

**PIEKARZ – EGZAMIN MISTRZOWSKI – CZĘŚĆ PISEMNA – RACHUNKOWOŚĆ ZAWODOWA  
WRAZ Z KALKULACJĄ**

1. 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 %?
2. Ile czasu ( podaj w minutach) potrzeba na odpieczenie 1500 szt. bułek, skoro na odpieczenie 300 szt. potrzeba 15 minut?
3. Ile czasu ( podaj w minutach) potrzeba na odpieczenie 1800 szt. chleba, skoro odpieczenie 360 szt. trwa 50 minut?
4. Oblicz, jakim procentem liczby 200 jest liczba 10?
5. Oblicz ilość wody przypadającej na 100 kg mąki, jeżeli do wytworzenia ciasta zużyto 90 litrów wody i 180 kg mąki.
6. Oblicz, jaki procent liczby 100 stanowi liczba 25.
7. Ile należy pobrać mąki pszennej typ 550 do wyprodukowania 126 kg bułki paryskiej, gdzie wydajność wynosi 126 kg?
8. 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?
9. W 1 kg towaru znajduje się 120 sztuk. Ile waży 30 sztuk towaru?
10. Chleb waży o 30% więcej niż wzięta do wypieku mąka. Ile waży chleb upieczony z 5 kg mąki?
11. Piekarz otrzymuje wynagrodzenie w wysokości 700,00 zł. W ciągu miesiąca pobrał zaliczkę w wysokości 30 % wynagrodzenia. W jakiej wysokości otrzyma wynagrodzenie?
12. Z 200 kg mąki uzyskano 290 kg chleba. Oblicz wydajność tego chleba.
13. Pracownik piekarni otrzymał na poczet miesięcznych poborów zaliczkę w wysokości 222 zł, co stanowi 25% jego miesięcznych poborów. Ile wynosi wynagrodzenie miesięczne tego pracownika?
14. Oblicz wartość towaru wraz z podatkiem Vat = 7%. Wartość netto towaru wynosi 289 zł.
15. Ile sztuk bułek o wadze 50 g otrzymamy z kęsa (presa) o wadze 1,83 kg zakładając stratę przy wypieku 18%?
16. Ile sztuk bułek wyborowych o wadze jednostkowej 0,10 kg wyprodukujemy z 50 kg mąki przy średnim przypieku 125?
17. Ile dodamy soli do ciasta wyprodukowanego z 150 kg maki żytniej i pszennej ( chleb zwykły) ?
18. Za 85 kg drożdży zapłacono 187 złotych. Ile trzeba zapłacić za 140 kg?
19. Piec ma cztery tła. Na jedno tło nasadzamy 150szt. bułek. Nasadzanie odbywa się co 20 minut. Jak długi będzie czas wypieku 1800szt. bułek?
20. Oblicz ciężar kęsa (presa) ciasta na bułki pszenne 50g w ilości 30szt. zakładając stratę przy wypieku 18%.
21. 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?
22. Oblicz ciężar kęsa (presa) ciasta na rogałe mleczne 60 g w ilości 30 sztuk zakładając stratę wypieku 18%.
23. W świeżym chlebie jest 36% wody. Ile wody znajduje się w 80 dag chleba?
24. Z 200 kg mąki uzyskano 290 kg chleba. Oblicz wydajność tego chleba.
25. Ile mąki zużyjemy do przygotowania 500 kg ciasta o wydajności 125%?
26. Oblicz ile mąki należy zużyć do 40% podmłody dla ciasta przygotowanego ze 120 kg mąki.
27. Należy przygotować 250 sztuk chleba po 600g. Jego wydajność wynosi 140%. Ile należy zużyć mąki do ciasta?
28. Należy przygotować ciasto ze 120 kg mąki. Wiemy, że jego wydajność ma wynosić 150%. Ile należy dodać wody?
29. Ile należy dodać wody przy sporządzaniu rozczyntu o wydajności 180%, jeżeli całość mąki przeznaczonej na ciasto wynosi 80 kg, a do rozczyntu użyto 30% tej mąki?

