

PIEKARZ – EGZAMIN CZELADNICZY – CZĘŚĆ PISEMNA – RACHUNKOWOŚĆ ZAWODOWA

1. Ile sztuk bułek wyborowych o wadze jednostkowej 0,10 kg wyprodukujemy z 50 kg mąki przy średnim przypieku 125?
2. Ile czasu (podaj w minutach) potrzeba na odpieczenie 1800 szt. chleba, skoro odpieczenie 360 szt. trwa 50 minut?
3. Za 5 kg soli zapłacono 6 zł. Ile trzeba zapłacić za 45 kg?
4. Oblicz, jaki procent liczby 100 stanowi liczba 25.
5. Ile sztuk chleba zwykłego o wadze 500g otrzymamy z 300 kg mąki o wydajności 134,5 kg?
6. W 1 kg towaru znajduje się 120 sztuk. Ile waży 30 sztuk towaru?
7. Z 200 kg mąki uzyskano 290 kg chleba. Oblicz wydajność tego chleba.
8. Ile mąki zużyjemy do przygotowania 500 kg ciasta o wydajności 125%?
9. Oblicz ile mąki należy zużyć do 40% podmłody dla ciasta przygotowanego ze 120 kg mąki.
10. Za 12 kg cukru zapłacono 42 zł. Ile kosztował 1 kg cukru ?
11. Ile litrów wody mieści się w 1 m³?
12. Oblicz jakim procentem liczby 200 jest liczba 10.
13. Pracownik przepracował w miesiącu 150 godzin. jego stawka godzinowa wynosi 8 zł. Jakie otrzyma wynagrodzenie jeżeli wszystkie potrącenia stanowią 30 % jego zarobków?
14. Ile potrzeba mąki do wykonania 187 kg kwasu o wydajności 170?
15. Receptura przewiduje użycie 3 kg cukru do wykonania 100 kg ciasta. Ile potrzeba cukru do wykonania 350 kg ciasta?
16. Ile potrzeba mąki do wyprodukowania 800 szt. Chleba o wadze 0,5 kg, jeżeli wydajność ciasta wynosi 131 ?
17. Ile czasu (podaj w minutach) potrzeba na odpieczenie 1500 szt. Bułek, skoro na odpieczenie 300 szt. potrzeba 15 minut?
18. Ile kilogramów pieczywa otrzymamy z 100 kg mąki przy średnim przypieku.
19. Za 85 kg drożdży zapłacono 187 złoty. Ile trzeba zapłacić za 140 kg.
20. Ile należy pobrać mąki pszennej typ 550 do wyprodukowania 126 kg bułki paryskiej, gdzie wydajność wynosi 126 kg.
21. Ciastowy ma sporządzić ciasto właściwe o temperaturze początkowej 28°C, gdzie współczynnik wynosi 52. Temperatura mąki 21°C. Temperatura grzania ciasta przez mieszanie 4°C. Jaką temperaturę powinna mieć woda?
22. Ile kilogramów gotowego wyrobu otrzymamy ze 100 kg mąki na bułki zwykłe o wadze 50g według normy PN-92/A-74105?
23. Na 100 kg mąki przy produkcji chałek zużywamy 8 kg margaryny. Oblicz, ile potrzebujemy margaryny do wyprodukowania chałek w ilości 72 kg przy wydajności 144 kg.
24. Oblicz ciężar kęsa (presa) ciasta na rogalie mleczne 60 g w ilości 30 sztuk zakładając stratę wypieku 18%.
25. W świeżym chlebie jest 36% wody. Ile wody znajduje się w 80 dag chleba?
26. Piekarnia zużywa rocznie mąki za 24.000zł, a za jej dostarczenie płaci 140zł miesięcznie. Jaki koszt ponosi właściciel zakładu rocznie za zakup mąki?
27. Pewien piekarz spłacił 70% długu, co stanowiło 2.730 zł. Ile złotych wynosił dług?
28. Chleb waży o 30% więcej niż wzięta do wypieku mąka. Ile waży chleb upieczony z 5 kg mąki?
29. Cena towaru, który kosztował 140 zł podniesiono o 15 %. Jaka jest nowa cena towaru?
30. Na 1 m powierzchni wypiekanej pieca można upiec 18 szt. chleba. Ile można upiec chleba w piecu o powierzchni wypiekowej 18 m² ?
31. Pracownik przepracował w miesiącu 184 godz. Stawka za jedną roboczogodzinę wynosi brutto 6,50 zł. Oblicz wynagrodzenie netto, które otrzyma pracownik jeśli zostanie potrącony tylko podatek w wysokości 19 %.
32. Piekarz otrzymuje wynagrodzenie w wysokości 1600,00 zł. W ciągu miesiąca pobrał zaliczkę w wysokości 30 % wynagrodzenia. W jakiej wysokości otrzyma wynagrodzenie?
33. Ile dodamy soli do ciasta wyprodukowanego z 150 kg maki żytniej i pszennej (chleb zwykły) ?

