

## CUKIERNIK – EGZAMIN CZELADNICZY – CZĘŚĆ PISEMNA – RACHUNKOWOŚĆ ZAWODOWA

1. Oblicz 20% liczby 150.
2. Jaki procent liczby 900 stanowi liczba 135?
3. Wynagrodzenie pracownika wynosi 10,50 zł za godzinę pracy. Pracownik pracuje 8 godzin dziennie. W ciągu miesiąca przepracował 23 dni. Jakie wynagrodzenie za pracę otrzymał za ten miesiąc?
4. Cena kilograma masła wynosi 16 zł. Cukiernik zamówił 5 opakowań zawierających po 20 kg masła. Ile zapłaci za tę ilość?
5. Jeden kawałek szarlotki o masie 5 dag kosztuje 1 zł 20 gr. Jaka jest cena jednego kilograma szarlotki?
6. Do produkcji jednego kilograma ciasta biszkoptowego potrzeba 324 g cukru. Ile cukru zużyje się do produkcji 6 kilogramów ciasta biszkoptowego?
7. Kilogram kremu szwedzkiego zawiera 0,4 kg tłuszczu. Ile tłuszczu znajduje się w 0,5 kg tego kremu?
8. Ile cm<sup>3</sup> zawiera 1 dm<sup>3</sup> (1 liter)?
9. Koszt naprawy chłodziarki wynosi 350 zł netto. Faktura uwzględnia podatek VAT w wysokości 23%, co stanowi kwotę 80,50zł. Ile wynosi koszt brutto naprawy?
10. Do produkcji 10 kg herbatników deserowych w czekoladzie zużywa się 2 kg polewy czekoladowej. Ile polewy zużyje się do produkcji 15 kg tych herbatników?
11. Koszt surowców do produkcji 25 kg sernika wiedeńskiego wyniósł 450 zł. Jaki będzie koszt surowców zużytych do produkcji 10 kg tego sernika?
12. Samochód dostawczy zużywa 11 litrów paliwa na 100 km. Każdego dnia samochód pokonuje trasę wynoszącą 80 km. Ile litrów paliwa zużywa w ciągu sześciu dni?
13. Cukiernia zamówiła w hurtowni surowce o wartości 1500 zł. Zgodnie z umową koszt transportu wynosi 2% wartości zamówienia. Ile należy zapłacić za transport?
14. Cukiernia sprzedaje herbatniki anyżki pakowane po 150 g w ozdobne torebki. Ile torebek potrzeba do zapakowania 12 kilogramów anyżków?
15. 1/5 całości to inaczej?
16. Cenę towaru, który kosztował 150 zł, podwyższono o 15%. Jaka jest cena towaru po podwyżce?
17. W zakładzie cukierniczym przeprowadzono remont, którego koszt wyniósł 5000zł netto. Jaki koszt poniósł właściciel, jeśli podatek VAT wyniósł 23%?
18. Firma zakupiła sprzęt cukierniczy za sumę 3000 zł. Za transport należy zapłacić 5% wartości sprzętu. Jaki jest koszt transportu?
19. Obwód tortu o średnicy 20 cm wynosi?
20. 10 promili z liczby 525 to?
21. Pracownik pobrał zaliczkę w wysokości 408 zł, co stanowi 17% jego miesięcznego wynagrodzenia. Ile wynosi wynagrodzenie pracownika?
22. Cena towaru przed obniżką wynosiła 120 zł, a po obniżce cena wynosi 102 zł. O ile procent obniżono cenę?
23. Procentowa zawartość tłuszczu w cieście piaskowym wynosi 40%. Ile tłuszczu znajduje się w 5 kg tego ciasta?
24. Ubytek produkcyjny podczas produkcji ciasta parzonego wynosi 50%. Ile kilogramów gotowego wyrobu uzyska się z 12 kg surowców?
25. Do wyprodukowania ciasta francuskiego zużyto 10 kg surowca. Ubytek produkcyjny wynosi 25%. Ile otrzymamy gotowego wyrobu?
26. Na wyprodukowanie 10 kg babki ciasta drożdżowego zużyto 5,5 kg mąki. Jaka jest procentowa zawartość mąki w cieście drożdżowym?
27. Procentowy udział tłuszczu w cieście kruchym wynosi 25%. Ile cukru znajduje się w 5 kg tego ciasta?

28. Ile wynosi podatek dochodowy w wysokości 19% od dochodu 2500 zł?
29. Koszt produkcji babki piaskowej stanowi 42% jego ceny. Jaki jest koszt produkcji 1 kg babki piaskowej, jeżeli jej cena za kilogram wynosi 18 zł?
30. Cena netto jednego pączka wynosi 1,55 zł. Podatek VAT na wyroby cukiernicze wynosi 8%. Jaka będzie cena pączka w sklepie w zaokrągleniu do 0,1 zł?
31. Cena sernika wynosi 18,50 za kilogram. Koszty stanowią 49% jego ceny. Oblicz koszty produkcji 15 kilogramów sernika.
32. Oblicz cenę jednego kilograma placka drożdżowego, jeśli koszt surowców na 12 kg tego wyrobu wynosi 80,55 zł, co stanowi 47% ceny detalicznej.
33. Pan Kowalski wpłacił na rachunek bankowy 1000 zł. Oprocentowanie lokat w tym banku wynosi 6% w stosunku rocznym. Jaką kwota zostanie dopisana po roku do rachunku pana Kowalskiego, jeśli zostanie od niej odprowadzony podatek w wysokości 19%?
34. Oprocentowanie kredytu bankowego w skali roku wynosi 20%. Stopa inflacji wynosi 5%. Ile wynosi realne oprocentowanie kredytu?
35. Cena sękacza wynosi 38 zł za kilogram. Udział kosztów surowców w cenie wyrobu wynosi 39%. Jaki jest koszt surowców potrzebnych do wyprodukowania 25 kg sękacza?
36. Cukiernia sprzedaje sernik w cenie 25 zł za kilogram. Zysk stanowi 16% ceny. Jaka jest wartość zysku ze sprzedaży 7,5 kg sernika?
37. Koszt surowców do produkcji tortu stanowi 40% jego ceny. Jaka jest wysokość kosztów surowców zużytych do produkcji 5 kg tortu, jeśli jego cena wynosi 30 zł za kilogram?
38. Koszt surowców do produkcji 25 kg tortu wynosi 480 zł. Stanowi on 48% ceny. Jaka powinna być cena 1 kg tortu?
39. Sprzedano 12 kg tortu makowego w cenie 35 zł za kilogram. Oblicz osiągnięty zysk, jeśli udział zysku w cenie wynosi 24%?
40. Koszty surowców użytych do produkcji sernika stanowią 45% jego ceny. Jaki jest koszt surowców użytych do wyprodukowania 24 kg sernika, jeśli jego cena wynosi 18,50 zł za kilogram?
41. Sprzedano 10 kg sernika krakowskiego w cenie 20 zł za kilogram. Udział zysku wynosi 21% ceny. Oblicz wysokość zysku.
42. Wyprodukowano 20 kg herbatników baletek. Zysk stanowi 50% ich ceny, wynoszącej 18 zł za kilogram. Ile wyniesie zysk ze sprzedaży wyprodukowanych herbatników, jeśli podczas transportu do sklepu 5% partii uległo zniszczeniu i nie nadaje się dla konsumenta?
43. Kokosanki pakowane są w torebki po 200 g. Ile torebek należy przygotować do zapakowania 50 kg kokosanek, jeśli wiadomo, że straty opakowań podczas pakowania wynoszą 2%?
44. Miesięczny obrót w zakładzie wyniósł 30000 zł. Zysk z prowadzonej działalności to 6600 zł. Jaki to procent obrotu?
45. Wynagrodzenie pracownika za jedną godzinę pracy wynosi 13 zł. Pracownik przepracował 20 dni po 8 godzin. Na koniec miesiąca pracodawca wypłacił mu premię, stanowiącą 10% jego podstawowego wynagrodzenia? Jaką kwotę wypłacono pracownikowi?

