



1989 R.

GORZÓW WIELKOPOLSKI

Drodzy zdający,

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

Egzamin czeladniczy to ważny etap dla każdego, kto pragnie zdobyć kwalifikacje w wybranym zawodzie. Informator ten zawiera kluczowe informacje i zestawy pytań, które pozwolą Wam lepiej zrozumieć zagadnienia i przygotować się do egzaminu.

W publikacji znajdziecie:

- **Podstawowe informacje o egzaminie** – strukturę, wymagania oraz kluczowe wskazówki dotyczące jego przebiegu
- **Przykładowe zadania praktyczne** – które pomogą przygotować się do części praktycznej egzaminu
- **Instrukcję dla zdającego** – która pomoże w prawidłowym zakresłaniu odpowiedzi na części pisemnej egzaminu
- **Pytania testowe** (obejmujące część pisemną etapu teoretycznego egzaminu) i **Pytania ustne** (część ustna etapu teoretycznego egzaminu) - ułożone w sposób tematyczny, aby łatwo przygotować się do egzaminu

Naszym celem było stworzenie przyjaznego i skutecznego przewodnika, który pomoże Wam poczuć się pewniej podczas egzaminu i zdać go z sukcesem.

Zachęcamy do regularnej pracy z informatorem oraz systematycznego powtarzania materiału. Pamiętajcie, że kluczem do sukcesu jest konsekwencja, wytrwałość i wiara w siebie.

Powodzenia na egzaminie i w dalszej drodze zawodowej!

Egzamin czeladniczy składa się z dwóch etapów:

1. Etap praktyczny:

Celem etapu praktycznego jest ocena zdolności do samodzielnego wykonania określonych zadań zawodowych i weryfikacja, czy zdający potrafi zastosować odpowiednie narzędzia, techniki i procedury w rzeczywistych warunkach pracy.

Termin i miejsce etapu praktycznego ustala przewodniczący zespołu egzaminacyjnego. Czas trwania etapu praktycznego w zależności od zawodu trwa maksymalnie 24 godziny łącznie w ciągu trzech dni.

Zgłaszając się na etap praktyczny, kandydat zobowiązany jest posiadać:

- skierowanie na etap praktyczny,
- dowód tożsamości / również na egzaminie teoretycznym/
- odpowiednią do zawodu odzież roboczą,
- własne narzędzia wskazane na skierowaniu na egzamin

Ważne!

Laureaci sześciu pierwszych miejsc:

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

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

2. Etap teoretyczny składa się z dwóch części:

- **Część pisemna** jest testem wyboru, który polega na udzieleniu przez kandydata odpowiedzi na pytania z zakresu następujących tematów:
 - 1) rachunkowość zawodowa,
 - 2) dokumentacja działalności gospodarczej,
 - 3) rysunek zawodowy,
 - 4) przepisy i zasady bezpieczeństwa i higieny pracy oraz ochrony przeciwpożarowej,
 - 5) podstawowe zasady ochrony środowiska,
 - 6) podstawowe przepisy prawa pracy,
 - 7) podstawowa problematyka z zakresu podejmowania działalności gospodarczej i zarządzania przedsiębiorstwem.

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

Czas trwania etapu pisemnego we wszystkich zawodach wynosi 45 minut i nie może być dłuższy niż 210 minut.

Instrukcja udzielania odpowiedzi na pytania z części pisemnej egzaminu

Przed rozpoczęciem części pisemnej należy przygotować potrzebne materiały:

- Długopis (najlepiej dwa na zapas) i kalkulator.

Używanie telefonu komórkowego w trakcie egzaminu teoretycznego jest zabronione!!!

Każdy zdający otrzymuje zestaw z pytaniami i kartę odpowiedzi.

Część pisemną należy zacząć od uzupełnienia karty odpowiedzi, na której w oznaczonych miejscach wpisuje się:

- Imię i nazwisko
- Zawód, w którym zdaje się egzamin
- Datę egzaminu
- Numer zestawu

Odpowiedzi na pytania zaznacza się wyłącznie na karcie odpowiedzi.

Do każdego pytania podane są trzy możliwości odpowiedzi: A, B, C. Odpowiada im następujący układ krutek w karcie odpowiedzi:

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

Wybierając właściwą odpowiedź, należy zaznaczyć ją krzyżykiem.

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

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

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

Po zakończeniu części pisemnej egzaminu zalecamy:

- sprawdzić odpowiedzi i wrócić do pytań, które sprawiły największe trudności,
- sprawdzić czy zaznaczone zostały wszystkie odpowiedzi na karcie odpowiedzi,
- upewnić się, że odpowiedzi zostały poprawnie zaznaczone na arkuszu,
- przejrzeć wszystko jeszcze raz, aby wyłapać ewentualne pomyłki.

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

Instrukcja udzielania odpowiedzi na pytania z części ustnej egzaminu

- **Część ustna** polega na udzieleniu przez kandydata odpowiedzi na pytania z zakresu następujących tematów:
 - 1) Technologia,
 - 2) Maszynoznawstwo,
 - 3) Materiałoznawstwo.

Każdy temat zawiera 3 pytania, zatem kandydat łącznie odpowiada na 9 pytań w tej części.

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

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

POWODZENIA!!!

I. Przykładowe zestawy zadań praktycznych do wykonania na egzaminie czeladniczym

Podczas etapu praktycznego egzaminu zdający wykonuje 2 zadania :

ZESTAW 1.

Nakrycie wyjściowe rozszerzone do serwisu *à la carte* na stoliku czteroosobowym.
Serwowanie zupy.

ZESTAW 2.

Przygotowanie oraz podanie potraw z ustalonym menu zakładając podawanie potraw metodą niemiecką.
Przygotowanie i podanie napojów dla dwóch gości, zakładając podawanie napojów metodą niemiecką.

ZESTAW 3.

Nakrycie stołu dla czterech gości do ustalonego menu, zakładając podawanie potraw i napojów metodą francuską A.
Serwowanie przystawki i dodatków.

ZESTAW 4.

Nakrycie stołu dla czworga gości do ustalonego menu.
Serwowanie z butelki wina czerwonego dla czworga gości.

ZESTAW 5.

Nakrycie stołu dla dwóch gości do ustalonego menu, zakładając podawanie potraw i napojów metodą francuską A.
Podanie deseru oraz przygotowanie i podanie napoju do deseru.

ZESTAW 6.

Nakrycie stołu dla dwóch gości do ustalonego menu, zakładając podawanie zupy metodą niemiecką, dania zasadniczego, deseru oraz napojów metodą francuską A.
Serwowanie zupy.

ZESTAW 7.

Przygotowanie oraz podanie napojów dwóm gościom zgodnie z ustalonym menu, zakładając podanie soku w szklance a piwa w butelce.

ZESTAW 8.

Nakrycie stołu dla dwóch gości do ustalonego menu, zakładając podawanie potraw metodą francuską oraz napojów metodą niemiecką.
Serwowanie przystawki.

ZESTAW 9.

Nakrycie stołu dla dwóch gości do ustalonego menu, zakładając podawanie zupy z wazy, dania zasadniczego i deseru metodą niemiecką oraz napojów metodą francuską A.
Serwowanie zupy.

ZESTAW 10.

Nakrycie stołu dla dwóch gości do ustalonego menu, zakładając podawanie potraw metodą francuską a napojów metodą niemiecką.
Przygotowanie oraz podanie potraw i napojów dla gości.

ZESTAW 11.

Nakrycie wyjściowe proste do serwisu à la carte na stoliku czteroosobowym.
Serwowanie przystawki i napoju.

ZESTAW 12.

Nakrycie stołu dla czterech gości do ustalonego menu, zakładając podawanie potraw metodą niemiecką oraz napojów metodą francuską A.
Serwowanie dania zasadniczego.

ZESTAW 13.

Nakrycie stołu dla trzech gości do ustalonego menu, zakładając podawanie potraw metodą niemiecką oraz napojów metodą francuską B.
Serwowanie wina do dania zasadniczego.

ZESTAW 14.

Nakrycie stołu dla dwóch gości do ustalonego menu, zakładając podawanie potraw metodą niemiecką a napojów metodą francuską.
Serwowanie z butelki wina białego.

ZESTAW 15.

Nakrycie stołu dla czterech gości do ustalonego menu, zakładając podawanie potraw i napojów metodą francuską A.
Serwowanie potraw.

Podczas egzaminu praktycznego należy zwrócić uwagę na:

- dobór odpowiedniej zastawy stołowej, sztućców i szkła
- właściwą technikę przenoszenia bielizny, zastawy stołowej i sprzętu,
- właściwe kierunki poruszania się i właściwe strony obsługi gości,
- przestrzeganie zasad higieny i bezpieczeństwa pracy przy obsłudze i posługiwaniu się zastawą stołową

Wszystkie niezbędne sprzęty ,narzędzia, przedmioty oraz bielizna i zastawa stołowa do wykonania zadań egzaminacyjnych będą dostępne dla osób zdających.

II. Wykaz pytań do części ustnej egzaminu z tematu:

➤ TECHNOLOGIA

1. Scharakteryzuj sześć podstawowych stopni wysmażenia befsztyka, określ czas smażenia i temperaturę wewnątrz kawałka mięsa.
2. Scharakteryzuj potrawy z mięsa duszonego w kawałkach drobnych.
3. Scharakteryzuj potrawy z mięs panierowanych oraz określ dodatki, jakie możemy do nich stosować.
4. Scharakteryzuj potrawy z mięs smażonych saute oraz określ dodatki, jakie możemy do nich zastosować.
5. Scharakteryzuj podział mięs smażonych i duszonych.
6. Wymień składniki podstawowe do sporządzenia deseru i omów kolejność układania warstw w deserze.
7. Określ podstawowe składniki sałatki Cesar.
8. Omów sposoby składania naleśników i zastosowanie ich w potrawach.
9. Wymień sposoby zagęszczania potraw i przypisz je do potraw.
10. Scharakteryzuj dodatki skrobiowo-ziemniaczane do dań zasadniczych.
11. Wymień niezbędne surowce do przygotowania ćwikły oraz sposób wykonania.
12. Omów, jak przyrządzić marchewkę oprószaną oraz określ jej zastosowanie w żywieniu.
13. Określ, jakie dodatki podaje się do kalafiora z wody.
14. Określ, czym jest klasyczna mizeria i jak ją przygotowujemy.
15. Wymień, jakie dodatki możemy podać, serwując zupę krem z dyni.
16. Określ surowce niezbędne do sporządzenia sałatki caprese.
17. Wyjaśnij, czym jest proces pieczenia.
18. Wyjaśnij, czym jest proces duszenia.
19. Wyjaśnij, czym jest smażenie.
20. Wyjaśnij, czym jest gotowanie.
21. Scharakteryzuj technikę przenoszenia bulionówki.
22. Omów zasadę trzymania dwóch talerzy chwytem dolnym.
23. Omów zasadę trzymania talerzy chwytem górnym.
24. Wyjaśnij zasady obowiązujące podczas przenoszenia zastawy stołowej.
25. Omów przygotowanie tac na przyjęcia okolicznościowe.
26. Omów sposób przygotowania nakrycia w obecności gości.
27. Omów zasadę układania szkła.
28. Omów zasady układania sztuczków.
29. Omów zasady przenoszenia sztuczków.
30. Omów technikę poruszania się kelnera podczas przygotowania nakryć.
31. Wymień elementy zastawy stołowej, które należy użyć do przygotowania nakrycia rozszerzonego.
32. Wymień elementy zastawy stołowej, które należy użyć do przygotowania nakrycia prostego.
33. Omów kolejność rozkładania bielizny stołowej na stole restauracyjnym.
34. Omów sposób układania kwiatów i pielęgnacji w wazonach stosowanych na stołach w salach restauracyjnych.
35. Omów, na jakie czynniki należy zwrócić uwagę, rozkładając kilka obrusów na większe stoły.

