

## **CUKIERNIK – EGZAMIN MISTRZOWSKI – CZĘŚĆ PISEMNA – RACHUNKOWOŚĆ ZAWODOWA WRAZ Z KALKULACJĄ**

1. Pracownik pracuje 8 godzin dziennie. W ciągu miesiąca przepracował 22 dni. Wynagrodzenie pracownika wynosi 11 zł za godzinę pracy. Jakie wynagrodzenie za pracę otrzymał za ten miesiąc?
2. Blacha ciasta waży 6 kg. Ile ciastek o masie 150g można wykroić o z tej ilości ciasta?
3. Wartość energetyczna jednego pączka wynosi 350 kcal. Ile pączków powinien zjeść pracownik fizyczny, aby pokryć dzienne zapotrzebowanie, wynoszące 2800 kcal?
4. Cena kilograma masła wynosi 16 zł. Cukiernik zamówił 5 opakowań zawierających po 20kg masła. Ile zapłaci za tę ilość?
5. Jeden kawałek szarlotki o masie 8 dag kosztuje 1 zł 40 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. Kokosanki pakowane są w opakowania zbiorcze, które mieszczą 20 opakowań jednostkowych po 250 g. Ile kilogramów kokosanek należy wyprodukować, aby zapełnić 10 opakowań zbiorczych?
9. Koszt naprawy zamrażarki wynosi 500 zł netto. Faktura uwzględnia podatek VAT w wysokości 23%, co stanowi kwotę 115 zł. Ile wynosi koszt brutto naprawy?
10. Do produkcji 10 kg herbatników deserowych w czekoladzie zużywa się 1,8 kg polewy czekoladowej. Ile polewy zużyje się do produkcji 24 kg tych herbatników?
11. Koszt surowców zużytych do produkcji 20 kg sernika wiedeńskiego wyniósł 450 zł. Jaki będzie koszt surowców zużytych do produkcji 12 kg tego sernika?
12. Cukiernia zamówiła w hurtowni surowce o wartości 1500 zł. Zgodnie z umową koszt transportu wynosi 1,5% wartości zamówienia. Ile należy zapłacić za transport?
13. Cukiernia sprzedaje herbatniki anyżki pakowane po 150 g w ozdobne torebki. Ile torebek potrzeba do zapakowania 12 kilogramów anyżków?
14. Cena 1 kg szarlotki wynosi 20 zł. Ile powinno kosztować ciastko o gramaturze 5 dkg?
15. Samochód dostawczy zużywa 9,5 litrów paliwa na 100 km. Każdego dnia samochód pokonuje trasę wynoszącą 80 km. Ile paliwa zużywa w ciągu sześciu dni?
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. Ile wynosi obwód tortu o średnicy 20 cm?
20. Należy sporządzić ciasto ze 120 kg mąki. Ile litrów wody trzeba przygotować, jeśli wydajność ma wynosić 150%.?
21. Pracownik pobrał zaliczkę w wysokości 390 zł, co stanowi 15% jego miesięcznego wynagrodzenia. Ile wynosi wynagrodzenie pracownika?
22. Procentowa zawartość tłuszczu w cieście piaskowym wynosi 40%. Ile tłuszczu znajduje się w 5 kg tego ciasta?
23. Ubytek produkcyjny podczas produkcji ciasta parzonego wynosi 50%. Ile kilogramów gotowego wyrobu uzyska się z 12 kg surowców?
24. Do wyprodukowania ciasta francuskiego zużyto 10 kg surowca. Ubytek produkcyjny wynosi 25 %. Ile otrzymamy gotowego wyrobu?
25. Cena towaru przed obniżką wynosiła 120 zł, a po obniżce cena wynosi 102 zł. O ile procent obniżono cenę?

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. Koszt produkcji babki piaskowej stanowi 42% jego ceny. Jaki jest koszt produkcji 1 kg babki piaskowej, jeżeli jej cena za kilogram wynosi 18 zł?
29. 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?
30. Oblicz podatek dochodowy w wysokości 19% od dochodu 2500 zł?
31. Cena szarlotki wynosi 18,50 za kilogram. Koszty stanowią 49% jego ceny. Oblicz koszty produkcji 15 kilogramów szarlotki.
32. Oblicz cenę jednego kilograma placka drożdżowego, jeśli koszt surowców na 12 kg tego wyrobu wynosi 80,55, co stanowi 47% ceny detalicznej.
33. Oprocentowanie lokat w banku wynosi 6% w stosunku rocznym. Pan Kowalski wpłacił na rachunek w tym banku 2000 zł. Jaka 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. Miesięczny obrót w zakładzie wyniósł 30000 zł. Zysk z prowadzonej działalności to 6600 zł. Ile to % brotu?
36. Cena tortu owocowego wynosi 40 zł za kilogram. Udział kosztów surowców w cenie wyrobu wynosi 39%. Jaki jest koszt surowców potrzebnych do wyprodukowania 25 kg tortu owocowego?
37. Cukiernia sprzedaje sernik w cenie 28 zł za kilogram. Zysk stanowi 16% ceny. Jaka jest wartość zysku ze sprzedaży 8 kg sernika?
38. 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?
39. Koszt surowców do produkcji 20 kg tortu wynosi 420 zł. Stanowi on 48% ceny. Jaka powinna być cena 1 kg tortu?
40. Sprzedano 12 kg tortu makowego w cenie 35 zł za kilogram. Oblicz osiągnięty zysk, jeśli udział zysku w cenie wynosi 24%?
41. 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?
42. Sprzedano 10 kg babki jogurtowej w cenie 20 zł za kilogram. Udział zysku wynosi 21% ceny. Oblicz wysokość zysku.
43. 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?
44. Herbatniki biszkoptowe pakowane są w torebki po 200 g. Ile torebek należy przygotować do zapakowania 50 kg herbatników, jeśli wiadomo, że straty opakowań podczas pakowania wynoszą 2%?
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 MISTRZOWSKI – CZĘŚĆ PISEMNA – DOKUMENTACJA DZIAŁALNOŚCI GOSPODARCZEJ**

1. Jak nazywa się dokument zawierający bezwarunkowe zobowiązanie osoby podpisującej do zapłaty wskazanej w nim kwoty?
2. Co to jest popyt i jak go określamy?

