów, jeśli do 10 porcji zużywa 0,25 l?
 - a. 2,25 l**
 - b. 5,50 l
 - c. 2,50 l

6. Barszcz z pasztecikiem kosztuje 4,50 zł. Na wynos jest tańszy o 8%. Ile kosztuje barszcz z pasztecikiem na wynos?
- 2,50 zł
 - 4,14 zł**
 - 5,60 zł
7. W zakładzie przeprowadzono remont, którego koszt wyniósł 3500 zł. Kwota ta została opodatkowana podatkiem VAT w wysokości 23%. Jaka jest wartość remontu zakładu brutto?
- 3 700,20 zł
 - 4 305,00 zł**
 - 2 870,00 zł
8. Planujesz zapotrzebowanie na 40 porcji „kapusty zasmażanej” mając podaną recepturę na 5 porcji. Ile razy zwiększysz zapotrzebowanie?
- 8 razy**
 - 12 razy
 - 5 razy
9. Zestaw surówek kosztuje 4,50 zł. Na wynos jest o 10% tańszy. Ile kosztuje zestaw surówek na wynos?
- 2,50 zł
 - 4,05 zł**
 - 4,00 zł
10. Stawka godzinowa kucharza małej gastronomii wynosi 10,20 zł. Ile wyniesie wynagrodzenie brutto, jeżeli w miesiącu kucharz małej gastronomii przepracował 172 godziny?
- 1985,90 zł
 - 1754,40 zł**
 - 1720,40 zł
11. Sprzedano 7 kg sernika w cenie 17,50 zł za jeden kilogram. Zaznacz właściwą wysokość zysku osiągniętego za sprzedaż ciasta przy założeniu, że udział zysku w cenie wynosi 19%.
- 18,50 zł
 - 23,27 zł**
 - 17,08 zł
12. Kilogram sera żółtego kosztuje 14,10 zł. Ile kilogramów sera kupimy za 112,80 zł.
- 8 kg**
 - 12 kg
 - 4 kg
13. Na wykonanie potraw zakupiono środki żywnościowe o wartości 60 zł. Wykonanie potraw trwało 3 h, a stawka roboczogodziny wynosi 11,50 zł. Ile wyniesie cena wyjściowa do obliczenia marży?
- 120,20 zł
 - 62,50 zł
 - 94,50 zł**
14. Na pokaz kuchmistrzostwa szkoła wydelegowała 30 uczniów, karta wstępu kosztowała 8 zł, a sponsor przyznał na ten cel 1500 zł, jaka kwota pozostała na kieszonkowe dla jednego ucznia?
- 38 zł
 - 55 zł
 - 42 zł**

15. Z 1,20 kg schabu z/k kucharz sporządził 10 porcji kotletów panierowanych. Ile kilogramów schabu z/k potrzebuje kucharz na sporządzenie 35 porcji kotletów panierowanych?
- 4,20 kg**
 - 2,40 kg
 - 5,80 kg
16. Kucharz zarobił 1500 zł. Jakiego otrzyma wynagrodzenie po odliczeniu 19% podatku?
- 1450,90 zł
 - 1215,00 zł**
 - 987,50 zł
17. Pan Adam wpłacił 1000 zł do banku, w którym oprocentowanie wkładów jest równe 8% w stosunku rocznym. Jaka kwota zostanie po roku dopisana do rachunku pana Adama, jeśli od kwoty odsetek zostanie odprowadzony podatek 20%?
- 61,00 zł
 - 62,50 zł
 - 64,00 zł**
18. Kilogram masła kosztuje 14,50 zł. Ile kilogramów masła można kupić za 159,50 zł?
- 11 kg**
 - 15 kg
 - 31 kg
19. Na wykonanie potraw zakupiono środki żywnościowe o wartości 75 zł. Wykonanie potraw trwało 3 godziny, a stawka roboczogodziny wynosi 11,30 zł. Ile wyniesie cena wyjściowa do obliczenia marży?
- 108,90 zł**
 - 110,60 zł
 - 98,90 zł
20. Zakład gastronomiczny zlecił naprawę jednej ze swoich maszyn firmie X. Koszt robocizny wyniósł 500 zł natomiast koszt części 200 zł. Firma X udzieliła rabatu na robociznę i na części 5%. Jakiego koszty naprawy poniósł zakład gastronomiczny?
- 665 zł**
 - 670 zł
 - 660 zł
21. Ile kosztuje roboczo minuta przy stawce godzinowej 22,80 zł?
- 1,20 zł
 - 0,98 zł
 - 0,38 zł**
22. Z 3 kg kurczaka kucharz sporządził 25 porcji galaretek drobiowych. Ile kilogramów kurczaka potrzeba na wykonanie 75 porcji galaretek drobiowych?
- 9 kg**
 - 6 kg
 - 12 kg
23. Kucharz wypracował 3000 zł obrotu, z tej kwoty otrzymał 35% i zapłacił 20% podatku. Jaką otrzymał kwotę?
- 820 zł
 - 840 zł**
 - 910 zł
24. Magazyny o tematyce kucharskiej kosztują 150 zł miesięcznie i są przesyłane 1 raz w miesiącu. Jednorazowy koszt przesyłki wynosi 7,80 zł. Jaki koszt rocznie ponosi właściciel zakładu z tytułu przesyłanych magazynów?

- a. 1948,50 zł
 - b. 2128,40 zł
 - c. **1893,60 zł**
25. Zestaw obiadowy kosztuje 17 zł. Na wynos jest o 12% tańszy. Ile kosztuje ten zestaw obiadowy na wynos?
- a. 10,50 zł
 - b. **14,96 zł**
 - c. 12,00 zł
26. Płaca zasadnicza szefa kuchni wynosi 2300 zł. Jakie otrzyma wynagrodzenie szef kuchni po doliczeniu 15 % premii?
- a. **2645,00 zł**
 - b. 2315,15 zł
 - c. 2235,80 zł
27. 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?
- a. 9 kg
 - b. **15 kg**
 - c. 4,5 kg
28. Ile litrów mleka powinien zamówić kucharz do sporządzenia 100 porcji deseru, jeśli na 10 porcji zużywa 2 litry:
- a. **20 l**
 - b. 10 l
 - c. 28 l
29. Zarobek kucharza stanowi 5% wartości sporządzonych potraw. Kucharz zarobił 320 zł. Ile wynosi wartość sporządzonych potraw.
- a. 500 zł
 - b. **6400 zł**
 - c. 12540 zł
30. Jakim procentem liczby 800 jest liczba 144?
- a. 25%
 - b. **18%**
 - c. 38%
31. Pracując dziennie 10 godzin można skończyć pracę w ciągu 6-ciu dni. W ciągu ilu dni można skończyć pracę, pracując po 12 godzin w takim samym tempie?
- a. 4 dni
 - b. **5 dni**
 - c. 3 dni
32. Na 5 porcji „buraczków zasmażanych” kucharz zużywa 1kg buraków. Ile buraków zużyje kucharz na sporządzenie 25 porcji?
- a. 2 kg
 - b. 25 kg
 - c. **5 kg**
33. Oblicz, ile wyniesie roboczo-minuta przy stawce godzinowej 7,80 zł?
- a. 0,15 zł
 - b. **0,13 zł**
 - c. 0,07 zł

34. Do sporządzenia 30 obiadów zużywa się 6 kg ziemniaków. Ile ziemniaków należy zakupić do przygotowania 45 obiadów?
- 25 kg
 - 8 kg
 - 9 kg**
35. Planujesz zapotrzebowanie na 45 porcji „ryby w sosie greckim” mając zapotrzebowanie na 5 porcji. Ile razy zwiększysz zapotrzebowanie?
- 45 razy
 - 12 razy
 - 9 razy**
36. Kucharz planuje surowiec na 55 porcji potrawy „roladki ze schabu” na podstawie receptury na 5 porcji. Ile razy kucharz powinien zwiększyć zapotrzebowanie?
- 11 razy**
 - 6 razy
 - 5 razy
37. 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?
- 43 234,50 zł**
 - 38 332 zł
 - 54 200 zł
38. Ile kosztuje roboczominuta przy stawce godzinowej 11,60 zł?
- 1,05 zł
 - 0,80 zł
 - 0,19 zł**
39. Ile kilogramów truskawek powinien zamówić kucharz do dekoracji 80 porcji deseru, jeśli na 10 porcji zużywa 0,5 kg truskawek?
- 40 kg
 - 4 kg**
 - 12 kg
40. Wynagrodzenie brutto pracownika wynosi 1000,00 zł. Składka na ubezpieczenie od tego emerytalne wynagrodzenia wynosi ogółem 19,52%. Wskaż wysokość składki emerytalnej w złotych.
- 191,52 zł
 - 195,20 zł**
 - 230,50 zł