#### **CUKIERNIK – EGZAMIN CZELADNICZY – CZĘŚĆ PISEMNA – DOKUMENTACJA DZIAŁALNOŚCI GOSPODARCZEJ**

1. Co oznacza skrót NIP?
2. Jaki wydruk otrzymujemy z kasy fiskalnej?
3. Co oznacza skrót CV?
4. Jakie dane zawiera prawidłowo zaadresowana koperta?
5. W jakim czasie pracownik może wystąpić z wnioskiem do kierownika zakładu pracy o sprostowanie świadectwa pracy?
6. Co spisuje się na okoliczność wykonania zamówionej przez klienta usługi?
7. Jakie elementy musi zawierać wypowiedzenie o pracę przez pracownika?
8. Kto musi posiadać numer REGON ?

9. W jakiej formie powinno zostać złożone wypowiedzenie pracy przez pracownika?
10. Jaka jest w Polsce maksymalna stawka podatku VAT?
11. W jaki sposób można opłacać podatek dochodowy?
12. Kto powinien podpisać umowę o pracę powinni podpisać?
13. Co jest podstawowym dokumentem w transakcji sprzedaży?
16. Co to jest podatek VAT?
17. W jakiej formie powinny być sporządzane dokumenty w sprawach pracowniczych?
18. Co określa Kodeks Pracy?
19. Co to jest amortyzacja?
20. Co to jest leasing?
21. Jak nazywamy ilość towaru, jaką nabywcy są gotowi kupić po danej cenie, w określonym czasie?
22. Czego dotyczy formularz PIT?
23. Miarą wzrostu gospodarczego dla danego kraju jest przyrost PKB. Co oznacza ten skrót?
24. Który podatek jest podatkiem pośrednim?
25. Wskaż, jak nazywamy przymusowe świadczenie pieniężne na rzecz budżetu państwa?
26. Gdzie dokonuje się rejestracji działalności gospodarczej osób fizycznych?
27. Wskaż spółkę kapitałową.
28. Jaki akt prawny reguluje podejmowanie, wykonywanie i zakończenie działalności gospodarczej?
29. Co oznacza skrót CEIDG?
30. Co określa rodzaj wykonywanej działalności?
31. Na podstawie czego identyfikuje się przedsiębiorcę?
32. W ilu egzemplarzach wystawia się fakturę?
33. Kogo identyfikujemy jako małego przedsiębiorcę?
34. Czy wpisowi do ewidencji działalności gospodarczej podlega informacja o umowie spółki cywilnej?
34. Kogo dotyczy obowiązek przestrzegania ochrony danych osobowych?
35. Kto prowadzi rejestr działalności regulowanej?
36. Kto wydaje koncesję?
37. Jacy przedsiębiorcy mogą skorzystać z postępowania naprawczego?
38. Jaki rodzaj działalności zgłaszamy do Państwowej Inspekcji Pracy?
39. Czy prowadząc jednoosobowo działalność gospodarczą można świadczyć pracę na rzecz innego podmiotu gospodarczego na podstawie umowy o dzieło?
40. Czy prowadzący działalność gospodarczą może zatrudniać młodocianych nie posiadających kwalifikacji?
41. Kiedy osoba fizyczna może podjąć działalność gospodarczą?
42. Czy w czasie trwania kontroli podatkowej, prowadzący działalność gospodarczą może złożyć lub skorygować deklaracje podatkowe objęte kontrolą?
43. Gdzie składa przedsiębiorca wniosek o wydanie interpretacji w sprawie zastosowania przepisów dotyczących składek na ubezpieczenie społeczne?
44. Jakie przepisy regulują możliwość przekształcenia działalności gospodarczej osoby fizycznej w spółkę kapitałową?

