



Informator egzaminacyjny

dla kandydatów przystępujących do egzaminu czeladniczego

CUKIERNIK

Izba Rzemieślnicza w Opolu
ul. Katowicka 55
45-061 Opole
Tel. 77 454 31 73, 77 453 79 71
e-mail: info@izbarzem.opole.pl
www.izbarzem.opole.pl

CUKIERNIK - 751201

Egzamin CZELADNICZY przeprowadzany jest w dwóch etapach:

etap praktyczny: polega na samodzielnym wykonaniu przez kandydata zadań egzaminacyjnych sprawdzających umiejętności praktyczne. Czas trwania etapu praktycznego nie może być krótszy niż 120 min i nie dłuższy niż 24 godziny, łącznie w ciągu trzech dni.

etap teoretyczny: polega na udzieleniu odpowiedzi na pytania zestawione w dwóch częściach; pisemnej i ustnej, sprawdzających wiedzę teoretyczną:

1. w części **pisemnej** z zakresu tematów:

- rachunkowość zawodowa
- dokumentacja działalności gospodarczej
- rysunek zawodowy
- przepisy i zasady bezpieczeństwa i higieny pracy oraz ochrony przeciwpożarowej
- podstawowe zasady ochrony środowiska
- podstawowe przepisy prawa pracy
- podstawowa problematyka z zakresu podejmowania działalności gospodarczej i zarządzania przedsiębiorstwem

Czas trwania części pisemnej nie może być krótszy niż 45 minut i nie dłuższy niż 210 minut.

2. w części **ustnej** z zakresu tematów:

- technologia
- maszynoznawstwo
- materiałoznawstwo

Czas trwania części ustnej etapu teoretycznego nie może być dłuższy niż 30 minut.

1. PROFIL UMIEJĘTNOŚCI CZELADNIKA ZWIĄZANY Z ZAWODEM

Czeladnik (posiadacz świadectwa czeladniczego) w zawodzie cukiernik potrafi:

- 1) dobierać, oceniać i przygotowywać surowce, półprodukty i dodatki do produkcji wyrobów cukierniczych,
- 2) rozróżniać grupy produktów cukierniczych oraz oceniać ich wartość kaloryczną,
- 3) prowadzić procesy technologiczne zgodnie z normami, systemami zapewnienia jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności,
- 4) sporządzać półprodukty, wyroby cukiernicze i oceniać ich jakość,
- 5) dekorować wyroby cukiernicze i ciastkarskie,
- 6) użytkować maszyny i urządzenia stosowane w produkcji cukierniczej,

- 7) czyścić, myć i dezynfekować maszyny, urządzenia i drobny sprzęt cukierniczy,
- 8) przechowywać surowce, półprodukty i wyroby cukiernicze,
- 9) prowadzić dokumentację produkcji,
- 10) rozliczać zużycie surowców,
- 11) kalkulować ceny gotowych wyrobów cukierniczych i ciastkarskich,
- 12) przestrzegać przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej oraz ochrony środowiska podczas wykonywania zadań zawodowych,
- 13) udzielać pierwszej pomocy poszkodowanym w wypadkach przy pracy.

Czeladnik w zawodzie cukiernik jest przygotowany do wykonywania następujących zadań zawodowych:

- 1) wytwarzania wyrobów cukierniczych;
- 2) dekorowania wyrobów cukierniczych i przygotowanie ich do dystrybucji;
- 3) magazynowania wyrobów cukierniczych.

