



IZBA RZEMIEŚLNICZA w WYSZKOWIE

ul. Białostocka 9, 07 – 200 Wyszki,

Tel/fax: 29 742 36 34, e-mail: izba.wyszki@wp.pl,

NIP: 7621997507, REGON: 146996992

## **Egzamin czeladniczy w zawodzie**

### **PIEKARZ**

**Egzamin czeladniczy składa się z dwóch etapów:**

#### **I. Etap teoretyczny:**

1. Część pisemna jest testem jednokrotnego wyboru. Polega on 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.

Zgłaszając się na egzamin pisemny kandydat zobowiązany jest posiadać:

- Dowód tożsamości,
- Kalkulator,
- Długopis z niebieskim tuszem.

**2. Egzamin ustny** polega na udzieleniu odpowiedzi na pytania z zakresu następujących tematów (każdy temat zawiera 3 pytania):

- 1) technologia,
- 2) maszynoznawstwo,
- 3) materiałoznawstwo.

## **II. Etap praktyczny:**

Czas trwania etapu praktycznego to 2 dni po 8 godzin.

Zgłaszając się na etap praktyczny kandydat zobowiązany jest posiadać:

- Skierowanie na etap praktyczny,
- Dowód tożsamości,
- Stosowną odzież roboczą.

## **Egzamin czeladniczy część teoretyczna:**

### **I. Część pisemna:**

#### **a) Rachunkowość zawodowa:**

1. Ile sztuk chleba zwykłego o wadze 500g otrzymamy z 300 kg mąki o wydajności 134,5 kg?
2. W 1 kg towaru znajduje się 120 sztuk. Ile waży 30 sztuk towaru?
3. Z 200 kg mąki uzyskano 290 kg chleba. Oblicz wydajność tego chleba.
4. Ile mąki zużyjemy do przygotowania 500 kg ciasta o wydajności 125%?
5. Oblicz ile mąki należy zużyć do 40% podmłody dla ciasta przygotowanego ze 120 kg mąki.
6. Za 12 kg cukru zapłacono 42 zł. Ile kosztował 1 kg cukru ?
7. Ile litrów wody mieści się w 1 m<sup>3</sup>?
8. Oblicz jakim procentem liczby 200 jest liczba 10.
9. Pracownik przepracował w miesiącu 150 godzin. jego stawka godzinowa wynosi 8 zł. Jakie otrzyma wynagrodzenie jeżeli wszystkie potraceria stanowią 30 % jego zarobków?
10. Ile potrzeba mąki do wykonania 187 kg kwasu o wydajności 170?
11. Receptura przewiduje użycie 3 kg cukru do wykonania 100 kg ciasta. Ile potrzeba cukru do wykonania 350 kg ciasta?
12. Ile potrzeba mąki do wyprodukowania 800 szt. Chleba o wadze 0,5 kg, jeżeli wydajność ciasta wynosi 131 ?

13. Ile czasu ( podaj w minutach) potrzeba na odpieczenie 1500 szt. bułek, skoro na odpieczenie 300 szt. potrzeba 15 minut?
14. Ile kilogramów pieczywa otrzymamy z 100 kg mąki przy średnim przypieku.
15. Za 85 kg drożdży zapłacono 187 złotych. Ile trzeba zapłacić za 140 kg.
16. Ile należy pobrać mąki pszennej typ 550 do wyprodukowania 126 kg bułki paryskiej, gdzie wydajność wynosi 126 kg.
17. Ile kilogramów gotowego wyrobu otrzymamy ze 100 kg mąki na bułki zwykłe o wadze 50g według normy PN-92/A-74105?
18. 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.
19. Oblicz ciężar kęsa (presa) ciasta na rogalie mleczne 60 g w ilości 30 sztuk zakładając stratę wypieku 18%.
20. W świeżym chlebie jest 36% wody. Ile wody znajduje się w 80 dag chleba?
21. Piekarnia zużywa rocznie mąki za 24.000zł, a za jej dostarczenie płaci 140zł miesięcznie. Jaki koszt ponosi właściciel zakładu rocznie za zakup mąki?
22. Pewien piekarz spłacił 70% długu, co stanowiło 2.730 zł. Ile złotych wynosił dług?
23. Chleb waży o 30% więcej niż wzięta do wypieku mąka. Ile waży chleb upieczony z 5 kg mąki?
24. Cena towaru, który kosztował 140 zł podniesiono o 15 %. Jaka jest nowa cena towaru?
25. Na 1 m powierzchni wypiekanej pieca można upiec 18 szt. chleba. Ile można upiec chleba w piecu o powierzchni wypiekowej 18 m<sup>2</sup> ?
26. 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 %.
27. Piekarz otrzymuje wynagrodzenie w wysokości 1600,00 zł. W ciągu miesiąca pobrał zaliczkę w wysokości 30 % wynagrodzenia. W jakiej wysokości otrzyma wynagrodzenie?
28. Ile dodamy soli do ciasta wyprodukowanego z 150 kg maki żytniej i pszennej ( chleb zwykły) ?
29. Oblicz ilość wody przypadającej na 100 kg mąki, jeżeli do wytworzenia ciasta zużyto 90 litrów wody i 180 kg mąki.
30. Oblicz potrzebną ilość tłuszczu do wyprodukowania pieczywa wrocławskiego ze 120 kg mąki, jeżeli receptura zaleca stosowanie 4% tłuszczu.
31. Ciasto na chleb mieszany wyprodukowano ze 120 kg mąki. Udział mąki pszennej wynosi 60%, a żytniej pozostałą część. Wylicz ile kg mąki żytniej zużyto?
32. Piec ma cztery komory. Na jedną komorę nasadzamy 150szt. bułek. Nasadzanie odbywa się co 20 minut. Jak długi będzie czas wypieku 1800 szt. bułek?
33. 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.