### **CUKIERNIK – EGZAMIN CZELADNICZY – CZĘŚĆ PISEMNA – RYSUNEK ZAWODOWY**

1. Co nazywamy szkicem?
2. Jaki jest podstawowy format arkusza rysunku technicznego?
3. Podziałka 2:1 to jaka skala?

4. Skala 1:1 oznacza, że przedmiot przedstawiony na rysunku jest?
5. Linia wymiarowa to jaka linia?
6. Jak nazywamy przedstawienie przedmiotu w określonej skali, przy użyciu przyrządów kreślarskich?
7. Gdzie umieszcza się tabliczkę rysunkową?
8. Jaki rysunek powinien zawierać tabliczkę rysunkową?
9. Do wykreślenia jakich linii wykorzystuje się ekierki?
10. Ile stopni wynosi kąt prosty?
11. Jakim symbolem oznacza się promień okręgu na rysunku technicznym?
12. Który arkusz formatu A ma największe rozmiary?
13. Ile mm ma jeden decymetr?
14. Co oznacza symbol HB umieszczony na ołówku?
15. Z czego składa się linia kreskowa?
16. Co oznacza, że wymiary przedmiotu na rysunku są przedstawione w skali 2:1?
17. Co to jest podziałka (skala)?
18. Podziałka 1:8 oznacza, że przedmiot na rysunku ma wymiary?
19. Podziałka 5:1 oznacza, że przedmiot na rysunku ma wymiary?
20. Jaka jest długość boku kwadratu na rysunku wykonanym w skali 1:10?
21. Który z kątów jest kątem ostrym?
22. Średnica koła w stosunku do promienia jest
23. Średnicę okręgu na rysunku technicznym oznacza się symbolem
24. Jak zaznacza się krawędzie widoczne rysowanego przedmiotu?
25. Co rysujemy linią kreskową cienką?
26. Do jakich rzutów zalicza się rzut z góry?
27. Pojemność jednego litra odpowiada ilu dm<sup>3</sup>?
28. Co oznacza symbol  $\emptyset$  umieszczony na rysunku technicznym?
29. Jakim symbolem oznacza się ołówek o największej twardości?
30. Najbardziej miękki ołówek jest oznaczony symbolem?
31. Jakie wymiary format A3 arkusza kreślarskiego ma w stosunku do arkusza A4?
32. Jakie wymiary ma arkusz formatu A4?
33. Ile arkuszy formatu A4 mieści się w formacie arkusza A2?
34. Jaką linią rysujemy na rysunku technicznym oś symetrii?
35. Ile wynosi miara kąta pełnego?
36. Do wykreślenia czego używa się krzywików?
37. Jakiego należy użyć zapisu wymiarując otwór o średnicy 30 mm?
38. Jeśli długość linii na rysunku wykonanym w skali 1:2 wynosi 50 mm, to ile wynosi on w rzeczywistości?
39. Długość boku kwadratu wynosi 20 mm. Jaka będzie długość boku tego kwadratu na rysunku wykonanym w skali 4:1?
40. Jakie rozróżniamy przekroje?
41. Podaj w cm jaką średnicę będzie miało koło o promieniu 10 cm na rysunku wykonanym w skali 1:2?
42. Za pomocą jakiego przyrządu podzielimy koło na 6 równych części?
43. Do czego używamy ołówek oznaczone symbolem H3?
44. Symbole graficzne umieszczane na rysunku w celu zwiększenia jego czytelności to?
45. Na ile równych części można podzielić tort, znając jego średnicę?

1. Czym przykrywamy krwawiącą ranę przed zabandażowaniem?
2. Co należy zrobić w przypadku zapalenia się odzieży na człowieku?
3. Co należy uczynić w razie wypadku przy pracy?
4. Co należy uczynić w pierwszej kolejności w przypadku porażenia prądem?
5. Czym można gasić urządzenia elektryczne pod napięciem?
6. Kto może dokonywać napraw maszyn w czasie ich pracy?
7. Jaka jest pozycja poszkodowanego podczas jego reanimacji?
8. Na czym polega pierwsza pomoc w przypadku poparzenia?
9. Z czego składa się komplet odzieży roboczej cukiernika?
10. Kto jest osobą odpowiedzialną za bezpieczeństwo na terenie zakładu pracy?
11. Jakiego koloru używa się do oznakowania sprzętu przeciwpożarowego?
12. Jaka instrukcja powinna być umieszczona przy każdej maszynie, w widocznym miejscu?
13. Pierwszą czynnością, jaką wykonuje pracownik po przyjsciu do pracy, jest?
14. Kiedy powstaje choroba zawodowa?
15. Jaki kształt mają znaki zakazu na terenie zakładu pracy?
16. Badania profilaktyczne pracownika są to badania?
17. Kto kieruje pracownika na badania okresowe?
18. Jakiego koloru są znaki ostrzegawcze na terenie zakładu?
19. W jakiej pozycji powinno podnosić się ciężkie przedmioty?
20. Co jest źródłem informacji o prawidłowej obsłudze maszyny produkcyjnej?
21. Kto pokrywa koszty badań profilaktycznych?
22. W jakim stopniu powinny być wypełnione naczynia cukiernicze służące do przenoszenia mas cukierniczych podczas bezpiecznego przenoszenia?
23. W co powinien być wyposażony piec cukierniczy aby był zdalny do użytkowania?
24. Ile może maksymalnie ważyć naczynie z gorącym tłuszczem przenoszone przez jedną osobę?
25. O jakiej masie przedmioty może dźwigać dorosły mężczyzna?
26. Jakie ciężary może przenosić kobieta zatrudniona przy pracy dorywczej?
27. Od jakiego momentu jest liczony dzienny czas pracy w zakładzie?
28. Które maszyny muszą być wyposażone w instrukcję obsługi?
29. Jaki organ państwowy sprawuje nadzór i kontrolę przestrzegania prawa pracy i przepisów BHP w zakładach pracy?
30. Czy można dopuścić do pracy pracownika bez ważnych badań lekarskich?
31. Jakie badania powinien wykonać pracownik przed przystąpieniem do pracy?
32. Co ma na celu szkolenie okresowe z zakresu BHP?
33. Na kim spoczywa obowiązek poinformowania pracownika o ryzyku zawodowym?
34. Kto podlega okresowym badaniom lekarskim?
35. Jakie zdarzenie nazywamy wypadkiem przy pracy?
36. Kto zatwierdza protokół wypadkowy?
37. Jaki kolor mają naprzemianległe pasy koloru oznaczające niskie stropy w zakładzie pracy?
38. W jaki sposób powinno być wentylowane pomieszczenie, w którym przebywają pracownicy?
39. Jakim kolorem powinna być oznaczona maksymalna dopuszczalna temperatura w komorze wypiekowej pieca?
40. Do oświetlania komór wypiekowych w piecach używa się lamp elektrycznych o jakim napięciu (V)?
41. Jaki kolorem powinny być oznakowane rury z gazem?
42. Do którego stopnia oparzenia kwalifikuje się Oparzenie, w wyniku którego na skórze pojawiły się pęcherzyki wypełnione płynem surowicznym?
43. Jakie badania muszą przeprowadzić osoby zatrudnione przy produkcji żywności przed przystąpieniem do pracy?
44. Co stosuje się w celu zabezpieczenia przed porażeniem prądem elektrycznym?