3. Wymień uczestników rynku.
4. Co to jest podaż?
5. Z jaką częstotliwością zakład odprowadza składki na ubezpieczenie społeczne?
6. Po jakim czasie od daty zakupu klient ma prawo żądać wystawienia faktury VAT dokumentując zakup paragonem fiskalnym?
7. Ile lat powinna ukończyć osoba fizyczna, która zamierza prowadzić działalność gospodarczą?
8. Jakim obowiązkowym ubezpieczeniem podlega osoba fizyczna prowadząca działalność gospodarczą?
9. Jakie dokumenty pracownika muszą się znajdować w teczce osobowej?
10. Jakie znasz papiery wartościowe?
11. Co to jest oferta i w jakim celu się ją opracowuje?
12. Jaki dokument spisuje się przy zamówieniu usługi przez klienta?
13. Gdzie powinien zarejestrować się pracownik po zwolnieniu go z pracy z przyczyn ekonomicznych?
14. Gdzie składa się formularze (druki) o symbolu „PIT”?
15. Co to jest koncesja i kiedy jest wymagana przy prowadzeniu działalności gospodarczej?
16. Jakie dokumenty należy przedłożyć w banku w celu założenia rachunku podmiotu gospodarczego?
17. Jakie są formy opodatkowania?
18. Jakie znasz stawki podatku VAT i która z nich jest podstawową?
19. Jaką deklarację składa co miesiąc pracodawca zatrudniający pracowników w Zakładzie Ubezpieczeń Społecznych?
20. Co oznacza skrót KRS?
21. Jak często składa się w urzędzie skarbowym deklarację PIT-37?
22. W jakim terminie pracownik musi przedłożyć pracodawcy orzeczenie lekarskie stwierdzające brak przeciwwskazań do pracy na określonym stanowisku?
23. Gdzie przedsiębiorca składa formularz o wzorze ZFA?
24. Co zamieszczamy w rocznym zeznaniu podatkowym PIT?
25. W jakiej formie w zakładzie winna być prowadzona dokumentacja kadrowa pracownika?
26. W jakim celu po sprzedaży drukuje się paragon fiskalny?
27. Czym charakteryzuje się i ile wynosi podatek liniowy?
28. Czy właściciel zakładu musi posiadać pieczęć firmową?
29. Gdzie składa wniosek osoba fizyczna przed rozpoczęciem działalności gospodarczej o nadanie nr NIP?
30. Jaka jest pełna nazwa skrótu NIP?
31. Co jest podstawową formą obrotu bezgotówkowego rozliczanego przez banki?
32. Kto musi prowadzić księgi rachunkowe?
33. Kto wystawia weksel własny?
34. Co jest właściwym dowodem zakupu towaru lub usługi dla płatnika VAT dokonującego odliczenia podatku VAT?
35. Wskaż uproszczoną formę opodatkowania.
36. Numer statystyczny REGON nadawany jest przez?
37. Gdzie rejestruje działalność gospodarczą osoba fizyczna?
38. Jak nazywamy ogół przepisów związanych z prowadzeniem działalności gospodarczej?
39. Wskaż podstawowy akt prawny regulujący działalność gospodarczą?
40. Miarą wzrostu gospodarczego dla danego kraju jest przyrost PKB. Co ten skrót oznacza?
41. Jakie podatki należą do pośrednich?
42. Kto może być przedsiębiorcą?
43. Gdzie pracodawca ma obowiązek zgłosić zwolnienie grupowe?
44. Wskaż ustawę, która określa zasady podlegania ubezpieczeniu społecznemu, ustalania składek na ubezpieczenie społeczne, tryb i terminy zgłoszeń do ubezpieczenia społecznego?
45. Co jest podstawowym dowodem obrotu materiałowego?