36. Wyjaśnij, na jakie czynniki należy zwrócić uwagę przy rozkładaniu obrusa na sali restauracyjnej.
37. Określ zasady ustawienia talerzyka do pieczywa.
38. Określ zasady przygotowania nakrycia rozszerzonego do serwisu a la carte.
39. Określ zasady przygotowania nakrycia podstawowego do serwisu a la carte.
40. Omów sposoby ułożenia serwet na stołach.
41. Omów technikę zbierania talerzy po konsumpcji.
42. Omów technikę przenoszenia szkła i filiżanek.
43. Omów technikę przenoszenia półmisek.
44. Porównaj wady i zalety korzystania z bufetu śniadaniowego dla gościa.
45. Porównaj wady i zalety stosowania bufetu śniadaniowego dla hotelu.
46. Omów kolejność czynności wykonywanych przy podawaniu śniadań rozszerzonych.
47. Omów nakrycia podstawowe do śniadań.
48. Omów kierunki obsługi przy podawaniu potraw.
49. Wymień czynności wykonywane przez kelnera z lewej strony konsumenta.
50. Wymień czynności wykonywane przez kelnera z prawej strony konsumenta.
51. Scharakteryzuj system samoobsługi typu polskiego.
52. Scharakteryzuj system samoobsługi typu francuskiego.
53. Scharakteryzuj system samoobsługi typu czeskiego.
54. Scharakteryzuj system samoobsługi typu szwedzkiego.
55. Scharakteryzuj technikę przenoszenia tac okrągłych.
56. Scharakteryzuj technikę przenoszenia tac dużych.
57. Wyjaśnij, na czym polega sztaplowanie.
58. Wyjaśnij, na czym polega proces dekantacji.
59. Omów, na czym polega proces stirowania.
60. Omów, na czym polega proces flambirowania.

➤ **MASZYNOZNAWSTWO**

1. Scharakteryzuj coolery i podaj ich podział.
2. Omów działanie wyciskacza do cytrusów.
3. Wymień dodatkowe elementy wyposażenia czajnika elektrycznego.
4. Omów działanie blendera.
5. Wyjaśnij zasady właściwej eksploatacji kuchenek mikrofalowych.
6. Wymień urządzenia będące meblami podgrzewczymi.
7. Scharakteryzuj sokowirówki do warzyw i owoców.
8. Omów zastosowanie wózka jodełkowego.
9. Scharakteryzuj wózki bemarowe.
10. Omów, do czego służą wózki kelnerskie.
11. Scharakteryzuj wózki wykorzystywane w zmywalni naczyń stołowych.
12. Scharakteryzuj polerkę do sztućców.
13. Scharakteryzuj polerkę do szkła.
14. Wymień sprzęt niezmechanizowany będący wyposażeniem zmywalni naczyń stołowych.
15. Scharakteryzuj zmywarki kapturowe.
16. Omów budowę zmywarek stołowych.
17. Scharakteryzuj zmywarkę do naczyń stołowych.

18. Wyjaśnij, do czego przeznaczony jest wyparacz do naczyń stołowych.
19. Scharakteryzuj korkociąg wielofunkcyjny - trybuszon.
20. Wyjaśnij, do czego służy pomocnik kelnerski.
21. Omów programy komputerowe umożliwiające kompleksowe prowadzenie działalności gastronomicznej.
22. Wyjaśnij, do czego służą parawany wykorzystywane na sali konsumenckiej.
23. Scharakteryzuj grzewcze lamy witrynowe.
24. Scharakteryzuj odsączarkę.
25. Porównaj urządzenia wchodzące w skład stanowiska do filetowania ze stanowiskiem do porcjowania serów pod kloszem.
26. Omów naczynie do podawania kruszonu.
27. Omów działanie chłodziarki do napojów butelkowych.
28. Wyjaśnij, do czego wykorzystywane są lamy chłodnicze.
29. Omów witrynę chłodniczą do wina.
30. Wyjaśnij, do czego przeznaczona jest witryna chłodnicza ekspozycyjna.
31. Scharakteryzuj dyspenser do serwetek papierowych.
32. Wyjaśnij, czym charakteryzują się lamy sałatkowe.
33. Omów, czym jest terminal kelnerski.
34. Wyjaśnij, czym charakteryzują się stoliki koktajlowe.
35. Omów zastosowanie regatów ekspozycyjnych.
36. Omów hokery.
37. Wyjaśnij, czym powinny się charakteryzować krzesła restauracyjne.
38. Scharakteryzuj stoły stosowane w restauracjach, kawiarniach i cukierniach.
39. Wyjaśnij, czym jest płatnik kelnerski oraz, jak należy się nim posługiwać.
40. Omów zastosowanie stolików pomocniczych sali restauracyjnej.
41. Wyjaśnij, czym charakteryzuje się podgrzewacz do filiżanek.
42. Wymień akcesoria barowe wykorzystywane do owoców przez kelnera.
43. Omów automatyczne dozowniki do alkoholu.
44. Wymień akcesoria stosowane do lodu.
45. Wymień akcesoria do otwierania win musujących.
46. Omów rodzaje kruszarek do lodu.
47. Wyjaśnij działanie kostkarki do lodu.
48. Scharakteryzuj dystrybutory do wody.
49. Wyjaśnij, czym są bemary.
50. Omów zastosowanie salamandry.
51. Scharakteryzuj griddle.
52. Omów działanie kuchenki indukcyjnej.
53. Wyjaśnij, do czego służy muddler, oraz opisz i scharakteryzuj ten sprzęt.
54. Porównaj młynki tarczowe z młynkami udarowymi.
55. Wyjaśnij, czym jest perkolator.
56. Wyjaśnij działanie ekspresów przelewowych.
57. Podaj zastosowanie oraz krótką charakterystykę warnika.
58. Porównaj ekspresy kolbowe i automatyczne.
59. Scharakteryzuj ekspresy typu caffetierka.
60. Omów zasadę działania ekspresu ciśnieniowego.

➤ MATERIAŁOZNAWSTWO

1. Wymień, co wchodzi w skład zastawy do podawania zupy, podaj przykłady.
2. Scharakteryzuj kieliszki do wina białego.
3. Scharakteryzuj kieliszki do win musujących.
4. Scharakteryzuj kieliszki do wina czerwonego.
5. Wyjaśnij, czym jest tumbler.
6. Wymień tace, jakie mają do dyspozycji kelnerzy.
7. Wyjaśnij, co to jest molton i gdzie jest stosowany.
8. Wyjaśnij, czym jest goblet.
9. Wymień rodzaje sztućców klasycznych.
10. Wymień rodzaje materiałów używanych do produkcji zastawy stołowej.
11. Wyjaśnij, czym jest menaż.
12. Wyjaśnij, czym jest kokilka.
13. Wyjaśnij, czym jest płatnik kelnerski i jak należy się nim posługiwać.
14. Wyjaśnij, jaką funkcję spełniają serwety płócienne dla gości.
15. Wymień cechy charakterystyczne serwety kelnerskiej.
16. Wyjaśnij, czym są skirtingi.
17. Omów, czym są laufry.
18. Wyjaśnij, czym są napperony.
19. Wyjaśnij, jak dobiera się obrusy stołowe, biorąc pod uwagę rodzaje posiłków.
20. Wymień podstawowe wyposażenie zawodowe kelnera.
21. Wymień sztuce serwisowe do dań zasadniczych.
22. Wymień sztuce serwisowe do deserów.
23. Scharakteryzuj sery typu pleśniowego.
24. Wymień, na jakie elementy kulinarne kelner może podzielić pieczonego kurczaka.
25. Podaj przykłady ptactwa dzikiego wykorzystywanego w gastronomii.
26. Omów sposób pozyskiwania przypraw z części kwiatowej roślin. Podaj przykłady.
27. Omów cechy charakterystyczne wanilii.
28. Wymień, z jakiego rozbioru tuszy otrzyma się schab i stoninę. Określ ich cechy charakterystyczne.
29. Omów cechy charakterystyczne przyprawy curry.
30. Omów właściwości i zastosowanie imbiru.
31. Scharakteryzuj owoce jagodowe i ziarnkowe.
32. Wyjaśnij, czym charakteryzuje się herbata earl grey.
33. Wymień owoce najczęściej wykorzystywane do dekoracji napojów.
34. Omów zastosowanie pucharków.
35. Scharakteryzuj kieliszki koktajlowe.
36. Omów naczynia do serwowania piwa.
37. Omów kieliszki wykorzystywane do serwowania wódek.
38. Scharakteryzuj kieliszki do serwowania koniaku.
39. Dokonaj podziału talerzy płaskich w przedziale średnicy od 13 cm do 21 cm i określ ich zastosowanie.
40. Dokonaj podziału talerzy płaskich w przedziale średnicy od 23 cm do 32 cm i określ ich zastosowanie.
41. Omów surowiec, z którego wykonane są sztuce do kawioru.
42. Wymień potrawy i napoje podawane w śniadaniu prostym.