45. W jaki sposób należy zapewnić bezpieczeństwo podczas przewożenia przedmiotów na wózkach?

## **CUKIERNIK – EGZAMIN CZELADNICZY – CZĘŚĆ PISEMNA – PODSTAWOWE ZASADY OCHRONY ŚRODOWISKA**

1. Czym obowiązkiem jest dbałość o stan środowiska?
2. Kto jest odpowiedzialny za ochronę środowiska w zakładzie cukierniczym?
3. Które odpady rozkładają się najdłużej?
4. Gdzie należy wyrzucać opakowania po żywności?
5. Na czym polega ochrona wód?
6. Na czym polega przeciwdziałanie zanieczyszczeniu środowiska?
7. Na czym polega selektywna zbiórka odpadów?
8. Jak nazywamy powtórne wykorzystanie odpadów w procesie produkcji?
9. Gdzie mogą być odprowadzane ścieki poprodukcyjne?
10. Co jest niewyczerpalnym zasobem przyrody?
11. Jakim kolorem oznaczane są pojemniki na odpady ze szkła bezbarwnego?
12. Jakim kolorem oznaczane są pojemniki na makulaturę?
13. Co to jest smog?
14. Co to jest środowisko?
15. Na czym polega ochrona środowiska?
16. Co zaliczamy do podstawowych odnawialnych źródeł energii?
17. W Polsce jakie elektrownie mają największy udział w produkcji energii w Polsce?
18. Co jest przyczyną kwaśnych opadów atmosferycznych?
19. Co jest jednym z czynników powodujących powstanie tzw. „dziury ozonowej”?
20. Co zaliczamy do tzw. „gazów cieplarnianych”?
21. Jednym z czynników wpływających niekorzystnie na środowisko jest hałas. Na jaki rodzaj hałasu jest w Polsce narażonych najwięcej mieszkańców?
22. Czego jednostką natężenia jest decybel (dB)?
23. Jakie schorzenie może spowodować długotrwałe działanie promieniowania podczerwonego?
24. Jakie zjawisko mogą powodować zanieczyszczenia powietrza w dużych miastach w połączeniu z parą wodną?
25. Na czym polega oczyszczanie wody metodą filtrowania?
26. Jakie zbiorniki tworzą wody śródlądowe?
27. Które z zasobów przyrody traktujemy jako niewyczerpalne?
28. Za zagospodarowanie odpadów odpowiedzialny jest
29. W jaki sposób duże zakłady produkcji cukierniczej mogą stwarzać zagrożenie dla środowiska naturalnego?
30. Co to są odpady komunalne?
31. Jakie paliwo wykorzystuje się w elektrowniach jądrowych?
32. Co jest jednym ze skutków „dziury ozonowej”?
33. Co powoduje największą emisję dwutlenku siarki podczas spalania?
34. Na czym polega dewastacja gleb?
35. Czego przyczyną jest efekt cieplarniany?
36. Na czym polega ochrona kopalni, czyli surowców o znaczeniu przemysłowym wydobywanych z ziemi?
37. Co określamy mianem hałasu?
38. Jakie natężenie hałasu jest dla człowieka niebezpieczne (dB)?
39. Dźwięki o natężeniu poniżej ilu dB nie są szkodliwe dla zdrowia człowieka?
40. W jakim celu można używać wody I klasy czystości?
41. Czy odprowadzanie ścieków produkcyjnych z zakładu cukierniczego wymaga określonych zezwoleń?

42. Co jest celem organizacji ekologicznej?
43. Kto uchwała politykę ekologiczną państwa?
44. Od czego zależy wysokość opłat za emisję zanieczyszczeń?
45. Co to jest Greenpeace?

#### **CUKIERNIK – EGZAMIN CZELADNICZY – CZĘŚĆ PISEMNA – PODSTAWOWE PRZEPISY PRAWA PRACY**

1. Jakie przepisy prawne regulują prawa oraz obowiązki pracowników i pracodawców?
2. Kto sprawuje nadzór i kontrolę nad przestrzeganiem prawa pracy, zasad bezpieczeństwa i higieny pracy?
3. Czego zbiorem jest Kodeks Pracy?
4. Kto jest w rozumieniu Kodeksu Pracy młodocianym pracownikiem?
5. Kto jest pracodawcą?
6. Ile wynosi średni tygodniowy czas pracy pracownika?
7. Kiedy pracownik powinien podpisać listę obecności?
8. Czy nawiązanie stosunku pracy jest dobrowolne?
9. Czy pracownik może świadczyć pracę nieodpłatnie?
10. Czy pracodawca ma obowiązek wydać pracownikowi świadectwo pracy?
11. Jak szybko pracownik przebywający na zwolnieniu lekarskim ma obowiązek dostarczyć zwolnienie lekarskie pracodawcy?
12. W ciągu ilu dni powinna być sporządzona umowa o pracę?
13. Czy pracownik może zrzec się prawa do urlopu wypoczynkowego?
14. Czy pracodawca może dopuścić pracownika młodocianego do pracy bez wstępnych badań lekarskich?
15. Czy pracodawca może dopuścić młodocianego pracownika do pracy w porze nocnej?
16. Czy pracodawca może zatrudniać młodocianego pracownika w godzinach nadliczbowych?
17. Jacy pracownicy podlegają wstępnym, okresowym i kontrolnym badaniom lekarskim?
18. Na podstawie której z wymienionych umów przysługuje pracownikowi prawo do urlopu wypoczynkowego?
19. Jakie wynagrodzenie przysługuje pracownikowi za urlop wypoczynkowy?
20. Urlop w jakim wymiarze przysługuje pracownikowi młodocianemu po pół roku pracy?
21. W jakim wymiarze przysługuje urlop wypoczynkowy jeżeli pracownik jest zatrudniony u danego pracodawcy co najmniej 10 lat?
22. W jakim przypadku pracodawca może rozwiązać z pracownikiem umowę o pracę bez wypowiedzenia z winy pracownika?
23. Od czego zależy długość okresu wypowiedzenia umowy o pracę zawartej na czas nieokreślony?
24. Ile wynosi okres wypowiedzenia po trzech latach zatrudnienia u danego pracodawcy?
25. Ile dni ma pracownik, który nie zgadza się z treścią świadectwa pracy na odwołanie się do pracodawcy w celu jego sprostowania?
26. Po jakim okresie nieprzerwanej choroby pracodawca ma obowiązek skierowania na kontrolne badania lekarskie pracownika?
27. Ile dni wynosi roczny wymiar urlopu na żądanie pracownika i w terminie przez niego wskazanym?
28. Ile maksymalnie może trwać umowa na czas próbny?
29. Jaki obowiązek spoczywa na pracodawcy po rozwiązaniu umowy o pracę z pracownikiem?
30. Jaki dokument jest potwierdzeniem przez pracodawcę wykonywanej przez pracownika pracy z podaniem informacji o jej rodzaju, czasie trwania, zajmowanym stanowisku oraz sposobie rozwiązania stosunku pracy?
31. Ile wynosi termin wypowiedzenia umowy o pracę zawartej na czas nieokreślony dla pracownika zatrudnionego jeden rok u danego pracodawcy?
32. Ile wynosi zasiłek chorobowy pracownika, który uległ wypadkowi przy pracy?