2. WIEDZA I UMIEJĘTNOŚCI ZWIĄZANE Z WYKONYWANIEM WYŻEJ WYMIENIONYCH ZADAŃ ZAWODOWYCH Z ZAKRESU:

2.1. Bezpieczeństwo i higiena pracy

Czeladnik:

- rozróżnia pojęcia związane z bezpieczeństwem i higieną pracy, ochroną przeciwpożarową, ochroną środowiska i ergonomią;
- rozróżnia zadania i uprawnienia instytucji oraz służb działających w zakresie ochrony pracy i ochrony środowiska w Polsce;
- określa prawa i obowiązki pracownika oraz pracodawcy w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy;
- przewiduje zagrożenia dla zdrowia i życia człowieka oraz mienia i środowiska związane z wykonywaniem zadań zawodowych;
- określa zagrożenia związane z występowaniem szkodliwych czynników w środowisku pracy;
- określa skutki oddziaływania czynników szkodliwych na organizm człowieka;
- organizuje stanowisko pracy zgodnie z obowiązującymi wymaganiami ergonomii, przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska;
- stosuje środki ochrony indywidualnej i zbiorowej podczas wykonywania zadań zawodowych;
- przestrzega zasad bezpieczeństwa i higieny pracy oraz stosuje przepisy prawa dotyczące ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska;
- udziela pierwszej pomocy poszkodowanym w wypadkach przy pracy oraz w stanach zagrożenia zdrowia i życia.

2.2. Podejmowanie i prowadzenie działalności gospodarczej

Czeladnik:

- stosuje pojęcia z obszaru funkcjonowania gospodarki rynkowej;
- stosuje przepisy prawa pracy, przepisy prawa dotyczące ochrony danych osobowych oraz przepisy prawa podatkowego i prawa autorskiego;
- stosuje przepisy prawa dotyczące prowadzenia działalności gospodarczej;
- rozdziela przedsiębiorstwa i instytucje występujące w branży i powiązania między nimi;

analizuje działania prowadzone przez przedsiębiorstwa funkcjonujące w branży;
inicjuje wspólne przedsięwzięcia z różnymi przedsiębiorstwami z branży;
przygotowuje dokumentację niezbędną do uruchomienia i prowadzenia działalności gospodarczej;
prowadzi korespondencję związaną z prowadzeniem działalności gospodarczej;
obsługuje urządzenia biurowe oraz stosuje programy komputerowe wspomagające prowadzenie działalności gospodarczej;
planuje i podejmuje działania marketingowe prowadzonej działalności gospodarczej;
optymalizuje koszty i przychody prowadzonej działalności gospodarczej.

3.KOMPETENCJE

3.1.Personalne i społeczne

Czeladnik:

- 1) przestrzega zasad kultury i etyki;
- 2) jest kreatywny i konsekwentny w realizacji zadań;
- 3) przewiduje skutki podejmowanych działań;
- 4) jest otwarty na zmiany;
- 5) potrafi radzić sobie ze stresem;
- 6) aktualizuje wiedzę i doskonali umiejętności zawodowe;
- 7) przestrzega tajemnicy zawodowej;
- 8) potrafi ponosić odpowiedzialność za podejmowane działania;
- 9) potrafi negocjować warunki porozumień;
- 10) współpracuje w zespole.

4.WIEDZA I UMIEJĘTNOŚCI OGÓLNOZAWODOWE ZWIĄZANE Z ZAWODEM CUKIERNIK

Czeladnik:

- 1) stosuje przepisy prawa dotyczące produkcji wyrobów spożywczych;
- 2) określa wartość odżywczą produktów spożywczych;
- 3) wyjaśnia rolę drobnoustrojów w produkcji wyrobów spożywczych;
- 4) charakteryzuje zmiany biochemiczne, fizykochemiczne i mikrobiologiczne zachodzące podczas produkcji i przechowywania wyrobów spożywczych;
- 5) rozróżnia metody utrwalania żywności i określa ich wpływ na jakość i trwałość wyrobów spożywczych;
- 6) interpretuje rysunki techniczne i schematy maszyn i urządzeń stosowanych w produkcji wyrobów spożywczych;
- 7) rozróżnia części oraz zespoły maszyn i urządzeń;
- 8) rozróżnia maszyny i urządzenia stosowane w produkcji wyrobów spożywczych;
- 9) posługuje się instrukcjami obsługi maszyn stosowanych w produkcji oraz dokumentacją technologiczną;
- 10) rozpoznaje instalacje techniczne stosowane w zakładach przetwórstwa spożywczego;
- 11) rozpoznaje urządzenia do uzdatniania wody, oczyszczania ścieków i powietrza oraz urządzenia energetyczne;
- 12) posługuje się aparaturą kontrolno-pomiarową stosowaną w przetwórstwie spożywczym;
- 13) określa zagrożenia dla środowiska związane z przemysłowym przetwórstwem Żywności i sposoby zapobiegania tym zagrożeniom;