## CUKIERNIK – EGZAMIN MISTRZOWSKI – CZĘŚĆ PISEMNA – RYSUNEK ZAWODOWY

1. Podstawowy format arkusza rysunku technicznego to?
2. Spośród formatów arkuszy A4, najmniejsze rozmiary ma arkusz?
3. Po złożeniu na pół arkusza A4 otrzymamy arkusz?
4. Podziałka 3:1 to jaka skala?
5. W jaki sposób przedmiot przedstawiony na rysunku w skali 1:1 różni się od oryginału?
6. Jaką linią jest linia wymiarowa?
7. Jak nazywamy przedstawienie przedmiotu w określonej skali, przy użyciu przyrządów kreślarskich?
8. Jaki rysunek powinien posiadać tabliczkę rysunkową?
9. W jakim miejscu arkusza umieszcza się tabliczkę rysunkową?
10. Do wykreślenia jakich linii wykorzystuje się ekierki?
11. Ile stopni wynosi kąt prosty?
12. Jakim symbolem oznacza się promień okręgu na rysunku technicznym?
13. Jeden decymetr to ile mm?
14. Co oznacza symbol HB umieszczony na ołówku?
15. Z czego składa się linia kreskowa?
16. Wskaż definicję podziałki (skali).
17. Jakie są wymiary przedmiotu na rysunku wykonanym w skali 2:1 w porównaniu z oryginałem?
18. Podziałka 1:20 oznacza, że przedmiot na rysunku ma jakie wymiary w stosunku do oryginału?
19. Jaki symbol ma ołówek o największej twardości?
20. Najbardziej miękki jest ołówek oznaczony jakim symbolem?
21. Rzut z góry zaliczany jest do jakich rzutów?
22. Który z wymienionych kątów jest kątem rozwartym?
23. Jaka jest średnica koła w stosunku do promienia?
24. Jakim symbolem oznacza się średnicę okręgu na rysunku technicznym?
25. Jaką linią oznacza się krawędzie widoczne rysowanego przedmiotu?
26. Co rysujemy linią kreskową cienką?
27. Ile dm odpowiada pojemności jednego litra?
28. Co oznacza Symbol  $\emptyset$  umieszczony na rysunku technicznym?
29. Jakie wymiary ma arkusz formatu A4?
30. Jakie wymiary ma format A3 arkusza kreślarskiego w stosunku do arkusza A4?
31. Ile arkuszy formatu A4 mieści się w formacie arkusza A2?
32. Na rysunku technicznym oś symetrii rysujemy jaką linią?
33. Jakie rozróżniamy rodzaje przekrojów?
34. Ile stopni wynosi miara kąta pełnego?
35. Do wykreślenia jakich kształtów używamy krzywików?
36. Jakiego zapisu należy użyć wymiarując otwór o średnicy 30 mm?
37. Jeśli długość linii na rysunku wykonanym w skali 1:2 wynosi 50 mm, to ile wynosi ona w rzeczywistości?
38. Długość boku kwadratu wynosi 40 mm. Jaka będzie długość boku tego kwadratu na rysunku wykonanym w skali 2:1?
39. Jaką średnicę (w cm) będzie miało koło o promieniu 10 cm na rysunku wykonanym w skali 1:2?
40. Do czego służą ołówki oznaczone symbolem H3?
41. Symbole graficzne umieszczane na rysunku w celu zwiększenia jego czytelności to?
42. Na ile równych części można podzielić tort, znając jego średnicę?
43. Za pomocą jakiego przyrządu podzielimy koło na 6 równych części?

## **CUKIERNIK – EGZAMIN MISTRZOWSKI – CZĘŚĆ PISEMNA – PRZEPISY I ZASADY BEZPIECZEŃSTWA I HIGIENY PRACY ORAZ OCHRONY PRZECIWPOŻAROWEJ**

1. Jakie czynności należy wykonać w razie wypadku przy pracy?
2. Czym przykrywamy w przypadku skaleczenia krwawiącą ranę przed zabandażowaniem?
3. Jak należy postępować w przypadku zapalenia się odzieży na człowieku?
4. Jakie czynności należy wykonać w pierwszej kolejności w przypadku porażenia prądem?
5. Na czym polega pierwsza pomoc w przypadku poparzenia?
6. Czym powinno się gasić urządzenia elektryczne?
7. Kto może wykonywać naprawy maszyn będących w ruchu?
8. W jakiej pozycji powinien być ułożony poszkodowany podczas reanimacji?
9. Z jakich elementów 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. Jakiego rodzaju instrukcja powinna być umieszczona przy każdej maszynie, w widocznym miejscu?
13. Jaką czynność jako pierwszą powinien wykonać pracownik po przyjściu do pracy?
14. Jaki kształt mają znaki zakazu na terenie zakładu pracy?
15. W jaki sposób powstaje choroba zawodowa?
16. Kiedy wykonywane badania profilaktyczne pracownika?
17. Kto pokrywa koszty badań profilaktycznych?
18. Kto kieruje na badania okresowe?
19. jakiego koloru są znaki ostrzegawcze umieszczone na terenie zakładu?
20. W jakiej pozycji powinno podnosić się ciężkie przedmioty?
21. Czy można użytkować piec cukierniczy niezależnie od wyposażenia w przyrządy pomiarowe?
22. Ile może maksymalnie ważyć naczynie z gorącym tłuszczem przenoszone przez jedną osobę?
23. Ile kilogramów mogą maksymalnie ważyć przedmioty przenoszone przez dorosłego mężczyznę?
24. Od kiedy liczy się dzienny czas pracy w zakładzie?
25. Które maszyny muszą być wyposażone w instrukcję obsługi?
26. Jaki organ państwowy sprawuje nadzór i kontrolę przestrzegania prawa pracy i przepisów BHP w zakładach pracy?
27. Co ma celu szkolenie okresowe z zakresu BHP?
28. Kto podlega okresowym badaniom lekarskim?
29. Jakie badania powinien wykonać przed przystąpieniem do pracy pracownik?
30. Na kim spoczywa obowiązek poinformowania pracownika o ryzyku zawodowym?
31. Co nazywamy wypadkiem przy pracy?
32. Kto zatwierdza protokół powypadkowy?
33. W jaki sposób oznacz się niskie stropy w zakładzie pracy?
34. Pomieszczenie, w którym przebywają pracownicy, powinno mieć co najmniej
35. Jakim kolorem oznaczona jest maksymalna dopuszczalna temperatura w komorze wypiekowej pieca?
36. Jakich lamp używa się do oświetlania komór wypiekowych w piecach?
37. Jakim kolorem powinny być oznakowane rury z gazem?
38. Oparzenie, w wyniku którego na skórze pojawiły się pęcherzyki wypełnione płynem surowicznym, kwalifikuje się jako oparzenie którego stopnia?
39. Jakie badania powinny mieć przeprowadzone osoby zatrudnione przy produkcji żywności muszą przed przystąpieniem do pracy?
40. W jaki sposób powinny być zabezpieczone przedmioty podczas przewożenia przedmiotów na wózkach?
41. Co stosuje się w celu zabezpieczenia przed porażeniem prądem elektrycznym?