DOKUMENTACJA DZIAŁALNOŚCI GOSPODARCZEJ

- Papierami wartościowymi są:
 - dowody wpłaty
 - czeki**
 - przelewy
- Gdzie osoba fizyczna może dokonać rejestracji działalności gospodarczej:
 - urządzie miasta i gminy**
 - Sądzie rejonowym
 - Sądzie grodzkim

3. Osoby fizyczne prowadzące pozarolniczą działalność gospodarczą, odprowadzają obowiązkowe składki na ubezpieczenia emerytalne i rentowe do:
 - a. **Zakładu Ubezpieczeń Społecznych**
 - b. Państwowego Zakładu Ubezpieczeń
 - c. Towarzystwa Ubezpieczeń Społecznych
4. Działalnością gospodarczą nie jest działalność:
 - a. handlowa
 - b. usługowa
 - c. **społeczna**
5. Upoważnienie do odbioru wynagrodzenia pracownika powinno zawierać imię i nazwisko osoby:
 - a. upoważnionej
 - b. **udzielającej upoważnienia i upoważnionej**
 - c. upoważniającej
6. Uczestnikami rynku są:
 - a. **producenci i konsumenci**
 - b. wyłącznie konsumenci
 - c. wyłącznie producenci
7. Przy zakładaniu rachunku bankowego przez podmiot gospodarczy należy w banku przedłożyć:
 - a. **wpis do Centralnej Ewidencji i Informacji o Działalności Gospodarczej**
 - b. gwarancje finansowe na prowadzenie działalności gospodarczej
 - c. tytuł prawny do lokalu lub nieruchomości w którym ma siedzibę zakład
8. Przedsiębiorstwo prowadzone przez osobę fizyczną działa na podstawie:
 - a. **zaświadczenia o wpisie do Centralnej Ewidencji i Informacji Działalności Gospodarczej**
 - b. aktu założycielskiego przedsiębiorstwa
 - c. informacji złożonej u wójta, burmistrza, prezydenta miasta
9. Deklarację PIT – 37 składa się w urzędzie skarbowym:
 - a. **jeden raz w roku**
 - b. co pół roku
 - c. w zależności od potrzeb osoby fizycznej
10. Jeżeli osoba jest przedsiębiorcą, to powinna posiadać:
 - a. zezwolenie na przekroczenie granicy w celu realizacji eksportu
 - b. stałe miejsce zameldowania
 - d. **wpis do Centralnej Ewidencji i Informacji Działalności Gospodarczej**
11. Popyt na rynku reprezentowany jest:
 - a. przez dostawców różnych towarów i usług
 - b. **przez nabywców różnych towarów i usług**
 - c. wyłącznie przez producentów
12. Potoczne i skrótowe określenie „PIT” jest :
 - a. podatkiem od wartości dodanej towarów i usług
 - b. podatkiem od osób prawnych
 - c. **podatkiem od osób fizycznych**

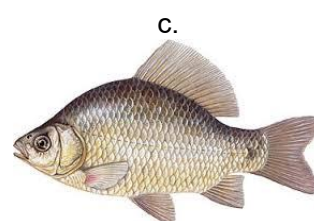
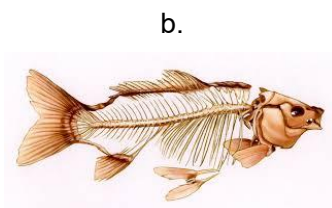
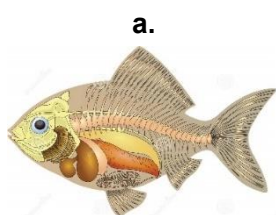
13. Osobą fizyczną jest:
- tylko producent
 - tylko konsument
 - każdy człowiek**
14. Ile lat powinna ukończyć osoba fizyczna ,która zamierza prowadzić działalność gospodarczą?
- 18 lat**
 - 21 lat
 - 25 lat
15. Pracodawca dopuszcza do pracy pracownika, który przedłoży orzeczenie lekarskie stwierdzające brak przeciwwskazań do pracy na określonym stanowisku w okresie:
- 7 dni od daty zatrudnienia
 - 30 dni od daty zatrudnienia
 - przed podjęciem pracy**
16. Pracownik, który zostanie zwolniony z pracy z przyczyn ekonomicznych powinien zarejestrować się:
- w urzędzie miasta i gminy
 - w miejskim ośrodku pomocy rodzinie
 - w powiatowym urzędzie pracy**
17. Dokumentem potwierdzającym dokonanie zakupu materiałów handlowych nie jest:
- etykieta na zakupionym materiale**
 - rachunek
 - faktura
18. Co zamieszczamy w zeznaniu podatkowym PIT?
- rodzaj podatku, jaki będziemy płacić w następnym roku
 - koszty, jakie przewidujemy ponieść w następnym roku
 - przychód, koszty uzyskania przychodu i dochód w roku, za który składamy zeznanie PIT**
19. Działalność usługowa jest działalnością:
- społeczną
 - niezgodną z prawem
 - gospodarczą**
20. Numer identyfikacji podatkowej (NIP) nadawany jest przez:
- regionalną izbę obrachunkową
 - urząd skarbowy**
 - izbę rzemieślniczą
21. BLIK to:
- wymiana towaru za towar lub usługę
 - zapłata za towar z opóźnionym terminem płatności
 - bezgotówkowa metoda płatności**
22. Płaca brutto to kwota wynagrodzenia pracownika:
- pomniejszona o składki ZUS
 - pomniejszona o należną zaliczkę na podatek dochodowy
 - określona w umowie o pracę**

23. Aby zachęcić klientów do korzystania z usług naszej firmy przesyłamy im:
- list polecający
 - warunki rękojmi
 - ofertę**
24. REGON nadawany jest przez:
- bank prowadzący rachunek zakładu
 - urząd statystyczny**
 - urząd skarbowy
25. Suma pieniędzy, jaką nabywca gotów jest zapłacić za produkt lub usługę określa:
- marża
 - bonifikata
 - cena**
26. Na okoliczność zamówionej przez klienta usługi spisuje się:
- umowę**
 - porozumienie
 - list
27. Popyt to:
- ilość towarów jaką konsumenci chcą i mogą nabyć w określonym czasie w oferowanej cenie**
 - ilość towarów oferowanych do sprzedaży w danej cenie i w tym samym czasie
 - ogół transakcji kupna i sprzedaży towarów na rynku w sposób ciągły w wyniku których następuje ustalenie ich ceny
28. Odpis świadectwa pracy lub szkolnego sporządzamy tylko z:
- kopii
 - oryginału**
 - kopii lub oryginału
29. Reklamacja z powodu zakupu towaru wadliwego, może być załatwiona:
- tylko przez wymianę towaru wadliwego na towar pełnowartościowy
 - tylko przez naprawę towaru wadliwego
 - poprzez naprawę towaru, wymianę na pełnowartościowy, obniżenie ceny towaru lub zwrot pieniędzy**
30. Curriculum Vitae to:
- list motywacyjny
 - podanie o zatrudnienie
 - życiorys zawodowy**
31. wypowiedzenie umowy o pracę, złożone przez pracownika nie musi zawierać:
- daty rozwiązania umowy o pracę
 - wysokości otrzymywanego wynagrodzenia**
 - imienia i nazwiska, adresu pracownika
32. Dystrybucja polega na:
- dostarczeniu towarów do sprzedaży**
 - negocjacji cenowej
 - składaniu zamówień
33. Do Zakładu Ubezpieczeń Społecznych odprowadza się składkę:
- na ubezpieczenie samochodu
 - emerytalną**