- 14) identyfikuje zagrożenia bezpieczeństwa Żywności i monitoruje krytyczne punkty kontroli w procesach produkcji oraz podejmuje działania korygujące zgodnie z zasadami GHP (ang. Good Hygiene Practice), zasadami GMP (ang. Good Manufacturing Practice) i systemem HACCP (ang. Hazard Analysis and Critical Control Point);
- 15) stosuje programy komputerowe wspomagające wykonywanie zadań.

5. UMIEJĘTNOŚCI ZWIĄZANE Z WYKONYWANIEM ZADAŃ ZAWODOWYCH W ZAWODZIE CUKIERNIK

5.1. Produkcja wyrobów cukierniczych

1) Magazynowanie surowców cukierniczych

Czeladnik:

- 1) rozpoznaje surowce cukiernicze, dodatki do Żywności oraz materiały pomocnicze do produkcji cukierniczej;
- 2) przyjmuje dostawy surowców i półproduktów cukierniczych zgodnie z procedurami;
- 3) przestrzega zasad oceny organoleptycznej surowców cukierniczych;
- 4) ocenia jakość surowców cukierniczych;
- 5) przestrzega zasad rozmieszczania surowców i półproduktów cukierniczych oraz warunków ich magazynowania;
- 6) posługuje się sprzętem i aparaturą kontrolno-pomiarową stosowaną w magazynach surowców cukierniczych;
- 7) obsługuje urządzenia magazynowe;
- 8) prowadzi dokumentację magazynową;
- 9) przestrzega procedur zapewnienia jakości zdrowotnej Żywności.

2) Wytwarzanie wyrobów cukierniczych

Czeladnik:

- 1) określa rodzaje wyrobów cukierniczych oraz sposoby ich sporządzania;
- 2) posługuje się dokumentacją technologiczną oraz korzysta z receptur cukierniczych;
- 3) planuje proces technologiczny produkcji wyrobów cukierniczych;
- 4) dobiera surowce, dodatki do Żywności i materiały pomocnicze do produkcji wyrobów cukierniczych;
- 5) przygotowuje surowce, dodatki do Żywności i materiały pomocnicze do produkcji wyrobów cukierniczych;
- 6) dobiera maszyny, urządzenia i drobny sprzęt cukierniczy do produkcji wyrobów cukierniczych;
- 7) obsługuje maszyny i urządzenia stosowane w procesie produkcji cukierniczej;
- 8) przeprowadza ocenę organoleptyczną wyrobów cukierniczych w poszczególnych fazach procesu technologicznego;
- 9) sporządza półprodukty wyrobów cukierniczych i gotowe wyroby cukiernicze;
- 10) przestrzega Zasad Dobrej Praktyki Produkcyjnej GMP (ang. Good Manufacturing Practice), Dobrej Praktyki Higienicznej GHP (ang. Good Hygiene Practice) oraz systemu HACCP (ang. Hazard Analysis and Critical Control Point).

3) Dekorowanie wyrobów cukierniczych i przygotowanie ich do dystrybucji

Czeladnik:

- 1) opracowuje projekty dekoracji wyrobów cukierniczych;
- 2) dobiera surowce i półprodukty do dekoracji wyrobów cukierniczych;
- 3) dobiera urządzenia i drobny sprzęt cukierniczy do dekorowania wyrobów cukierniczych;
- 4) posługuje się sprzętem i urządzeniami cukierniczymi do dekorowania wyrobów cukierniczych;
- 5) wykonuje elementy do dekorowania wyrobów cukierniczych;
- 6) dekoruje wyroby cukiernicze;
- 7) dobiera sposoby konfekcjonowania i przechowywania wyrobów cukierniczych;
- 8) obsługuje urządzenia do pakowania i konfekcjonowania wyrobów cukierniczych;
- 9) konfekcjonuje wyroby cukiernicze;
- 10) dobiera urządzenia do przechowywania wyrobów cukierniczych;
- 11) obsługuje urządzenia do przechowywania wyrobów cukierniczych;
- 12) magazynuje gotowe wyroby cukiernicze i przygotowuje je do ekspedycji;
- 13) monitoruje krytyczne punkty kontroli systemu HACCP (ang. Hazard Analysis and Critical Control Point), które mają wpływ na bezpieczeństwo zdrowotne gotowych wyrobów cukierniczych.