34. Oblicz ilość wody przypadającej na 100 kg mąki, jeżeli do wytworzenia ciasta zużyto 90 litrów wody i 180 kg mąki.
35. Oblicz potrzebną ilość tłuszczu do wyprodukowania pieczywa wrocławskiego ze 120 kg mąki, jeżeli receptura zaleca stosowanie 4% tłuszczu.
36. Ciasto na chleb mieszany wyprodukowano ze 120 kg mąki. Udział mąki pszennej wynosi 60%, a żytniej pozostałą część. Wylicz ile kg mąki żytniej zużyto?
37. Piec ma cztery komory. Na jedną komorę nasadzamy 150szt. bułek. Nasadzanie odbywa się co 20 minut. Jak długi będzie czas wypieku 1800 szt. bułek?
38. Oblicz ciężar kęsa (presa) ciasta na bułki pszenne 50g w ilości 30 szt., zakładając stratę przy wypieku 18%.
39. Ile należy pobrać z magazynu mąki pszennej t 650 do wyprodukowania bułek pszennych zwykłych o wadze 50 g w ilości 3.000 sztuk, gdzie przypiek wynosi 126,5 kg.
40. Młyn przesłał do piekarni mąkę o wartości 16.000 zł i udzielił 15% rabatu. Jaką kwotę musi zapłacić piekarnia za dostarczony towar?
41. Przy przemiale zboża rozkusz stanowi 2,5%, a otręby 15% ciężaru zboża. Ile trzeba zemleć zboża, aby otrzymać 2,4 tony mąki?
42. Ile wyniesie podatek VAT w wysokości 23 % od kwoty 400,00 zł.
43. Pracownik pracował w zakładzie 24 dni. Jego wynagrodzenie na dzień wynosiło 70,00 zł + 10 % premii. Jakie wynagrodzenie otrzymał pracownik?
44. Miesięczny obrót w zakładzie wynosi 9.500,00 zł., zysk z prowadzonej działalności to kwota 2,375 zł. Oblicz jaki to procent?
45. Piec wrzutowy do wypieku 200 szt. chleba zużywa 5 litrów oleju opałowego. Ile litrów oleju opałowego trzeba zużyć do wypieku 16.400 szt. chleba?

PIEKARZ – 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?
35. Kogo dotyczy obowiązek przestrzegania ochrony danych osobowych?
36. Kto prowadzi rejestr działalności regulowanej?
37. Kto wydaje koncesję?
38. Jacy przedsiębiorcy mogą skorzystać z postępowania naprawczego?
39. Jaki rodzaj działalności zgłaszamy do Państwowej Inspekcji Pracy?
40. Czy prowadząc jednoosobowo działalność gospodarczą można świadczyć pracę na rzecz innego podmiotu gospodarczego na podstawie umowy o dzieło?
41. Czy prowadzący działalność gospodarczą może zatrudniać młodocianych nie posiadających kwalifikacji?
42. Kiedy osoba fizyczna może podjąć działalność gospodarczą?
43. Czy w czasie trwania kontroli podatkowej, prowadzący działalność gospodarczą może złożyć lub skorygować deklaracje podatkowe objęte kontrolą?
44. Gdzie składa przedsiębiorca wniosek o wydanie interpretacji w sprawie zastosowania przepisów dotyczących składek na ubezpieczenie społeczne?
45. Jakie przepisy regulują możliwość przekształcenia działalności gospodarczej osoby fizycznej w spółkę kapitałową?

PIEKARZ – EGZAMIN CZELADNICZY – CZĘŚĆ PISEMNA – RYSUNEK ZAWODOWY

1. Jaki piec jest widoczny na poniższym rysunku?



2. Co widać na poniższym rysunku:



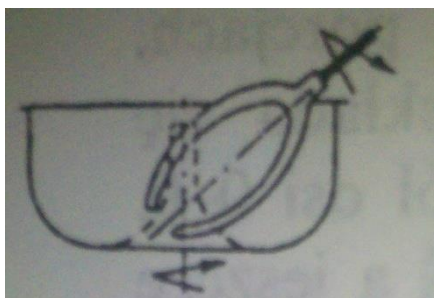
3. Jakie urządzenie widać na zdjęciu:



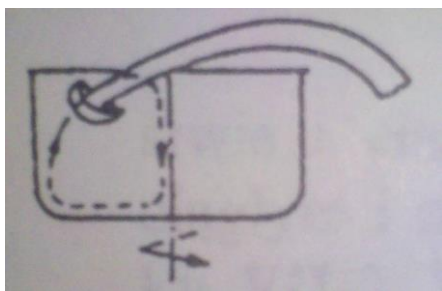
4. Jakie ziarna przedstawia poniższy rysunek:



5. Czym zakończone są linie wymiarowe?
6. Jakim symbolem oznacza się na rysunku średnicę?
7. Jakim symbolem oznacza się na rysunku promień?
8. Co jest podstawową jednostką długości stosowaną przy wymiarowaniu rysunku technicznego?
9. Która figura geometryczna ma wszystkie boki i kąty równe?
10. Na rysunku przedstawiony jest typ miesiarki?