- c. z tytułu przynależności do organizacji społecznej
34. Jak często zakład odprowadza składki na ubezpieczenia społeczne?
- raz w roku
 - raz na kwartał
 - co miesiąc**
35. Skrót „VAT” oznaczamy ?
- podatek od osób fizycznych
 - podatek od osób prawnych
 - podatek od wartości dodanej towarów i usług**
36. Czy pracodawca ma obowiązek płacenia składek na ubezpieczenie społeczne pracowników młodocianych?
- tak**
 - nie
 - tak, ale tylko po osiągnięciu 18 roku życia
37. Dokumentem księgowym nie jest:
- faktura VAT
 - paragon fiskalny z NIP
 - oferta**
38. Rozliczenie gotówkowe to:
- zapłata przelewem
 - zapłata kartą płatniczą
 - zapłata gotówką**
39. Formularze – druki PIT składa się w:
- urzędzie miasta i gminy
 - urzędzie skarbowym**
 - Zakładzie Ubezpieczeń Społecznych
40. Umowę o pracę podpisuje:
- tylko pracodawca
 - tylko pracownik
 - pracodawca i pracownik**
41. Reklamacja jest udzielana przez:
- sprzedawcę
 - producenta**
 - w ogóle nie jest udzielana

RYSUNEK ZAWODOWY

1. Ryba w przekroju pokazana jest na rysunku:



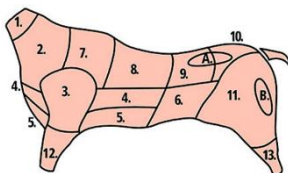
2. Na rysunku jaja kurzego symbol cyfrowy „3” oznacza:

- a. **chów klatkowy**
 b. chów ściółkowy
 c. chów ekologiczny
3. Na podstawie danych zawartych w tabeli określ czas przechowywania mleka UHT:
- a. 5 dni
b. 1 rok
 c. 6 godzin

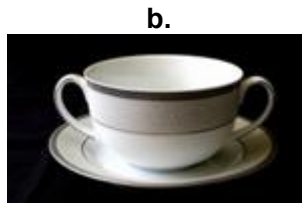
Rodzaj zabiegu	Czas przechowywania
Pasteryzacja	5-7 dni
Sterylizacja	1 rok
Gotowanie	1 dzień
Chłodzone	6 godzin

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

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



5. Wskaż odpowiednie naczynie do serwowania zup kremów:



6. Wskaż podziałkę powiększającą:

- a. 1:2
b. 5:1
 c. 1:10

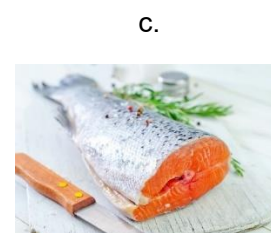
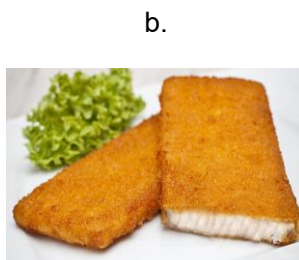
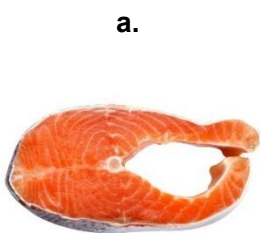
7. Rysunek wykonany odręcznie i niekoniecznie w podziałce to:

- a. **szkic**
 b. widok
 c. wykres

8. Wymiary gabarytowe zamrażarki na ryby to:

- a. **największe wymiary zamrażarki**
 b. najmniejsze wymiary zamrażarki
 c. pojemność zamrażarki

9. Porcjowanie ryby na dzwonek przedstawia rysunek:



10. Poniższy schemat przedstawia:

- a. **sposób gotowania jaj poszetych**
 b. gotowanie jaj po wiedeńsku



c. gotowanie jaj na miękko

11. Rysunek przedstawia opakowania przezroczyste i matowe na mleko. Wskaż opakowanie, które należy przeznaczyć na mleko o przedłużonej trwałości?



12. Element tuszy wieprzowej przedstawiony na rysunku to:

- a. schab
- b. **golonka**
- c. łopatka



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

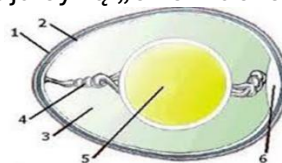
- a. harmonizowanie z tłem
- b. **kontrastowanie, czyli wyodrębnienie z tła**
- c. rozdrabnianie kompozycji

14. Koło o średnicy 10 cm narysowane w skali 1:2 będzie miało promień:

- a. 50 mm
- b. **25 mm**
- c. 5 mm

15. Na rysunku przedstawiającym przekrój jaja cyfrą „6” oznaczono:

- a. białko gęste
- b. **komorę powietrzną**
- c. tarczkę zarodkową



16. Przedstawiony schemat czynności dotyczy wykonania:



- a. **masła**
- b. jogurtu
- c. kefiru

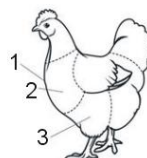
17. Przedstawiony na rysunku sprzęt służy do:

- a. ubijania śmietanki
- b. napowietrzania białek
- c. **spieniania mleka**



18. Wskaż właściwe nazwy elementów kury:

- a. **1 – tuszka, 2 – pierś, 3 – noga**
- b. 1 – filet, 2 – polędwiczka, 3 – patka
- c. 1 – tuszka, 2 – udko, 3 – podudzie



19. Wskaż składnik stosowany do doprawienia sosu potrawkowego:

a.



b.



c.



20. Ile milimetrów zawiera się w jednym decymetrze?

- a. 10
- b. 100**
- c. 1000

21. Na rysunku technicznym promień zaznaczamy symbolem:

- a. ϕ
- b. r**
- c. x

22. Której czynności brakuje w przedstawionym schemacie produkcji pierogów leniwych?



- a. lepienie pierogów
- b. faszerowanie pierogów twarogiem
- c. formowanie wałka o średnicy 3 cm i odcinanie ciasta**

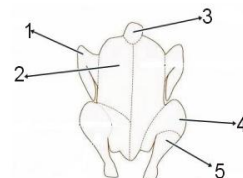
23. Poniższy rysunek przedstawia rybę podzieloną na:

- a. filet
- b. dzwonek**
- c. tuszę



24. Wskaż właściwe nazwy elementów kurczaka:

- a. 1 – skrzydło, 2 – pierś, 3 – szyja, 4 – podudzie, 5 - udo
- b. 1 – skrzydło, 2 – pierś, 3 – szyja, 4 – udo, 5 - podudzie
- c. 1 – skrzydło, 2 – pierś, 3 – tuszka, 4 – patka, 5 - noga**



25. W poniższym schemacie blokowym produkcji majonezu w puste miejsce należy wpisać:

- a. śmietana
- b. żółtka**
- c. białka



26. Dopasuj ser do sałatki Caprese:

- a. parmezan
- b. feta
- c. mozzarella**



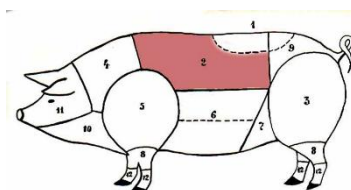
27. Przedstawienie ryby wykonanej w określonej skali i przy użyciu przyborów rysunkowych to:

- a. schemat**

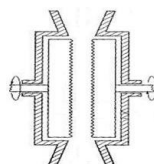
- b. szkic
c. rysunek
28. Przedmiot przedstawiony na rysunku w podziałce 5:1 w stosunku do jego wymiarów rzeczywistych jest:
- a. **powiększony pięciokrotnie**
b. powiększony dwukrotnie
c. pomniejszony pięciokrotnie
29. Wybierz brakujący element produkcji bitej śmietanki:

	SCHŁODZIĆ DO TEMPERATURY 2-4°C	UBIJAĆ INTENSYWNIE	DODAWAĆ CUKIER POD KONIEC UBIJANIA
--	--------------------------------	--------------------	------------------------------------