30. Ciasto na chleb mieszany wyprodukowano ze 110 kg mąki. Udział mąki pszennej wynosi 60%, a żytniej pozostałą część. Należy obliczyć ile kg zużyto mąki żytniej?
31. Ile potrzeba mąki do wyprodukowania 800 szt. chleba o wadze 0,5 kg, jeżeli wydajność ciasta wynosi 131?
32. 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?
33. Piec ma cztery tła. Na jedno tło nasadzamy 150 szt. bułek. Nasadzanie odbywa się co 20 minut. Jak długi będzie czas wypieku 1800 szt. bułek?
34. Piekarz sprzedał towar o wartości netto 375 zł, opodatkowany podatkiem VAT 22%. O jakiej wartości brutto został sprzedany towar?
35. Ile kilogramów pieczywa otrzymamy z 100 kg mąki przy średnim przypieku.
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. Ile sztuk chleba zwykłego o wadze 500g otrzymamy z 300 kg mąki o wydajności 134,5 kg?
38. 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?
39. Ile kilogramów gotowego wyrobu otrzymamy ze 100 kg mąki na bułki zwykłe o wadze 50g według normy PN-92/A-74105?
40. Piekarnia zużywa rocznie mąki za 24.000zł, a za jej dostarczenie płaci 140zł miesięcznie. Jaki koszt ponosi właściciel zakładu rocznie za zakup mąki?
41. Młyn przesłał do piekarni mąkę o wartości 16.000 zł i udzielił 15% rabatu. Jaką kwotę musi zapłacić piekarnia za dostarczony towar?
42. Przy przemiale zboża rozkurz stanowi 2,5%, a otręby 15% ciężaru zboża. Ile trzeba zemleć zboża, aby otrzymać 2,4 tony mąki?
43. Piekarz sprzedał towar o wartości netto 375 zł, opodatkowany podatkiem Vat 23 %. O jakiej wartości brutto został sprzedany towar?
44. Ciastowy ma sporządzić ciasto właściwe z 320 kg mąki żytniej przy stosunku zamiesienia z wodą 100:55. W kwasie pełnym znajduje się 75 l wody. Ile litrów wody należy dodać przy sporządzeniu ciasta właściwego?
45. Pewien piekarz spłacił 70% długu, co stanowiło 2.730 zł. Ile złotych wynosił dług?

#### **PIEKARZ – 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 pieczętą 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?

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

1. Co przedstawia poniższy rysunek?



2. Jakiej mąki należy użyć do produkcji przedstawionego na rysunku chleba baltonowskiego?



3. Co to jest wymiar gabarytowy?

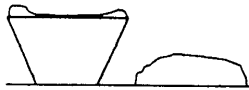
4. Jaka jest podstawowa mąka użyta do wykonania poniższego rodzaju chleba:



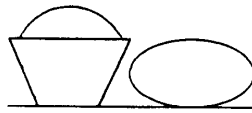
5. Jaki piec pokazano na poniższym rysunku?