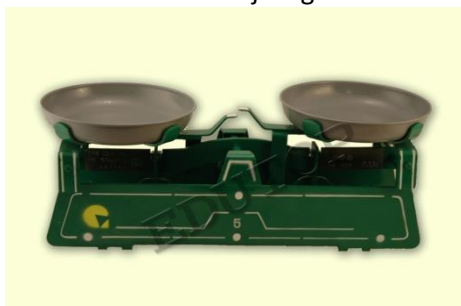
11. Na rysunku przedstawiony jest typ miesiarki?



12. Do czego służy przedstawione na rysunku urządzenie



13. Jaki to rodzaj wagi?



14. Do czego służy to urządzenie?



15. Do czego służy to urządzenie?



16. Jakiego rodzaju mąki należy użyć do produkcji chleba baltonowskiego przedstawionego na rysunku?



17. Pieczywo pszenne przedstawione na rysunku to:



18. Podaj nazwę urządzenia przedstawionego na rysunku:



19. Podaj nazwę poniższego urządzenia:



20. Podaj nazwę poniższego wyrobu:



21. Z jakiego typu mąki zrobiona jest mąka przedstawiona na rysunku:



22. Widoczna na zdjęciu część robocza współpracuje z:



23. Co to jest szkic?

24. W jakich jednostkach podaje się wymiary kątów?

25. Poniższy rysunek przedstawia przygotowanie do wykonania:



26. Jaką powierzchnię w stosunku do formatu A4 ma arkusz formatu A3?
27. Jakie to urządzenie?



28. Co przedstawia obraz?



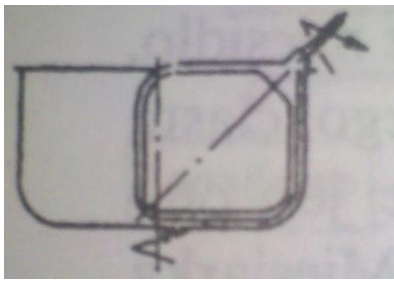
29. Do czego służy urządzenie przedstawione na obrazie



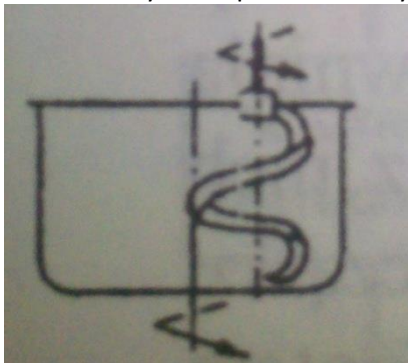
30. Urządzenie przedstawione na fotografii służy do:



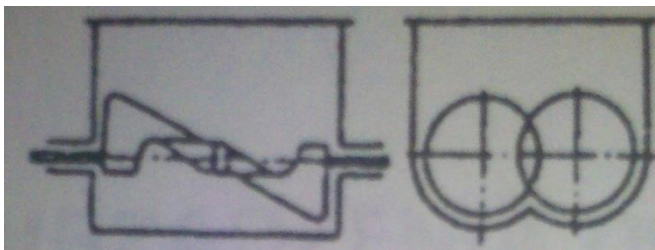
31. Na rysunku przedstawiony jest typ miesiarki



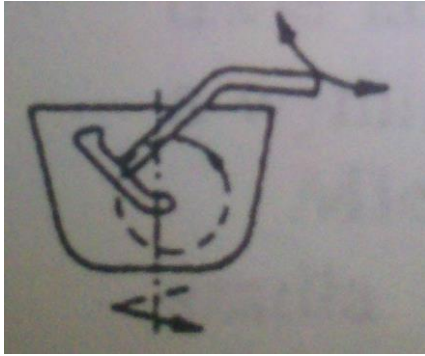
32. Na rysunku przedstawiony jest typ miesiarki