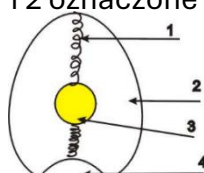
- a. śmietanka 18% tłuszczu
b. mleko skondensowane
c. **śmietanka 30 - 36 % tłuszczu**
30. Półtusza wieprzowa – element zaznaczony na rysunku szarym kolorem to:
- a. **schab**
b. karkówka
c. podgardle



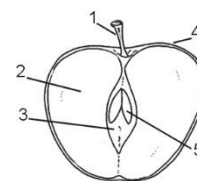
31. Jakie rozwiązanie konstrukcyjne przedstawia poniższy rysunek?
- a. obtuskiwacz
b. tarka do ziemniaków
c. **młynek dwutarczowy do przypraw**



32. Na rysunku jajka kurzego numerem 1 i 2 oznaczone są:
- a. białko i żółtko
b. **chalazy i białko**
c. chalazy i komora powietrzna



33. 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-szypułka, 2-owocnia, 3-nasienie, 4-skórka, 5-komora nasienna



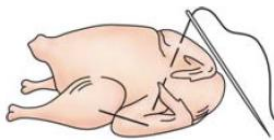
34. Łosoś narysowany w skali 2:1 jest:
- a. **2 razy większy od oryginału**
b. taki sam jak oryginał
c. 2 razy mniejszy od oryginału
35. Wskaż symbol oznaczający średnicę:
- a. ©
b. S
c. **∅**

1. Formowanie tuszki sposobem angielskim przedstawia rysunek:

a.

b.

c.



a.



b.



2. Która z poniższych należy użyć do ... ów?



c.



3. Po ... zdjęcie

przedstawia:

a. **patelnię dotkownicę**

b. patelnię grillową

c. patelnię do smażenia naleśników

4. Bocznik to grzyb jadalny przedstawiony na zdjęciu:

a.



b.



c.

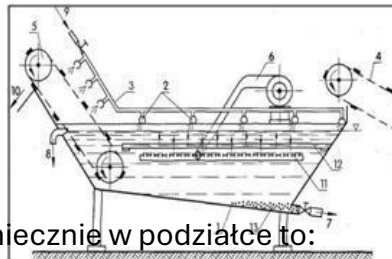


5. Jakie rozwiązanie konstrukcyjne przedstawia rysunek?

a. płuczka natryskowa

b. **płuczka wodno-powietrzna**

c. namaczalnik



6. Rysunek wykonany odręcznie i niekoniecznie w podziale to:

a. **szkic**

b. widok

c. wykres

7. Otówek miękki oznacza się literą:



a. **B**

b. H

c. F

PRZEPISY I ZASADY BEZPIECZEŃSTWA I HIGIENY PRACY ORAZ OCHRONY PRZECIWPOŻAROWEJ



- U nieprzytomnej osoby dorosłej brak oddechu stanowi podstawę do podjęcia resuscytacji w schemacie:
 - 30 wdechów i 2 uciski klatki piersiowej
 - 2 wdechy i 15 uciśnień klatki piersiowej
 - 30 uciśnień klatki piersiowej i 2 wdechy**
- Pracownik zatrudniony na stanowisku robotniczym na, którym nie występują duże zagrożenia, powinien odbyć szkolenie okresowe z zakresu BHP nie rzadziej niż raz na:
 - 2 lata
 - 3 lata**

- c. 5 lat
3. Który z wymienionych czynników oddziałujących na człowieka w materialnym środowisku pracy zalicza się do czynników fizycznych:
- a. hałas
 - b. wirusy
 - c. bakterie
4. Przedstawiony na rysunku znak bezpieczeństwa zalicza się do grupy znaków:
- a. ostrzegawczych
 - b. zakazu
 - c. ewakuacyjnych
- 
5. Ergonomia to:
- a. nauka wskazująca na wzajemne zależności między pracodawcą a pracownikiem
 - b. nauka zajmująca się przystosowaniem narzędzi, maszyn, środowiska i warunków pracy do psychofizycznych i autonomicznych potrzeb człowieka
 - c. organizowanie warunków pracy pod względem ich zabezpieczenia przeciwpożarowego
6. Informację o ryzyku zawodowym na stanowisku pracy pracodawca przekazuje:
- a. zawsze każdemu pracownikowi
 - b. tylko pracownikom którzy wykonują czynności dla, których oszacowane ryzyko jest bardzo duże
 - c. tylko pracownikom, którzy są zatrudnieni na pełen etat
7. Które z wymienionych substancji można gasić przy użyciu wody:
- a. potas
 - b. sól
 - c. słomę
8. Najdogodniejszą pozycją dla poszkodowanych po urazie brzucha jest pozycja:
- a. pólśiedząca
 - b. leżąca z nogami zgiętymi w stawach biodrowych i kolanowych
 - c. boczna bezpieczna
9. Praca wykonywana w warunkach szkodliwych dla zdrowia to wykonywana w warunkach:
- a. przekroczenia norm dopuszczalnych natężeń i stężeń czynników szkodliwych dla zdrowia (NDN) i (NDS)
 - b. ryzyka uszkodzenia ciała
 - c. niskich temperatur
10. Nadzór i kontrolę nad przestrzeganiem prawa pracy sprawuje:
- a. Państwowa Inspekcja Pracy
 - b. Prokuratura
 - c. Najwyższa Izba Kontroli
11. Przedstawiony na rysunku znak bezpieczeństwa zalicza się do grupy znaków:
- a. ostrzegawczych
 - b. zakazu
 - c. ewakuacyjnych
- 
12. W jakim terminie pracownik ma obowiązek zgłosić wypadek przy pracy:
- a. niezwłocznie

- b. po zakończeniu leczenia
 - c. do 10 dniu od wypadku
13. Odpowiedzialność za stan bezpieczeństwa i higieny pracy w zakładzie ponosi
- a. brygadzysta
 - b. kierownik
 - c. pracodawca**
14. Płonącą odzież na człowieku należy gasić?
- a. kocem gaśniczym**
 - b. gaśnicą proszkową
 - c. gaśnicą pianową
15. Podjęte działania związane z przywracaniem czynności układu krążenia, oddychania i nerwowego nazywamy:
- a. pielęgnacją
 - b. regeneracją
 - c. resuscytacją**
16. Wskaż, jakie bezpośrednie zagrożenie występuje dla człowieka, który naprawia maszynę lub urządzenie podłączone do sieci elektrycznej:
- a. porażenie prądem**
 - b. skręcenie nogi
 - c. zatrucie toksyczne
17. Czy pracodawca może dopuścić do pracy pracownika bez aktualnego orzeczenia lekarskiego stwierdzającego brak przeciwwskazań do pracy na określonym stanowisku?
- a. nie może dopuścić**
 - b. tak, może dopuścić
 - c. zależy od stanowiska
18. Przedstawiony na rysunku znak oznacza:
- a. miejsce niebezpieczne
 - b. miejsce zbiórki do ewakuacji**
 - c. kierunek ewakuacji



19. Środki ochrony indywidualnej oraz odzież i obuwie robocze są przydzielane pracownikom:
- a. bezpłatnie i stanowią własność pracodawcy**
 - b. odpłatnie i stanowią własność pracownika
 - c. z częściową odpłatnością i stanowią własność zakładu pracy
20. Jakie są techniczne środki chroniące pracownika przed upadkiem z wysokości:
- a. nie ma obowiązku stosowania zabezpieczeń jeśli praca wykonywana jest w bezpieczny sposób
 - b. szelki i linki bezpieczeństwa**
 - c. przyłbica
21. Benzynę należy gasić :
- a. wodą
 - b. dwutlenkiem węgla
 - c. pianą**
22. Kiedy uszkodzonego można ułożyć w pozycji bocznej bezpiecznej:
- a. jeżeli oddycha i nie doznał urazu kręgosłupa**
 - b. zawsze