33. Do kogo pracownik może wnieść odwołanie od wypowiedzenia umowy o pracę?
34. Urlop pracownika może być podzielony na części. Jaki jest minimalny wymiar przynajmniej jednej z części tego urlopu?
35. W jakim terminie pracodawca jest zobowiązany wydać pracownikowi świadectwo pracy i inne dokumenty w związku z rozwiązaniem umowy o pracę?
36. Kto rozstrzyga roszczenia pracownicze związane ze stosunkiem pracy?
37. Czy pracodawca ma obowiązek zapewnić pracownikowi płacę minimalną?
38. Kto może rozwiązać umowę o pracę za wypowiedzeniem?
39. Kiedy pracownikowi może być udzielony urlop bezpłatny?
40. Czy pracownikowi wykonującemu pracę w niedzielę i święta pracodawca jest zobowiązany zapewnić inny dzień wolny od pracy?
41. Jakiej formy wymaga zawarcie umowy o pracę na czas nieokreślony?
42. Jeżeli pracownik zgubi świadectwo pracy to ile razy pracodawca jest zobowiązany do wydania tego dokumentu?
43. Czy pracodawca może rozwiązać umowę o pracę z pracownikiem, jeżeli pracownik przebywa na urlopie wypoczynkowym?
44. Kiedy ulegają przedawnieniu roszczenia pracownika wynikające ze stosunku pracy?
45. Ile razy pracodawca może zawrzeć z pracownikiem umowę o pracę na czas określony?
46. O czego uzależnione jest rozwiązanie umowy o pracę z pracownikiem na jego wniosek w drodze porozumienia stron?
47. Czy pracodawca ma obowiązek wskazać pracownikowi przyczyny wypowiedzenia umowy o pracę zawartej na czas nie określony?
48. Czy pracownikowi, który pozostaje w zatrudnieniu można wypłacić ekwiwalent za urlop wypoczynkowy?
49. Co wlicza się do stażu pracy, od którego zależy długość wypowiedzenia umowy o pracę zawartej na czas nieokreślony?
50. Czy pracownik może scedować - przenieść prawo - do wynagrodzenia na inną osobę?
51. Od ilu zatrudnionych pracowników należy wprowadzić w zakładzie regulamin wynagradzania pracowników?
52. Ile powinna trwać przerwa w pracy pracownika młodocianego obejmująca porę nocną?
53. Ile powinien trwać nieprzerwany cotygodniowy odpoczynek młodocianego pracownika?
54. Czy pracownik młodociany ma prawo do urlopu bezpłatnego w okresie wakacji?
55. Czy wolno jest zatrudniać kobietę w ciąży w godzinach nadliczbowych?
56. Czy kobietę w ciąży wolno jest delegować poza stałe miejsce zatrudnienia?
57. Czy pracownik młodociany jest objęty funduszem świadczeń socjalnych?
58. Czy pracodawca jest zobowiązany prowadzić ewidencję pracowników młodocianych?
59. Czy pracodawca może zastosować karę regulaminową po upływie 4 miesięcy od dopuszczenia się przez pracownika naruszenia porządku i dyscypliny pracy?
60. Ile godzin może przepracować pracownik w godzinach nadliczbowych w ciągu roku?

### **CUKIERNIK – EGZAMIN CZELADNICZY – CZĘŚĆ PISEMNA – PODSTAWOWE PRZEPISY PRAWA PRACY**

1. Kto jest osobą odpowiedzialną za stan bezpieczeństwa i higieny pracy w zakładzie pracy?
2. Na kim spoczywa obowiązek zapewnienia pracownikowi odzieży roboczej?
3. Gdzie, w zakładzie pracy, powinna znajdować się apteczka pierwszej pomocy?
4. Jakie badania powinien wykonać pracownik przed przystąpieniem do pracy?
5. Która instrukcja powinna znajdować się przy każdej maszynie?
7. Kiedy przeprowadza się wstępne badania lekarskie?
8. Czy można dopuścić pracownika do pracy bez środków ochrony osobistej, odzieży i obuwia roboczego, przewidzianych do stosowania na danym stanowisku pracy?
9. Jakie zdarzenie nazywamy wypadkiem przy pracy?