33. Na rysunku przedstawiony jest typ miesiarki



34. Na rysunku przedstawiony jest typ miesiarki:



35. Jaki piec przedstawiono na rysunku?



36. Podaj nazwę wyrobu widocznego na rysunku?



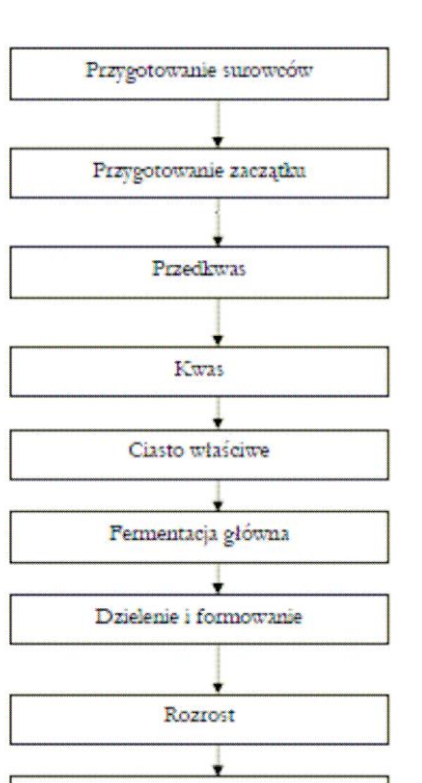
37. Chleb przedstawiony na ilustracji to:



38. Schemat przedstawia:



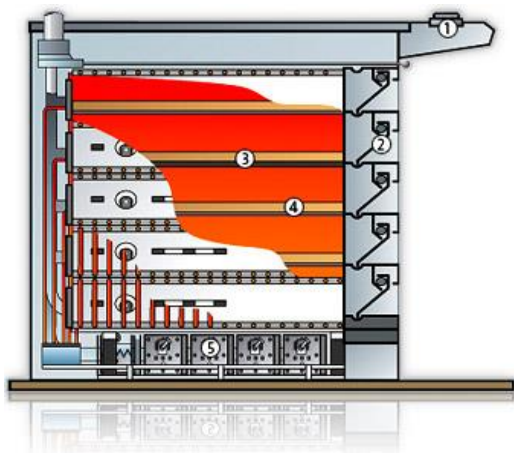
39. Poniższy schemat technologiczny przedstawia prowadzenie kwasów metodą:



40. Co to jest wymiarowanie rysunku?
41. Co to są wymiary gabarytowe?
42. Jaką linią zaznaczamy krawędzie widoczne na rysunku?
43. Jaki promień będzie miało koło o średnicy 10 cm narysowane w skali 1:2?
44. Jaki proces przedstawia ilustracja?



45. Co przedstawia poniższy rysunek?



PIEKARZ – EGZAMIN CZELADNICZY – CZĘŚĆ PISEMNA – PRZEPISY I ZASADY BEZPIECZEŃSTWA I HIGIENY PRACY ORAZ OCHRONY PRZECIWPOŻAROWEJ

1. Kto jest osobą odpowiedzialną za stan bezpieczeństwa i higieny pracy w zakładzie?
2. Gdzie w zakładzie pracy powinna znajdować się apteczka pierwszej pomocy?
3. Kto ma obowiązek zapewnić pracownikowi odzież roboczą i ochronną?
4. Jakie badania powinien wykonać pracownik przed przystąpieniem do pracy?
5. Jaki państwowy organ sprawuje nadzór nad i kontrolę przestrzegania przepisów BHP w zakładzie pracy?
6. Wskaż, jaka instrukcja powinna znajdować się przy każdej maszynie:
7. Czy można dopuścić pracownika do pracy bez szkolenia ogólnego i stanowiskowego?
8. Jak nazywamy czynnik, którego oddziaływanie na pracownika prowadzi lub może prowadzić do urazu?
9. Kiedy przeprowadza się wstępne badania lekarskie?
10. Czy można dopuścić pracownika do pracy bez środków ochrony osobistej, odzieży i obuwia roboczego, przewidzianych do stosowania na danym stanowisku pracy?
11. Jakie zdarzenie nazywamy wypadkiem przy pracy?
12. Czy wszyscy zatrudnieni w zakładzie pracownicy muszą uczestniczyć w szkoleniach BHP?
13. Czy pracownik ma obowiązek o każdym zaistniałym w zakładzie wypadku powiadomić natychmiast pracodawcę?
14. Jakie szkolenie w zakresie BHP powinien odbyć pracownik przed przystąpieniem do pracy?
15. Czy częstotliwość badań okresowych dla wszystkich pracowników jest jednakowa?
16. Kto kieruje pracowników na obowiązkowe badanie okresowe?
17. W jakim kolorze tablic używa się do oznakowania sprzętu przeciwpożarowego w miejscach publicznych?
18. Jaki cel ma szkolenie okresowe w dziedzinie BHP?
19. Kiedy powstaje choroba zawodowa?
20. Czym należy gasić urządzenia elektryczne będące pod napięciem?
21. Co należy zrobić w pierwszej kolejności w przypadku porażenia prądem elektrycznym?
22. Na kim spoczywa Obowiązek poinformowania każdego pracownika o występującym na jego stanowisku pracy ryzyku zawodowym?
23. Na kim spoczywa obowiązek zatwierdzenia sporządzonego protokołu powypadkowego?
24. Jak należy bezpiecznie podnosić ciężary?
25. Wskaż najwłaściwszy sposób zapobiegania szkodliwemu działaniu hałasu na człowieka.
26. Kto może wykonać naprawę uszkodzonych urządzeń elektrycznych i instalacji?