6. Wskaż, który rozrost jest pełny i zaznacz odpowiedź:



Rys. A

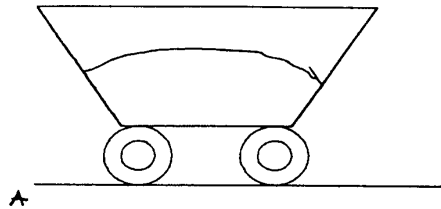


Rys. B

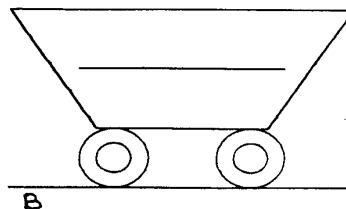


Rys. C

7. Wskaż, w której dzieży kwas jest dojrzały:

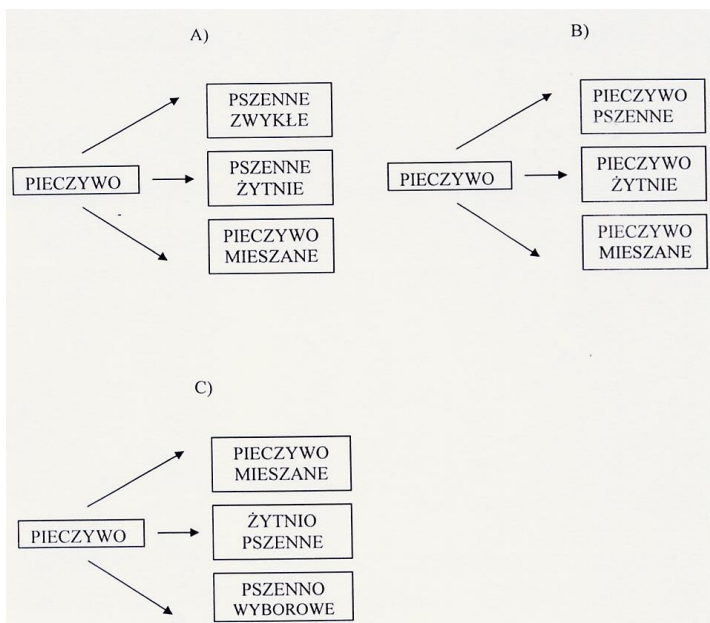


A



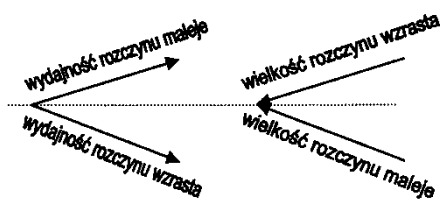
B

8. Który z rysunków jest poprawnie narysowany?

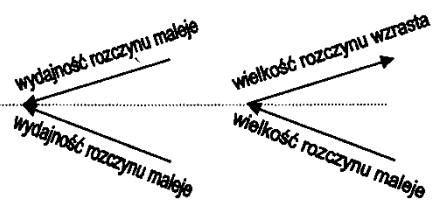


9. Który z rysunków A, B lub C pokazuje zależność wydajności rozczywu od jego wielkości i dozowania wody?

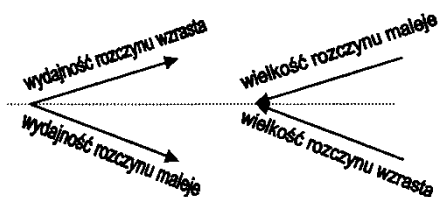
A)



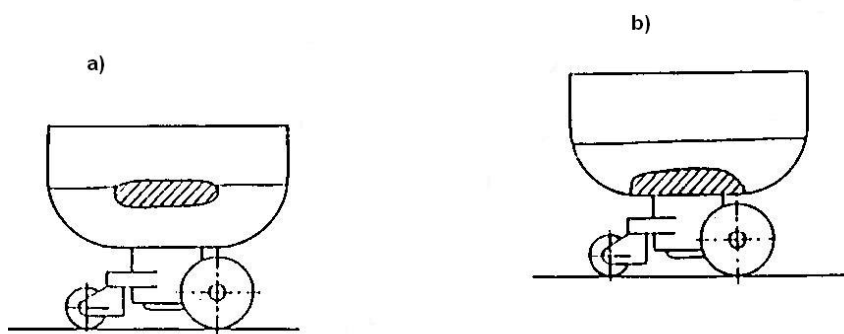
B)



C)



10. Który z przedstawionych na poniższych rysunkach kwasów jest dojrzały?



11. Jaki to rodzaj wagi?



12. Do czego służy przedstawione na zdjęciu urządzenie?

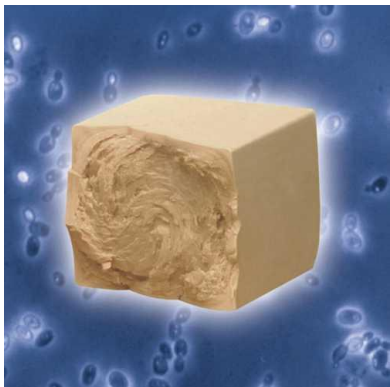


13. Szkodnik przedstawiony na zdjęciu to:



14. Co oznacza, że rysunek jest wykonany w skali 1 : 100?

15. Drożdże przedstawione na zdjęciu to:



16. Jakie urządzenie widać na poniższym rysunku:

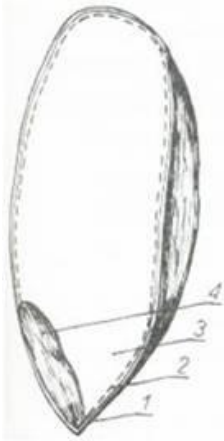


17. Nazwij przyprawę przedstawioną na rysunku.



18. Co znajduje się w przekroju ziarna pszenicy w miejscu oznaczonym cyfrą 3?





19. Nazwij przedstawione na rysunku urządzenie.



20. Co to jest wymiarowanie?
21. W jakich jednostkach podaje się wymiary kątów?
22. Jaką linią zaznaczamy krawędzie widoczne na rysunku technicznym?
23. W jakich jednostkach miary podajemy wymiary przy wymiarowaniu rysunku technicznego?
24. Nazwij urządzenie przedstawione na zdjęciu.



25. Jakiej podstawowej mąki należy użyć do wykonania poniższej bułki kajzerki?



26. Jak należy zakończyć linie wymiarowe?
27. Z jakiego owocu powstają rodzynki?
28. Jaką powierzchnię w stosunku do formatu A4 ma arkusz formatu A5?
29. Przedstawiona na zdjęciu linia przemysłowa służy do produkcji jakich wyrobów?



30. Nazwij poniższe urządzenie.



31. Działanie jakich czynników wpływa na prawidłową fermentację kęsów chleba?
32. Z jakim urządzeniem współpracuje przedstawiony na rysunku nóż wieńcowy?