Przykładowe pytania do części ustnej egzaminu:

Technologia

1. Omów produkcję ciasta drożdżowego.
2. Omów produkcję ciasta kruchego.
3. Omów produkcję kremu sporządzanego na ciepło.
4. Wymień surowce i omów przygotowanie masy serowej.
5. Co to jest agar-agar – właściwości i zastosowanie?
6. Co to jest półprodukt i wyrób gotowy?
7. Wymień rodzaje kremów i omów technikę wykonania jednego z nich.
8. Omów produkcję i zastosowanie kremów gotowanych.
9. Omów proces technologiczny produkcji ciasta bezowego.
10. Podaj skład surowcowy i omów metodę sporządzania kremów zaparzanych.
11. Na czym polega produkcja masy makowej.
12. Omów produkcję ciasta zbijanego.
13. Omów proces technologiczny produkcji pączków.
14. Omów produkcję kruszonki i jej zastosowanie.
15. Omów produkcję ciasta francuskiego.

16. Omów produkcję blatów biszkoptowych.
17. Omów sposoby przechowywania wyrobów cukierniczych.
18. Omów proces technologiczny produkcji babek drożdżowych.
19. Na czym polega przygotowanie masy biszkoptowej na rolady.
20. Wymień rodzaje ciasta kruchego i omów jego zastosowanie do wyrobu ciastek.
21. Omów różnicę między sporządzaniem ciasta drożdżowego metodą dwufazową a jednofazową.
22. Co to jest proces technologiczny?
23. Podaj przyczyny braku spoistości i kruszenia się masy serowej?
24. Jak sporządza się krem „russel”?
25. Podaj przyczyny rozlewania się korpusów z ciasta parzonego.
26. Wyjaśnij, w jakim celu pozostawia się ciasto do „leżakowania”.
27. Co to jest receptura i jak ją sporządzić?
28. Omów znaczenie ochładzania śmietanki kremowej przed jej ubijaniem.
29. Co to jest kuwertura – podaj jej zastosowanie w cukiernictwie?
30. Jak wpływa dodatek soli do ciasta drożdżowego?

Materialoznawstwo

1. Na czym polega pasteryzacja i sterylizacja.
2. Co to są enzymy?
3. Co to są drożdże?
4. Wymień rodzaje cukrów i innych środków słodzących używanych w cukiernictwie.
5. Omów warunki magazynowania produktów sypkich, jaj, tłuszczów.
6. Wymień tłuszcze i stosowane w cukiernictwie.
7. Jakie zastosowanie mają w cukiernictwie jaja i przetwory jajowe?
8. Jakie znasz rodzaje przypraw korzennych stosowanych w cukiernictwie?
9. Co to jest miód naturalny i miód sztuczny?
10. Wymień chemiczne środki spulchniające.
11. Jakie procesy zachodzą w czasie sporządzania rozczyntu.
12. W jakiej temperaturze przechowuje się kremy zaparzone?
13. Wymień jakie znasz substancje barwiące i aromatyczne(naturalne i sztuczne) stosowane w cukiernictwie.
14. Co to jest gluten?