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

1. Czym obowiązkiem jest dbałość o stan środowiska?
2. Na czym polega ochrona środowiska?
3. Kto jest odpowiedzialny za ochronę środowiska w zakładzie cukierniczym?
4. Na czym polega przeciwdziałanie zanieczyszczeniu środowiska?
5. Które odpady rozkładają się najdłużej?
6. Gdzie należy wyrzucać opakowania po żywności?
7. Na czym polega selektywna zbiórka odpadów?
8. Jak nazywamy powtórne wykorzystanie odpadów w procesie produkcji?
9. Na czym polega ochrona wód?
10. Gdzie mogą być odprowadzane ścieki poprodukcyjne?
11. Wskaż niewyczerpalne zasoby przyrody.
12. Jakim kolorem są oznaczone pojemniki na odpady ze szkła bezbarwnego?
13. Jakim kolorem oznaczane są pojemniki na makulaturę?
14. Co to jest smog?
15. Co zaliczamy do podstawowych odnawialnych źródeł energii?
16. Jakie elektrownie mają w Polsce największy udział w produkcji energii?
17. Czego emisja jest przyczyną kwaśnych opadów atmosferycznych?
18. Wymień jeden z czynników powodujących powstanie tzw. „dziury ozonowej”.
19. Co zaliczamy do tzw. „gazów cieplarnianych”?
20. Jednym z czynników wpływających niekorzystnie na środowisko jest hałas. Jakiego rodzaju hałas oddziałuje w Polsce na największą liczbę mieszkańców?
21. Co może spowodować długotrwałe działanie promieniowania podczerwonego?
22. Jaki dźwięk to hałas?
23. Jakie zjawisko może powodować zanieczyszczenie powietrza w dużych miastach w połączeniu z parą wodną?
24. Na czym polega oczyszczanie wody metodą filtrowania?
25. Które z zasobów przyrody traktujemy jako niewyczerpalne?
26. Kto jest odpowiedzialny za zagospodarowanie odpadów?
27. Co to są odpady komunalne?
28. Jakiego rodzaju zagrożenie mogą stworzyć duże zakłady produkcji cukierniczej mogą dla środowiska naturalnego?
29. Jakie paliwo wykorzystuje się w elektrowniach jądrowych?
30. Wymień skutki „dziury ozonowej”.
31. Spalanie jakiego surowca powoduje największą emisję dwutlenku siarki?
32. Na czym polega dewastacja gleb?
33. Jakie skutki wywołuje efekt cieplarniany?
34. Jakie natężenie hałasu jest niebezpieczne dla człowieka?
35. Jakie natężenie hałasu jest bezpieczne dla człowieka?
36. Jakie przeznaczenie mają wody I klasy czystości nadają się do
37. Odprowadzanie ścieków produkcyjnych z zakładu cukierniczego
38. Jaki jest cel działania organizacji ekologicznej?
39. Od czego uzależniona jest wysokość opłat za emisję zanieczyszczeń?
40. Co to jest Greenpeace?
41. Kto uchwała politykę ekologiczną państwa?