34. Młyn przesał do piekarni mąkę o wartości 16.000 zł i udzielił 15% rabatu. Jaką kwotę musi zapłacić piekarnia za dostarczony towar?

35. Przy przemiale zboża rozkusz stanowi 2,5%, a otręby 15% ciężaru zboża. Ile trzeba zemleć zboża, aby otrzymać 2,4 tony mąki?

#### **b) dokumentacja działalności gospodarczej:**

1. Jakie dane zawiera prawidłowo zaadresowana koperta?
2. W jakim czasie pracownik może wystąpić z wnioskiem do kierownika zakładu pracy o sprostowanie świadectwa pracy?
3. Co spisuje się na okoliczność wykonania zamówionej przez klienta usługi?
4. Jakie elementy musi zawierać wypowiedzenie o pracę przez pracownika?
5. Kto musi posiadać numer REGON ?
6. W jakiej formie powinno zostać złożone wypowiedzenie pracy przez pracownika?
7. Jaka jest w Polsce maksymalna stawka podatku VAT?
8. W jaki sposób można opłacać podatek dochodowy?
9. Kto powinien podpisać umowę o pracę powinni podpisać?
10. Co jest podstawowym dokumentem w transakcji sprzedaży?
16. Co to jest podatek VAT?
17. W jakiej formie powinny być sporządzane dokumenty w sprawach pracowniczych?
18. Co określa Kodeks Pracy?
19. Co to jest amortyzacja?
20. Co to jest leasing?
21. Jak nazywamy ilość towaru, jaką nabywcy są gotowi kupić po danej cenie, w określonym czasie?
22. Czego dotyczy formularz PIT?
23. Miarą wzrostu gospodarczego dla danego kraju jest przyrost PKB. Co oznacza ten skrót?
24. Który podatek jest podatkiem pośrednim?
25. Wskaż, jak nazywamy przymusowe świadczenie pieniężne na rzecz budżetu państwa?
26. Gdzie dokonuje się rejestracji działalności gospodarczej osób fizycznych?
27. Wskaż spółkę kapitałową.
28. Jaki akt prawny reguluje podejmowanie, wykonywanie i zakończenie działalności gospodarczej?
29. Co oznacza skrót CEIDG?
30. Co określa rodzaj wykonywanej działalności?
31. Na podstawie czego identyfikuje się przedsiębiorcę?
32. W ilu egzemplarzach wystawia się fakturę?
33. Kogo identyfikujemy jako małego przedsiębiorcę?
34. Czy wpisowi do ewidencji działalności gospodarczej podlega informacja o umowie spółki cywilnej?
35. Kogo dotyczy obowiązek przestrzegania ochrony danych osobowych?