33. Jaki promień będzie miało koło o średnicy 100 cm narysowane w skali 1:4?

34. Jakie zboże widać na zdjęciu:



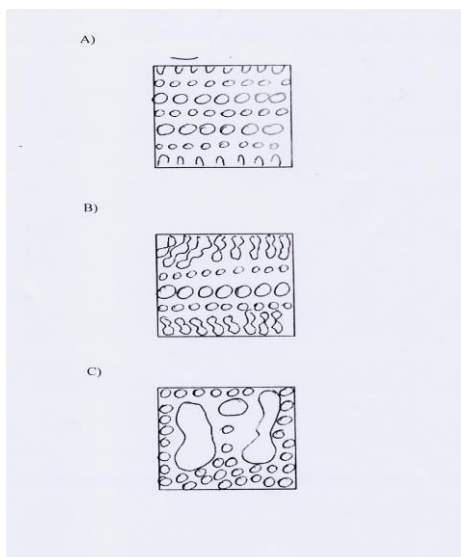
35. Jaką miesiarkę przedstawiono na poniższym zdjęciu?



36. Jaki szkodnik został przedstawiony na zdjęciu?

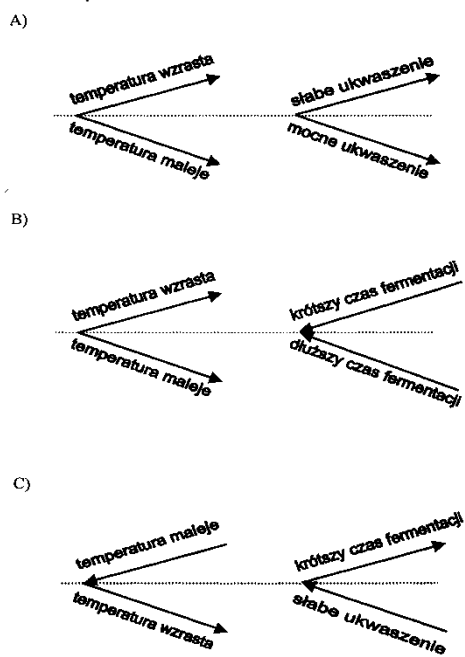


37. Który z rysunków A, B lub C przedstawia obraz porów optymalnej dojrzałości fermentacyjnej?



38. Co oznacza, że przedmiot na rysunku przedstawiony jest w skali 1 : 10?

39. Który rysunek przedstawia zależność czasu fermentacji od temperatury fermentującego podłoża?



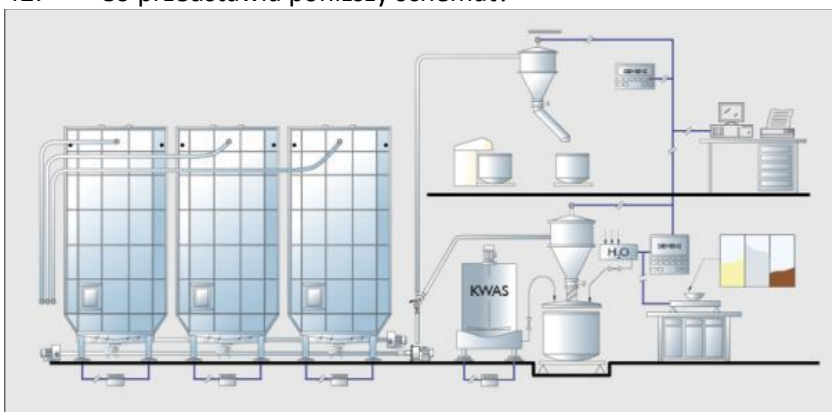
40. Jakie urządzenie widać na zdjęciu?



41. Urządzenie na zdjęciu to:



42. Co przedstawia poniższy schemat?

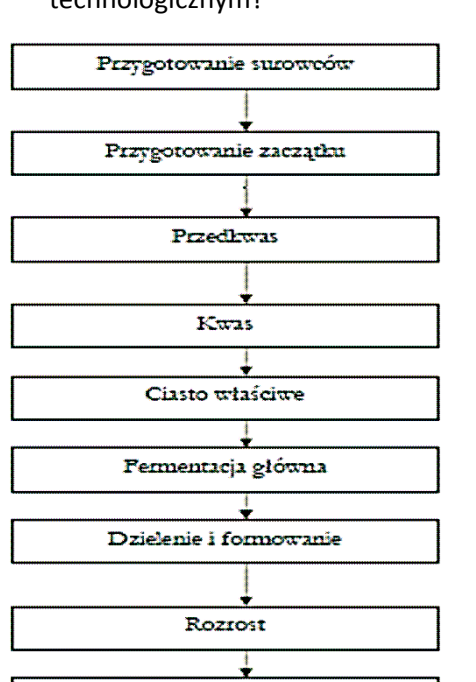


43. Co oznacza, że rysunek jest przedstawiony w skali 10:1?

44. Jaki typ miesiarki przedstawiono na zdjęciu?



45. Jaką metodę prowadzenia kwasów przedstawiono na poniższym schemacie technologicznym?



#### PIEKARZ – EGZAMIN MISTRZOWSKI – CZĘŚĆ PISEMNA – PRZEPISY I ZASADY BEZPIECZEŃSTWA I HIGIENY PRACY ORAZ OCHRONY PRZECIWPÓŻAROWEJ