## CUKIERNIK – EGZAMIN MISTRZOWSKI – CZĘŚĆ PISEMNA – PODSTAWOWE PRZEPISY PRAWA PRACY

1. Co oznacza termin ochrona pracy?
2. Co to są źródła ochrony pracy?
3. Co to jest bezpieczeństwo pracy?
4. Młodocianym pracownikiem w rozumieniu Kodeksu Pracy jest osoba w wieku:
5. Kto jest pracodawcą?
6. Ile wynosi średni tygodniowy czas pracy pracownika?
7. Kiedy pracownik jest obowiązany listę obecności?
8. Kto ponosi techniczne i ekonomiczne ryzyko produkcyjne?
9. Czy łączący pracodawcę i pracownika stosunek pracy podlega przepisom prawa pracy?
10. Czy umowa o pracę jest jedyną podstawą świadczenia pracy w rozumieniu Kodeksu Pracy?
11. Kim jest pracownik?
12. Ile razy pracodawca może zawrzeć z pracownikiem umowę o pracę na okres próbny?
13. Ile razy pracodawca może zawrzeć z pracownikiem umowę o pracę na czas określony?
14. Czy pracodawca może przenieść pracownika do pracy innej niż określona w umowie?
15. Kiedy pracodawca obowiązany jest wydać pracownikowi opinię o jego pracy?
16. Kto podlega wstępnym, okresowym i kontrolnym badaniom lekarskim?
17. Na podstawie której z wymienionych umów przysługuje pracownikowi prawo do urlopu wypoczynkowego?
18. Jakie wynagrodzenie przysługuje pracownikowi za urlop wypoczynkowy?
19. Czy pracownik może scedować prawo do wynagrodzenia na inną osobę?
20. Czy pracodawca ma obowiązek zapewnić pracownikowi płacę minimalną?
21. Ile wynosi zasiłek chorobowy pracownika, który uległ wypadkowi przy pracy?
22. Ile godzin wynosi tygodniowa norma czasu pracy?
23. Czy pracownik ma obowiązek wykorzystania urlopu wypoczynkowego?
24. W jakim wymiarze pracownik może wykorzystać w danym roku urlop na żądanie?
25. Jak długo może trwać okres próbny?
26. Czy pracownik może być dopuszczony do pracy bez zawartej umowy o pracę?
27. Czy rozwiązanie umowy o pracę na mocy porozumienia stron może dotyczyć:
28. Czy pracodawca ma obowiązek prowadzenia ewidencji pracowników młodocianych?
29. W jakim okresie pracodawca powinien potwierdzić pracownikowi ustalenia stron umowy na piśmie?
30. Czy do stażu pracy, od którego zależy długość okresu wypowiedzenia umowy o pracę zawartej na czas nie określony wlicza się wszystkie okresy zatrudniania?
31. W jakich terminach pracodawca jest obowiązany płacić pracownikom wynagrodzenie za pracę?
32. Kiedy należy wprowadzić w zakładzie pracy Regulamin wynagradzania?
33. Kto decyduje w zakładzie pracy o czasie pracy pracownika?
34. Ile dni wolnych przysługuje pracownikowi na poszukiwanie pracy w okresie trzymiesięcznego okresu wypowiedzenia?
35. Czy pracodawca może wypowiedzieć umowę o pracę pracownikowi, któremu pozostało nie więcej niż 4 lata do osiągnięcia wieku emerytalnego?
36. Kiedy i w jakim czasie pracodawca jest obowiązany wydać pracownikowi świadectwo pracy?
37. Czy pracodawca może udzielić pracownikowi urlopu bezpłatnego na jego ustną prośbę?
38. Czy pracodawca może dopuścić do pracy pracownika bez aktualnego orzeczenia lekarskiego stwierdzającego brak przeciwwskazań do pracy na określonym stanowisku?
39. Czy pracownik młodociany może być zatrudniony w porze nocnej?
40. Czy pracownik młodociany może być zatrudniany w godzinach nadliczbowych?
41. Kiedy pracownik, podejmujący pierwszy raz pracę, uzyskuje prawo do pierwszego urlopu wypoczynkowego?
42. Kto podlega okresowym badaniom lekarskim?

43. Kto podlega kontrolnym badaniom lekarskim?
44. Jaki wymiar urlopu wypoczynkowego przysługuje pracownikowi zatrudnionemu krócej niż 10 lat?
45. Jaki wymiar urlopu wypoczynkowego przysługuje pracownikowi zatrudnionemu co najmniej 10 lat?
46. Ile powinna trwać przerwa w pracy młodocianego pracownika obejmująca porę nocną?
47. Ile powinien trwać nieprzerwany cotygodniowy odpoczynek młodocianego pracownika?
48. Czy pracownik może stracić prawo do urlopu wypoczynkowego?
49. Czy sposób rozwiązania umowy o pracę ma wpływ na prawo do urlopu u kolejnego pracodawcy?
50. Co decyduje o możliwości podziału urlopu wypoczynkowego na części?
51. Kiedy pracownik młodociany nabywa prawo do pierwszego urlopu wypoczynkowego?
52. Czy pracownik młodociany ma prawo do bezpłatnego urlopu w okresie wakacji?
53. W jakim terminie pracodawca może ukarać pracownika za naruszenie porządku i dyscypliny pracy?
54. Czy pracodawca może zastosować wobec pracownika karę pieniężną?
55. Czy pracownik młodociany może otrzymać karę regulaminową?
56. Czy wolno zatrudnić w godzinach nadliczbowych kobietę w ciąży?
57. Czy kobietę w ciąży wolno delegować poza stałe miejsce pracy?
58. Czy wolno rozwiązać za wypowiedzeniem umowę o pracę z kobietą w ciąży?
59. Czy pracodawca jest obowiązany udzielić pracownikowi urlopu wychowawczego?
60. Czy pracownik młodociany jest objęty zakładowym funduszem świadczeń socjalnych?
61. Jaki jest dobowy wymiar czasu pracy młodocianego pracownika w wieku do 16 roku życia?
62. Czy pracodawca może rozwiązać umowę o pracę bez wypowiedzenia z winy pracownika?
63. Czy pracodawca ma obowiązek wskazania pracownikowi przyczyny wypowiedzenia umowy o pracę zawartej na czas nieokreślony?
64. Roszczenia pracownika wynikające ze stosunku pracy ulegają przedawnieniu po okresie:

#### **CUKIERNIK – EGZAMIN MISTRZOWSKI – CZĘŚĆ PISEMNA – PODSTAWY PSYCHOLOGII I PEDAGOGIKI**

1. Czym zajmuje się psychologia?
2. Czym charakteryzuje się temperament choleryka?
3. Od którego do którego roku życia trwa wiek dorastania?
4. Czym charakteryzuje się temperament sangwinika?
5. Co zalicza się do procesów psychicznych poznawczych?
6. Podaj definicję uwagi.
7. Czym zajmuje się psychologia rozwojowa?
8. Scharakteryzuj autorytet mistrza.
9. Jakie mogą być reakcje człowieka na stres?
10. Wskaż rodzaj temperamentu człowiek odznaczającego się usposobieniem zmiennym, żywym, dużą ruchliwością, łatwością powstawania i szybkim przemijaniem emocji o uczuciach ujawnianych bezpośrednio w postępowaniu.
11. Wskaż definicję kształcenie zawodowego.
12. Na czym polega zasada efektywności w kształceniu?
13. Czym jest nauczanie?
14. Wskaż metody należące do grupy praktycznych metod nauczania.
15. Na czym polega zasada systematyczności w kształceniu?
16. Co to jest zasada kształcenia?
17. Co składa się na fundament pracy dydaktycznej?