10. Czy wszyscy zatrudnieni w zakładzie pracy pracownicy muszą uczestniczyć w szkoleniach bhp?
11. Czy pracownik ma obowiązek natychmiast powiadomić pracodawcę o każdym wypadku zaistniałym w zakładzie pracy?
12. Jakie szkolenie z zakresu bhp powinien odbyć pracownik przed przystąpieniem do pracy?
13. Kto kieruje pracownikami na obowiązkowe badania okresowe?
14. Jakiego koloru tablic używa się do oznakowania sprzętu przeciwpożarowego w miejscach publicznych?
15. Czym należy gasić urządzenia elektryczne będące pod napięciem?
16. Co należy zrobić w pierwszej kolejności w przypadku porażenia prądem?
17. Co należy zrobić w przypadku lekkiego oparzenia ręki?
18. Czego nie wolno gasić wodą?
19. Jaki państwowy organ sprawuje nadzór i kontrolę nad przestrzeganiem przepisów bhp w zakładzie pracy?
20. Czy można dopuścić pracownika do pracy bez szkolenia ogólnego i stanowiskowego?
21. Wskaż czynnik, którego oddziaływanie na pracownika prowadzi lub może prowadzić do urazu lub natychmiastowego pogorszenia stanu zdrowia.
22. Co ma na celu szkolenie okresowe w zakresie bhp?
23. Kiedy mówimy o chorobie zawodowej?
24. Na kim spoczywa obowiązek poinformowania każdego pracownika o występującym na jego stanowisku pracy ryzyku zawodowym?
25. W jaki sposób należy bezpiecznie podnosić ciężary?
26. Kto może wykonać naprawę uszkodzonych urządzeń elektrycznych i instalacji?
27. Którego stopnia poparzenie jest najcięższe?
28. Powodem jakiej kary może być notoryczne niestosowanie się lub lekceważenie przepisów bhp?
29. Co może uczynić pracownik w przypadku gdy warunki pracy nie odpowiadają przepisom bhp i stwarzają zagrożenie dla zdrowia i życia pracownika?
30. Jak powinny być oznakowane drogi ewakuacyjne w zakładzie pracy?
31. Kto jest obowiązkowo objęty badaniami kontrolnymi?
32. Jaki kształt mają znaki zakazu rozmieszczone na terenie zakładu?
33. Co należy położyć na krwawiącą ranę przed zabandażowaniem?
34. Kto jest odpowiedzialny za stan ochrony przeciwpożarowej w zakładzie?
35. Do czego w zakładzie pracy służy podręczny sprzęt gaśniczy?
36. Co należy zrobić w przypadku zapalenia się odzieży na człowieku?
37. Jakie napięcie jest bezpieczne?
38. Jakiej temperatury wymaga dezynfekcja termiczna?
39. Na kim spoczywa obowiązek zatwierdzenia sporządzonego protokołu powypadkowego?
40. Jaka jest norma podnoszenia ciężarów przez mężczyznę przy pracy ciągłej?
41. Ile dB wynosi dopuszczalna norma natężenia hałasu w odniesieniu do 8-godzinnego dobowego wymiaru czasu pracy?
42. W jakim celu uziemia się i zeruje urządzenia elektryczne?
43. Czego dotyczy określenie „najwyższe dopuszczalne natężenie” czynników szkodliwych?
44. Czym charakteryzuje się oparzenie III°?
45. Jakie czynności w kolejności należy wykonać w razie zaistnienia wypadku w miejscu pracy?
46. Opisz działanie koca gaśniczego.
47. W jakim przypadku stosuje się opatrunek– opaskę uciskową?
48. Jaki pożar gasi się gaśnicą opatrzoną symbolem „B”?
49. Jaki pożar gasi się gaśnicą oznaczoną symbolem „E”?
50. W jaki sposób sprawdza się czy poszkodowany w wypadku oddycha?
51. Kiedy stosuje się pozycję boczną ustaloną?

52. Co należy uczynić w razie podejrzenia uszkodzenia kręgosłupa i braku możliwości ułożenia poszkodowanego na desce?
53. Na kim spoczywa obowiązek prania i konserwacji odzieży roboczej?
54. Czy pracodawca może zlecić pracownikowi pranie odzieży roboczej?
55. Co to jest „obciążenie statyczne”?
56. Co to jest „obciążenie dynamiczne”?
57. Co to jest „monotypia ruchowa”?

**CUKIERNIK – EGZAMIN CZELADNICZY – CZĘŚĆ PISEMNA – PODSTAWOWA PROBLEMATYKA Z ZAKRESU PODEJMOWANIA DZIAŁALNOŚCI GOSPODARCZEJ I ZARZĄDZANIA PRZEDSIĘBIORSTWEM**

1. Jaki akt prawny reguluje czy podejmowanie, wykonywanie i zakończenie działalności gospodarczej?
2. Co oznacza skrót CEIDG?
3. Jak określamy rodzaj wykonywanej działalności gospodarczej?
4. Jaki urząd potwierdza nadanie numeru REGON?
5. Ile wynosi opłata za dokonanie wpisu do CEIDG?
6. Przez kogo może być przedłużany termin rozpatrzenia wniosku o wpis przedsiębiorcy do CEIDG?
7. Na jaki okres maksymalnie może zawiesić działalność przedsiębiorca niezatrudniający pracowników?
8. Na podstawie czego następuje identyfikacja przedsiębiorcy w rejestrach?
9. Czy dla każdego pracownika zakłada się akta osobowe?
10. W ciągu ilu dni należy zgłosić wniosek o zmianę wpisu w CEIDG?
11. Czy osoba współpracująca może otrzymać zasiłek chorobowy?
12. W ilu egzemplarzach wystawia się fakturę?
13. Kogo dotyczy przestrzeganie przepisów ustawy o ochronie danych osobowych?
14. Wskaż właściwą definicję małego przedsiębiorcy.
15. Czy pracodawca ma prawo kontrolować wykonywanie pracy w domu telepracownika?
16. Na podstawie czego określa się właściwość miejscową gminy dla celów ewidencyjnych działalności gospodarczej?
17. Czy wpisowi do ewidencji działalności gospodarczej podlega informacja o umowie spółki cywilnej?
18. Kto prowadzi rejestr działalności regulowanej?
19. Kto wszczyna postępowanie naprawcze?
20. Kto wydaje koncesję?
21. Kto może skorzystać z postępowania naprawczego?
22. Gdzie należy zarejestrować spółkę z ograniczoną odpowiedzialnością?
23. Czy identyfikacja przedsiębiorcy w rejestrach następuje na podstawie:
24. Czy do Państwowej Inspekcji Pracy zgłaszam prowadzenie działalności gospodarczej?
26. Czy prowadzący jednoosobowo działalność gospodarczą może świadczyć pracę na rzecz innego podmiotu gospodarczego na podstawie umowy o dzieło?
27. Czy prowadzący działalność gospodarczą może zatrudniać młodocianych nie posiadających kwalifikacji?
28. Ile nieprzerwanie może trwać przerwa w pracy młodocianego obejmująca porę nocną?
29. Czy emeryt może prowadzić działalność gospodarczą?
30. Jakie firmy mogą korzystać z usług pośrednictwa pracy?
31. Co stanowi działalność gospodarczą?
32. Kiedy osoba fizyczna może podjąć działalność gospodarczą?
33. Kto jest osobą współpracującą?
34. Czy w czasie trwania kontroli podatkowej, prowadzący działalność gospodarczą może skorygować deklaracje podatkowe objęte kontrolą?