1. Czy pracownik może pracować bez środków ochrony indywidualnej oraz odzieży i obuwia roboczego przewidzianych do stosowania na danym stanowisku pracy?
2. Wymień organ państwowy sprawujący bezpośredni nadzoru nad warunkami pracy.
3. Jakiego rodzaju szkoleniom w zakresie bhp powinien być poddany pracownik przed przystąpieniem do pracy?
4. Jakie badania powinien wykonać pracownik przed przystąpieniem do pracy?
5. Czy częstotliwość przeprowadzania szkolenia okresowego dla wszystkich pracowników zatrudnionych na stanowiskach robotniczych jest jednakowa?
6. Kiedy przeprowadza się wstępne badania lekarskie?
7. Kto kieruje pracowników na obowiązkowe badanie okresowe?
8. Czy pracownicy mają obowiązek uczestniczenia w szkoleniu bhp poza godzinami pracy?
9. Czy pracownik, który nie zdał egzaminu wymaganego po zakończeniu szkolenia okresowego może być dopuszczony do samodzielnej pracy?
10. Czy można dopuścić do pracy pracownika bez wstępnego przeszkolenia w zakresie bhp?
11. Jak należy postąpić z maszyną, gdy w czasie pracy stwierdzono jej uszkodzenie?
12. Na kim spoczywa obowiązek poinformowania każdego pracownika o występującym na jego stanowisku pracy ryzyku zawodowym?
13. Kto ma obowiązek zapewnienia odzieży roboczej i ochronnej pracownikowi?
14. Co oznacza pojęcie „pomieszczenie stałej pracy”?

15. Co oznacza pojęcie „pomieszczenie czasowej pracy”?
16. Do gaszenia jakiego rodzaju pożarów służy gaśnica opatrzona symbolem „B”?
17. Do gaszenia jakich materiałów (pożarów) służą gaśnica oznaczona symbolem „C”?
18. Jaka jest norma przenoszenia przedmiotów przez młodocianych chłopców (przy ręcznym dźwiganiu i przenoszeniu przez jedną osobę) na odległość powyżej 25 m - przy pracy dorywczej?
19. Jakie są normy przenoszenia przedmiotów przez młodocianych chłopców (przy ręcznym dźwiganiu i przenoszeniu przez jedną osobę) na odległość powyżej 25 m - przy obciążeniu powtarzalnym?
20. Nazwij czynnik, którego oddziaływanie na pracownika prowadzi lub prowadzić może do urazu?
21. Nan kim spoczywa obowiązek poinformowania każdego pracownika o występującym na jego stanowisku pracy ryzyku zawodowym?
22. Co należy uczynić w celu upewnienia się czy poszkodowany w wypadku oddycha?
23. Kiedy stosuje się pozycję boczną ustaloną?
24. Co jest najwłaściwszym sposobem zapobiegania szkodliwemu działaniu hałasu na człowieka?
25. Jakie zdarzenie nazywamy wypadkiem przy pracy?
26. Którego rodzaju poparzenie jest najcięższe?
27. Kiedy stosuje się opatrunek – opaskę uciskową?
28. Czy pracownik ma obowiązek o każdym zaistniałym w zakładzie wypadku powiadomić pracodawcę?
29. Co powinien zrobić pracownik w przypadku, gdy warunki pracy nie odpowiadają przepisom BHP i stwarzają zagrożenie dla zdrowia i życia pracownika?
30. Na czym polega działanie koca gaśniczego?
31. Kto wydaje zgodę na ponowne uruchomienie maszyn lub urządzeń na miejscu wypadku zbiorowego?
32. Czym zajmuje się ergonomia?
33. Jakim symbolem oznacza się stopień ochrony przed dotykiem bezpośrednim aparatu lub urządzenia elektrycznego przed penetracją ciał stałych i wody?
34. Do czego może doprowadzić czynnik niebezpieczny oddziaływujący na pracującego?
35. Czym zajmuje się fizjologia pracy?
36. Co symbolizuje barwa bezpieczeństwa „żółta”?
37. Jakie wyróżnia się cechy barw ?
38. Dla ilu pracowników powinny być zapewnione miejsca do siedzenia w szatni pracowniczej?
39. Jak nazywamy pomieszczenie, w którym łączny czas przebywania pracownika w ciągu jednej zmiany roboczej przekracza 4 godziny?
40. W jakiej wysokości ekwiwalent powinien pracodawca wypłacać pracownikowi za pranie odzieży roboczej?
41. Jakie minimalne wymiary powinny mieć przejścia między maszynami, innymi urządzeniami lub ścianami?
42. Czy wolno naprawiać, czyścić lub smarować elementy maszyn podczas ich pracy?
43. Jaką minimalną objętość w pomieszczeniu przy wykonywaniu stałej pracy należy zapewnić dla każdego pracującego?
44. Jaka powinna być minimalna wysokość pomieszczenia pracy stałej, w którym występują czynniki szkodliwe dla zdrowia?
45. Do czego odnosi się określenie „ najwyższe dopuszczalne natężenie” czynników szkodliwych?