43. Wyjaśnij, co to są kalmary.
44. Wymień potrawy podawane w śniadaniu angielskim.
45. Wyjaśnij, czym jest masło orzechowe i do czego je stosujemy.
46. Wyjaśnij, czym jest rawierka i jakie ma zastosowanie.
47. Omów śniadanie wiedeńskie.
48. Porównaj nektar owocowy z sokiem owocowym.
49. Wyjaśnij skład Tonik Water.
50. Określ, czym są używki.
51. Omów strukturę dań klasycznego menu.
52. Przedstaw podstawowy podział kart menu.
53. Omów zastosowanie kamionki w gastronomii.
54. Omów zastosowanie fajansu w gastronomii.
55. Scharakteryzuj dobór bielizny stołowej w zakładzie gastronomicznym.
56. Wymień dodatkowe elementy dekoracyjne wykorzystywane na stołach restauracyjnych.
57. Wymień elementy zastawy stołowej, jakie przygotowuje kelner w obecności gości.
58. Wyjaśnij, czym jest sorbet.

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

RACHUNKOWOŚĆ ZAWODOWA

Egzamin obejmuje znajomość następujących zagadnień:

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

Przykłady zadań

1. Ile należy przygotować stołów okrągłych o średnicy 1,4 m na przyjęcie dla 120 gości, przyjmując założenie, że jeden stół przeznaczony jest dla 8 gości?
 - a. 8 stołów
 - b. 12 stołów
 - c. 15 stołów**
2. Cena gastronomiczna netto jednego rogalika wynosi 5,00 zł. Podatek VAT na wyroby cukiernicze wynosi 8%. Jaka będzie cena gastronomiczna brutto rogalika w restauracji?
 - a. 5,40 zł**
 - b. 5,50 zł
 - c. 5,60 zł

3. Ile kosztuje roboczominuta przy stawce godzinowej 11,50 zł?
 - a. 0,11 zł
 - b. 0,15 zł
 - c. **0,19 zł**
4. Płaca zasadnicza kelnera wynosi 2300 zł. Ile otrzyma kelner po doliczeniu 15% premii?
 - a. 2150,15 zł
 - b. 2435,80 zł
 - c. **2645,00 zł**
5. Do 50 ml whisky o zawartości alkoholu 40% dodano tyle samo wody. Ile wynosi moc alkoholowa gotowego napoju?
 - a. 4 %
 - b. 10 %
 - c. **20 %**
6. Przy założeniu, że 80 g dorsza zawiera 14,2 g białka, oblicz ile białka dostarczy nam porcja dorsza o masie 120 g.
 - a. 35,5 g
 - b. **21,3 g**
 - c. 28,4 g
7. Cena gastronomiczna brutto butelki wina o pojemności 750 ml to 125 zł. Ile kosztuje kieliszek wina (150 ml)?
 - a. 15 zł
 - b. 20 zł
 - c. **25 zł**
8. Koszt surowców do sporządzenia porcji herbaty wynosi 1,10 zł. Restauracja sprzedaje herbatę w cenie 5,00 zł netto. Ile wynosi marża gastronomiczna?
 - a. **3,90 zł**
 - b. 5,00 zł
 - c. 6,10 zł
9. W sali restauracyjnej znajduje się 8 stolików 4-osobowych i 6 stolików 6-osobowych. Ile gości jednorazowo może przyjąć restauracja?
 - a. **68 gości**
 - b. 70 gości
 - c. 72 gości
10. Ile zarobi kelner w ciągu dnia (8 godz.) przy stawce godzinowej 11,50 zł?
 - a. **92 zł**
 - b. 102 zł
 - c. 112 zł
11. 20% liczby 180 to?
 - a. 20
 - b. **36**
 - c. 40
12. Jaka jest moc alkoholowa napoju powstałego ze zmieszania 25 ml wódki o zawartości alkoholu 38% i 25 ml soku jabłkowego?
 - a. 17%
 - b. **19%**
 - c. 21%

13. Jaka jest cena gastronomiczna brutto jednej porcji (300 ml) soku owocowego, jeżeli koszt zakupu wynosi 3,50 zł za litr, marża gastronomiczna 300%, a stawka podatku VAT 8%?
- a. 3,40 zł
 - b. 4,53 zł**
 - c. 5,20 zł
14. Restauracja sprzedaje zestawy obiadowe w cenie 19,99 zł. Zysk stanowi 15% ceny. Wysokość zysku ze sprzedaży 25 zestawów obiadowych wynosi około:
- a. 25 zł
 - b. 75 zł**
 - c. 100 zł
15. 1 dm³ (1 litr) zawiera
- a. 10 ml
 - b. 100 ml
 - c. 1000 ml**
16. Jaka będzie cena gastronomiczna netto deseru owocowego, jeżeli koszt zakupu surowców wynosi 6,00 zł, a marża gastronomiczna 300%?
- a. 12 zł
 - b. 18 zł
 - c. 24 zł**
17. Restauracja dysponuje stolikami o wymiarach 90 x 120 cm. Aby zbudować stół o szerokości 120 cm i długości 4,5 m potrzeba?
- a. 3 stoliki
 - b. 4 stoliki
 - c. 5 stolików**
18. Podczas przyjęcia zasiadanego będą podawane dwa rodzaje wina czerwonego. Ile kieliszków do wina czerwonego należy przygotować dla 50 gości, przy założeniu, że zapas wynosi 10%?
- a. 55 kieliszków
 - b. 100 kieliszków
 - c. 110 kieliszków**
19. Sałatka Cezar kosztuje 15,00 zł. Na wynos jest o 5% tańsza. Ile zapłaci gość za 8 porcji na wynos?
- a. 106 zł
 - b. 110 zł
 - c. 114 zł**
20. Ile krzesel należy przygotować na przyjęcie w formie mieszanej dla 250 osób, jeżeli miejsca siedzące zaplanowano dla 80% gości?
- a. 150 krzesel
 - b. 175 krzesel
 - c. 200 krzesel**
21. Ile gramów białka może przyswoić organizm z 200 g steku, jeżeli zawartość białka w mięsie wynosi 20%, a przyswajalność białka wynosi 75%?
- a. 20 g
 - b. 30 g**
 - c. 40 g

22. W sali restauracyjnej znajduje się 6 stolików 2-osobowych, 10 stolików 4-osobowych i 4 stoliki 6-osobowe. Ile gości jednorazowo może przyjąć restauracja?
- 66 gości
 - 76 gości**
 - 86 gości
23. 110% liczby 260 to?
- 286
 - 2,86
 - 286**
24. Kelner pobrał zaliczkę w wysokości 420 zł, co stanowi 18% jego miesięcznego wynagrodzenia. Ile wynosi wynagrodzenie kelnera?
- 2100 zł
 - 2333 zł**
 - 7560 zł
25. W barze w godzinach od 18.00 do 20.00 obowiązuje jednakowa cena na wszystkie drinki z whisky, tj. 10,00 zł za każdy drink. O ile mniej zapłaci gość za trzy drinki w standardowych cenach 12,00 zł, 13,50 zł i 15,00 zł?
- 9,50 zł
 - 10,00 zł
 - 10,50 zł**
26. Dla jednego gościa przypada 80 cm bieżącej długości stołu. Jaką długość będzie miał stół bankietowy w kształcie bloku dla 12 gości zajmujących miejsca po jednej z dłuższych stron?
- 800 cm
 - 960 cm**
 - 1200 cm
27. Dom weselny oferuje pakiet napojów w cenie 12 zł/osobę. Ile wyniesie koszt napojów dla 120 gości weselnych?
- 1400 zł
 - 1440 zł**
 - 1480 zł
28. Różnica pomiędzy kosztami surowca a ceną gastronomiczną netto dania w restauracji wynosi 14,50 zł. Ile wynosi marża gastronomiczna?
- 7,25 zł
 - 14,40 zł**
 - 29,00 zł
29. Do obsługi przyjęć zasiadanych należy zaplanować jednego kelnera dla 12 osób. Ilu kelnerów powinno obsługiwać przyjęcie dla 150 gości?
- 10 kelnerów
 - 13 kelnerów**
 - 15 kelnerów
30. Do 20 ml whisky o zawartości alkoholu 40% dodano 50 ml wody. Ile wynosi moc alkoholowa gotowego napoju?
- 16%
 - 13%
 - 11%**

31. Cena kilograma ogórków w ciągu roku wynosiła 10 zł w miesiącach zimowych, 6 zł w miesiącach wiosennych i 2 zł w miesiącach letnich i jesiennych. Ile wyniosła średnia cena ogórków?
- a. 5 zł/kg
 - b. 6 zł/kg**
 - c. 7 zł/kg
32. Koszt surowców do przygotowania porcji zupy pomidorowej wynosi 2,40 zł, a jej cena gastronomiczna netto to 6,00 zł. Marża gastronomiczna wynosi?
- a. 3,60 zł**
 - b. 8,40 zł
 - c. 9,60 zł
33. Cena gastronomiczna brutto kilograma szarlotki wynosi 240 zł. Ile kosztuje porcja ciasta (50 g)?
- a. 10 zł
 - b. 12 zł**
 - c. 24 zł
34. Pizzeria dolicza 10% do ceny za opakowanie do pizzy na wynos. Ile zapłaci gość za pizzę z dostawą do domu, której cena w pizzerii wynosi 27 zł?
- a. 24,30 zł
 - b. 27,00 zł
 - c. 29,70 zł**
35. Koszt surowców do sporządzenia porcji kawy wynosi 1,50 zł. Restauracja sprzedaje kawę w cenie 6,00 zł netto. Ile wynosi marża gastronomiczna?
- a. 300 %**
 - b. 400 %
 - c. 500%
36. Hotel wynajmuje salę konferencyjną w cenie 150 zł/godzinę. Jaki jest koszt wynajęcia sali na 8-godzinne szkolenie?
- a. 1000 zł
 - b. 1100 zł
 - c. 1200 zł**
37. Jaka jest cena gastronomiczna netto butelki wina o cenie zakupu 55 zł, jeżeli marża gastronomiczna w restauracji wynosi 200%?
- a. 110 zł
 - b. 155 zł
 - c. 165 zł**
38. Obwód talerzyka do pieczywa o średnicy 17 cm wynosi około:
- a. 43 cm
 - b. 53 cm**
 - c. 63 cm
39. Całkowity koszt przyjęcia weselnego wyniósł 42000 zł. Zadek w wysokości 20% wynosi
- a. 4200 zł.
 - b. 8400 zł.**
 - c. 33600 zł.