- c. jeżeli nie oddycha
23. Technicznym środkiem chroniącym pracownika przed hałasem jest:
- odzież robocza
 - kask ochronny
 - ochronnik słuchu**
24. Jaki akt prawny reguluje obowiązki pracodawcy i pracownika w zakresie BHP:
- Rozporządzenie Ministra Pracy i Polityki Socjalnej w sprawie ogólnych przepisów BHP
 - Kodeks Pracy**
 - Rozporządzenie Rady Ministrów w sprawie służby BHP
25. Przedstawiony na rysunku znak bezpieczeństwa zalicza się do grupy znaków:
- ostrzegawczych
 - zakazu
 - nakazu**
- 
26. Po ustaleniu okoliczności i przyczyn wypadku zespół powypadkowy sporządza protokół nie później niż w ciągu:
- 10 dni
 - 14 dni**
 - 18 dni
27. Czy możliwa jest praca na drabinie bez niezbędnego przeszkolenia wysokościowego?
- tak, do 2 m
 - tak, do 1 m**
 - nie
28. Najprostszym sposobem na ugaszenie płonącego oleju na patelni jest:
- użycie gaśnicy proszkowej
 - użycie koca gaśniczego
 - użycie pokrywki**
29. Doraźne ratowanie osób poparzonych polega na:
- schtłodzeniu poparzonej okolicy ciała letnią wodą przez 20 min**
 - polaniu poparzonej okolicy ciała małą ilością spirytusu salicyłowego
 - schtłodzeniu poparzonej okolicy ciała dużą ilością lodowatej wody
30. Który z wymienionych czynników oddziaływujących na człowieka w środowisku pracy może prowadzić do urazu?
- czynnik uciążliwy
 - czynnik niebezpieczny**
 - czynnik szkodliwy
31. Do gaszenia pożarów urządzeń pod napięciem nie wolno używać:
- wody z hydrantów**
 - gaśnicy proszkowej
 - gaśnicy CO2
32. Przedstawiony na rysunku znak oznacza:
- praca w okularach korekcyjnych
 - zakaz stosowania okularów
 - nakaz stosowania ochrony oczu**
- 
33. Które świadczenie nie przysługuje pracownikowi z tytułu wypadku w drodze do pracy:
- jednorazowe odszkodowanie**
 - świadczenie rehabilitacyjne

- c. zasitek chorobowy
34. Badania lekarskie wstępne, okresowe i kontrolne są przeprowadzane na koszt:
- a. pracownika
 - b. kierownika
 - c. pracodawcy**
35. Przy ręcznym transporcie ładunku, prawidłowa pozycja przenoszenia to:
- a. pozycja dowolna
 - b. pozycja pochylona
 - c. pozycja kuczna**
36. Wypadkiem przy pracy nazywa się:
- a. wszelkie dolegliwości, które wystąpiły u pracownika w czasie pracy
 - b. zdarzenie nagłe, wywołane przyczyną zewnętrzną, powodujące uraz lub śmierć, które nastąpiło w związku z pracą**
 - c. ciężkie uszkodzenie ciała w związku z wykonywanymi czynnościami
37. Czy można wykonywać pracę na maszynach ze zdemontowanymi elementami ochronnymi i zabezpieczającymi:
- a. można, jeśli pracodawca wyrazi zgodę
 - b. nie można**
 - c. można, przy zachowaniu szczególnej ostrożności
38. Drobne naprawy instalacji elektrycznej w zakładzie mogą być wykonywane przez:
- a. wszystkich pracowników
 - b. pracowników posiadających odpowiednie uprawnienia**
 - c. pracowników, którym polecenie wydał pracodawca
39. Jaka jest odpowiednia kolejność alarmowania po zauważeniu pożaru:
- a. osoby bezpośrednio zagrożone, straż pożarna, pracodawca**
 - b. straż pożarna, pracodawca, osoby bezpośrednio zagrożone
 - c. nie ma znaczenia kolejność alarmowania
40. Pracownik, który był niezdolny do pracy z powodu choroby dłużej niż 30 dni podlega badaniom lekarskim:
- a. okresowym
 - b. wstępnym
 - c. kontrolnym**
41. W jaki sposób sprawdza się przytomność u dorosłego poszkodowanego:
- a. polewa się wodą poszkodowanego
 - b. poklepuje się poszkodowanego po twarzy
 - c. chwytą się poszkodowanego za barki i lekko potrząsając pyta się np. co się stało?**

PODSTAWOWE ZASADY OCHRONY ŚRODOWISKA

1. Co to jest środowisko?
 - a. ogół elementów przyrodniczych występujących na określonym obszarze oraz ich wzajemne powiązania**
 - b. działania umożliwiające zachowanie równowagi przyrodniczej
 - c. nauka o strukturze i funkcjonowaniu przyrody
2. Główną przyczyną niedoboru wody pitnej jest
 - a. smog
 - b. efekt cieplarniany**
 - c. ozon stratosferyczny
3. Smog to:

- a. zjawisko podwyższania się temperatury ziemi
 - b. zjawisko zmniejszenia zawartości ozonu w stratosferze
 - c. zanieczyszczone powietrze zawierające duże stężenia pyłów i toksycznych gazów**
4. Stosowanie recyklingu ma na celu:
- a. zastępowanie surowców naturalnych tworzywami sztucznymi
 - b. ograniczenie zużycia surowców naturalnych oraz zmniejszenie ilości odpadów**
 - c. selektywne zbieranie odpadów
5. Hałas to dźwięk, który:
- a. wpływa tylko na zdrowie człowieka
 - b. jest zanieczyszczeniem środowiska przyrodniczego**
 - c. powoduje drgania przenoszące się w podłożu gruntowym
6. Do odnawialnych źródeł energii zaliczamy:
- a. gaz ziemny
 - b. ropę naftową
 - c. energię wód płynących**
7. Do odpadów niebezpiecznych należą:
- a. baterie i akumulatory**
 - b. szkoła
 - c. styropian
8. Całokształt działań (także zaniechanie działań) mających na celu właściwe wykorzystanie oraz odnawianie zasobów i składników środowiska naturalnego to:
- a. naturalizacja
 - b. degradacja przyrody
 - c. ochrona środowiska**
9. Wprowadzanie do powietrza dwutlenku siarki (SO₂) jest przyczyną:
- a. powstawania efektu cieplarnianego
 - b. powstawania kwaśnych opadów atmosferycznych**
 - c. powstawania „dziury ozonowej”
10. Najmniej uciążliwe dla środowiska są opakowania:
- a. jedнокrotnego użytku z surowców naturalnych
 - b. wielokrotnego użytku z tworzyw sztucznych
 - c. wielokrotnego użytku z surowców naturalnych**
11. Proces naturalnego rozkładu śmieci to:
- a. segregacja
 - b. degradacja
 - c. biodegradacja**
12. Do odnawialnych źródeł energii zaliczamy:
- a. energię słoneczną**
 - b. węgiel kamienny
 - c. gaz ziemny
13. Głównymi źródłami zanieczyszczeń środowiska są:
- a. zakłady przemysłowe, pojazdy i duże ilości śmieci**
 - b. ptaki, ssaki, owady
 - c. oczyszczalnie ścieków komunalnych oraz kompostowanie
14. Zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny zaliczmy do odpadów:
- a. obojętnych