## PIEKARZ – EGZAMIN MISTRZOWSKI – 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. Co może być skutkiem „dziury ozonowej”?
9. Co ulega najszybciej biodegradacji, czyli biologicznemu rozkładowi wraz z upływem czasu?
10. Na czym polega recykling?
11. Na czym polega selektywna zbiórka odpadów?
12. Co rozumiemy 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. Co kryje się pod pojęciem ścieki?
17. Od czego uzależniona jest wysokość opłat za korzystanie ze środowiska?
18. Kto wymierza kary pieniężne za zanieczyszczenie środowiska?
19. Czy osoba fizyczna ma obowiązek prowadzenia ewidencji odpadów?
20. Co należy rozumieć pod pojęciem- magazynowanie odpadów?
21. Kto w pierwszej kolejności odpowiada za zagospodarowanie odpadów?
22. Jak nazywamy tlenowy lub beztlenowy rozkład odpadów przy udziale mikroorganizmów?
23. Jak nazywamy ogół elementów przyrodniczych i wzajemne oddziaływania pomiędzy nimi?
24. Jakie odpady powinny być zbierane w sposób selektywny?
25. Czemu sprzyja przeciwdziałanie zanieczyszczeniom?
26. Jaki rodzaj transportu jest najbardziej ekologiczny?
27. Co może spowodować promieniowanie podczerwone w miejscu pracy?
28. Jak określamy odpady niebezpieczne?
29. W jakich jednostkach jest wyrażany poziom dźwięku?
30. Czego skutkiem jest powstawanie tzw. „dziur ozonowych”?
31. Czym zajmuje się ekologia?
32. Czy za wprowadzenie gazów lub pyłów do powietrza przez osobę prowadząca działalność gospodarczą pobiera się opłatę?
33. Kto prowadzi kartę ewidencji odpadów komunalnych?
34. Jak nazywamy wprowadzane do wód lub do ziemi wody opadowe i roztopowe, ujęte w systemy kanalizacyjne, pochodzące z trwałej nawierzchni terenów przemysłowych, usługowych i dróg?
35. Jak nazywamy odpady nie stanowiące zagrożenia dla jakości wód powierzchniowych, wód podziemnych, gleby?
36. Co to jest zanieczyszczenie?
37. Co to jest recykling?
38. Na czym polega zjawisko „kwaśnych deszczy”?
39. Na czym polega metoda filtrowania zanieczyszczonej wody?
40. Co rozumiemy pod pojęciem- „równowaga przyrodnicza”?
41. Co powinno się robić zgodnie z zasadami ochrony środowiska ze zgromadzonymi w domu śmieciami?
42. Kto ustala wysokość stawek opłat za korzystanie ze środowiska na każdy rok kalendarzowy?
43. Co rozumie się pod pojęciem opłata produktowa?



44. Gdzie się dokonuje wpłaty opłaty produktowej?
45. W jakich jednostkach określone są stawki opłat za umieszczanie odpadów na składowisku?

#### **PIEKARZ – 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:

## **PIEKARZ – 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 postrzegali 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?

## **PIEKARZ – 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 związku 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?

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

1. Ile powinna wynosić kwasowość pieczywa pszenne, mieszane, żytnie?
2. W jaki sposób możemy przyspieszyć kwaszenie zakwasu?
3. Jaka jest różnica między fermentacją drożdżową a kwasową?
4. Wymień różnice pomiędzy metodą pośrednią a bezpośrednią prowadzenia ciast pszennych. Kiedy je stosujemy?
5. Podaj zakres temperatury wypieku chleba mieszane.
6. Jakie znasz typy mąk pszennych i żytnich, podaj ich nazwy. Od czego zależą?
7. Omów pośrednią (dwufazową) metodę wytwarzania ciasta pszenne.
8. Kiedy powstaje ubytek wagi pieczywa zwany „ususzką”?
9. Czym najlepiej regulować temperaturę ciasta?
10. Omów warunki przechowywania drożdży?
11. Omów prowadzenie ciasta pszenne metodą dwufazową?
12. Omów zasady prowadzenia ciasta pszenne metodą jednofazową?
13. Jakie znasz metody prowadzenia ciasta pszenne?