18. Na czym polega zasada samodzielności w kształceniu?
19. Czym charakteryzuje się człowiek o cholerycznym typie układu nerwowego?
20. Czym zajmuje się pedagogika pracy?
21. Jak nazywamy właściwości zachowawcze, polegające na gromadzeniu i przechowywaniu doświadczenia oraz wykorzystywania go?
22. Co nazywamy okresem adaptacji?
23. Scharakteryzuj inteligencję.
24. Co to jest wychowanie?
25. Nazwij właściwości psychiczne warunkujące pomyślne rezultaty działania.
26. Co to jest myślenie?
27. Co należy do procesów psychicznych poznawczych?
28. Co należy do wykonawczych procesów psychicznych?
29. Jakie warunki biologiczne wpływają na rozwój człowieka?
30. Czym charakteryzuje się temperament flegmatyka?
31. Do silnych i niezrównoważonych typów charakteru należy::
32. Wskaż system, którego naczelną ideą jest idea miłości. Realizuje się ona w miłości stwórcy i bliźniego.
33. Wskaż dwa określenia odpowiadające definicji pedagogiki.
34. Wskaż, której z grup znajdują się podstawowe czynniki wpływające na rozwój psychiczny człowieka ?
35. „Uczenie się jest procesem polegającym na warunkowaniu odruchów (reakcji) poprzez zmianę jednego bodźca przez drugi (inny)”. Przedstawiciele którego z nurtów psychologicznych w ten sposób postrzegli proces uczenia się ?
36. Jakie sytuacje wywołują stres?
37. Co to jest analiza?
38. Na czym polega przystosowanie pracy do człowieka?
39. Na czym polega ćwiczenie?
40. Czym zajmuje się pedagogika jako nauka?

#### **CUKIERNIK – EGZAMIN MISTRZOWSKI – CZĘŚĆ PISEMNA – METODYKA NAUCZANIA**

1. Co to jest ankieta?
2. Na czym polega zasada przystępności?
3. Na czym polega zasada świadomego i aktywnego udziału uczestników w procesie nauczania – uczenia?
4. Na czym polega zasada trwałości wiedzy?
5. Na czym polega zasada wiązania teorii z praktyką?
6. Do czego służą metody podające?
7. Jak nazywamy ocenę pracy, analizę błędów popełnionych przez ucznia przy jednoczesnym pokazaniu prawidłowego jej wykonania?
8. Jaka nauka opisuje stosunki międzyludzkie kształtowane procesem pracy oraz wpływ warunków społecznych na motyw, przebieg, intensywność i efektywność?
9. Kształtowanie u uczniów właściwego stosunku do klientów, współpracowników, przełożonych jest założeniem i realizacją jakich celów?
10. Na czym między innymi polegają zasady pogłębienia w kształceniu?
11. Na czym polega zasada samodzielności w kształceniu polega na:
12. Jakie metody należą do grupy praktycznych metod nauczania?
13. Na czym polegają między innymi zasady kształcenia?
14. Na czym polega zasada systematyczności w kształceniu?

15. Wskaż kompetencje zawodowe.
16. Co to jest nauczanie?
17. Na czym polega między innymi zasada indywidualizacji i zespołowości w kształceniu?
18. Jak nazywamy naukę o wychowaniu, sposobach, zasadach, metodach wychowawczych to:
19. Jakie czynniki mają wpływ na wychowanie?
20. Wskaż cel poznawczy w praktycznej nauce zawodu.
21. Jakie metody nauczania oparte są na posługiwaniu się słowem?
22. Co to jest test wyboru?
23. Co to jest kontrola bieżąca?
24. Kiedy nauczyciel winien przygotować się do pracy?
25. Na czym polega samokształcenie?
26. Jak nazywamy metody nauczania oparte na obserwacji i pomiarze?
27. Co zaliczamy do środków dydaktycznych słownych?
28. Zdefiniuj ocenę szkolną.
29. Ile powinien trwać dobrze przygotowany i przeprowadzony wykład dla uczniów?
30. Co zaliczamy do środków automatyzujących proces dydaktyczny?
31. Na czym polega efektywność w kształceniu?
32. Jakie metody należą do grupy nauczania praktycznego?
33. Zdefiniuj kompetencje zawodowe.
34. Co to jest kształcenie zawodowe?
35. Wskaż zasady dydaktyczne.
36. Na czym polega lekcja praktycznej nauki zawodu?
37. Wskaż jedną z metod gier dydaktycznych.
38. Jak w dydaktyce nazywa się opis?
39. Jakie cechy powinna posiadać ocena szkolna?
40. Wskaż co oznacza standaryzacja testu, egzaminu.
41. Jakie elementy nie wchodzi w skład materiału nauczania?
42. Jaki jest cel kształcenia ogólnego?
43. Co rozumiemy przez pojęcie programu nauczania?
44. Co nie powinno cechować kandydata na mistrza?
45. Słowna metoda nauczania to?