15. Z czego otrzymujemy skrobię ziemniaczaną i jakie jest jej zastosowanie w produkcji, czym się charakteryzuje?
16. Jakie znasz tłuszcze utwardzone?
17. Jakiej śmietany używamy do kremu „bita śmietana”?
18. Co decyduje o jakości mąki?
19. Jaki wpływ ma dodatek mąki ziemniaczanej przy produkcji ciast biszkoptowych?
20. Jak należy przechowywać surowce sypkie, a jak tłuszczowe?
21. Z czego otrzymujemy cukier?
22. Podaj zawartość tłuszczu w maśle.
23. Jakie znasz nasiona oleiste
24. Jakie organiczne kwasy spożywcze mające zastosowanie w cukiernictwie?
25. Co to jest mąka i jak się ją otrzymuje?
26. Z czego otrzymuje się śmietanę i śmietankę?
27. Omów zastosowanie maku w cukiernictwie.
28. Wymień przetwory mleczne i ich zastosowanie w cukiernictwie.
29. Wymień szkodniki, jakie mogą występować w magazynach surowcowych
30. Omów warunki przechowywania kremów

Maszynoznawstwo

1. Wymień rodzaje trzonów w piecach cukierniczych.
2. Opisz budowę komory fermentacyjnej i do czego służy?
3. W jakich pojemnikach transportowane jest pieczywo cukiernicze?
4. Jakie znasz urządzenia grzewcze i podaj ich zastosowanie?
5. Wymień rodzaje ubijaczek i podaj ich zastosowanie.
6. Opisz działanie frezera i jego zastosowanie.
7. Wymień sprzęt służący do składowania wyrobów gotowych.
8. Do czego służy trójwalcówka – opisz budowę?
9. Opisz budowę miesiarki i jej zastosowanie.
10. Wymień drobny sprzęt stosowany w cukiernictwie.
11. Omów podstawowe wyposażenie zakładu cukierniczego.
12. Opisz zasadę działania pasteryzatora.
13. Jaki znasz sprzęt i urządzenia do rozwałkowania ciast cukierniczych?

14. Jakie znasz zdobniki cukiernicze i omów ich zastosowanie?
15. Jakie ma zastosowanie w cukiernictwie dzielarko-zaokrąglarka?
16. Wymień sprzęt i urządzenia do wycinania i formowania ciastek.
17. Podaj zasadę działania szafy chłodniczej.
18. Opisz wyposażenie magazynu do surowców sypkich.
19. Opisz urządzenia i sprzęt służący do smażenia pączków.
20. Opisz urządzenia i sprzęt służący do produkcji lodów.
21. Wymień urządzenia i sprzęt służący do wyprodukowania tortów biszkoptowych.
22. Omów budowę i obsługę krajalnic i pakowaczek.
23. Przedstaw zasadę obsługi i konserwacji urządzeń do produkcji lodów.
24. Wymień urządzenia do przygotowania surowców cukierniczych.
25. Do czego służą maszyny wycinające tzw. sztańcówki?
26. Omów zasady eksploatacji pomieszczeń i urządzeń chłodniczych.
27. Wymień narzędzia ręczne przeznaczone do wytwarzania i obróbki ciasta.
28. Jakie znasz maszyny i urządzenia do wytwarzania ciasta?
29. Jakie znasz rodzaje pieców cukierniczych?
30. Jakie znasz urządzenia do smażenia i omów ich obsługę oraz zasady działania?

PRZYKŁADOWY TEST
Rachunkowość zawodowa

1. Cena usługi podstawowej wynosi 35 zł. Dodatki do tej usługi stanowią 18%. Ile zapłaci klient?

- a. 41,30 zł
- b. 39,50 zł
- c. 44,80 zł

2. Pracownik przepracował w miesiącu 168 godzin. Stawka godzinowa wynosi 9,50 zł. Wynagrodzenie brutto wyniesie:

- a. 1556 zł
- b. 1569 zł
- c. 1596 zł

3. Na wynagrodzenia przeznaczono 7200 zł. $\frac{3}{5}$ tej kwoty wypłacono I zmianie. Ile dostała II zmiana?

- a. 5 000 zł
- b. 2 880 zł
- c. 2 500 zł

4. Oblicz, jakim procentem liczby 500 jest liczba 25?

- a. 15%
- b. 10%
- c. 5%

5. Czynnosc za lokal wynosi 500 zł, a inne opłaty 2 razy więcej. Jaka jest ogólna wielkość opłat?

- a. 1 500 zł
- b. 1 000 zł
- c. 2 000 zł

6. Oblicz i wskaż 13% liczby 2330:

- a. 302,9
- b. 295,8
- c. 315,4

7. Jeżeli oprocentowanie kredytu w banku w skali roku wynosi 20%, a stopa inflacji wynosi 5% to realna stopa procentowa wynosi:

- a. 12%
- b. 15%
- c. 25%

Dokumentacja działalności gospodarczej

1. Co to jest biznesplan?
 - a. narzędzie planistyczne wykorzystywane przy ocenie opłacalności przedsięwzięć gospodarczych
 - b. dokument ujawniający poufne informacje o firmie
 - c. dokument, który pozwala utrzymać nadzór pracodawcy nad pracownikami

2. Która z metod badań ankietowych jest najmniej precyzyjna?
 - a. ankieta pocztowa
 - b. ankieta audytoryjna
 - c. ankieta prasowa

3. Wskaż elementy pism oficjalnych:
 - a. stosowanie wyrażen emocjonalnych, poruszanie kilku wątków w jednym temacie, nie używanie zwrotów grzecznościowych
 - b. dane nadawcy, pełna data, tytuł pisma, treść, zwroty grzecznościowe, podpis
 - c. nie ma takich elementów, nadawca pisze pisma według własnego uznania

4. Co to jest PIT?
 - a. rozliczenie podatkowe za dany rok
 - b. rodzaj podatku, jaki będziemy płacić w następnym roku
 - c. akt założycielski przedsiębiorstwa

5. Kto może wystawić zaświadczenie o zatrudnieniu i wynagrodzeniu?
 - a. dowolna osoba pracująca w firmie
 - b. pracodawca albo następca prawny
 - c. pracownik

6. Umowę o pracę podpisuje:
 - a. pracodawca i pracownik
 - b. tylko pracodawca
 - c. tylko pracownik

7. Dokumentami księgowymi są:
 - a. Faktura proforma
 - b. Kosztorys
 - c. Faktura VAT

Rysunek zawodowy

- 1 Wymiar rzeczywisty boku kwadratu wynosi 90 mm. Na rysunku wymiar boku wynosi 90 mm. Wskaż w jakiej podziałce został wykonany rysunek.
 - a. 1:2
 - b. 1:1
 - c. 2:1

- 2 Podziałkę rysunku technicznego wyrażamy w postaci:
 - a. ilorazu liczbowego (np. 1:2 lub 5:1)
 - b. ułamka zwykłego (np. $1/2$ lub $5/1$)
 - c. ułamka dziesiętnego (np. 0,5 lub 5,0)

- 3 Szkic jest to:
 - a. rysunek, w którym zastosowano symbole graficzne w celu pokazania funkcji części składowych i ich współzależności
 - b. przedstawienie graficzne, zwykle w układzie współrzędnych, zależności między wielkościami zmiennymi
 - c. rysunek wykonany odręcznie i niekoniecznie w podziałce

- 4 Płaszczyznę, na której odwzorujemy punkty, linie, figury płaskie oraz bryły nazywamy:
 - a. rzutem
 - b. rzutnią
 - c. obrysem

- 5 Wymiarując promienie przed liczbą wymiarową, rysujemy literę:
 - a. R
 - b. D
 - c. P

- 6 Przedmiot przedstawiony na rysunku w podziałce 1:10 jest w stosunku do jego wymiarów rzeczywistych:
 - a. powiększony pięciokrotnie
 - b. powiększony dziesięciokrotnie
 - c. pomniejszony dziesięciokrotnie

- 7 Przedmiot przedstawiony na rysunku w podziałce 2:1 jest w stosunku do jego wymiarów rzeczywistych:
 - a. powiększony pięciokrotnie
 - b. powiększony dwukrotnie
 - c. pomniejszony dwukrotnie