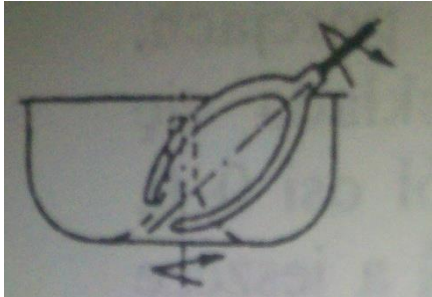
#### **c) rysunek zawodowy:**

1. Jakim symbolem oznacza się na rysunku średnicę?
2. Jakim symbolem oznacza się na rysunku promień?

3. Co jest podstawową jednostką długości stosowaną przy wymiarowaniu rysunku technicznego?

4. Która figura geometryczna ma wszystkie boki i kąty równe?

5. Na rysunku przedstawiony jest typ miarki?



6. Jaki piec jest widoczny na poniższym rysunku?



7. Co widać na poniższym rysunku:



8. Jakie urządzenie widać na zdjęciu:



9. Jakie ziarna przedstawia poniższy rysunek:



10. Co to jest szkic?

11. W jakich jednostkach podaje się wymiary kątów?

12. Co to jest wymiarowanie rysunku?

13. Co to są wymiary gabarytowe?

14. Jaką linią zaznaczamy krawędzie widoczne na rysunku?

15. Jaki promień będzie miało koło o średnicy 10 cm narysowane w skali 1:2?

16. Do czego służy to urządzenie?



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



18. Podaj nazwę urządzenia przedstawionego na rysunku:



19. Podaj nazwę poniższego wyrobu:



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



21. Jakie to urządzenie?



22. Jaki piec jest przedstawiono na rysunku?



23. Podaj nazwę wyrobu widocznego na rysunku?



24. Jak rysujemy różne linie rysunkowe?

25. Co to jest podziałka rysunkowa?

26. Jak wygląda podziałka powiększająca, pomniejszająca, naturalna?

27. Jakie są zależności pomiędzy wymiarami rzeczywistymi a wymiarami na rysunkach wykonanych w różnych podziałkach?

28. Jak rozróżniamy formaty arkuszy rysunkowych?

29. Jakie przybory kreślarskie używane są w rysunku technicznym i do czego służą?

30. Jakie ołówki używane są w rysunku technicznym i jak są oznaczane?

31. Jakie materiały papiernicze używane są w rysunku technicznym?

32. Jaki kąt tworzą między sobą osie w izometrii?

33. Pod jakim kątem do płaszczyzny nachylone są prostopadłe w dimetrii ukośnej?

34. Ile razy skracają się prostopadłe do płaszczyzny w dimetrii ukośnej? 13. Co to są wymiary gabarytowe?

35. Co to jest wymiarowanie rysunku?



**d) przepisy i zasady bezpieczeństwa i higieny pracy oraz ochrony przeciwpożarowej:**

1. Jaki państwowy organ sprawuje nadzór nad i kontrolę przestrzegania przepisów BHP w zakładzie pracy?
2. Czy można dopuścić pracownika do pracy bez szkolenia ogólnego i stanowiskowego?
3. Jak nazywamy czynnik, którego oddziaływanie na pracownika prowadzi lub może prowadzić do urazu?
4. Kiedy przeprowadza się wstępne badania lekarskie?
5. Czy można dopuścić pracownika do pracy bez środków ochrony osobistej, odzieży i obuwia roboczego, przewidzianych do stosowania na danym stanowisku pracy?
6. Jakie zdarzenie nazywamy wypadkiem przy pracy?
7. Czy wszyscy zatrudnieni w zakładzie pracownicy muszą uczestniczyć w szkoleniach BHP?
8. Czy pracownik ma obowiązek o każdym zaistniałym w zakładzie wypadku powiadomić natychmiast pracodawcę?
9. Jakie szkolenie w zakresie BHP powinien odbyć pracownik przed przystąpieniem do pracy?
10. Czy częstotliwość badań okresowych dla wszystkich pracowników jest jednakowa?
11. Kto kieruje pracownikami na obowiązkowe badanie okresowe?
12. W jakim kolorze tablic używa się do oznakowania sprzętu przeciwpożarowego w miejscach publicznych?
13. Jaki cel ma szkolenie okresowe w dziedzinie BHP?
14. Kiedy powstaje choroba zawodowa?
15. Czym należy gasić urządzenia elektryczne będące pod napięciem?
16. Co należy zrobić w pierwszej kolejności w przypadku porażenia prądem elektrycznym?
17. Na kim spoczywa Obowiązek poinformowania każdego pracownika o występującym na jego stanowisku pracy ryzyku zawodowym?
18. Na kim spoczywa obowiązek zatwierdzenia sporządzonego protokołu powypadkowego?
19. Jak należy bezpiecznie podnosić ciężary?
20. Wskaż najwłaściwszy sposób zapobiegania szkodliwemu działaniu hałasu na człowieka.
21. Kto może wykonać naprawę uszkodzonych urządzeń elektrycznych i instalacji?
22. Jakiego rodzaju poparzenie jest najcięższe?
23. Jaka jest norma podnoszenia ciężarów przez mężczyznę przy pracy ciągłej?
24. Powodem jakiej kary może być notoryczne nie przestrzeganie lub lekceważenie przepisów BHP?
25. Co powinien uczynić pracownik w przypadku, gdy warunki pracy nie odpowiadają przepisom BHP i stwarzają zagrożenie dla zdrowia i życia pracownika?