27. Jakiego rodzaju poparzenie jest najcięższe?
28. Jaka jest norma podnoszenia ciężarów przez mężczyznę przy pracy ciągłej?
29. Powodem jakiej kary może być notoryczne nie przestrzeganie lub lekceważenie przepisów BHP?
30. Co powinien uczynić pracownik w przypadku, gdy warunki pracy nie odpowiadają przepisom BHP i stwarzają zagrożenie dla zdrowia i życia pracownika?
31. Ile dB wynosi dopuszczalna norma natężenia hałasu?
32. Praca w mikroklimacie gorącym to praca jakiej temperaturze?
34. Maszyna posiadająca ruchome części powinna być wyposażona w osłony do wysokości co najmniej ilu metrów?
34. W jakim celu uziemia się i zeruje urządzenia elektryczne?
35. Kiedy dokonuje się oznaczenia dróg ewakuacyjnych w zakładzie pracy?
36. Do czego odnosi się określenie „najwyższe dopuszczalne natężenie” czynników szkodliwych?
37. Kto jest obowiązkowo objęty badaniami profilaktycznymi?
38. Jaki kształt mają znaki zakazu rozmieszczone na terenie zakładu?
39. Co należy położyć na krwawiącą ranę przed zabandażowaniem?
40. Ile powinno wynosić bezpieczne dla człowieka napięcie zasilania (np. przenośnej lampki kanałowej)?
41. Kiedy pracodawca jest zobowiązany zapewnić przeszkolenie pracownika w zakresie BHP?
42. Kto jest odpowiedzialny za stan ochrony przeciwpożarowej w zakładzie?
43. Do czego w zakładzie pracy służy podręczny sprzęt gaśniczy?
44. Ciężary o jakiej masie mogą być (przy obciążeniu powtarzalnym) ręczne dźwigane i przenoszone przez jednego młodocianego (chłopcy) na odległość powyżej 25m?
45. Co należy wykonać przy oparzeniach termicznych III^o należy?
46. Ciężary o jakiej masie mogą być (przy obciążeniu powtarzalnym) ręczne dźwigane i przenoszone przez jednego młodocianego (dziewczeta) na odległość powyżej 25m?
47. Czy pracownik młodociany posiadający prawo jazdy może w zakładzie pracy obsługiwać środki transportu o napędzie mechanicznym?
48. Czym charakteryzuje się oparzenie III^o?
49. Wymień w kolejności czynności, których należy dokonać w razie zaistnienia wypadku w miejscu pracy?
50. Czy młodociany pracownik może być zatrudniany przy pracach na wysokości?
51. Przed czym chronią środki ochrony twarzy i oczu chronią pracownika?
52. Na czym polega działanie koca gaśniczego?
53. W jakim celu stosuje się opatrunek – opaskę uciskową?
54. Jaki pożar gasi się za pomocą gaśnicy opatrzonej symbolem „B”?
55. Jaki pożar gasi się za pomocą gaśnicy opatrzonej symbolem „E”?
56. Co należy zrobić aby upewnić się czy poszkodowany w wypadku oddycha?
57. Kiedy stosuje się pozycję boczną ustaloną?
58. W którą stronę powinny otwierać się drzwi w pomieszczeniu spawalni w której wykonuje się spawanie gazowe?
59. Jaki kształt mają tarcze funkcjonujące w systemie znaków bezpieczeństwa i barw, które symbolizują zakaz i na których umieszcza się schematyczne obrazki?

PIEKARZ – EGZAMIN CZELADNICZY – CZĘŚĆ PISEMNA – PODSTAWOWE ZASADY OCHRONY ŚRODOWISKA

1. Kto uchwała politykę ekologiczną państwa?
2. Na czym polega ochrona środowiska?
3. Co określa ustawa o odpadach?
4. Co to jest zanieczyszczenie?
5. Co to jest składowisko odpadów?