35. Jakiego rodzaju pozwoleń wymaga działalność gospodarcza dotycząca ochrony osób i mienia?
36. Czy pracodawca może wypowiedzieć umowę o pracę pracownicy w ciąży z powodu likwidacji lub upadłości zakładu?
37. Jakie prawo posiada wierzyciel spółki z ograniczoną odpowiedzialnością, która nie ma majątku?
38. Czy przedsiębiorca może być wykreślony z CEIDG z urzędu?
39. Czy przedsiębiorca musi zatrudniać pracowników?
40. Gdzie składa przedsiębiorca wnioski o wydanie interpretacji w sprawie zastosowania przepisów dotyczących składek na ubezpieczenie społeczne?
41. Jakie przepisy regulują możliwość przekształcenia działalności gospodarczej osoby fizycznej w spółkę kapitałową?
42. Czy u przedsiębiorcy prowadzący działalność gospodarczą jednoosobową może świadczyć pracę na podstawie umowy o dzieło?
43. Czy pomoc de minimis może otrzymać przedsiębiorca – osoba fizyczna?
44. Wskaż jeden z warunków pozwalający na rozliczenie się w formie karty podatkowej.
46. Zdefiniuj bezpieczny podpis elektroniczny.

### **CUKIERNIK – EGZAMIN CZELADNICZY – CZĘŚĆ USTNA – TECHNOLOGIA**

1. Omów podział wyrobów ciastkarskich.
2. Jakie są metody spulchniania ciast? Która z metod stosowana jest podczas produkcji ciasta drożdżowego?
3. Wymień rodzaje kremów. Podaj po jednym przykładzie każdego z nich.
4. Co to są masy? Podaj podział mas.
5. Omów produkcję masy makowej.
6. Wymień surowce stosowane do produkcji pomady oraz etapy jej produkcji.
7. Omów produkcję kruszonki oraz jej zastosowanie.
8. Co to jest kuwertura czekoladowa? Jakie jest jej zastosowanie w cukiernictwie?
9. Co to jest ganasz? Jakie jest jego zastosowanie w cukiernictwie?
10. Omów asortyment wyrobów deserowych z ciasta parzonego, uwzględniając sposób nadziewania i wykańczania.
11. Omów różnicę między sporządzaniem ciasta drożdżowego metodą jednofazową, a dwufazową.
12. Wyjaśnij, w jakim celu podczas produkcji ciasta drożdżowego stosuje się jego przebijanie.
13. Wymień surowce wykorzystywane do produkcji marcepanu oraz wskaż zastosowanie marcepanu w cukiernictwie.
14. Z jakiego ciasta wytwarza się keksy oraz jakie charakterystyczne dodatki stosuje się do ich produkcji?
15. Jakie czynności należy wykonać przed użyciem jaj do produkcji wyrobów cukierniczych?
16. Omów proces produkcji ciasta drożdżowego metodą jednofazową.
17. Omów proces produkcji ciasta drożdżowego metodą dwufazową.
18. Omów proces produkcji ciasta kruchego.
19. Omów proces produkcji ciasta francuskiego.
20. Omów proces produkcji ciasta biszkoptowego metodą „na ciepło”.
21. Omów proces produkcji ciasta biszkoptowego metodą „na zimno”.
22. Omów proces produkcji ciasta biszkoptowo – tłuszczowego.
23. Omów proces produkcji ciasta parzonego.
24. Omów proces produkcji ciasta zbijanego.
25. Omów proces produkcji kremu russel.
26. Omów proces produkcji placka drożdżowego.
27. Omów proces produkcji pączków.

28. Omów proces produkcji kremu szwedzkiego.
29. Omów proces produkcji babek biszkoptowo – tłuszczowych piaskowych.
30. Omów proces produkcji kremówek i napoleonek.
31. Omów proces produkcji lodów metodą tradycyjną.
32. Omów warunki przechowywania półproduktów i wyrobów ciastkarskich.
33. Omów źródła zagrożeń mikrobiologicznych w produkcji cukierniczej.
34. Omów najczęściej występujące wady pączków oraz podaj przyczyny ich powstawania.
35. Omów najczęściej występujące wady bab drożdżowych oraz podaj przyczyny ich powstawania.
36. Omów najczęściej występujące wady keksów oraz podaj przyczyny ich powstawania.
37. Omów najczęściej występujące wady ciast biszkoptowych oraz podaj przyczyny ich powstawania.
38. Omów najczęściej występujące wady faworków oraz podaj przyczyny ich powstawania. Wskaż czynniki wpływające na kruchość tych wyrobów.
39. Wskaż przyczynę „zaciągnięcia” masy serowej. Jaki wpływ na jakość gotowego wyrobu ma użycie takiej masy?
40. Wymień cechy prawidłowo ubitej piany z białek oraz wskaż przyczynę „przebicia” białek w procesie ich napowietrzania.
41. Podaj przykłady ciast łączonych oraz wskaż ich zastosowanie w produkcji cukierniczej.
42. Omów do czego służy i na czym polega „próba gałki”.
43. Objasnij zjawisko czerstwienia pomady oraz podaj sposoby zapobiegania temu zjawisku.
44. Wymień metody oraz omów sposób spulchniania ciasta piernikowego.
45. Omów najczęściej występujące wady ciast kruchych oraz podaj przyczyny ich powstawania.

#### **CUKIERNIK – EGZAMIN CZELADNICZY – CZĘŚĆ USTNA – MASZYNOZNAWSTWO**

1. Wymień najważniejsze urządzenia służące do przesiewania mąki stosowane w produkcji cukierniczej.
2. Wymień urządzenia do rozdrabniania surowców cukierniczych. Podaj przykłady ich zastosowania.
3. Wymień urządzenia wykorzystywane do produkcji pomady.
4. Wymień urządzenia wykorzystywane do ubijania i mieszania mas cukierniczych, kremów, jaj.
5. Wymień drobny sprzęt stosowany w cukiernictwie.
6. Omów podstawowe wyposażenie zakładu cukierniczego.
7. Wymień maszyny i urządzenia do obróbki ciast cukierniczych oraz określ ich przeznaczenie.
8. Wymień rodzaje urządzeń chłodniczych stosowanych w zakładach cukierniczych.
9. Dokonaj podziału pieców cukierniczych ze względu na rodzaj trzonu.
10. Dokonaj podziału pieców ze względu na sposób ogrzewania.
11. Wymień podstawowe instalacje oraz urządzenia używane w magazynach zakładów cukierniczych.
12. Wymień rodzaje wag stosowanych w zakładach cukierniczych oraz określ ich przeznaczenie.
13. Jakie informacje zawarte są w DTR?
14. W jakich pojemnikach transportowane jest pieczywo cukiernicze?
15. Wymień rodzaje środków transportu wewnętrznego w zakładzie cukierniczym.
16. Omów budowę i zasadę działania trójwałcówki oraz wskaż jej zastosowanie.
17. Wymień podstawowe elementy budowy i omów zasadę działania krystalizatora pomady.
18. Omów budowę i przeznaczenie komory rozrostowej.
19. Omów przeznaczenie i zasadę działania wilka.
20. Wymień podstawowe elementy budowy miesiarek oraz omów przeznaczenie tych urządzeń.
21. Omów przeznaczenie i budowę oraz zasadę działania ubijarek.