Przepisy i zasady bezpieczeństwa i higieny pracy oraz ochrony przeciwpożarowej

1. Jak często przeprowadza się szkolenie okresowe pracowników zatrudnionych na stanowiskach robotniczych?
 - a. co najmniej raz na 3 lata
 - b. nie rzadziej niż raz na 2 lata, a na stanowiskach, na których występują duże zagrożenia dla bezpieczeństwa lub zdrowia pracowników, nie rzadziej niż co 6 miesięcy
 - c. nie rzadziej niż raz na 3 lata, a na stanowiskach, na których występują duże zagrożenia dla bezpieczeństwa lub zdrowia pracowników, nie rzadziej niż raz w roku

2. Co oznacza pojęcie pomieszczenie stałej pracy?
 - a. pomieszczenie, w którym łączny czas przebywania tego samego pracownika, w ciągu jednej doby przekracza 8 godzin
 - b. pomieszczenie, w którym łączny czas przebywania kilku pracowników, w ciągu jednej doby przekracza 4 godzin
 - c. pomieszczenie, w którym łączny czas przebywania tego samego pracownika, w ciągu jednej doby przekracza 4 godziny

3. Czy wolno naprawiać, czyścić lub smarować elementy maszyn podczas ich pracy?
 - a. nie wolno naprawiać, czyścić i smarować, z wyjątkiem smarowania za pomocą specjalnych urządzeń określonych w dokumentacji techniczno-ruchowej
 - b. można, ale tylko w przypadku maszyn dostosowanych do minimalnych wymagań bhp
 - c. nie wolno naprawiać, czyścić i smarować

4. Czy można dopuścić do pracy pracownika bez wstępnego przeszkolenia w zakresie bhp?
 - a. tak, ale tylko pracownika który ukończył 18 lat
 - b. nie można
 - c. tak można

5. Co to jest strefa pożarowa?
 - a. jest to przestrzeń wydzielona w taki sposób, aby w określonym czasie pożar nie przeniósł się na zewnątrz, lub do wewnątrz wydzielonej przestrzeni
 - b. jest to miejsce zbiórki przy ewakuacji
 - c. jest to przestrzeń w której w normalnym toku produkcji istnieje ryzyko pożaru

6. Jak powinien zachować się pracownik w zakładzie pracy?
 - a. przestrzegać regulaminu pracy i ustalonego w zakładzie porządku, przepisów oraz zasad bhp a także przepisów przeciwpożarowych, dbać o dobro zakładu, chronić jego mienie
 - b. powinien naśladować zachowanie przełożonego i kolegów
 - c. nie ma określonych zasad i reguł

7. Kiedy wypadek przy pracy nazywamy zbiorowym?
 - a. wypadek, któremu w wyniku tego samego zdarzenia uległy co najmniej dwie osoby
 - b. decyduje o tym pracodawca i lekarz
 - c. wypadek, któremu w wyniku tego samego zdarzenia uległy co najmniej dziesięć osób

Podstawowe zasady ochrony środowiska

- 1 Główną przyczyną kwaśnych deszczy są:
 - a. tlenki azotu i siarki
 - b. związki chloru
 - c. ozon i fluor

- 2 Odzyskiwanie surowców z materiałów odpadowych i wykorzystywanie ich do produkcji określa się mianem:
 - a. ekorozwoju
 - b. recyklingu
 - c. eutrofizacji

- 3 Warstwa ozonowa znajduje się w:
 - a. mezosferze
 - b. stratosferze
 - c. termosferze

- 4 Gazem cieplarnianym jest:
 - a. dwutlenek węgla i tlenki azotu
 - b. metan i ozon
 - c. ozon i freony

- 5 Co to są śmieci?
 - a. odpady stałe
 - b. odpady płynne
 - c. odpady gazowe

- 6 Zbieranie selektywne odpadów polega na ich:
 - a. utylizacji
 - b. segregacji
 - c. recyklingu

- 7 Dbłość o stan środowiska jest obowiązkiem:
 - a. tylko osób pełnoletnich
 - b. tylko organów ochrony środowiska
 - c. każdego obywatela