40. Kelner wystawił rachunek gościom restauracji na kwotę 114,75 zł. Goście zdecydowali się na napiwek dla kelnera w wysokości 20% tej sumy. Ile pieniędzy otrzymał kelner (w zaokrągleniu do pełnych złotych)?
- a. 21 zł
 - b. 23 zł**
 - c. 25 zł

DOKUMENTACJA DZIAŁALNOŚCI GOSPODARCZEJ

1. Papierami wartościowymi są:
 - a. dowody wpłaty
 - b. czeki**
 - c. przelewy
2. Gdzie osoba fizyczna może dokonać rejestracji działalności gospodarczej:
 - a. urządzie miasta i gminy**
 - b. Sądzie rejonowym
 - c. Sądzie grodzkim
3. Osoby fizyczne prowadzące pozarolniczą działalność gospodarczą, odprowadzają obowiązkowe składki na ubezpieczenia emerytalne i rentowe do:
 - a. Zakładu Ubezpieczeń Społecznych**
 - b. Państwowego Zakładu Ubezpieczeń
 - c. Towarzystwa Ubezpieczeń Społecznych
4. Działalnością gospodarczą nie jest działalność:
 - a. handlowa
 - b. usługowa
 - c. społeczna**
5. Upoważnienie do odbioru wynagrodzenia pracownika powinno zawierać imię i nazwisko osoby:
 - a. upoważnionej
 - b. udzielającej upoważnienia i upoważnionej**
 - c. upoważniającej
6. Uczestnikami rynku są:
 - a. producenci i konsumenci**
 - b. wyłącznie konsumenci
 - c. wyłącznie producenci
7. Przy zakładaniu rachunku bankowego przez podmiot gospodarczy należy w banku przedłożyć:
 - a. wpis do Centralnej Ewidencji i Informacji o Działalności Gospodarczej**
 - b. gwarancje finansowe na prowadzenie działalności gospodarczej
 - c. tytuł prawny do lokalu lub nieruchomości w którym ma siedzibę zakład
8. Przedsiębiorstwo prowadzone przez osobę fizyczną działa na podstawie:
 - a. zaświadczenia o wpisie do Centralnej Ewidencji i Informacji Działalności Gospodarczej**
 - b. aktu założycielskiego przedsiębiorstwa
 - c. informacji złożonej u wójta, burmistrza, prezydenta miasta

9. Deklarację PIT – 37 składa się w urzędzie skarbowym:
- a. **jeden raz w roku**
 - b. co pół roku
 - c. w zależności od potrzeb osoby fizycznej
10. Jeżeli osoba jest przedsiębiorcą, to powinna posiadać:
- a. zezwolenie na przekroczenie granicy w celu realizacji eksportu
 - b. stałe miejsce zameldowania
 - d. **wpis do Centralnej Ewidencji i Informacji Działalności Gospodarczej**
11. Popyt na rynku reprezentowany jest:
- a. przez dostawców różnych towarów i usług
 - b. **przez nabywców różnych towarów i usług**
 - c. wyłącznie przez producentów
12. Potoczne i skrótowe określenie „PIT” jest :
- a. podatkiem od wartości dodanej towarów i usług
 - b. podatkiem od osób prawnych
 - c. **podatkiem od osób fizycznych**
13. Osobą fizyczną jest:
- a. tylko producent
 - b. tylko konsument
 - c. **każdy człowiek**
14. Ile lat powinna ukończyć osoba fizyczna ,która zamierza prowadzić działalność gospodarczą?
- a. **18 lat**
 - b. 21 lat
 - c. 25 lat
15. Pracodawca dopuszcza do pracy pracownika, który przedłoży orzeczenie lekarskie stwierdzające brak przeciwwskazań do pracy na określonym stanowisku w okresie:
- a. 7 dni od daty zatrudnienia
 - b. 30 dni od daty zatrudnienia
 - c. **przed podjęciem pracy**
16. Pracownik, który zostanie zwolniony z pracy z przyczyn ekonomicznych powinien zarejestrować się:
- a. w urzędzie miasta i gminy
 - b. w miejskim ośrodku pomocy rodzinie
 - c. **w powiatowym urzędzie pracy**
17. Dokumentem potwierdzającym dokonanie zakupu materiałów handlowych nie jest:
- a. **etykieta na zakupionym materiale**
 - b. rachunek
 - c. faktura
18. Co zamieszczamy w zeznaniu podatkowym PIT?
- a. rodzaj podatku, jaki będziemy płacić w następnym roku
 - b. koszty, jakie przewidujemy ponieść w następnym roku
 - c. **przychód, koszty uzyskania przychodu i dochód w roku, za który składamy zeznanie PIT**

19. Działalność usługowa jest działalnością:
- a. społeczną
 - b. niezgodną z prawem
 - c. gospodarczą**
20. Numer identyfikacji podatkowej (NIP) nadawany jest przez:
- a. regionalną izbę obrachunkową
 - b. urząd skarbowy**
 - c. izbę rzemieślniczą
21. BLIK to:
- a. wymiana towaru za towar lub usługę
 - b. zapłata za towar z opóźnionym terminem płatności
 - c. bezgotówkowa metoda płatności**
22. Płaca brutto to kwota wynagrodzenia pracownika:
- a. pomniejszona o składki ZUS
 - b. pomniejszona o należną zaliczkę na podatek dochodowy
 - c. określona w umowie o pracę**
23. Aby zachęcić klientów do korzystania z usług naszej firmy przesyłamy im:
- a. list polecający
 - b. warunki rękojmi
 - c. ofertę**
24. REGON nadawany jest przez:
- a. bank prowadzący rachunek zakładu
 - b. urząd statystyczny**
 - c. urząd skarbowy
25. Suma pieniędzy, jaką nabywca gotów jest zapłacić za produkt lub usługę określa:
- a. marżę
 - b. bonifikata
 - c. cenę**
26. Na okoliczność zamówionej przez klienta usługi spisuje się:
- a. umowę**
 - b. porozumienie
 - c. list
27. Popyt to:
- a. ilość towarów jaką konsumenci chcą i mogą nabyć w określonym czasie w oferowanej cenie**
 - b. ilość towarów oferowanych do sprzedaży w danej cenie i w tym samym czasie
 - c. ogół transakcji kupna i sprzedaży towarów na rynku w sposób ciągły w wyniku których następuje ustalenie ich ceny
28. Odpis świadectwa pracy lub szkolnego sporządzamy tylko z:
- a. kopii
 - b. oryginału**
 - c. kopii lub oryginału
29. Reklamacja z powodu zakupu towaru wadliwego, może być załatwiona:
- a. tylko przez wymianę towaru wadliwego na towar pełnowartościowy
 - b. tylko przez naprawę towaru wadliwego

- c. poprzez naprawę towaru, wymianę na pełnowartościowy, obniżenie ceny towaru lub zwrot pieniędzy**
30. Curriculum Vitae to:
- list motywacyjny
 - podanie o zatrudnienie
 - życiorys zawodowy**
31. Wypowiedzenie umowy o pracę, złożone przez pracownika nie musi zawierać:
- daty rozwiązania umowy o pracę
 - wysokości otrzymywanego wynagrodzenia**
 - imienia i nazwiska, adresu pracownika
32. Dystrybucja polega na:
- dostarczeniu towarów do sprzedaży**
 - negocjacji cenowej
 - składaniu zamówień
33. Do Zakładu Ubezpieczeń Społecznych odprowadza się składkę:
- na ubezpieczenie samochodu
 - emerytalną**
 - z tytułu przynależności do organizacji społecznej
34. Jak często zakład odprowadza składki na ubezpieczenia społeczne?
- raz w roku
 - raz na kwartał
 - co miesiąc**
35. Skrót „VAT” oznaczamy ?
- podatek od osób fizycznych
 - podatek od osób prawnych
 - podatek od wartości dodanej towarów i usług**
36. Czy pracodawca ma obowiązek płacenia składek na ubezpieczenie społeczne pracowników młodocianych?
- tak**
 - nie
 - tak, ale tylko po osiągnięciu 18 roku życia
37. Dokumentem księgowym nie jest:
- faktura VAT
 - paragon fiskalny z NIP
 - oferta**
38. Rozliczenie gotówkowe to:
- zapłata przelewem
 - zapłata kartą płatniczą
 - zapłata gotówką**
39. Formularze – druki PIT składa się w:
- urzędzie miasta i gminy
 - urzędzie skarbowym**
 - Zakładzie Ubezpieczeń Społecznych
40. Umowę o pracę podpisuje:
- tylko pracodawca
 - tylko pracownik

c. pracodawca i pracownik

41. Reklamacja jest udzielana przez:

- a. sprzedawcę
- b. **producenta**
- c. w ogóle nie jest udzielana

RYСУNEK ZAWODOWY

1. Podziałka 2:1 to skala?

- a. **powiększająca**
- b. pomniejszająca
- c. rzeczywista

2. Na ilustracji przedstawiono nakrycie do dania głównego oraz

- a. przystawki
- b. zupy z dodatkami
- c. **deseru**



3. Odcinek o rzeczywistej długości 5 cm w skali 1:5 będzie miał długość

- a. 2,5 mm
- b. 5 mm
- c. **10 mm**

4. Przedstawiony na rysunku sposób trzymania sztućców, kelner powinien zastosować wykonując serwis?

- a. **francuski pełny**
- b. niemiecki
- c. francuski uproszczony



5. Sala weselna o wymiarach rzeczywistych 20 m x 40 m, na rysunku w skali 1:400 ma wymiary:

- a. **50 mm x 100 mm**
- b. 50 mm x 10 mm
- c. 5 mm x 100 mm

6. Który spośród wymienionych formatów arkuszy ma największe wymiar?

- a. A3
- b. **A2**
- c. A4

7. Do jakiej kategorii należy wino francuskie, którego etykietę prezentuje ilustracja?

- a. **wino stołowe**
- b. wino jakościowe
- c. wino regionalne



8. Filiżanka przedstawiona na ilustracji przeznaczona jest do podawania:

- a. **kawy**
- b. herbaty
- c. czekolady



9. Odcinek o rzeczywistej długości 5 cm w skali 1:5 będzie miał długość:

- a. 2,5 mm
- b. 5 mm
- c. **10 mm**

10. Na ilustracji przedstawiono serwowanie potraw metodą

- a. niemiecką
- b. amerykańską
- c. **francuską**

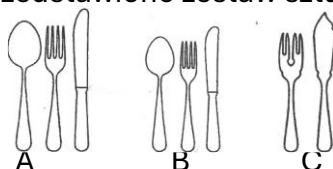


11. Wymiary rzeczywiste sali bankietowej przedstawionej na rysunku w skali 1:1 są?

- a. dziesięciokrotnie pomniejszone
- b. dziesięciokrotnie powiększone
- c. **takie jak w rzeczywistości**

12. Na którym rysunku przedstawiono zestaw sztućców deserowych?

- a. rysunek A
- b. **rysunek B**
- c. rysunek C



13. Co przedstawia poniższa ilustracja?

- a. szczypce do pieczywa
- b. **szczypce do pieczenia**
- c. szczypce do spaghetti