26. Praca w mikroklimacie gorącym to praca jakiej temperaturze?
27. Maszyna posiadająca ruchome części powinna być wyposażona w osłony do wysokości co najmniej ilu metrów?
28. W jakim celu uziemia się i zeruje urządzenia elektryczne?
29. Kiedy dokonuje się oznaczenia dróg ewakuacyjnych w zakładzie pracy?
30. Do czego odnosi się określenie „najwyższe dopuszczalne natężenie” czynników szkodliwych?
31. Kto jest obowiązkowo objęty badaniami profilaktycznymi?
32. Jaki kształt mają znaki zakazu rozmieszczone na terenie zakładu?
33. Co należy położyć na krwawiącą ranę przed zabandażowaniem?
34. Ile powinno wynosić bezpieczne dla człowieka napięcie zasilania ( np. przenośnej lampki kanałowej)?
35. Kiedy pracodawca jest zobowiązany zapewnić przeszkolenie pracownika w zakresie BHP?

**e) podstawowe zasady ochrony środowiska:**

1. Co rozumiesz pod pojęciem środowisko?
2. Co to jest utylizacja odpadów?
3. Co oznacza tak zwany ”odzysk energii”?
4. Czy ze studni można zrobić szambo ściekowe?
5. Na czym polega przeciwdziałanie zanieczyszczeniom środowiska?
6. Czym się charakteryzują odpady ulegające biodegradacji?
7. Co się rozumie pod pojęciem- ścieki?
8. Na czym polega ochrona powietrza?
9. Czy wymagane jest pozwolenie na wprowadzenie gazów i pyłów do powietrza?
10. Od czego zależy wysokość opłat za korzystanie ze środowiska?
11. Kto wymierza kary pieniężne za zanieczyszczenie środowiska?
12. Czy osoba fizyczna ma obowiązek prowadzenia ewidencji odpadów?
13. Co należy rozumieć pod pojęciem- magazynowanie odpadów?
14. Kto w pierwszej kolejności odpowiada za zagospodarowanie odpadów?
15. Do jakiego rodzaju odpadów zaliczamy zużyte baterie i akumulatory?
16. Jak nazywamy tlenowy lub beztlenowy rozkład odpadów przy udziale mikroorganizmów?
17. Jak nazywamy ogół elementów przyrodniczych i wzajemne oddziaływania pomiędzy nimi?
18. Jakie odpady powinny być zbierane w sposób selektywny?
19. Czemu sprzyja przeciwdziałanie zanieczyszczeniom?

20. Wskaż najbardziej ekologiczny środek transportu.
21. Co może spowodować promieniowanie podczerwone w miejscu pracy?
22. Wskaż odpady niebezpieczne .
23. W jakich jednostkach wyrażany jest poziom dźwięku?
24. Czego skutkiem jest powstawanie tzw. „dziur ozonowych”?
25. Który z wymienionych materiałów ma najbardziej niekorzystny wpływ na środowisko?
26. Co niszczą freony?
27. Co to jest emisja?
28. Jak nazywamy profesjonalne niszczenie odpadów nie zagrażających bezpieczeństwu środowiska naturalnego?
29. Jak wpływa na środowisko zużywanie dużej ilości energii elektrycznej?
30. Na czym polega ochrona kopalin?
31. Wymień główne substancje zanieczyszczenia powietrza.
32. Jak powinno się odprowadzać ścieki z zakładu w przypadku braku kanalizacji?
33. Czego emisja jest przyczyną powstawania kwaśnych opadów atmosferycznych?
34. Wskaż najmniej szkodliwy dla środowiska sposób pozyskiwania energii ?
35. Jakiego rodzaju zjawisko powoduje wzrost dwutlenku węgla w atmosferze?