Podstawowe przepisy prawa pracy

- 1 Czy pracownik może świadczyć pracę nieodpłatnie?
 - a. pracownik nie może zrzec się prawa do wynagrodzenia za wykonaną pracę
 - b. pracownik może zrzec się prawa do wynagrodzenia w wysokości 50%
 - c. pracownik może zrzec się prawa do wynagrodzenia gdy płaci alimenty

- 2 Kto ponosi ryzyko produkcyjne?
 - a. pracownik
 - b. państwo
 - c. pracodawca

- 3 Czy pracownik młodociany może być zatrudniony w porze nocnej?
 - a. nie
 - b. tak
 - c. tak za zgodą rodziców lub opiekunów

- 4 Czy pracownik młodociany może u pracodawcy pracować również jako pomoc domowa?
 - a. tak, za zgodą rodziców lub opiekunów oraz dyrektora szkoły
 - b. tak, za dodatkowym wynagrodzeniem
 - c. nie może

- 5 Czy pracownik młodociany może pracować w godzinach nadliczbowych?
 - a. nie
 - b. tak, gdy wymaga tego nagła potrzeba pracodawcy
 - c. tak, za zgodą rodziców lub opiekunów

- 6 Kto decyduje o czasie pracy pracowników?
 - a. pracodawca
 - b. dział kadr
 - c. Konstytucja RP

- 7 Czy pracodawca może przenieść pracownika do innej pracy niż określono w umowie?
 - a. tak, na okres nie przekraczający 3 miesięcy w roku kalendarzowym, pod warunkiem, że nie powoduje to obniżenia wynagrodzenia i odpowiada kwalifikacją pracownika
 - b. tak, pod warunkiem zgody bezpośredniego przełożonego
 - c. tak, na okres nie przekraczający 3 miesięcy w roku kalendarzowym, pod warunkiem, że pracownik otrzyma podwójne wynagrodzenie

Podstawowa problematyka z zakresu podejmowania działalności gospodarczej i zarządzania przedsiębiorstwem

- 1 Podstawową funkcją każdego produktu jest:
 - a. łatwość dystrybucji
 - b. zaspokojenie roszczenia sprzedawcy
 - c. jakość produktu

- 2 Pracownik może wnieść odwołanie od wypowiedzenia umowy o pracę do:
 - a. Urzędu Miasta i Gminy
 - b. Sądu Pracy
 - c. Urzędu Skarbowego

- 3 Czym jest firma?
 - a. nazwą, pod którą prowadzona jest działalność gospodarcza
 - b. specjalnym rodzajem pełnomocnictwa handlowego
 - c. dobrowolnym zrzeczeniem nieograniczonej liczby osób

- 4 Rabat stosowany przy zakupie towarów:
 - a. nie ma wpływu na cenę towaru
 - b. zwiększa cenę towaru
 - c. obniża cenę towaru

- 5 Pracownikowi w związku z rozwiązaniem stosunku pracy, pracodawca jest zobowiązany niezwłocznie wydać:
 - a. teczkę akt osobowych
 - b. opinie
 - c. świadectwo pracy

- 6 Umowa leasingu to:
 - a. forma wpłaty bankowej
 - b. forma dzierżawy
 - c. rodzaj umowy zawartej w biurze maklerskim

- 7 Państwowa Inspekcja Pracy sprawuje nadzór nad:
 - a. pracą dyrektorów
 - b. pracą prezesów
 - c. przestrzeganiem prawa pracy i bezpiecznymi warunkami pracy w zakładach pracy

Karta odpowiedzi Egzamin czeladniczy

1. Rachunkowość zawodowa

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

2. Dokumentacja działalności gospodarczej

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

3. Rysunek zawodowy

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

4. Przepisy i zasady bezpieczeństwa i higieny pracy oraz ochrony przeciwpożarowej

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

5. Podstawowe zasady ochrony środowiska

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

6. Podstawowe przepisy prawa pracy

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

7. Podstawowa problematyka z zakresu podejmowania działalności gospodarczej i zarządzania przedsiębiorstwem

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