- b. innych niż niebezpieczne
 - c. niebezpiecznych**
15. Elektrownią wytwarzającą energię ze źródła odnawialnego nie jest:
- a. elektrownia wodna
 - b. elektrownia wiatrowa
 - c. elektrownia węglowa**
16. Wzrost dwutlenku węgla w atmosferze powoduje zjawisko:
- a. efektu cieplarnianego**
 - b. kwaśnych opadów atmosferycznych
 - c. ochładzania powierzchni ziemi
17. W sposób selektywny powinny być zbierane odpady:
- a. wszystkie**
 - b. tylko przemysłowe
 - c. tylko niebezpieczne
18. Źródłem zanieczyszczenia powietrza w wyniku działalności człowieka jest:
- a. erozja skał
 - b. palenie śmieci**
 - c. burze pustynne
19. Zanieczyszczenie powodujące obniżenie żyzności gleby i jej biologicznej wartości nazywamy:
- a. ochroną gleby
 - b. rekultywacją gleby
 - c. degradacją gleby**
20. Zużyte baterie:
- a. wyrzucamy do odpowiedniego pojemnika**
 - b. wyrzucamy do zwykłego kosza na śmieci
 - c. wrzucamy do kosza na metale i tworzywa sztuczne
21. Jak nazywa się proces ponownego wykorzystania odpadów?
- a. segregacja
 - b. recykling**
 - c. rewitalizacja
22. Organizacja Ekologiczna zajmuje się m. in.:
- a. ochroną środowiska**
 - b. połowem chronionych gatunków ryb
 - c. ochroną zabytków
23. Do pojemnika na odpady zmieszane należy wrzucać:
- a. elektrośmieci
 - b. wszystko, czego nie można odzyskać w procesie recyklingu**
 - c. odpadów niebezpiecznych
24. Co oznacza przedstawiony symbol umieszczany na opakowaniach produktów?
- a. opakowanie jest biodegradowalne
 - b. opakowanie nadaje się do recyklingu**
 - c. opakowanie nadaje się do ponownego użytku
- 
25. Który z wymienionych rodzajów energii nie jest energią odnawialną?
- a. energia wodna
 - b. energia geotermalna
 - c. energia atomowa**
26. Odpady powstające w gospodarstwach domowych to:
- a. odpady miejskie

- b. odpady komunalne**
c. odpady gospodarcze
27. Efekt cieplarniany zwiększa się w wyniku:
a. wycinania lasów i rozwoju motoryzacji
b. korzystania z odnawialnych źródeł energii
c. sadzenia drzewek ozdobnych wokół domu
28. Co to jest warstwa ozonowa?
a. to jedna z warstw wód oceanicznych
b. warstwa atmosfery chroniąca przed szkodliwym promieniowaniem ultrafioletowym
c. warstwa, która wytworzyła się wskutek zanieczyszczeń powietrza
29. Dbłość o stan środowiska jest obowiązkiem:
a. tylko przedsiębiorcy
b. tylko organów ochrony środowiska
c. każdego człowieka
30. Elementami (sposobami) ochrony środowiska są:
a. przeciwdziałanie zanieczyszczeniom
b. zwiększenie wydobycia surowców mineralnych
c. zwiększenie emisji dwutlenku węgla (CO₂)
31. Recykling jest formą:
a. unieszkodliwiania odpadów
b. odzysku odpadów
c. zbierania odpadów
32. Do niebieskiego pojemnika lub worka na śmieci nie można wrzucać:
a. kartonu po napojach
b. papieru gazetowego
c. tektury
33. Węgiel kamienny, ropa naftowa i gaz ziemny należą do:
a. nieodnawialnych źródeł energii
b. niewyczerpywalnych zasobów przyrody
c. odnawialnych źródeł energii
34. Który z produktów najszybciej ulega biodegradacji?
a. papier
b. puszka po napoju
c. plastikowa butelka
35. Zużyte w zakładzie pracy świetlówki, baterie, akumulatory, opakowania po lakierach i rozpuszczalnikach zaliczamy do odpadów:
a. komunalnych
b. niebezpiecznych
c. obojętnych
36. Ochrona powietrza polega na:
a. zapewnieniu jak najlepszej jego jakości w szczególności poprzez zmniejszenie poziomów substancji w powietrzu
b. uwalnianiu do powietrza freonów
c. zwiększanie emisji dwutlenku węgla
37. Co oznacza przedstawiony symbol umieszczany na opakowaniach produktów?
a. opakowanie wielokrotnego użytku
b. opakowanie biodegradowalne
c. opakowanie jednorazowe



38. Wprowadzane do wód lub do ziemi wody zużyte na cele bytowe lub gospodarcze są:
- komunalnymi osadami ściekowymi
 - ściekami miejskimi
 - ściekami komunalnymi**
39. Który z odpadów można kompostować?
- puszki po konserwach
 - obierki z warzyw**
 - papier
40. Biomasa to:
- nawóz powstały z substancji nieorganicznej
 - jedno ze źródeł energii odnawialnej**
 - termin określający wszystkie organizmy żyjące na ziemi
41. Co prowadzi to do topnienia lodowców i podnoszenia się poziomu wód morskich:
- dziura ozonowa
 - kwaśne deszcze
 - ocieplenie klimatu (efekt cieplarniany)**

PODSTAWOWE PRZEPISY PRAWA PRACY

- Nadzór i kontrolę nad przestrzeganiem prawa pracy sprawuje:
 - Najwyższa Izba Kontroli
 - Państwowa Inspekcja Pracy**
 - Prokuratura

- Pracodawcą jest:
 - zleceniodawca
 - jednostka organizacyjna, w tym nie posiadająca osobowości prawnej, a także osoba fizyczna, jeżeli zatrudnia pracowników**
 - osoba prowadząca działalność gospodarczą
- Kto jest pracownikiem
 - osoba zatrudniona na podstawie umowy o pracę**
 - osoba wykonująca umowę zlecenia
 - każda osoba wykonująca pracę na podstawie jakiegokolwiek umowy
- Kto sprawuje nadzór i kontrolę nad przestrzeganiem prawa pracy
 - Państwowa Inspekcja Pracy**
 - Państwowa Inspekcja Sanitarna
 - Zakład Ubezpieczeń Społecznych
- Stosunek pracy nawiązuje się na podstawie przepisów
 - Kodeksu Pracy**
 - Kodeksu Postępowania Administracyjnego
 - Kodeksu Karnego
- Kto pokrywa koszty badań lekarskich
 - pracownik
 - pracodawca**

- c. w równych częściach pracownik i pracodawca
7. Umowa o pracę różni się od umowy zlecenia:
- a. **wykonywaniem pracy pod nadzorem i w wyznaczonym miejscu i czasie**
 - b. wykonywaniem pracy pod nadzorem bez względu na miejsce i czas pracy
 - c. niczym się nie różni
8. Ile może trwać umowa na czas określony?
- a. maksymalnie 24 miesiące
 - b. do 5 lat
 - c. **maksymalnie 33 miesiące**
9. Jakie wyróżniamy rodzaje umowy o pracę
- a. umowa o pracę na czas określony i umowa zlecenie
 - b. umowa o dzieło i umowa o pracę na czas próbny
 - c. **umowa o pracę na okres próbny, czas określony i czas nieokreślony**
10. Co oznacza umowa na czas nieokreślony?
- a. umowa bez okresu wypowiedzenia
 - b. **umowa bez wskazanego terminu końcowego jej trwania**
 - c. umowa zawarta na długi okres np. 15 lat
11. Pracownik może wystąpić do pracodawcy o sprostowanie świadectwa pracy:
- a. w ciągu 7 dni od otrzymania świadectwa pracy
 - b. **w ciągu 14 dni od otrzymania świadectwa pracy**
 - c. nie może wystąpić o sprostowanie świadectwa pracy
12. Ile razy pracodawca może zawrzeć z pracownikiem umowę na czas określony?
- a. zawsze przy zmianie stanowiska
 - b. tylko raz
 - c. **maksymalnie 3 razy**
13. Umowa o pracę jest zawierana pomiędzy
- a. **pracownikiem a pracodawcą**
 - b. pracodawcą a umową zlecenie
 - c. pracownikiem a umową zlecenie
14. W jakich terminach pracodawca jest obowiązany wypłacać wynagrodzenie za pracę?
- a. **wynagrodzenie za pracę powinno być wypłacane co najmniej raz w miesiącu, nie później niż w ciągu pierwszych 10 dni następnego miesiąca kalendarzowego**
 - b. to zależy od woli pracodawcy
 - c. kiedy pracownik zgłosi to na piśmie
15. Jeżeli pracownik nie zgadza się z wypowiedzeniem umowy o pracę może odwołać się do
- a. **Sądu Pracy**
 - b. Sądu Administracyjnego
 - c. Państwowej Inspekcji Pracy
16. Rozwiązanie stosunku pracy następuje poprzez
- a. wydanie pracownikowi odzieży roboczej
 - b. **wydania pracownikowi świadectwa pracy**
 - c. ustnym poinformowaniu pracownika, że może już nie przychodzić do pracy
17. Jaki jest okres wypowiedzenia umowy na okres próbny, zawartej na 10 dni?
- a. umowa na okres próbny nie może być rozwiązana za wypowiedzeniem