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

1. Z jakich ciast mogą być produkowane herbatniki? Podaj przykłady.
2. Wymień rodzaje kremów. Podaj po jednym przykładzie każdego z nich.
3. Wymień rodzaje tortów. Omów półprodukty stosowane do ich produkcji.
4. Wymień rodzaje pierników. Podaj podstawowe surowce do produkcji ciasta piernikowego.
5. Omów proces produkcji kremu półtłustego. Wymień najczęściej spotykane wady tego kremu.
6. Omów proces technologiczny kremu russel oraz podaj przykłady jego zastosowania.
7. Omów proces produkcji kremu szwedzkiego. Jak długo można przechowywać krem szwedzki?
8. Omów asortyment wyrobów deserowych z ciasta parzonego, uwzględniając sposób nadziewania i wykończania.
9. Omów proces produkcji ciasta kruchego. Jaki tłuszcz pozwala uzyskać najlepsze efekty smakowe ciasta kruchego?
10. Podaj przykłady wyrobów z ciasta kruchego..
11. Wymień najczęściej występujące wady ciast kruchych oraz podaj przyczyny ich powstawania.
12. Omów proces produkcji ciasta francuskiego. Wyjaśnij, co to jest laminowanie.
13. Omów proces produkcji kremówek i napoleonek.
14. Omów proces produkcji ptysi, uwzględniając produkcję ciasta parzonego.
15. Wymień rodzaje mazurków oraz półprodukty stosowane go ich produkcji.

16. Porównaj proces produkcji ciast biszkoptowych metodą „na ciepło” i „na zimno”.
17. Omów proces produkcji babki biszkoptowo –tłuszczowej uwzględniając przygotowanie ciasta.
18. Omów proces produkcji sernika wiedeńskiego.
19. Omów proces produkcji faworków. Wymień najczęstsze wady tych wyrobów.
20. Omów proces produkcji strucli makowej, zwracając szczególną uwagę na sposób formowania.
21. Omów proces produkcji pączków.
22. Omów metody produkcji kremu bezowego.
23. Wyjaśnij, co to są musy? Omów proces produkcji musów.
24. Omów proces produkcji lodów metodą tradycyjną.
25. Wymień rodzaje zagrożeń jakości zdrowotnej produktów spożywczych. Omów źródła zagrożeń mikrobiologicznych w produkcji cukierniczej.
26. Omów proces produkcji ganaszu oraz podaj przykłady jego zastosowania w cukiernictwie.
27. Omów proces produkcji sernika krakowskiego.
28. Omów najczęściej występujące wady ciast biszkoptowych oraz podaj przyczyny ich powstawania.
29. Wskaż przyczyny zagrożeń bezpieczeństwa jakości zdrowotnej lodów, mogących prowadzić do zatruc pokarmowych.
30. Co to są muffiny? Omów sposób ich produkcji.
31. Omów proces produkcji i zastosowanie masy grylażowej.
32. Co to są lody cassate? Omów sposób ich formowania.
33. Omów proces produkcji i zastosowanie marcepanu.
34. Omów sposób produkcji tortu camargo.
35. Omów proces produkcji anyżków.
36. Omów proces produkcji tortu węgierskiego.
37. Omów proces produkcji tortu hiszpańskiego.
38. Wyjaśnij przebieg spulchniania ciasta za pomocą drożdży.
39. Omów sposób otrzymywania i zastosowanie owoców kandyzowanych.
40. Omów proces produkcji sękacza.
41. Wymień tworzywa dekoracyjne stosowane w cukiernictwie i podaj przykłady ich zastosowania.
42. Omów proces produkcji ciastek ponczowych.
43. Scharakteryzuj drobne wyroby bankietowe. Omów sposób przygotowania bankietówek.
44. Omów proces produkcji pralin.
45. Jaki jest cel temperowania czekolady? Omów sposoby temperowania czekolady.

## **CUKIERNIK – EGZAMIN MISTRZOWSKI – 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. Do czego służą zamrażarki szokowe?
4. Do czego służy aerograf?
5. Wymień sprzęt wykorzystywany do składowania gotowych wyrobów.
6. Wymień urządzenia do przygotowania surowców do produkcji stosowane w zakładzie cukierniczym.
7. Wymień podstawowe wyposażenie zakładu cukierniczego.
8. Wymień maszyny i urządzenia do obróbki ciast cukierniczych oraz określ ich przeznaczenie.
9. Wymień rodzaje urządzeń chłodniczych stosowanych w zakładach cukierniczych.
10. Dokonaj podziału pieców cukierniczych ze względu na rodzaj trzonu.

11. Dokonaj podziału pieców ze względu na sposób ogrzewania.
12. Wymień podstawowe instalacje oraz urządzenia używane w magazynach zakładów cukierniczych.
13. Wymień rodzaje wag stosowanych w zakładach cukierniczych oraz określ ich przeznaczenie.
14. Wymień drobny sprzęt stosowany w cukiernictwie.
15. Jakie informacje zawarte są w DTR?
16. Wymień sprzęt i urządzenia do formowania ciastek.
17. Wymień rodzaje środków transportu wewnętrznego w zakładzie cukierniczym.
18. Omów budowę i zasadę działania trójwalcówki oraz wskaż jej zastosowanie.
19. Wymień podstawowe elementy budowy i omów zasadę działania krystalizatora pomady.
20. Omów budowę i przeznaczenie komory rozrostowej.
21. Omów przeznaczenie i zasadę działania wilka.
22. W jakich pojemnikach transportowane jest pieczywo cukiernicze?
23. Wymień podstawowe elementy budowy miesiarek oraz omów przeznaczenie tych urządzeń.
24. Omów przeznaczenie i budowę oraz zasadę działania ubijarek.
25. Co to jest dzielarko – zaokrąglarka? Wskaż jej zastosowanie w produkcji cukierniczej.
26. Omów zasadę działania oraz przeznaczenie wałkownic (wałkowarek).
27. Omów zastosowanie i zasadę działania żelownicy.
28. Omów zasadę działania urządzenia do wypieku sękacza.
29. Omów zasadę działania i zastosowanie smaźalników.
30. Wymień typowe sposoby łączenia stałych elementów metalowych.
31. Do czego służą formierki? Omów sposób ich działania.
32. Omów budowę pieców komorowych elektrycznych modułowych.
33. Omów budowę i zasadę działania pieca cyklotermicznego.
34. Wymień zalety pieców elektrycznych.
35. Omów zasadę działania oraz przeznaczenie szaf chłodniczych i mroźniczych.
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 krajalnic stosowanych w cukierniach.
39. Wymień przyrządy pomiarowe stosowane w zakładach produkcji cukierniczej oraz wskaż ich przeznaczenie.
40. Omów budowę i działanie miesiarki spiralnej.
41. Wymień urządzenia wykorzystywane do przygotowania półproduktów cukierniczych (ciast, kremów mas) oraz określ ich przeznaczenie.
42. Co to są taborety grzewcze?
43. Omów budowę i zasadę działania ubijarki uniwersalnej.
44. Omów sposoby wentylacji pomieszczeń zakładu cukierniczego.
45. Wymień rodzaje wag stosowanych w zakładach cukierniczych. W jaki sposób legalizuje się wagi?