6. Kto ponosi koszty usunięcia zanieczyszczenia środowiska:
7. Co to jest smog?
8. Jakie mogą być skutki „dziury ozonowej” ?
9. Które przedmioty najszybciej ulegają biodegradacji?
10. Na czym polega recykling?
11. Na czym polega selektywna zbiórka odpadów?
12. Co rozumiesz pod pojęciem środowisko?
13. Co to jest utylizacja odpadów?
14. Co oznacza tak zwany „odzysk energii”?
15. Czy ze studni można zrobić szambo ściekowe?
16. Na czym polega przeciwdziałanie zanieczyszczeniom środowiska?
17. Czym się charakteryzują odpady ulegające biodegradacji?
18. Co się rozumie pod pojęciem- ścieki?
19. Na czym polega ochrona powietrza?
20. Czy wymagane jest pozwolenie na wprowadzenie gazów i pyłów do powietrza?
21. Od czego zależy wysokość opłat za korzystanie ze środowiska?
22. Kto wymierza kary pieniężne za zanieczyszczenie środowiska?
23. Czy osoba fizyczna ma obowiązek prowadzenia ewidencji odpadów?
24. Co należy rozumieć pod pojęciem- magazynowanie odpadów?
25. Kto w pierwszej kolejności odpowiada za zagospodarowanie odpadów?
26. Do jakiego rodzaju odpadów zaliczamy zużyte baterie i akumulatory?
27. Jak nazywamy tlenowy lub beztlenowy rozkład odpadów przy udziale mikroorganizmów?
28. Jak nazywamy ogół elementów przyrodniczych i wzajemne oddziaływania pomiędzy nimi?
29. Jakie odpady powinny być zbierane w sposób selektywny?
30. Czemu sprzyja przeciwdziałanie zanieczyszczeniom?
31. Wskaż najbardziej ekologiczny środek transportu.
32. Co może spowodować promieniowanie podczerwone w miejscu pracy?
33. Wskaż odpady niebezpieczne .
34. W jakich jednostkach wyrażany jest poziom dźwięku?
35. Czego skutkiem jest powstawanie tzw. „dziur ozonowych”?
36. Który z wymienionych materiałów ma najbardziej niekorzystny wpływ na środowisko?
37. Co niszczą freony?
38. Co to jest emisja?
39. Jak nazywamy profesjonalne niszczenie odpadów nie zagrażających bezpieczeństwu środowiska naturalnego?
40. Jak wpływa na środowisko zużywanie dużej ilości energii elektrycznej?
41. Na czym polega ochrona kopaliny?
42. Wymień główne substancje zanieczyszczenia powietrza.
43. Jak powinno się odprowadzać ścieki z zakładu w przypadku braku kanalizacji?
44. Czego emisja jest przyczyną powstawania kwaśnych opadów atmosferycznych?
45. Wskaż najmniej szkodliwy dla środowiska sposób pozyskiwania energii ?
46. Jakiego rodzaju zjawisko powoduje wzrost dwutlenku węgla w atmosferze?
47. Opisz proces fotosyntezy.
48. Jak nazywamy działania umożliwiające zachowanie lub przywracanie równowagi przyrodniczej?
49. Kto ocenia jakość wody na podstawie wyników badań laboratoryjnych?
50. Co to jest hałas?
51. Nazwij wprowadzane, w wyniku działalności człowieka, do powietrza, wody, gleby lub ziemi substancje lub energie.
52. Kto ponosi koszty usunięcia skutków zanieczyszczenia środowiska?
53. Czym zajmuje się ekologia?
54. Jak należy zagospodarować toksyczne odpady, zanieczyszczenia z budowy?

55. Jakiego rodzaju wody podlegają ochronie?
56. Co rozumiesz pod pojęciem- równowaga przyrodnicza?
57. Gdzie należy odprowadzać w przypadku braku kanalizacji miejskiej, ścieki bytowe?
58. Co rozumie się pod pojęciem - opłata produktowa?
59. Gdzie się dokonuje wpłaty opłaty produktowej?
60. W jakich jednostkach określone są stawki opłat za umieszczanie odpadów na składowisku?
61. Z jaką częstotliwością posiadacz odpadów prowadzący ewidencję odpadów jest zobowiązany do sporządzenia zestawienia zbiorczego?
62. Co to jest rekultywacja?
63. Wskaż prawidłowy sposób postępowania z opadami zawierającymi azbest.
64. Jak nazywamy działania umożliwiające zachowanie lub przywracanie równowagi przyrodniczej?

PIEKARZ – 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 zatrudnić 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?

PIEKARZ – 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.