14. Naczynie szklane przedstawione na ilustracji, służy do podawania:

- a. **piwa**
- b. koniaku
- c. czystej wódki



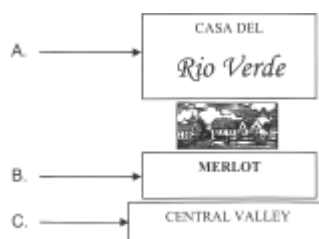
15. Przedstawiony na zdjęciu nóż służy do:

- a. serwowania ryb
- b. masła
- c. **sera**



16. Które oznaczenie na etykiecie wina informuje o rodzaju szczepu winogron?

- a. oznaczenie A
- b. **oznaczenie B**
- c. oznaczenie C



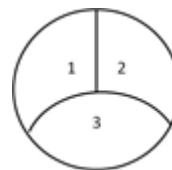
17. Gość układając sztućce w sposób przedstawiony na rysunku sygnalizuje kelnerowi, że:
- a. skończył jeść i prosi o sprzątnięcie nakrycia
 - b. **zrobił przerwę w konsumpcji**
 - c. prosi o dokładkę



18. Przedstawiony na ilustracji sposób chwytania sztućców serwisowych to uchwyt
- a. szczypcowy wysoki
 - b. **szczypcowy boczny**
 - c. szczypcowy rozwarty



19. W jaki sposób należy ułożyć na talerzu składniki dania zasadniczego składającego się z mięsa, jarzyn na gorąco i ziemniaków?
- a. mięso, 2-jarzyny gorące, 3-ziemniaki
 - b. 1-ziemniaki, 2-jarzyny gorące, 3-mięso
 - c. **1-jarzyny gorące, 2-ziemniaki, 3-mięso**



20. W naczyniu przedstawionym na ilustracji podaje się:
- a. wrzątek
 - b. sos
 - c. **śmietankę**



21. Podstawowy format arkusza rysunku technicznego to:
- a. **A4**
 - b. A3
 - c. A2

22. Gość układając sztućce w sposób przedstawiony na rysunku sygnalizuje kelnerowi, że:
- a. **skończył jeść i prosi o sprzątnięcie nakrycia**
 - b. zrobił przerwę w konsumpcji
 - c. prosi o dokładkę



23. Do czego służy ten element zastawy stołowej?
- a. do serwowania sałatek
 - b. **do serwowania zup**
 - c. do serwowania ziemniaków



24. Urządzenie przedstawione na ilustracji należy stosować do sporządzenia koktajlu:
- a. **z lodów waniliowych i syropu Blue Curacao**
 - b. z wódki czystej i soku pomarańczowego
 - c. z „Żubrówki” z sokiem jabłkowym



25. Poniższa ilustracja przedstawia:
- a. sztućce klasyczne
 - b. sztućce deserowe
 - c. **sztućce do ryb**



26. Urządzenie przedstawione na ilustracji służy do:

- a. przewożenia tac termoizolacyjnych
- b. transportu talerzy z zimnymi przystawkami**
- c. składowania desek do krojenia



27. Co przedstawia poniższa ilustracja

- a. szczypce do pieczywa
- b. szczypce do pieczeni
- c. szczypce do spaghetti**



28. Sala weselna o wymiarach rzeczywistych 20 m x 40 m, na rysunku w skali 1:400 ma wymiary:

- a. 50 mm x 100 mm**
- b. 50 mm x 10 mm
- c. 5 mm x 100 mm

29. Przedstawiony na ilustracji sposób chwytania sztućców serwisowych to uchwyt

- a. szczypcowy płaski
- b. szczypcowy wysoki
- c. szczypcowy rozwarty**



30. Jakie urządzenie zostało przedstawione na ilustracji?

- a. kociołek**
- b. opiekacz
- c. podgrzewacz



31. Który kieliszek to tzw. pokal?

- a. kieliszek A**
- b. kieliszek B
- c. kieliszek C



A



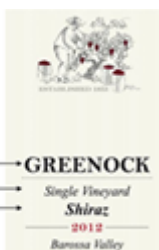
B



C

32. Które oznaczenie na etykiecie wina informuje o rodzaju szczepu winogron?

- a. oznaczenie A
- b. oznaczenie B**
- c. oznaczenie C



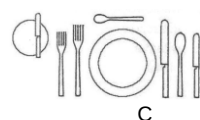
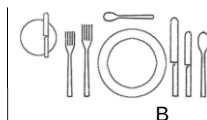
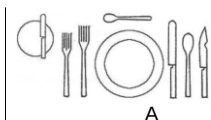
A. ———→ GREENOCK
B. ———→ Single Vineyard
C. ———→ Shiraz

33. Wymiary rzeczywiste sali bankietowej przedstawionej na rysunku w skali 1:10 są?

- a. dziesięciokrotnie pomniejszone**
- b. dziesięciokrotnie powiększone
- c. takie jak w rzeczywistości

34. Które nakrycie powinien przygotować kelner, jeżeli gość zamówił: pstrąga w galarecie, krem z borowików, rumsztyk z opiekаныmi ziemniakami i fasolką oraz puchar lodowy?

- a. nakrycie A
- b. nakrycie B
- c. **nakrycie C**



PRZEPISY I ZASADY BEZPIECZEŃSTWA I HIGIENY PRACY ORAZ OCHRONY PRZECIWPOŻAROWEJ

1. U nieprzytomnej osoby dorosłej brak oddechu stanowi podstawę do podjęcia resuscytacji w schemacie:
 - a. 30 wdechów i 2 uciski klatki piersiowej
 - b. 2 wdechy i 15 uciśnień klatki piersiowej
 - c. **30 uciśnień klatki piersiowej i 2 wdechy**
 2. Pracownik zatrudniony na stanowisku robotniczym na, którym nie występują duże zagrożenia, powinien odbyć szkolenie okresowe z zakresu BHP nie rzadziej niż raz na:
 - a. 2 lata
 - b. **3 lata**
 - c. 5 lat
 3. Który z wymienionych czynników oddziałujących na człowieka w materialnym środowisku pracy zalicza się do czynników fizycznych:
 - a. **hałas**
 - b. wirusy
 - c. bakterie
 4. Przedstawiony na rysunku znak bezpieczeństwa zalicza się do grupy znaków:
 - a. **ostrzegawczych**
 - b. zakazu
 - c. ewakuacyjnych
- 
5. Ergonomia to:
 - a. nauka wskazująca na wzajemne zależności między pracodawcą a pracownikiem
 - b. **nauka zajmująca się przystosowaniem narzędzi, maszyn, środowiska i warunków pracy do psychofizycznych i autonomicznych potrzeb człowieka**
 - c. organizowanie warunków pracy pod względem ich zabezpieczenia przeciwpożarowego
 6. Informację o ryzyku zawodowym na stanowisku pracy pracodawca przekazuje:
 - a. **zawsze każdemu pracownikowi**
 - b. tylko pracownikom którzy wykonują czynności dla, których oszacowane ryzyko jest bardzo duże
 - c. tylko pracownikom, którzy są zatrudnieni na pełen etat
 7. Które z wymienionych substancji można gasić przy użyciu wody:
 - a. potas
 - b. sól
 - c. **słomę**

8. Najdogodniejszą pozycją dla poszkodowanych po urazie brzucha jest pozycja:
- pólsiedząca
 - leżąca z nogami zgiętymi w stawach biodrowych i kolanowych**
 - boczna bezpieczna
9. Praca wykonywana w warunkach szkodliwych dla zdrowia to wykonywana w warunkach:
- przekroczenia norm dopuszczalnych natężeń i stężeń czynników szkodliwych dla zdrowia (NDN) i (NDS)**
 - ryzyka uszkodzenia ciała
 - niskich temperatur
10. Nadzór i kontrolę nad przestrzeganiem prawa pracy sprawuje:
- Państwowa Inspekcja Pracy**
 - Prokuratura
 - Najwyższa Izba Kontroli
11. Przedstawiony na rysunku znak bezpieczeństwa zalicza się do grupy znaków:
- ostrzegawczych
 - zakazu**
 - ewakuacyjnych
- 
12. W jakim terminie pracownik ma obowiązek zgłosić wypadek przy pracy:
- niezwłocznie**
 - po zakończeniu leczenia
 - do 10 dniu od wypadku
13. Odpowiedzialność za stan bezpieczeństwa i higieny pracy w zakładzie ponosi
- brygadzysta
 - kierownik
 - pracodawca**
14. Płonącą odzież na człowieku należy gasić?
- kocem gaśniczym**
 - gaśnicą proszkową
 - gaśnicą pianową
15. Podjęte działania związane z przywracaniem czynności układu krążenia, oddychania i nerwowego nazywamy:
- pielęgnacją
 - regeneracją
 - resuscytacją**
16. Wskaż, jakie bezpośrednie zagrożenie występuje dla człowieka, który naprawia maszynę lub urządzenie podłączone do sieci elektrycznej:
- porażenie prądem**
 - skręcenie nogi
 - zatrucie toksyczne
17. Czy pracodawca może dopuścić do pracy pracownika bez aktualnego orzeczenia lekarskiego stwierdzającego brak przeciwwskazań do pracy na określonym stanowisku?
- nie może dopuścić**
 - tak, może dopuścić
 - zależy od stanowiska

18. Przedstawiony na rysunku znak oznacza:

- a. miejsce niebezpieczne
- b. miejsce zbiórki do ewakuacji**
- c. kierunek ewakuacji



19. Środki ochrony indywidualnej oraz odzież i obuwie robocze są przydzielane pracownikom:

- a. bezpłatnie i stanowią własność pracodawcy**
- b. odpłatnie i stanowią własność pracownika
- c. z częściową odpłatnością i stanowią własność zakładu pracy

20. Jakie są techniczne środki chroniące pracownika przed upadkiem z wysokości:

- a. nie ma obowiązku stosowania zabezpieczeń jeśli praca wykonywana jest w bezpieczny sposób
- b. szelki i linki bezpieczeństwa**
- c. przytłacza

21. Benzynę należy gasić :

- a. wodą
- b. dwutlenkiem węgla
- c. pianą**

22. Kiedy poszkodowanego można ułożyć w pozycji bocznej bezpiecznej:

- a. jeżeli oddycha i nie doznał urazu kręgosłupa**
- b. zawsze
- c. jeżeli nie oddycha

23. Technicznym środkiem chroniącym pracownika przed hałasem jest:

- a. odzież robocza
- b. kask ochronny
- c. ochronnik słuchu**

24. Jaki akt prawny reguluje obowiązki pracodawcy i pracownika w zakresie BHP:

- a. Rozporządzenie Ministra Pracy i Polityki Socjalnej w sprawie ogólnych przepisów BHP
- b. Kodeks Pracy**
- c. Rozporządzenie Rady Ministrów w sprawie służby BHP