**f) podstawowe przepisy prawa pracy:**

1. Kto jest w rozumieniu Kodeksu Pracy młodocianym pracownikiem?
2. Kto jest pracodawcą?
3. Ile wynosi średni tygodniowy czas pracy pracownika?
4. Kiedy pracownik powinien podpisać listę obecności?
5. Czy nawiązanie stosunku pracy jest dobrowolne?
6. Czy pracownik może świadczyć pracę nieodpłatnie?
7. Czy pracodawca ma obowiązek wydać pracownikowi świadectwo pracy?
8. Jak szybko pracownik przebywający na zwolnieniu lekarskim ma obowiązek dostarczyć zwolnienie lekarskie pracodawcy?
9. W ciągu ilu dni powinna być sporządzona umowa o pracę?
10. Czy pracownik może zrzec się prawa do urlopu wypoczynkowego?
11. Czy pracodawca może dopuścić pracownika młodocianego do pracy bez wstępnych badań lekarskich?
12. Czy pracodawca może dopuścić młodocianego pracownika do pracy w porze nocnej?

13. Czy pracodawca może zatrudniać młodocianego pracownika w godzinach nadliczbowych?
14. Jacy pracownicy podlegają wstępnym, okresowym i kontrolnym badaniom lekarskim?
15. Na podstawie której z wymienionych umów przysługuje pracownikowi prawo do urlopu wypoczynkowego?
16. Jakie wynagrodzenie przysługuje pracownikowi za urlop wypoczynkowy?
17. Urlop w jakim wymiarze przysługuje pracownikowi młodocianemu po pół roku pracy?
18. W jakim wymiarze przysługuje urlop wypoczynkowy jeżeli pracownik jest zatrudniony u danego pracodawcy co najmniej 10 lat?
19. W jakim przypadku pracodawca może rozwiązać z pracownikiem umowę o pracę bez wypowiedzenia z winy pracownika?
20. Od czego zależy długość okresu wypowiedzenia umowy o pracę zawartej na czas nieokreślony?
21. Ile wynosi okres wypowiedzenia po trzech latach zatrudnienia u danego pracodawcy?
22. Ile dni ma pracownik, który nie zgadza się z treścią świadectwa pracy na odwołanie się do pracodawcy w celu jego sprostowania?
23. Po jakim okresie nieprzerwanej choroby pracodawca ma obowiązek skierowania na kontrolne badania lekarskie pracownika?
24. Ile dni wynosi roczny wymiar urlopu na żądanie pracownika i w terminie przez niego wskazanym?
25. Ile maksymalnie może trwać umowa na czas próbny?
26. Jaki obowiązek spoczywa na pracodawcy po rozwiązaniu umowy o pracę z pracownikiem?
27. Jaki dokument jest potwierdzeniem przez pracodawcę wykonywanej przez pracownika pracy z podaniem informacji o jej rodzaju, czasie trwania, zajmowanym stanowisku oraz sposobie rozwiązania stosunku pracy?
28. Ile wynosi termin wypowiedzenia umowy o pracę zawartej na czas nieokreślony dla pracownika zatrudnionego jeden rok u danego pracodawcy?
29. Ile wynosi zasiłek chorobowy pracownika, który uległ wypadkowi przy pracy?
30. Do kogo pracownik może wnieść odwołanie od wypowiedzenia umowy o pracę?
31. Urlop pracownika może być podzielony na części. Jaki jest minimalny wymiar przynajmniej jednej z części tego urlopu?
32. W jakim terminie pracodawca jest zobowiązany wydać pracownikowi świadectwo pracy i inne dokumenty w związku z rozwiązaniem umowy o pracę?
33. Kto rozstrzyga roszczenia pracownicze związane ze stosunkiem pracy?
34. Czy pracodawca ma obowiązek zapewnić pracownikowi płacę minimalną?
35. Kto może rozwiązać umowę o pracę za wypowiedzeniem?