14. Opisz czynności związane z przygotowaniem surowców do produkcji na przykładzie soli, drożdży, tłuszczu, cukru.
15. Podaj naważkę ciasta na 1kg chleba koszykowego i na 1 kg chleba formowego.
16. Co to jest rozplywalność glutenu?
17. W jaki sposób wytwarza się ciasta żytnie?
18. Na ile faz dzielimy wypiek pieczywa i co powoduje poszczególne fazy?
19. Co to jest wydajność mąki?
20. Podaj przyczynę kruszenia się pieczywa?
21. Co może być przyczyną niedojrzałości kwasu?
22. Kiedy należy prowadzić chłodną fermentację?
23. Wymień fazy w 5-cio fazowej metodzie prowadzenia ciast żytnich i ich znaczenie?
24. Omów znaczenie fermentacji przy produkcji pieczywa. Jakie fermentacje zachodzą w ciastach pszennych i żytnich?
25. Co wiesz o kontroli fermentacji końcowej ciasta?
26. Omów zasady obowiązujące przy dzieleniu i formowaniu kęsów ciasta chlebowego i pszenne.
27. Co oznacza wydajność ciasta 160% (podaj wydajność ciast pszennych, bułek, chlebów formowych, chlebów koszykowych mieszanych)?
28. Wymień metody prowadzenia ciast mieszanych.
29. Omów metody konserwacji zaczątka.
30. Wyjaśnij, jakie zadanie ma spełniać półkwas w metodzie 5-cio fazowej kiedy stosujemy prowadzenie na półkwasie?
31. Co to jest wartość wypiekowa mąki?
32. Podaj recepturę na pieczywo-bułeczki do hot - dogów?
33. Co to jest jakość glutenu?
34. Podaj recepturę na pieczywo tostowe.
36. Co nazywamy recepturą i jakie znaczenie ma receptura w procesie technologicznym?
37. Omów proces wytwarzania ciasta żytniego i metody.
38. Jakie znasz metody zwalniania lub przyspieszania fermentacji?
39. Jakie warunki potrzebne są do fermentacji końcowej ciasta?
40. Jak ma znaczenie receptura w procesie technologicznym?
41. Omów pięciofazową metodę prowadzenia ciasta żytniego.
42. Omów rodzaje fermentacji.
43. Co nazywamy recepturą?
44. Jakie zmiany zachodzą w cieście podczas wypieku?
45. Wymień fazy w 5-cio fazowej metodzie prowadzenia ciast żytnich i ich znaczenie.

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

1. Wymień podstawowe rodzaje i typy mąki.
2. Podziel tłuszcze na rodzaje.
3. Omów celowość stosowania polepszaczy w pieczywie i czy wszystkie wolno stosować?
4. Wymień znane ci rodzaje ziaren stosowanych przy produkcji pieczywa?
5. Jakie znaczenie ma w produkcji piekarniczej sól? Jakim jest związkim, omów jej zastosowanie?
6. Co nazywamy wyciągiem mąki, a co typem?
7. Omów powstawanie i skład glutenu.
8. Jaka jest różnica między masłem a margaryną?
9. Omów budowę ziarna na przykładzie pszenicy.
10. Omów rolę wody w procesie produkcji pieczywa.

11. Wymień i krótko opisz walory pieczywa.
12. Opisz sposób dozowania drożdży do ciasta.
13. W jakim celu stosujemy palety podłogowe i ścienne w magazynach i jak układamy worki z mąką?
14. W jaki sposób przygotowujemy jaja do produkcji?
15. Omów proces wypieku pieczywa?
16. Wymień środki spulchniające oraz je podziel.
17. Jak długo powinna leżakować mąka w magazynach i czy wszystkie wymagają dojrzenia?
18. Jakimi stosujemy rodzaje soli, opisz przygotowanie i znaczenie w pieczywie?
19. Jakimi znasz środki słodzące w piekarstwie, wymień ich rodzaje i z czego są produkowane?
20. Omów sposoby wytwarzania pomady i czym można je uszlachetnić?
21. Co wpływa na jełczenie (starzenie) tłuszczu, do jakich temperatur można je podgrzewać i dlaczego?
22. Wymień choroby pieczywa i sposoby walki z nimi.
23. Jaką rolę spełnia gluten?
24. Jaką rolę spełnia skrobia?
25. Jakimi znasz szkodniki zbożowe i magazynowe oraz sposoby ich zwalczania?
26. Jakimi są sposoby badania organoleptycznego pieczywa?
27. Podziel pieczywo na grupy w zależności od sposobu prowadzenia ciasta.
28. Omów wpływ magazynowania mąki na jej jakość.
29. Omów znane ci substancje zapachowe.
30. Omów ubytek wypiekowy.
31. Co powinno być zawarte w atestacji mąki?
32. Omów składniki mleka i przetwory z niego, jakie mają zastosowanie w piekarstwie?
33. Co wchodzi w skład wartości odżywczych pieczywa. Przedstaw procentowo?
34. Wymień grupy pieczywa pszennego, podaj procentowo zawartość tłuszczu i cukru w każdej z nich?
35. Omów budowę drożdży piekarskich, ich zastosowanie i sposób przechowywania.
36. Omów wartości i właściwości wypiekowe mąki pszennej i żytniej.
37. Omów przyczyny zakażeń pieczywa.
38. Co rozumiesz przez pieczywo specjalne, wymień gatunki.
39. Omów skład chemiczny mąki.
40. Określ mąkę silną i mąkę słabą.
41. Jakimi cechami charakteryzuje się mąka o dobrych właściwościach wypiekowych?
42. W jaki sposób przygotowuje się zaczątek?
43. Co to jest fermentacja alkoholowa?
45. Omów występowanie śluzów w mące?