25. Przedstawiony na rysunku znak bezpieczeństwa zalicza się do grupy znaków:

- a. ostrzegawczych
- b. zakazu
- c. nakazu**



26. Po ustaleniu okoliczności i przyczyn wypadku zespół powypadkowy sporządza protokół nie później niż w ciągu:

- a. 10 dni
- b. 14 dni**
- c. 18 dni

27. Czy możliwa jest praca na drabinie bez niezbędnego przeszkolenia wysokościowego?

- a. tak, do 2 m
- b. tak, do 1 m**
- c. nie

28. Najprostszym sposobem na ugaszenie płonącego oleju na patelni jest:

- a. użycie gaśnicy proszkowej
- b. użycie koca gaśniczego

c. użycie pokrywki

29. Doraźne ratowanie osób poparzonych polega na:
- a. **schłodzeniu poparzonej okolicy ciała letnią wodą przez 20 min**
 - b. polaniu poparzonej okolicy ciała małą ilością spirytusu salicyłowego
 - c. schłodzeniu poparzonej okolicy ciała dużą ilością lodowatej wody
30. Który z wymienionych czynników oddziałujących na człowieka w środowisku pracy może prowadzić do urazu?
- a. czynnik uciążliwy
 - b. **czynnik niebezpieczny**
 - c. czynnik szkodliwy
31. Do gaszenia pożarów urządzeń pod napięciem nie wolno używać:
- a. **wody z hydrantów**
 - b. gaśnicy proszkowej
 - c. gaśnicy CO₂
32. Przedstawiony na rysunku znak oznacza:
- a. praca w okularach korekcyjnych
 - b. zakaz stosowania okularów
 - c. **nakaz stosowania ochrony oczu**
- 
33. Które świadczenie nie przysługuje pracownikowi z tytułu wypadku w drodze do pracy:
- a. **jednorazowe odszkodowanie**
 - b. świadczenie rehabilitacyjne
 - c. zasiłek chorobowy
34. Badania lekarskie wstępne, okresowe i kontrolne są przeprowadzane na koszt:
- a. pracownika
 - b. kierownika
 - c. **pracodawcy**
35. Przy ręcznym transporcie ładunku, prawidłowa pozycja przenoszenia to:
- a. pozycja dowolna
 - b. pozycja pochylona
 - c. **pozycja kuczna**
36. Wypadkiem przy pracy nazywa się:
- a. wszelkie dolegliwości, które wystąpiły u pracownika w czasie pracy
 - b. **zdarzenie nagłe, wywołane przyczyną zewnętrzną, powodujące uraz lub śmierć, które nastąpiło w związku z pracą**
 - c. ciężkie uszkodzenie ciała w związku z wykonywanymi czynnościami
37. Czy można wykonywać pracę na maszynach ze zdemontowanymi elementami ochronnymi i zabezpieczającymi:
- a. można, jeśli pracodawca wyrazi zgodę
 - b. **nie można**
 - c. można, przy zachowaniu szczególnej ostrożności
38. Drobne naprawy instalacji elektrycznej w zakładzie mogą być wykonywane przez:
- a. wszystkich pracowników
 - b. **pracowników posiadających odpowiednie uprawnienia**
 - c. pracowników, którym polecenie wydał pracodawca
39. Jaka jest odpowiednia kolejność alarmowania po zauważeniu pożaru:
- a. **osoby bezpośrednio zagrożone, straż pożarna, pracodawca**
 - b. straż pożarna, pracodawca, osoby bezpośrednio zagrożone
 - c. nie ma znaczenia kolejność alarmowania

40. Pracownik, który był niezdolny do pracy z powodu choroby dłużej niż 30 dni podlega badaniom lekarskim:
- a. okresowym
 - b. wstępnym
 - c. kontrolnym**
41. W jaki sposób sprawdza się przytomność u dorosłego poszkodowanego:
- a. polewa się wodą poszkodowanego
 - b. poklepuje się poszkodowanego po twarzy
 - c. chwyta się poszkodowanego za barki i lekko potrząsając pyta się np. co się stało?**

PODSTAWOWE ZASADY OCHRONY ŚRODOWISKA

1. Co to jest środowisko?
 - a. ogół elementów przyrodniczych występujących na określonym obszarze oraz ich wzajemne powiązania**
 - b. działania umożliwiające zachowanie równowagi przyrodniczej
 - c. nauka o strukturze i funkcjonowaniu przyrody
2. Główną przyczyną niedoboru wody pitnej jest
 - a. smog
 - b. efekt cieplarniany**
 - c. ozon stratosferyczny
3. Smog to:
 - a. zjawisko podwyższania się temperatury ziemi
 - b. zjawisko zmniejszenia zawartości ozonu w stratosferze
 - c. zanieczyszczone powietrze zawierające duże stężenia pyłów i toksycznych gazów**
4. Stosowanie recyklingu ma na celu:
 - a. zastępowanie surowców naturalnych tworzywami sztucznymi
 - b. ograniczenie zużycia surowców naturalnych oraz zmniejszenie ilości odpadów**
 - c. selektywne zbieranie odpadów
5. Hałas to dźwięk, który:
 - a. wpływa tylko na zdrowie człowieka
 - b. jest zanieczyszczeniem środowiska przyrodniczego**
 - c. powoduje drgania przenoszące się w podłożu gruntowym
6. Do odnawialnych źródeł energii zaliczamy:
 - a. gaz ziemny
 - b. ropę naftową
 - c. energię wód płynących**
7. Do odpadów niebezpiecznych należą:
 - a. baterie i akumulatory**
 - b. szkło
 - c. styropian
8. Całokształt działań (także zaniechanie działań) mających na celu właściwe wykorzystanie oraz odnawianie zasobów i składników środowiska naturalnego to:
 - a. naturalizacja
 - b. degradacja przyrody
 - c. ochrona środowiska**

9. Wprowadzanie do powietrza dwutlenku siarki (SO_2) jest przyczyną:
- powstawania efektu cieplarnianego
 - powstawania kwaśnych opadów atmosferycznych**
 - powstawania „dziury ozonowej”
10. Najmniej uciążliwe dla środowiska są opakowania:
- jednokrotnego użytku z surowców naturalnych
 - wielokrotnego użytku z tworzyw sztucznych
 - wielokrotnego użytku z surowców naturalnych**
11. Proces naturalnego rozkładu śmieci to:
- segregacja
 - degradacja
 - biodegradacja**
12. Do odnawialnych źródeł energii zaliczamy:
- energię słoneczną**
 - węgiel kamienny
 - gaz ziemny
13. Głównymi źródłami zanieczyszczeń środowiska są:
- zakłady przemysłowe, pojazdy i duże ilości śmieci**
 - ptaki, ssaki, owady
 - oczyszczalnie ścieków komunalnych oraz kompostowanie
14. Zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny zaliczmy do odpadów:
- obojętnych
 - innych niż niebezpieczne
 - niebezpiecznych**
15. Elektrownią wytwarzającą energię ze źródła odnawialnego nie jest:
- elektrownia wodna
 - elektrownia wiatrowa
 - elektrownia węglowa**
16. Wzrost dwutlenku węgla w atmosferze powoduje zjawisko:
- efektu cieplarnianego**
 - kwaśnych opadów atmosferycznych
 - ochładzania powierzchni ziemi
17. W sposób selektywny powinny być zbierane odpady:
- wszystkie**
 - tylko przemysłowe
 - tylko niebezpieczne
18. Źródłem zanieczyszczenia powietrza w wyniku działalności człowieka jest:
- erozja skał
 - palenie śmieci**
 - burze pustynne
19. Zanieczyszczenie powodujące obniżenie żyzności gleby i jej biologicznej wartości nazywamy:
- ochroną gleby
 - rekultywacją gleby
 - degradacją gleby**
20. Zużyte baterie:
- wyrzucamy do odpowiedniego pojemnika**
 - wyrzucamy do zwykłego kosza na śmieci
 - wrzucamy do kosza na metale i tworzywa sztuczne

21. Jak nazywa się proces ponownego wykorzystania odpadów?
- a. segregacja
 - b. recykling**
 - c. rewitalizacja
22. Organizacja Ekologiczna zajmuje się m. in.:
- a. ochroną środowiska**
 - b. połowem chronionych gatunków ryb
 - c. ochroną zabytków
23. Do pojemnika na odpady zmieszane należy wrzucać:
- a. elektrośmieci
 - b. wszystko, czego nie można odzyskać w procesie recyklingu**
 - c. odpadów niebezpiecznych
24. Co oznacza przedstawiony symbol umieszczany na opakowaniach produktów?
- a. opakowanie jest biodegradowalne
 - b. opakowanie nadaje się do recyklingu**
 - c. opakowanie nadaje się do ponownego użytku
- 
25. Który z wymienionych rodzajów energii nie jest energią odnawialną?
- a. energia wodna
 - b. energia geotermalna
 - c. energia atomowa**
26. Odpady powstające w gospodarstwach domowych to:
- a. odpady miejskie
 - b. odpady komunalne**
 - c. odpady gospodarcze
27. Efekt cieplarniany zwiększa się w wyniku:
- a. wycinania lasów i rozwoju motoryzacji**
 - b. korzystania z odnawialnych źródeł energii
 - c. sadzenia drzewek ozdobnych wokół domu
28. Co to jest warstwa ozonowa?
- a. to jedna z warstw wód oceanicznych
 - b. warstwa atmosfery chroniąca przed szkodliwym promieniowaniem ultrafioletowym**
 - c. warstwa, która wytworzyła się wskutek zanieczyszczeń powietrza
29. Dbłość o stan środowiska jest obowiązkiem:
- a. tylko przedsiębiorcy
 - b. tylko organów ochrony środowiska
 - c. każdego człowieka**
30. Elementami (sposobami) ochrony środowiska są:
- a. przeciwdziałanie zanieczyszczeniom**
 - b. zwiększenie wydobycia surowców mineralnych
 - c. zwiększenie emisji dwutlenku węgla (co₂)
31. Recykling jest formą:
- a. unieszkodliwiania odpadów
 - b. odzysku odpadów**
 - c. zbierania odpadów
32. Do niebieskiego pojemnika lub worka na śmieci nie można wrzucać:
- a. kartonu po napojach**
 - b. papieru gazetowego
 - c. tektury