- b. 3 dni robocze**
 - c. zawsze 2 tygodnie
- 18. Umowę zawartą na czas określony, dłuższy niż 6 miesięcy, można rozwiązać:
 - a. tylko na mocy porozumienia stron
 - b. tylko za wypowiedzeniem dokonany przez pracodawcę
 - c. za wypowiedzeniem, przez każdą ze stron umowy**
- 19. Kto może dokonać wypowiedzenia umowy o pracę?
 - a. tylko pracownik
 - b. tylko pracodawca
 - c. zarówno pracownik jak i pracodawca**
- 20. Jak długo może trwać umowa na okres próbny?
 - a. brak maksymalnego terminu trwania umowy na okres próbny
 - b. maksymalnie 3 miesiące**
 - c. maksymalnie 1 miesiąc
- 21. Kto może wystąpić z propozycją rozwiązania umowy o pracę na mocy porozumienia między stronami?
 - a. tylko pracownik
 - b. zarówno pracownik jak i pracodawca**
 - c. zawsze pracodawca
- 22. Kto wydaje orzeczenie o zdolności do pracy?
 - a. lekarz rodzinny
 - b. inspektor BHP
 - c. lekarz medycyny pracy**
- 23. Pracownik młodociany, który nie ukończył 16 lat powinien uczyć się zawodu przez
 - a. 8 godzin dziennie
 - b. 6 godzin na dobę**
 - c. 8 godzin na dobę
- 24. Ile umów o pracę na czas określony można zawrzeć?
 - a. 3 umowy na okres nieprzekraczający 33 miesięcy**
 - b. 3 umowy na okres nieprzekraczający 36 miesięcy
 - c. 3 umowy bez żadnych ram czasowych
- 25. O terminie wykorzystania tzw. urlopu na żądanie, pracownik powinien zawiadomić pracodawcę:
 - a. najpóźniej w dniu swojej nieobecności**
 - b. najpóźniej w dniu następnym, po dniu kiedy urlop został wykorzystany.
 - c. najpóźniej w dniu poprzedzającym dzień swojej nieobecności
- 26. Jeżeli ustalony dzień wypłaty wynagrodzenia za pracę jest dniem wolnym od pracy, wynagrodzenie wypłaca się w dniu:
 - a. następnym
 - b. poprzedzającym dzień wypłaty**
 - c. nie ma znaczenia kiedy
- 27. Na wniosek pracownika urlop może być podzielony na części. W takim jednak przypadku co najmniej jedna część wypoczynku powinna trwać
 - a. nie mniej niż 14 kolejnych dni kalendarzowych**
 - b. nie mniej niż 7 kolejnych dni kalendarzowych
 - c. nie mniej niż 14 kolejnych dni roboczych

28. Pracownik którego staż pracy wynosi 11 lat ma praw od urlopu wypoczynkowego w wymiarze
- 26 dni**
 - 20 dni
 - proporcjonalnie do stażu pracy u danego pracodawcy
29. Wymiar urlopu pracownika zależy od
- stażu pracy i ukończonych szkół**
 - lat nauki w szkole
 - stażu pracy u danego pracodawcy
30. Pracodawca może rozwiązać umowę bez wypowiedzenia z winy pracownika w razie:
- ciężkiego naruszenia przez pracownika podstawowych obowiązków pracowniczych**
 - niezawinionej przez pracownika utraty uprawnień do wykonywania pracy
 - likwidacji zakładu pracy
31. Pora nocna obejmuje 8 godzin w ustalonym przez pracodawcę czasie pomiędzy
- 21 a 7 rano**
 - 21 a 5 rano
 - 23 a 7 rano
32. Zgodnie z ustawą Kodeks Pracy, pracownik
- nie może zrzec się prawa do wynagrodzenia ani przenieść tego prawa na inną osobę**
 - może zrzec się prawa do wynagrodzenia
 - może przenieść prawo do wynagrodzenia na inną osobę
33. Czy pracodawca ma obowiązek rozwiązania umowy o pracę na wniosek pracownika w drodze porozumienia stron?
- jest to bezwzględny obowiązek pracodawcy
 - nie ma takiego sposobu rozwiązania umowy o pracę
 - wymaga to zgodnego oświadczenia woli pracownika i pracodawcy**
34. Czy pracodawca musi zatrudnić pracownika na czas nieokreślony po wykorzystaniu wszystkich umów na czas określony?
- tak, to obowiązek pracodawcy
 - tak, jeżeli chce dalej współpracować z pracownikiem**
 - tak, ale zawsze z podwyższeniem wynagrodzenia
35. Jaki jest okres wypowiedzenia umowy zawartej na czas nieokreślony, jeżeli pracownik był zatrudniony co najmniej 3 lata?
- 3 miesiące**
 - zawsze 2 miesiące niezależnie od stażu pracy u danego pracodawcy
 - umowę zawartą na czas nieokreślony można rozwiązać tylko na mocy porozumienia stron
36. Jaki jest okres wypowiedzenia umowy zawartej na czas nieokreślony jeżeli pracownik był zatrudniony krócej niż 6 miesięcy?
- 2 tygodnie**
 - zawsze 3 miesiące niezależnie od stażu pracy u danego pracodawcy

- c. umowę zawartą na czas nieokreślony można rozwiązać tylko na mocy porozumienia stron
37. Ile dni urlopu przysługuje po przepracowaniu 10 lat?
- 20 dni
 - 26 dni**
 - 38 dni
38. Czas pracy to:
- czas w którym pracownik pozostaje do dyspozycji pracodawcy zakładzie pracy**
 - zawsze 8 godzin dziennie
 - czas w którym pracodawca pozostaje do dyspozycji pracownika
39. Osoba z którą rozwiązano umowę o pracę może zarejestrować się w:
- Państwowej Inspekcji Pracy
 - Powiatowym Urzędzie Pracy**
 - Urzędzie Skarbowym
40. Jaki jest okres wypowiedzenia umowy na okres próbny, jeżeli okres próbny wynosi 3 miesiące?
- umowy na okres próbny nie można rozwiązać za wypowiedzeniem
 - 2 tygodnie**
 - miesiąc
41. Kiedy pracodawca może rozwiązać umowę o pracę bez wypowiedzenia z winy pracownika?
- w każdej sytuacji
 - gdy pracownik popełnił w trakcie trwania umowy o pracę przestępstwo, które uniemożliwia dalsze zatrudnianie go na zajmowanym stanowisku, jeżeli przestępstwo jest oczywiste lub zostało stwierdzone prawomocnym wyrokiem**
 - pracodawca nie może rozwiązać umowy o pracę bez zachowania okresu wypowiedzenia
42. Ile wynosi dobowy wymiar czasu pracy pracownika młodocianego mającego 17 lat
- 6 godzin
 - 8 godzin**
 - 6,5 godziny

PODSTAWOWA PROBLEMATYKA Z ZAKRESU PODEJMOWANIA DZIAŁANOŚCI GOSPODARCZEJ I ZARZĄDZANIA PRZEDSIĘBIORSTWEM

- Gospodarka rynkowa charakteryzuje się:
 - silnym rządem centralnym
 - swobodą w prowadzeniu działalności gospodarczej**
 - ujemnym bilansem płatniczym z zagranicą
- Co to jest konkurencja?
 - obniżenie cen towaru
 - rywalizacja o jak największą liczbę klientów**
 - terminowe wykonanie wyrobu
- Jeśli podatki wzrastają to oznacza, że:
 - dochody firmy maleją
 - dochody firmy rosną**