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

1. Wymień środki słodzące stosowane w cukiernictwie. Jakie środki słodzące stosuje się do produkcji wyrobów cukierniczych o obniżonej wartości energetycznej?
2. Wymień surowce mączne, inne niż mąka pszenna, stosowane w cukiernictwie. Podaj przykłady zastosowania.
3. Co to jest miód sztuczny? Wymień jego rodzaje oraz wskaż zastosowanie.
4. Wyjaśnij, co to są tłuszcze cukiernicze.
5. Wyjaśnij, jaką funkcję spełnia tłuszcz jako składnik wyrobów cukierniczych i ciastkarskich.
6. Wyjaśnij, co to są frużeliny oraz omów ich zastosowanie w cukiernictwie.
7. Wymień orzechy stosowane najczęściej w produkcji cukierniczej.

8. Jakie substancje dodatkowe stosuje się w cukiernictwie?
9. Podaj przykłady barwników naturalnych i sztucznych stosowanych do nadania barw wyrobom cukierniczym.
10. Co to są emulgatory i stabilizatory. Podaj odpowiednie przykłady.
11. Wyjaśnij pojęcie typu mąki. Wymień typy mąki stosowane do produkcji ciast.
12. Wymień naturalne substancje zagęszczające i żelujące stosowane w produkcji cukierniczej.
13. Jakim związkiem pod względem chemicznym jest cukier stosowany w cukiernictwie? Wymień asortymenty cukru stosowane w produkcji ciastkarskiej.
14. Podaj przykłady zastosowania przypraw w produkcji ciastkarskiej.
15. Wymień używki stosowane w cukiernictwie. Podaj przykłady ich zastosowania.
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. Co to jest gluten? Jakie cechy glutenu decydują o przydatności mąki do celów technologicznych?
20. Co to są tłuszcze utwardzone? Podaj przykłady tłuszczów utwardzonych stosowanych w cukiernictwie.
21. Wyjaśnij, dlaczego masło i margaryna nie nadają się do głębokiego smażenia. Jakie tłuszcze stosuje się do smażenia pączków?
22. Omów podział tłuszczów ze względu na pochodzenie.
23. Wyjaśnij pojęcie mąki „mocnej”, omów jej zastosowanie w produkcji ciastkarskiej.
24. Co to jest cukier rafinowany? Jakie jest jego zastosowanie w produkcji cukierniczej?
25. Omów zastosowanie migdałów i wiórków kokosowych w cukiernictwie.
26. Co to jest cukier inwertowany? Jak dodatek cukru inwertowanego wpływa na cechy wyrobów cukierniczych?
27. W jaki sposób ocenia się świeżość jaj? Jakie cechy jaja po wybiciu świadczą o jego świeżości?
28. W jakim celu i w jaki sposób przeprowadza się dezynfekcję jaj? Omów zalety stosowania naświetlacza do jaj.
29. Wymień rodzaje serów twarogowych w zależności od zawartości tłuszczu. Podaj przykłady zastosowania przetworów mleczarskich w produkcji cukierniczej.
30. Co to jest wyciąg maki? Jaki jest związek wyciągu mąki z jej typem?
31. Omów warunki przechowywania jaj.
32. Omów warunki przechowywania mąki oraz zmiany zachodzące w mące niewłaściwie przechowywanej.
33. Jaka jest dopuszczalna wilgotność mąki i jakie metody stosuje się w celu określenia wilgotności mąki?
34. Co to jest wartość wypiekowa mąki? Jakie cechy mąki decydują o jej wartości wypiekowej?
35. Co to jest syrop skrobiowy? Omów jego zastosowanie w produkcji cukierniczej.
36. Na czym polega ocena organoleptyczna? W jakim celu się ją przeprowadza?
37. Objasnij pojęcia: „data minimalnej trwałości”, „termin przydatności do spożycia”.
38. Omów zastosowanie przetworów z jaj w produkcji cukierniczej.
39. Co to jest siła pędna drożdży? Jakimi cechami charakteryzują się drożdże prasowane dobrej jakości?
40. Omów warunki przechowywania masła. Jakie zmiany zachodzą w maśle przechowywanym w niewłaściwych warunkach?
41. Jakie właściwości technologiczne jaj wykorzystuje się w produkcji cukierniczej?
42. Wymień substancje żelujące stosowane w cukiernictwie i krótko je scharakteryzuj.
43. Określ warunki i okres przechowywania drożdży prasowanych. Jakie zmiany zachodzą w drożdżach podczas przechowywania?
44. Jakie kryteria muszą spełniać opakowania do żywności?
45. Z jakich materiałów wykonuje się opakowania do żywności? Podaj odpowiednie przykłady.