33. Węgiel kamienny, ropa naftowa i gaz ziemny należą do:
- a. **nieodnawialnych źródeł energii**
 - b. niewyczerpywalnych zasobów przyrody
 - c. odnawialnych źródeł energii
34. Który z produktów najszybciej ulega biodegradacji?
- a. **papier**
 - b. puszka po napoju
 - c. plastikowa butelka
35. Zużyte w zakładzie pracy świetlówki, baterie, akumulatory, opakowania po lakierach i rozpuszczalnikach zaliczamy do odpadów:
- a. komunalnych
 - b. **niebezpiecznych**
 - c. obojętnych
36. Ochrona powietrza polega na:
- a. **zapewnieniu jak najlepszej jego jakości w szczególności poprzez zmniejszenie poziomów substancji w powietrzu**
 - b. uwalnianiu do powietrza freonów
 - c. zwiększanie emisji dwutlenku węgla
37. Co oznacza przedstawiony symbol umieszczany na opakowaniach produktów?
- a. **opakowanie wielokrotnego użytku**
 - b. opakowanie biodegradowalne
 - c. opakowanie jednorazowe



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

PODSTAWOWE PRZEPISY PRAWA PRACY

1. Nadzór i kontrolę nad przestrzeganiem prawa pracy sprawuje:
 - a. Najwyższa Izba Kontroli
 - b. Państwowa Inspekcja Pracy**
 - c. Prokuratura
2. Pracodawcą jest:
 - a. zleceniodawca
 - b. jednostka organizacyjna, w tym nie posiadająca osobowości prawnej, a także osoba fizyczna, jeżeli zatrudnia pracowników**
 - c. osoba prowadząca działalność gospodarczą
3. Kto jest pracownikiem
 - a. osoba zatrudniona na podstawie umowy o pracę**
 - b. osoba wykonująca umowę zlecenia
 - c. każda osoba wykonująca pracę na podstawie jakiejkolwiek umowy
4. Kto sprawuje nadzór i kontrolę nad przestrzeganiem prawa pracy
 - a. Państwowa Inspekcja Pracy**
 - b. Państwowa Inspekcja Sanitarna
 - c. Zakład Ubezpieczeń Społecznych
5. Stosunek pracy nawiązuje się na podstawie przepisów
 - a. Kodeksu Pracy**
 - b. Kodeksu Postępowania Administracyjnego
 - c. Kodeksu Karnego
6. Kto pokrywa koszty badań lekarskich
 - a. pracownik
 - b. pracodawca**
 - c. w równych częściach pracownik i pracodawca
7. Umowa o pracę różni się od umowy zlecenia:
 - a. wykonywaniem pracy pod nadzorem i w wyznaczonym miejscu i czasie**
 - b. wykonywaniem pracy pod nadzorem bez względu na miejsce i czas pracy
 - c. niczym się nie różni
8. Ile może trwać umowa na czas określony?
 - a. maksymalnie 24 miesiące
 - b. do 5 lat
 - c. maksymalnie 33 miesiące**
9. Jakich wyróżniamy rodzaje umowy o pracę
 - a. umowa o pracę na czas określony i umowa zlecenie
 - b. umowa o dzieło i umowa o pracę na czas próbny
 - c. umowa o pracę na okres próbny, czas określony i czas nieokreślony**
10. Co oznacza umowa na czas nieokreślony?
 - a. umowa bez okresu wypowiedzenia
 - b. umowa bez wskazanego terminu końcowego jej trwania**
 - c. umowa zawarta na długi okres np. 15 lat
11. Pracownik może wystąpić do pracodawcy o sprostowanie świadectwa pracy:
 - a. w ciągu 7 dni od otrzymania świadectwa pracy
 - b. w ciągu 14 dni od otrzymania świadectwa pracy**

- c. nie może wystąpić o sprostowanie świadectwa pracy
- 12. Ile razy pracodawca może zawrzeć z pracownikiem umowę na czas określony?
 - a. zawsze przy zmianie stanowiska
 - b. tylko raz
 - c. maksymalnie 3 razy**
- 13. Umowa o pracę jest zawierana pomiędzy
 - a. pracownikiem a pracodawcą**
 - b. pracodawcą a umową zlecenie
 - c. pracownikiem a umową zlecenie
- 14. W jakich terminach pracodawca jest obowiązany wypłacać wynagrodzenie za pracę?
 - a. wynagrodzenie za pracę powinno być wypłacane co najmniej raz w miesiącu, nie później niż w ciągu pierwszych 10 dni następnego miesiąca kalendarzowego**
 - b. to zależy od woli pracodawcy
 - c. kiedy pracownik zgłosi to na piśmie
- 15. Jeżeli pracownik nie zgadza się z wypowiedzeniem umowy o pracę może odwołać się do
 - a. Sądu Pracy**
 - b. Sądu Administracyjnego
 - c. Państwowej Inspekcji Pracy
- 16. Rozwiązanie stosunku pracy następuje poprzez
 - a. wydanie pracownikowi odzieży roboczej
 - b. wydania pracownikowi świadectwa pracy**
 - c. ustnym poinformowaniu pracownika, że może już nie przychodzić do pracy
- 17. Jaki jest okres wypowiedzenia umowy na okres próbny, zawartej na 10 dni?
 - a. umowa na okres próbny nie może być rozwiązana za wypowiedzeniem
 - b. 3 dni robocze**
 - c. zawsze 2 tygodnie
- 18. Umowę zawartą na czas określony, dłuższy niż 6 miesięcy, można rozwiązać:
 - a. tylko na mocy porozumienia stron
 - b. tylko za wypowiedzeniem dokonany przez pracodawcę
 - c. za wypowiedzeniem, przez każdą ze stron umowy**
- 19. Kto może dokonać wypowiedzenia umowy o pracę?
 - a. tylko pracownik
 - b. tylko pracodawca
 - c. zarówno pracownik jak i pracodawca**
- 20. Jak długo może trwać umowa na okres próbny?
 - a. brak maksymalnego terminu trwania umowy na okres próbny
 - b. maksymalne 3 miesiące**
 - c. maksymalnie 1 miesiąc
- 21. Kto może wystąpić z propozycją rozwiązania umowy o pracę na mocy porozumienia między stronami?
 - a. tylko pracownik
 - b. zarówno pracownik jak i pracodawca**
 - c. zawsze pracodawca

22. Kto wydaje orzeczenie o zdolności do pracy
- lekarz rodzinny
 - inspektor BHP
 - lekarz medycyny pracy**
23. Pracownik młodociany, który nie ukończył 16 lat powinien uczyć się zawodu przez
- 8 godzin dziennie
 - 6 godzin na dobę**
 - 8 godzin na dobę
24. Ile umów o pracę na czas określony można zawrzeć?
- 3 umowy na okres nieprzekraczający 33 miesięcy**
 - 3 umowy na okres nieprzekraczający 36 miesięcy
 - 3 umowy bez żadnych ram czasowych
25. O terminie wykorzystania tzw. urlopu na żądanie, pracownik powinien zawiadomić pracodawcę:
- najpóźniej w dniu swojej nieobecności**
 - najpóźniej w dniu następnym, po dniu kiedy urlop został wykorzystany.
 - najpóźniej w dniu poprzedzającym dzień swojej nieobecności
26. Jeżeli ustalony dzień wypłaty wynagrodzenia za pracę jest dniem wolnym od pracy, wynagrodzenie wypłaca się w dniu:
- następnym
 - poprzedzającym dzień wypłaty**
 - nie ma znaczenia kiedy
27. Na wniosek pracownika urlop może być podzielony na części. W takim jednak przypadku co najmniej jedna część wypoczynku powinna trwać
- nie mniej niż 14 kolejnych dni kalendarzowych**
 - nie mniej niż 7 kolejnych dni kalendarzowych
 - nie mniej niż 14 kolejnych dni roboczych
28. Pracownik którego staż pracy wynosi 11 lat ma prawo do urlopu wypoczynkowego w wymiarze
- 26 dni**
 - 20 dni
 - proporcjonalnie do stażu pracy u danego pracodawcy
29. Wymiar urlopu pracownika zależy od
- stażu pracy i ukończonych szkół**
 - lat nauki w szkole
 - stażu pracy u danego pracodawcy
30. Pracodawca może rozwiązać umowę bez wypowiedzenia z winy pracownika w razie:
- ciężkiego naruszenia przez pracownika podstawowych obowiązków pracowniczych**
 - niezawinionej przez pracownika utraty uprawnień do wykonywania pracy
 - likwidacji zakładu pracy
31. Pora nocna obejmuje 8 godzin w ustalonym przez pracodawcę czasie pomiędzy
- 21 a 7 rano**
 - 21 a 5 rano
 - 23 a 7 rano

32. Zgodnie z ustawą Kodeks Pracy, pracownik
- a. **nie może zrzec się prawa do wynagrodzenia ani przenieść tego prawa na inną osobę**
 - b. może zrzec się prawa do wynagrodzenia
 - c. może przenieść prawo do wynagrodzenia na inną osobę
33. Czy pracodawca ma obowiązek rozwiązania umowy o pracę na wniosek pracownika w drodze porozumienia stron?
- a. jest to bezwzględny obowiązek pracodawcy
 - b. nie ma takiego sposobu rozwiązania umowy o pracę
 - c. **wymaga to zgodnego oświadczenia woli pracownika i pracodawcy**
34. Czy pracodawca musi zatrudnić pracownika na czas nieokreślony po wykorzystaniu wszystkich umów na czas określony?
- a. tak, to obowiązek pracodawcy
 - b. **tak, jeżeli chce dalej współpracować z pracownikiem**
 - c. tak, ale zawsze z podwyższeniem wynagrodzenia
35. Jaki jest okres wypowiedzenia umowy zawartej na czas nieokreślony, jeżeli pracownik był zatrudniony co najmniej 3 lata?
- a. **3 miesiące**
 - b. zawsze 2 miesiące niezależnie od stażu pracy u danego pracodawcy
 - c. umowę zawartą na czas nieokreślony można rozwiązać tylko na mocy porozumienia stron
36. Jaki jest okres wypowiedzenia umowy zawartej na czas nieokreślony jeżeli pracownik był zatrudniony krócej niż 6 miesięcy?
- a. **2 tygodnie**
 - b. zawsze 3 miesiące niezależnie od stażu pracy u danego pracodawcy
 - c. umowę zawartą na czas nieokreślony można rozwiązać tylko na mocy porozumienia stron
37. Ile dni urlopu przysługuje po przepracowaniu 10 lat?
- a. 20 dni
 - b. **26 dni**
 - c. 38 dni
38. Czas pracy to:
- a. **czas w którym pracownik pozostaje do dyspozycji pracodawcy zakładzie pracy**
 - b. zawsze 8 godzin dziennie
 - c. czas w którym pracodawca pozostaje do dyspozycji pracownika
39. Osoba z którą rozwiązano umowę o pracę może zarejestrować się w:
- a. Państwowej Inspekcji Pracy
 - b. **Powiatowym Urzędzie Pracy**
 - c. Urzędzie Skarbowym
40. Jaki jest okres wypowiedzenia umowy na okres próbny, jeżeli okres próbny wynosi 3 miesiące?
- a. umowy na okres próbny nie można rozwiązać za wypowiedzeniem
 - b. **2 tygodnie**
 - c. miesiąc