PIEKARZ – EGZAMIN CZELADNICZY – CZĘŚĆ USTNA – TECHNOLOGIA

1. Jak długo powinno trwać mieszanie ciasta pszennego i żytniego?
2. Jakie znasz środki spulchniające?
3. Jak przygotowujemy drożdże do sporządzania ciasta?
4. W jaki sposób prowadzi się kwas?
5. Na czym polega metoda skrócona prowadzenia fermentacji ciast żytnich?
6. Jak rozpoznasz, czy zaczyn jest dojrzały, czy jeszcze za młody?
7. Czy zawsze stosujemy te same dawki soli? Od czego zależą i jakie mają znaczenie.
8. Na czym polega odmładzanie ciast pszennych?
9. Jakie są rodzaje mąki i co to jest typ mąki?
10. W jaki sposób przyspieszyć fermentację drożdży?
11. Omów prowadzenie ciasta pszennego metodą bezpośrednią uwzględniając dozowanie drożdży, temperaturę ciasta, konsystencję ciasta i technikę mieszania?
12. Jak powinno wyglądać przygotowanie i dozowanie dodatków takich jak drożdże, sól, tłuszcz?
13. Jak powinno wyglądać przygotowanie i dozowanie mąki?
14. Wymień metody prowadzenia ciast pszennych, podaj wady i zalety.
15. Jakie znaczenie ma przesiewanie maki?
16. Ile należy stosować soli na 100kg mąki do ciast żytnich? Gdzie jest większy udział soli, w pieczywie pszennym czy żytnim?
17. Ile procent mąki pszennej może zawierać pieczywo żytnie?
18. Podaj zakres temperatury wypieku chleba mieszanego.
19. Jakie znasz metody prowadzenia ciast mieszanych?
20. Czy można prowadzić wypiek kęsów ciasta smarowanych jajkiem w komorze nasyconej parą?
21. W jaki sposób możemy przyspieszyć ukwaszanie zakwasu?
22. Omów czynniki wpływające na rozrost pieczywa.
23. Omów znaczenie pary przy wypieku chleba i bułek.
24. Jaka to grupa pieczywa pszennego, w którym udział tłuszczu i cukru nie przekracza 3% na 100kg mąki?
25. Jaka to grupa pieczywa pszennego, w którym udział tłuszczu i cukru waha się w granicach 3-15% na 100kg mąki?
26. Podaj metody prowadzenia ciasta na chleb „Graham”.
27. Jak powinno wyglądać przygotowanie ciasta do wypieku.
28. Wymień podstawowe etapy produkcji pieczywa.
29. Co to jest choroba ziemniaczana „Nitkowiec”, omów sposoby jej zapobiegania oraz postępowanie w razie rozprzestrzenienia jej w piekarni?
30. Wymień procesy zachodzące w czasie wypieku pieczywa.
31. Czy z mąki pochodzącej ze zboża porośniętego można upiec chleb i na co trzeba zwracać uwagę?
32. Wymień przyczyny zakalca w chlebie.

33. Jaka jest zasada prowadzenia ciast żytnich? Na czym polega.
34. Jakie występują wady i choroby pieczywa?
35. Które ciasto – pszenne czy żytnie wyrobi się szybciej i dlaczego?
36. Jaka jest naważka kęsa ciasta w stosunku do gotowego wyrobu?
37. Co rozumiesz przez określenia przebijanie i leżakowanie ciasta?
38. Wymień grupy pieczywa i scharakteryzuj ich podział.
39. Jakie rozróżniamy wady chleba? Omów sposób ich powstawania i zapobiegania.
40. Jakie są sposoby zapobiegania chorobom pieczywa zakażenia laseczką (lasecznik) lub pleśnią?
41. Podziel pieczywo pszenne na grupy.
42. Co nazywamy procesem technologicznym?
43. Co wiesz o chorobach pieczywa, sposobie zapobiegania i zwalczania?
44. Wymień podstawowe walory pieczywa.
45. Wymień składniki chemiczne mąki.

PIEKARZ – EGZAMIN CZELADNICZY – CZĘŚĆ USTNA – MASZYNOZNAWSTWO

1. Omów działanie kralniczy do chleba i wymień podstawowe rodzaje kralnic.
2. Wymień czynniki grzewcze w piecach piekarskich.
3. Jakie urządzenia powinny znajdować się w ciastowni?
4. Opisz samochód do transportu pieczywa.
5. Jakie urządzenia kontrolno – pomiarowe powinny znajdować się w magazynie mąki?
6. Omów podział dozowników mąki.
7. W jakich warunkach stosuje się podgrzewanie mąki i jej schładzanie?
8. Omów najprostsze urządzenia w magazynach mącznych.
9. Jakie korzyści techniczne osiąga piekarnia składając mąkę luzem.
10. Jak się dzieli instalacje transportu pneumatycznego w piekarniach?
11. Jak się dzieli dzielarki do ciasta ze względu na sposób odmierzania kęsów?
12. Jakie czynności regulacyjne należy wykonać w czasie pracy komory rozrostowej linii?
13. Jak dzielimy piece piekarnicze ze względu na sposób ogrzewania?
14. Omów różnice między tradycyjnym przewozem mąki i przewozem luzem.
15. Jak dzieli się dzielarki do ciasta ze względu na wydajność?
16. Omów sposoby rozrostu i nawilżania ciasta.
17. Jak dzielimy piece piekarnicze ze względu na sposób ogrzewania?
18. Jakie czynności wykonuje się w magazynie wyrobów gotowych i do czego on jest przeznaczony?
19. Scharakteryzuj pomieszczenie – magazyn mąki.
20. Jakie znasz typy mieszarek do ciast?
21. Omów mieszarkę spiralną do ciasta z dzieżą ruchomą.
22. Jakie znasz rodzaje dzielarek do bułek?
23. Omów sposób transportu i magazynowania mąki.
24. Jakim warunkom powinien odpowiadać magazyn mączny?
25. Jakie urządzenia powinny znajdować się w ciastowni?
26. Wymień urządzenia dozujące przy wyrobie ciasta.
27. Jak się nazywa najprostsze urządzenie do przygotowania wody technologicznej oraz podaj jego charakterystykę.
28. Omów działanie pieców cyklotermicznych.
29. Omów budowę i działanie pieca obrotowego.
30. Omów podział dzielarek do ciasta zależnie od sposobu tłoczenia.