**g) podstawowa problematyka z zakresu podejmowania działalności gospodarczej i zarządzania przedsiębiorstwem:**

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

27. Kiedy osoba fizyczna może podjąć działalność gospodarczą?
28. Kto jest osobą współpracującą?
29. Czy w czasie trwania kontroli podatkowej, prowadzący działalność gospodarczą może skorygować deklaracje podatkowe objęte kontrolą?
30. Jakiego rodzaju pozwoleń wymaga działalność gospodarcza dotycząca ochrony osób i mienia?
31. Czy pracodawca może wypowiedzieć umowę o pracę pracownicy w ciąży z powodu likwidacji lub upadłości zakładu?
32. Jakie prawo posiada wierzyciel spółki z ograniczoną odpowiedzialnością, która nie ma majątku?
33. Czy przedsiębiorca może być wykreślony z CEIDG z urzędu?
34. Czy przedsiębiorca musi zatrudniać pracowników?
35. Gdzie składa przedsiębiorca wniosek o wydanie interpretacji w sprawie zastosowania przepisów dotyczących składek na ubezpieczenie społeczne?

## II. Część ustna:

### a) Technologia.

1. Jak przygotowujemy drożdże do sporządzania ciasta?
2. W jaki sposób prowadzi się kwas?
3. Na czym polega metoda skrócona prowadzenia fermentacji ciast żytnich?
4. Jak rozpoznasz, czy zaczyn jest dojrzały, czy jeszcze za młody?
5. Czy zawsze stosujemy te same dawki soli? Od czego zależą i jakie mają znaczenie.
6. Na czym polega odmładzanie ciast pszennych?
7. Jakie są rodzaje mąki i co to jest typ mąki?
8. W jaki sposób przyśpieszyć fermentację drożdży?
9. Omów prowadzenie ciasta pszennego metodą bezpośrednią uwzględniając dozowanie drożdży, temperaturę ciasta, konsystencję ciasta i technikę mieszania?
10. Jak powinno wyglądać przygotowanie i dozowanie dodatków takich jak drożdże, sól, tłuszcz?
11. Jak powinno wyglądać przygotowanie i dozowanie mąki?
12. Wymień metody prowadzenia ciast pszennych, podaj wady i zalety.
13. Jakie znaczenie ma przesiewanie maki?
14. Ile należy stosować soli na 100kg mąki do ciast żytnich? Gdzie jest większy udział soli, w pieczywie pszennym czy żytnim?
15. Ile procent mąki pszennej może zawierać pieczywo żytnie?
16. Podaj zakres temperatury wypieku chleba mieszanego.
17. Jakie znasz metody prowadzenia ciast mieszanych?
18. Czy można prowadzić wypiek kęsów ciasta smarowanych jajkiem w komorze nasyconej parą?
19. W jaki sposób możemy przyspieszyć ukwaszanie zakwasu?
20. Omów czynniki wpływające na rozrost pieczywa.
21. Omów znaczenie pary przy wypieku chleba i bułek.
22. Jaka to grupa pieczywa pszennego, w którym udział tłuszczu i cukru nie przekracza 3% na 100kg mąki?

23. Jaka to grupa pieczywa pszennego, w którym udział tłuszczu i cukru waha się w granicach 315% na 100kg mąki?
24. Podaj metody prowadzenia ciasta na chleb „Graham”.
25. Jak powinno wyglądać przygotowanie ciasta do wypieku.
26. Wymień podstawowe etapy produkcji pieczywa.
27. Co to jest choroba ziemniaczana „Nitkowiec”, omów sposoby jej zapobiegania oraz postępowanie w razie rozprzestrzenienia jej w piekarni?
28. Wymień procesy zachodzące w czasie wypieku pieczywa.
29. Czy z mąki pochodzącej ze zboża porośniętego można upiec chleb i na co trzeba zwracać uwagę?
30. Wymień przyczyny zakalca w chlebie.
31. Jaka jest zasada prowadzenia ciast żytnich? Na czym polega.
32. Jakie występują wady i choroby pieczywa?
33. Które ciasto – pszenne czy żytnie wyrobi się szybciej i dlaczego?
34. Jaka jest naważka kęsa ciasta w stosunku do gotowego wyrobu?
35. Co rozumiesz przez określenia przebijanie i leżakowanie ciasta?

## **b) Maszynoznawstwo**

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

28. Omów działanie i zastosowanie mieszaczy wody.
29. Omów budowę i zasady działania przesiewaczy
30. Jakie są podstawowe zalecenia przy eksploatacji przesiewaczy?
31. Na czym polega aktywacja drożdży i co przez to osiągamy?
32. Co składa się na linię do produkcji chleba?
33. Wymień sprzęt i urządzenia do rozrostu ciasta.
34. Wymień rodzaje pieców piekarniczych zaczynając od najstarszego.
35. Jaki jest cel przesiewania mąki i jakie są rodzaje przesiewaczy?

### **c) Materiałoznawstwo**

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