22. Co to jest dzielarko – zaokrąglarka? Wskaż jej zastosowanie w produkcji cukierniczej.
23. Omów zasadę działania oraz przeznaczenie wałkownic (wałkowarek).
24. Omów zastosowanie i zasadę działania żelownicy.
25. Omów sposób wykorzystania różna w cukiernictwie.
26. Omów zasadę działania i zastosowanie smaźalników.
27. Do czego służy higrometr? Omów zasadę jego działania.
28. Do czego służą formierki? Omów sposób ich działania.
29. Omów budowę pieców komorowych elektrycznych modułowych.
30. Omów budowę i zasadę działania pieca cyklotermicznego.
31. Wymień zalety pieców elektrycznych.
32. Do czego w cukiernictwie wykorzystuje się freezery?
33. Omów zasadę działania oraz przeznaczenie szaf chłodniczych i mroźniczych.
34. Do czego służą zamrażarki szokowe?
35. Wymień sprzęt wykorzystywany do składowania gotowych wyrobów.
36. Wymień urządzenia i sprzęt niezbędne do produkcji blatów biszkoptowych. Ciasto ma być przygotowane metodą „na zimno”.
37. Wymień urządzenia wykorzystywane do produkcji lodów metodą tradycyjną.
38. Omów przeznaczenie i rodzaje kralnic stosowanych w cukierniach.
39. Wymień systemy pakowania wyrobów cukierniczych. Jakie urządzenia stosuje się do pakowania?
40. Wymień rodzaje zmywarek stosowanych w zakładach cukierniczych oraz omów ich zastosowanie.
41. Wymień urządzenia do przygotowania surowców do produkcji stosowane w zakładzie cukierniczym.
42. Wymień urządzenia wykorzystywane do przygotowania półproduktów cukierniczych (ciast, kremów mas) oraz określ ich przeznaczenie.
43. Co to są taborety grzewcze?
44. Omów budowę i zasadę działania ubijarki uniwersalnej.
45. Wymień sprzęt i urządzenia do formowania ciastek.

## **CUKIERNIK – EGZAMIN CZELADNICZY – CZĘŚĆ USTNA – MATERIAŁOZNAWSTWO**

1. Wymień środki słodzące stosowane w cukiernictwie.
2. Wymień surowce mączne stosowane w cukiernictwie.
3. Wymień tłuszcze stosowane w cukiernictwie.
4. Wymień rodzaje przetworów owocowych stosowane w cukiernictwie.
5. Wymień orzechy stosowane najczęściej w produkcji cukierniczej.
6. Wymień nasiona stosowane w cukiernictwie oraz wskaż przykłady ich zastosowania.
7. Jakie substancje dodatkowe stosuje się w cukiernictwie?
8. Jakie produkty mleczarskie stosuje się w cukiernictwie?
9. Wymień typy mąki stosowane do produkcji ciast.
10. Wymień chemiczne środki spulchniające.
11. Wymień naturalne substancje zagęszczające i żelujące stosowane w produkcji cukierniczej.
12. Co to jest sacharoza?
13. Jakie asortymenty cukru stosuje się w produkcji ciastkarskiej?
14. Wymień pięć przypraw używanych w produkcji ciastkarskiej oraz podaj przykłady ich zastosowania.
15. Wymień używki stosowane w cukiernictwie.
16. Jakie przyprawy korzenne stosuje się do produkcji pierników?

17. Omów podział substancji aromatycznych. Podaj odpowiednie przykłady.
18. Omów zastosowanie orzechów w produkcji cukierniczej.
19. Omów podział oraz podaj odpowiednie przykłady substancji barwiących stosowanych w cukiernictwie.
20. Co to jest gluten? Jaki ma wpływ na jakość ciast?
21. Co to są tłuszcze utwardzone? Podaj przykłady tłuszczów utwardzonych stosowanych w cukiernictwie.
22. Wyjaśnij, dlaczego masło i margaryna nie nadają się do głębokiego smażenia.
23. Omów podział tłuszczów ze względu na pochodzenie.
24. Wyjaśnij pojęcie mąki „mocnej”.
25. Co to jest cukier rafinowany?
26. Co to są wiórki kokosowe? Omów ich zastosowanie w cukiernictwie.
27. Omów zastosowanie migdałów w cukiernictwie.
28. Jakie cechy jaja po wybiciu świadczą o jego świeżości?
29. W jakim celu i w jaki sposób przeprowadza się dezynfekcję jaj?
30. Wymień rodzaje serów twarogowych w zależności od zawartości tłuszczu.
31. Jaki jest cel przesiewania mąki?
32. Jakie ciasta wytwarza się z mąki o dużej zawartości mocnego glutenu?
33. Jakie ciasta wytwarza się z mąki o małej zawartości glutenu lub zawierającej słaby gluten?
34. Jakie metody stosuje się w celu określenia zawartości wody w mące?
35. Co to jest wartość wypiekowa mąki? Jakie cechy mąki decydują o jej wartości wypiekowej?
36. Co to jest syrop skrobiowy? Omów jego zastosowanie w produkcji cukierniczej.
37. Na czym polega ocena organoleptyczna? W jakim celu się ją przeprowadza?
38. Objasnij pojęcia: „data minimalnej trwałości”, „termin przydatności do spożycia”.
39. Jakie szkodniki mogą występować w magazynach zakładu cukierniczego?. Jak nazywają się zabiegi zwalczania tych szkodników?
40. Jakimi cechami charakteryzują się drożdże prasowane dobrej jakości?
41. Omów warunki przechowywania masła. Jakie zmiany zachodzą w maśle przechowywanym w niewłaściwych warunkach?
42. Jakie właściwości technologiczne jaj wykorzystuje się w produkcji cukierniczej?
43. Co to jest agar? Jakie jest jego zastosowanie w produkcji cukierniczej?
44. Określ warunki i okres przechowywania drożdży prasowanych.
45. Jakie kryteria muszą spełniać opakowania do żywności?
46. Z jakich materiałów wykonuje się opakowania do żywności? Podaj odpowiednie przykłady.