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

1. Co nazywa się ciągiem technologicznym?
2. Kto wynalazł pierwszy piec piekarski?
3. Przedstaw podział piekarni w Polsce według kryterium technicznych zdolności produkcyjnych w ciągu 16 godzin.
4. Do czego służą przesiewacze w instalacjach silosowych?
5. Wymień najbardziej popularne w kraju typy mieszarek.
6. Jakimi operacjami występują przy maszynowym dzieleniu ciasta.
7. Wymień najczęściej spotykane dzielarki o różnych sposobach tłoczenia ciasta.
8. Wymień maszyny do kształtowania kęsów ciasta.
9. Jakimi znasz metody pokrywania elementów roboczych zapobiegających przyklejaniu się ciasta podczas formowania?

10. Przedstaw współczesny podział pieców piekarskich ( według jakich kryteriów się je klasyfikuje).
11. Do czego służą smaźalniki?
12. Jakie są kryteria podziału piekarni w Polsce?
13. Co to jest jednostka pieczywa umownego?
14. Jakie urządzenia dodatkowe mają wbudowane układy transportu pneumatycznego w instalacjach silosowych?
15. Co to jest zdolność produkcyjna piekarni?
16. Jakie są ogólne zasady obsługi urządzeń dozujących dodatki piekarskie do ciasta?
17. Co to jest walcowanie kęsów ciasta?
18. Wymień zasady eksploatacji mieszarek o działaniu ciągłym.
19. Wymień rodzaje wózków najczęściej używanych w piekarniach.
20. Omów najprostsze urządzenie automatycznego mieszania wody technologicznej.
21. Omów najprostsze rozwiązanie do mieszania wody technologicznej.
22. O czym decyduje dozowanie mąki i jakie mamy rodzaje dozowników?
23. Podziel wywrotnice do dzieży i krótko je scharakteryzuj.
24. Podziel dzielarki w zależności od sposobu tłoczenia ciasta i ze względu na sposób odmierzenia kęsów.
25. Jak zaokrąglanie kęsów ciasta wpływa na jego strukturę i porowatość?
26. Jakie najważniejsze czynności należy wykonać w trakcie pracy komory rozrostowej?
27. Omów piece piekarskie(grupy pieców) sklasyfikowanych według kryterium technologicznego?
28. Jakie znasz maszyny do produkcji ciastkarskiej?
29. Co to są wałkowarki i formierki kształtujące i do czego służą?
30. Scharakteryzuj krojenie i pakowanie pieczywa.
31. Omów najprostsze urządzenie do przygotowywania zawiesiny drożdży.
32. Podziel mieszarki używane w Polsce według intensywności mieszania i omów krótko miesiarkę widelcową.
33. Wymień główne zasady przy eksploatacji mieszarek o działaniu okresowym.
34. Jak się dzieli ciasto we współczesnych piekarniach?
35. Omów krótko sposoby odmierzenia kęsów.
36. Omów krótko dzielarkę do bułek drobnych.
37. Omów zasady właściwej pracy dzielarek o działaniu ciągłym.
38. Omów zasady eksploatacji maszyn kształtujących ciasto.
39. Omów urządzenia do rozrostu ciasta i jaki jest ich podział.
40. Omów komory rozrostowe kołyskowe i półkowe.
41. Co to są komory sterowanego rozrostu?
42. Scharakteryzuj piece piekarskie w zależności od zastosowania techniki cieplnej.
43. Scharakteryzuj najbardziej popularny w Polsce, nawiązujący do tradycji polskiego piekarnictwa, piec RRK.
44. Omów zalety pieców piekarniczych RRK i jak się je modernizuje w celu eliminacji wad?
45. Jakie korzyści osiąga piekarnia przy składowaniu mąki w silosach?