- c. dochody firmy nie ulegają zmianie
- 4. Deflacja to zjawisko polegające na:
 - a. podwyższeniu ogólnego poziomu cen dóbr i usług na rynku
 - b. globalnym deficycie podaży nad popytem
 - c. obniżeniu się ogólnego poziomu cen dóbr i usług na rynku**
- 5. Najważniejszym celem działalności przedsiębiorstwa jest:
 - a. maksymalizacja kosztów
 - b. maksymalizacja zysku**
 - c. maksymalizacja nakładów
- 6. Zaznacz, które oznaczenie firmy osoby fizycznej jest poprawne:
 - a. Jan Kowalski – Naprawa obuwia**
 - b. Sklep monopolowy
 - c. Producent samochodów
- 7. Czy osoba fizyczna prowadząca jednoosobową działalność gospodarczą musi zatrudniać pracowników ?
 - a. może, ale nie ma obowiązku**
 - b. obowiązkowo powinna zatrudniać co najmniej 1 pracownika
 - c. jest to zabronione, ponieważ prowadzi jednoosobową działalność gospodarczą.
- 8. Uprawnionymi do dokonywania transakcji na giełdzie papierów wartościowych są:
 - a. bankierzy
 - b. maklerzy**
 - c. kasjerzy
- 9. Państwowa Inspekcja Sanitarna zajmuje się:
 - a. nadzorem nad warunkami bezpiecznej pracy
 - b. nadzorem nad warunkami i higieną pracy w zakładach pracy**
 - c. nadzorem nad sprzątnięciem dróg i ulic
- 10. Do źródeł prawa gospodarczego zaliczamy m.in.:
 - a. Kodeks spółek handlowych**
 - b. Kodeks karny
 - c. rozporządzenie Ministra Edukacji Narodowej
- 11. Gotówkę w kasie i na rachunku bankowym zaliczamy do:
 - a. majątku obrotowego**
 - b. funduszy ubezpieczeniowych
 - c. dóbr naturalnych
- 12. Czym jest spółka ?
 - a. formą prawną prowadzenia działalności gospodarczej**
 - b. dobrowolnym zrzeszeniem nieograniczonej liczby osób
 - c. miejscem spotkań towarzyskich
- 13. Co oznacza skrót PKD:
 - a. Powszechna Klasyfikacja Dzienników
 - b. Polska Klasyfikacja Działalności**
 - c. Państwowa Klasyfikacja Dokumentów
- 14. W trakcie prowadzenia działalności gospodarczej, przedsiębiorca podlega kontroli z:
 - a. urzędu Skarbowego**
 - b. Sądu Rejonowego
 - c. innych przedsiębiorców działających w tej samej branży

15. Czym jest spółdzielnia ?
- dobrowolnym zrzeczeniem nieograniczonej liczby osób**
 - nazwą , pod którą przedsiębiorca ma prowadzić przedsiębiorstwo
 - specjalnym rodzajem pełnomocnictwa handlowego
16. Przymusowe świadczenie pieniężne na rzecz budżetu państwa to:
- podatek**
 - hipoteka
 - spadek
17. Czy pracodawca jest zobowiązany przekazać co miesiąc pracownikowi informację o wysokości pobranych składek ZUS?
- tak
 - nie**
 - tak przy zatrudnieniu powyżej 5 pracowników
18. Czym jest oferta?
- skierowana do konkretnego adresata lub ogółu propozycja zawarcia umowy o oznaczonej treści**
 - jest nieodpłatną umową, w której darczyńca zobowiązuje się do bezpłatnego świadczenia na rzecz obdarowanego
 - spisem norm i aktów prawnych
19. Rynek globalny to m.in. handel pomiędzy:
- przedsiębiorstwami polskimi
 - przedsiębiorstwami Unii Europejskiej
 - przedsiębiorstwami na całym świecie**
20. Dochód przedsiębiorstwa jest wówczas gdy:
- wydatki są większe od przychodów
 - przychody są większe od kosztów**
 - przychody są mniejsze od kosztów
21. Oprócz Rzecznika Praw Konsumenta ochroną prawną konsumentów zajmuje się również:
- urząd skarbowy
 - Inspekcja Handlowa**
 - Państwowa Inspekcja Pracy
22. Do majątku rzeczowego przedsiębiorstwa zaliczamy m. in:
- pieniądze i akcje
 - budynki i samochody**
 - narzędzia i obligacje
23. Inspekcja Handlowa sprawuje nadzór nad:
- ochroną praw i interesów konsumentów**
 - kwalifikacjami zawodowymi pracowników
 - przestrzeganiem przepisów prawa pracy
24. Podatek to:
- stawka procentowa od transakcji sprzedaży
 - przymusowe świadczenie pieniężne, które jest pobierane przez państwo lub gminę**

- c. zryczałtowana kwota płacona przez pracownika od wynagrodzenia brutto
25. Skrót „PKB” oznacza:
- a. Polski Kapitał Bankowy
 - b. Produkt Krajowy Brutto**
 - c. Polskie Kopalnie Bazaltu
26. Ubezpieczenie zdrowotne dotyczy:
- a. pracownika**
 - b. przedsiębiorstwa
 - c. zarówno przedsiębiorstwa i pracownika
27. Przewagę wydatków nad dochodami w budżecie państwa nazywamy:
- a. popytem
 - b. deficytem budżetowym**
 - c. podażą
28. Nadwyżka dochodu nad kosztami z tytułu prowadzenia działalności gospodarczej to:
- a. utarg
 - b. zysk**
 - c. strata
29. Wkład rzeczowy do spółki nazywa się:
- a. aportem**
 - b. udziałem
 - c. darowizną
30. Czy przy rejestrowaniu działalności gospodarczej, przedsiębiorca jest zobowiązany posiadać pieczętkę firmową:
- a. tak, jest to jego obowiązek
 - b. nie**
 - c. jest to decyzja przedsiębiorcy
31. Z kasy fiskalnej otrzymujemy wydruk:
- a. paragonu**
 - b. oferty
 - c. rachunku
32. Konsument na rynku gospodarczym to:
- a. nabywca faktury
 - b. sprzedawca
 - c. każda osoba z gospodarstwa domowego kupująca na rynku dóbr i usług**
33. Miarą wzrostu gospodarczego dla danego kraju jest przyrost PKB. Ten skrót oznacza:
- a. przyrost kapitału brutto
 - b. produkt krajowy brutto**
 - c. przyrost kredytów bankowych
34. Zakresem działalności sądów administracyjnych jest:
- a. orzekanie o nabyciu praw do spadku
 - b. orzekanie o zgodności z prawem decyzji organów administracji**
 - c. orzekanie w sprawach sporów o warunki wykonania umów o dostawę towarów i usług między przedsiębiorstwami prowadzonymi przez osoby fizyczne
35. Dywidenda to:
- a. roczna opłata bankowa
 - b. zysk wypłacony akcjonariuszom spółki**

- c. forma podatku dochodowego
36. Kapitałem nazywamy:
- a. uzyskaną oszczędność w materiałach
 - b. podział czystej nadwyżki między pracowników
 - c. wartość środków zaangażowanych w prowadzenie działalności gospodarczej**
37. Spółki handlowe rejestruje się w:
- a. Urzędzie Wojewódzkim
 - b. Krajowym Rejestrze Sądowym**
 - c. Ministerstwie Gospodarki
38. Monopol to forma rynku na którym:
- a. działa wielu sprzedawców przy ograniczeniu liczby nabywców
 - b. działa jeden sprzedawca przy nieograniczonej liczbie nabywców**
 - c. nie ma barier w rozwijaniu efektywnej konkurencji
39. Za mikroprzedsiębiorcę uważa się przedsiębiorcę, który w co najmniej w jednym z dwóch lat obrotowych zatrudniał średniorocznie:
- a. mniej niż 10 pracowników**
 - b. do 30 pracowników
 - c. do 50 pracowników
40. Co rozumiemy pod pojęciem „system podatkowy” ?
- a. wybrany przez przedsiębiorcę sposób opłacania podatków
 - b. uporządkowany pod względem prawnym ogół podatków pobieranych przez państwo**
 - c. oprogramowanie komputera umożliwiające obliczanie wysokości podatków
41. Jak Kodeks Cywilny definiuje słowo „firma” w odniesieniu do osoby prawnej?
- a. rodzaj przedsiębiorstwa
 - b. nazwę przedsiębiorstwa**
 - c. osobowość prawną przedsiębiorstwa
42. Prywatyzacja to proces, w wyniku którego następuje przekazywanie podmiotom prywatnym majątku:
- a. spółdzielczego
 - b. organizacji pożytku publicznego
 - c. państwowego**



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