41. Kiedy pracodawca może rozwiązać umowę o pracę bez wypowiedzenia z winy pracownika?
- a. w każdej sytuacji
 - b. gdy pracownik popełnił w trakcie trwania umowy o pracę przestępstwo, które uniemożliwia dalsze zatrudnianie go na zajmowanym stanowisku, jeżeli przestępstwo jest oczywiste lub zostało stwierdzone prawomocnym wyrokiem**
 - c. pracodawca nie może rozwiązać umowy o pracę bez zachowania okresu wypowiedzenia
42. Ile wynosi dobowy wymiar czasu pracy pracownika młodocianego mającego 17 lat
- a. 6 godzin
 - b. 8 godzin**
 - c. 6,5 godziny

PODSTAWOWA PROBLEMATYKA Z ZAKRESU PODEJMOWANIA DZIAŁANOŚCI GOSPODARCZEJ I ZARZĄDZANIA PRZEDSIĘBIORSTWEM

1. Gospodarka rynkowa charakteryzuje się:
 - a. silnym rządem centralnym
 - b. swobodą w prowadzeniu działalności gospodarczej**
 - c. ujemnym bilansem płatniczym z zagranicą
2. Co to jest konkurencja?
 - a. obniżenie cen towaru
 - b. rywalizacja o jak największą liczbę klientów**
 - c. terminowe wykonanie wyrobu
3. Jeśli podatki wzrastają to oznacza, że:
 - a. dochody firmy maleją
 - b. dochody firmy rosną**
 - c. dochody firmy nie ulegają zmianie
4. Deflacja to zjawisko polegające na:
 - a. podwyższaniu ogólnego poziomu cen dóbr i usług na rynku
 - b. globalnym deficycie podaży nad popytem
 - c. obniżaniu się ogólnego poziomu cen dóbr i usług na rynku**
5. Najważniejszym celem działalności przedsiębiorstwa jest:
 - a. maksymalizacja kosztów
 - b. maksymalizacja zysku**
 - c. maksymalizacja nakładów
6. Zaznacz, które oznaczenie firmy osoby fizycznej jest poprawne:
 - a. Jan Kowalski – Naprawa obuwia**
 - b. Sklep monopolowy
 - c. Producent samochodów
7. Czy osoba fizyczna prowadząca jednoosobową działalność gospodarczą musi zatrudniać pracowników ?
 - a. może, ale nie ma obowiązku**
 - b. obowiązkowo powinna zatrudniać co najmniej 1 pracownika
 - c. jest to zabronione, ponieważ prowadzi jednoosobową działalność gospodarczą.

8. Uprawnionymi do dokonywania transakcji na giełdzie papierów wartościowych są:
- a. bankierzy
 - b. maklerzy**
 - c. kasjerzy
9. Państwowa Inspekcja Sanitarna zajmuje się:
- a. nadzorem nad warunkami bezpiecznej pracy
 - b. nadzorem nad warunkami i higieną pracy w zakładach pracy**
 - c. nadzorem nad sprzątaniem dróg i ulic
10. Do źródeł prawa gospodarczego zaliczamy m.in.:
- a. Kodeks spółek handlowych**
 - b. Kodeks karny
 - c. rozporządzenie Ministra Edukacji Narodowej
11. Gotówkę w kasie i na rachunku bankowym zaliczamy do:
- a. majątku obrotowego**
 - b. funduszy ubezpieczeniowych
 - c. dóbr naturalnych
12. Czym jest spółka ?
- a. formą prawną prowadzenia działalności gospodarczej**
 - b. dobrowolnym zrzeszeniem nieograniczonej liczby osób
 - c. miejscem spotkań towarzyskich
13. Co oznacza skrót PKD:
- a. Powszechna Klasyfikacja Dzienników
 - b. Polska Klasyfikacja Działalności**
 - c. Państwowa Klasyfikacja Dokumentów
14. W trakcie prowadzenia działalności gospodarczej, przedsiębiorca podlega kontroli z:
- a. urzędu Skarbowego**
 - b. Sądu Rejonowego
 - c. innych przedsiębiorców działających w tej samej branży
15. Czym jest spółdzielnia ?
- a. dobrowolnym zrzeszeniem nieograniczonej liczby osób**
 - b. nazwą , pod którą przedsiębiorca ma prowadzić przedsiębiorstwo
 - c. specjalnym rodzajem pełnomocnictwa handlowego
16. Przymusowe świadczenie pieniężne na rzecz budżetu państwa to:
- a. podatek**
 - b. hipoteka
 - c. spadek
17. Czy pracodawca jest zobowiązany przekazać co miesiąc pracownikowi informację o wysokości pobranych składek ZUS?
- a. tak
 - b. nie**
 - c. tak przy zatrudnieniu powyżej 5 pracowników
18. Czym jest oferta?
- a. skierowana do konkretnego adresata lub ogółu propozycja zawarcia umowy o oznaczonej treści**
 - b. jest nieodpłatną umową, w której darczyńca zobowiązuje się do bezpłatnego świadczenia na rzecz obdarowanego

- c. spisem norm i aktów prawnych
- 19. Rynek globalny to m.in. handel pomiędzy:
 - a. przedsiębiorstwami polskimi
 - b. przedsiębiorstwami Unii Europejskiej
 - c. przedsiębiorstwami na całym świecie**
- 20. Dochód przedsiębiorstwa jest wówczas gdy:
 - a. wydatki są większe od przychodów
 - b. przychody są większe od kosztów**
 - c. przychody są mniejsze od kosztów
- 21. Oprócz Rzecznika Praw Konsumenta ochroną prawną konsumentów zajmuje się również:
 - a. urząd skarbowy
 - b. Inspekcja Handlowa**
 - c. Państwowa Inspekcja Pracy
- 22. Do majątku rzeczowego przedsiębiorstwa zaliczamy m. in:
 - a. pieniądze i akcje
 - b. budynki i samochody**
 - c. narzędzia i obligacje
- 23. Inspekcja Handlowa sprawuje nadzór nad:
 - a. ochroną praw i interesów konsumentów**
 - b. kwalifikacjami zawodowymi pracowników
 - c. przestrzeganiem przepisów prawa pracy
- 24. Podatek to:
 - a. stawka procentowa od transakcji sprzedaży
 - b. przymusowe świadczenie pieniężne, które jest pobierane przez państwo lub gminę**
 - c. zryczałtowana kwota płacona przez pracownika od wynagrodzenia brutto
- 25. Skrót „PKB” oznacza:
 - a. Polski Kapitał Bankowy
 - b. Produkt Krajowy Brutto**
 - c. Polskie Kopalnie Bazaltu
- 26. Ubezpieczenie zdrowotne dotyczy:
 - a. pracownika**
 - b. przedsiębiorstwa
 - c. zarówno przedsiębiorstwa i pracownika
- 27. Przewagę wydatków nad dochodami w budżecie państwa nazywamy:
 - a. popytem
 - b. deficytem budżetowym**
 - c. podażą
- 28. Nadwyżka dochodu nad kosztami z tytułu prowadzenia działalności gospodarczej to:
 - a. utarg
 - b. zysk**
 - c. strata
- 29. Wkład rzeczowy do spółki nazywa się:
 - a. aportem**
 - b. udziałem

- c. darowizną
- 30. Czy przy rejestrowaniu działalności gospodarczej, przedsiębiorca jest zobowiązany posiadać pieczętę firmową:
 - a. tak, jest to jego obowiązek
 - b. nie**
 - c. jest to decyzja przedsiębiorcy
- 31. Z kasy fiskalnej otrzymujemy wydruk:
 - a. paragonu**
 - b. oferty
 - c. rachunku
- 32. Konsument na rynku gospodarczym to:
 - a. nabywca faktury
 - b. sprzedawca
 - c. każda osoba z gospodarstwa domowego kupująca na rynku dóbr i usług**
- 33. Miarą wzrostu gospodarczego dla danego kraju jest przyrost PKB. Ten skrót oznacza:
 - a. przyrost kapitału brutto
 - b. produkt krajowy brutto**
 - c. przyrost kredytów bankowych
- 34. Zakresem działalności sądów administracyjnych jest:
 - a. orzekanie o nabyciu praw do spadku
 - b. orzekanie o zgodności z prawem decyzji organów administracji**
 - c. orzekanie w sprawach sporów o warunki wykonania umów o dostawę towarów i usług między przedsiębiorstwami prowadzonymi przez osoby fizyczne
- 35. Dywidenda to:
 - a. roczna opłata bankowa
 - b. zysk wypłacony akcjonariuszom spółki**
 - c. forma podatku dochodowego
- 36. Kapitałem nazywamy:
 - a. uzyskaną oszczędność w materiałach
 - b. podział czystej nadwyżki między pracowników
 - c. wartość środków zaangażowanych w prowadzenie działalności gospodarczej**
- 37. Spółki handlowe rejestruje się w:
 - a. Urzędzie Wojewódzkim
 - b. Krajowym Rejestrze Sądowym**
 - c. Ministerstwie Gospodarki
- 38. Monopol to forma rynku na którym:
 - a. działa wielu sprzedawców przy ograniczeniu liczby nabywców
 - b. działa jeden sprzedawca przy nieograniczonej liczbie nabywców**
 - c. nie ma barier w rozwijaniu efektywnej konkurencji
- 39. Za mikroprzedsiębiorcę uważa się przedsiębiorcę, który w co najmniej w jednym z dwóch lat obrotowych zatrudniał średniorocznie:
 - a. mniej niż 10 pracowników**
 - b. do 30 pracowników
 - c. do 50 pracowników

40. Co rozumiemy pod pojęciem „system podatkowy” ?
- a. wybrany przez przedsiębiorcę sposób opłacania podatków
 - b. uporządkowany pod względem prawnym ogół podatków pobieranych przez państwo**
 - c. oprogramowanie komputera umożliwiające obliczanie wysokości podatków
41. Jak Kodeks Cywilny definiuje słowo „firma” w odniesieniu do osoby prawnej?
- a. rodzaj przedsiębiorstwa
 - b. nazwę przedsiębiorstwa**
 - c. osobowość prawną przedsiębiorstwa
42. Prywatyzacja to proces, w wyniku którego następuje przekazywanie podmiotom prywatnym majątku:
- a. spółdzielczego
 - b. organizacji pożytku publicznego
 - c. państwowego**



1989 R.

GORZÓW WIELKOPOLSKI