31. Jak dzielimy piece ze względu na budowę trzonu?
32. Omów działanie i zastosowanie mieszaczy wody.
33. Omów budowę i zasady działania przesiewaczy do mąki.
34. Co to są rurki Perkinsa w piecu piekarniczym?
35. Jakie są podstawowe zalecenia przy eksploatacji przesiewaczy?
36. Na czym polega aktywacja drożdży i co przez to osiągamy?
37. Co składa się na linię do produkcji chleba?
38. Wymień sprzęt i urządzenia do rozrostu ciasta.
39. Wymień rodzaje pieców piekarniczych zaczynając od najstarszego.
40. Jaki jest cel przesiewania mąki i jakie są rodzaje przesiewaczy?
41. Omów podział mieszarek do ciasta.
42. Omów działanie dwutaśmowej zaokrąglarki do ciasta?
43. Co wiesz o znakownicach do znakowania bułek?
44. Jak dzielimy silosy do przechowywania mąki w piekarniach?
45. Jak dzielimy urządzenia do rozrostu ciasta?

PIEKARZ – EGZAMIN CZELADNICZY – CZĘŚĆ USTNA – MATERIAŁOZNAWSTWO

1. Z czego produkowany jest cukier?
2. Czy wszystkie mąki musimy przesiewać?
3. Co to są otręby i ich zastosowanie w piekarnictwie?
4. Jakie znaczą środki słodzące w produkcji piekarskiej?
5. Jakie znaczą rodzaje twarogów?
6. Podaj warunki przechowywania tłuszczu.
7. Podaj warunki przechowywania soli.
8. W jakich warunkach powinny być przechowywane drożdże?
9. Ile powinna wynosić standardowa wilgotność mąki?
10. Wymień różnice pomiędzy mąką pszenną a żytnią-ocena organoleptyczna.
11. Omów przygotowanie jaj do wybijania.
12. Co to są płatki ziemniaczane i do czego służą?
13. Jakie szkodniki mogą występować w magazynach mącznych?
14. Do czego używany jest proszek jajeczny?
15. Jakie znaczą nasiona stosowane w produkcji piekarskiej?
16. Jaka maksymalna wilgotność powinna być w mące do produkcji?
17. W jakich warunkach należy przechowywać tłuszcz?
18. Co to są otręby i ich zastosowanie w piekarnictwie?
19. Wymień przetwory owocowe stosowane w piekarnictwie.
20. Wymień rodzaje tłuszczów.
21. Co to jest dojrzewanie mąki?
22. Co to jest typ mąki i jakie typy są ogólnie stosowane?
23. Wymień surowce wchodzące w skład ciasta drożdżowego.
24. Jakie wartości odżywcze zawiera pieczywo?
25. Jakie znasz sposoby badania organoleptycznego pieczywa?
26. Na czym polega organoleptyczna ocena surowca lub gotowego wyrobu?
27. Z jakiej mąki wyrabia się bułki grahamki?
28. W jakim celu stosujemy palety podłogowe i ściennie w magazynie?
29. Do czego używa się kwasu mlekowego spożywczego?
30. Wymień składniki chemiczne mąki.
31. Wymień czynniki wpływające na magazynowanie surowców.
32. Na podstawie czego określa się typ mąki?

33. Co to jest wartość wypiekowa mąki?
34. Jakie znasz tłuszcze zwierzęce używane w piekarnictwie?
35. Co to są drożdże?
36. Czy można stosować polepszacze i jakie mają znaczenie?
37. Omów wady pieczywa oraz przyczyny ich powstawania.
38. Omów zasady gospodarowania surowcami zgodnie z terminem przydatności.
39. Omów rolę i znaczenie cukru w cieście.
40. O czym informuje typ maki?
41. Omów budowę ziarna pszenicy.
42. Jakie informacje powinny znajdować się na opakowaniu surowca?
43. Co to są kultury starterowe?
44. Jakie wady ma chleb bez soli (oprócz smaku)?
45. Co to jest ubytek wypiekowy?