Arkusz zawiera informacje prawnie chronione do momentu rozpoczęcia egzaminu

Zawód: **cukiernik**
Symbol cyfrowy zawodu: **741[01]**
Wersja arkusza: **X**

EGZAMIN POTWIERDZAJĄCY KWALIFIKACJE ZAWODOWE

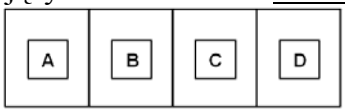
741[01]-0X-092

ETAP PISEMNY

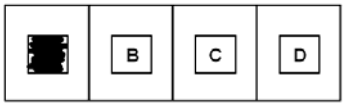
CZERWIEC 2009

Instrukcja dla zdającego

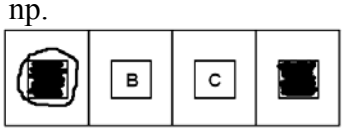
1. Sprawdź, czy arkusz egzaminacyjny zawiera 20 stron. Ewentualny brak stron lub inne usterki zgłoś przewodniczącemu zespołu nadzorującego.
2. Do arkusza dołączona jest KARTA ODPOWIEDZI, na której:
   - wpisz symbol cyfrowy zawodu,
   - zamaluj kratkę z oznaczeniem wersji arkusza,
   - wpisz swój numer PESEL,
   - wpisz swoją datę urodzenia,
   - przyklej naklejkę ze swoim numerem PESEL w oznaczonym miejscu na karcie.
3. Arkusz egzaminacyjny składa się z dwóch części. Część I zawiera 50 zadań, część II 20 zadań.
4. Za każde poprawnie rozwiązane zadanie uzyskasz 1 punkt.
5. Aby zdać etap pisemny egzaminu, musisz uzyskać co najmniej 25 punktów z części I i co najmniej 6 punktów z części II.
6. Czytaj uważnie wszystkie zadania.
7. Rozwiązania zaznaczaj na KARCIE ODPOWIEDZI długopisem lub piórem z czarnym tuszem/atramentem.
8. Dla każdego zadania podane są cztery odpowiedzi: A, B, C, D. Odpowiada im następujący układ kratek na KARCIE ODPOWIEDZI:



9. Tylko jedna odpowiedź jest poprawna.
10. Wybierz właściwą odpowiedź i zamaluj kratkę z odpowiadającą jej literą - np. gdy wybrałeś odpowiedź „A”:



11. Staraj się wyraźnie zaznaczać odpowiedzi. Jeżeli się pomylisz i błędnie zaznaczysz odpowiedź, otocz ją kółkiem i zaznacz odpowiedź, którą uważasz za poprawną, np.



12. Po rozwiązaniu testu sprawdź, czy zaznaczyłeś wszystkie odpowiedzi na KARCIE ODPOWIEDZI i wprowadziłeś wszystkie dane, o których mowa w punkcie 2 tej instrukcji.

Pamiętaj, że oddajesz przewodniczącemu zespołu nadzorującego tylko KARTĘ ODPOWIEDZI.

Powodzenia!

Czas trwania egzaminu 120 minut

Liczba punktów do uzyskania:
z części I – 50 pkt.
z części II – 20 pkt.

CZĘŚĆ I

Zadanie 1.

Tłuszcz zwierzęcy otrzymany przez wytopienie tkanki tłuszczowej zawierający tylko od 0,25% do 0,50% wody to

A. ceres.

B. masło.

C. smalec.

D. słonina.

Zadanie 2.

Jak nazywa się przedstawiony na rysunku owoc mający zastosowanie jako przyprawa do produkcji między innymi ciast piernikowych?

A. Anyż.

B. Szafran.

C. Kminek.

D. Kardamon.

Zadanie 3.

Wodny około 50% roztwór cukrowy z dodatkiem alkoholu i substancji smakowo-zapachowych to syrop

A. skrobiowy.

B. fruktozowy.

C. inwertowany.

D. do nasączania.

Zadanie 4.

Ocenie organoleptycznej poddano twaróg przeznaczony do produkcji masy serowej. Stwierdzono oślizłość i przekwaszenie. Taki twaróg należy

A. wyeliminować z produkcji.

B. przeznaczyć do dalszego przerobu.

C. użyć do produkcji po dodaniu śmietanki 30%.

D. zmieszać ze zwiększoną ilością środka słodzącego.

Zadanie 5.

W wyniku oceny przydatności technologicznej mąki pszennej stwierdzono, że zawiera ona mocny gluten. Mąkę tę należy przeznaczyć do wypieku ciasta

A. kruchego.

B. zbijanego.

C. francuskiego.

D. biszkoptowego.

Zadanie 6.

W magazynie, w którym przechowuje się tłuszcze cukiernicze należy utrzymywać temperaturę

A. poniżej 0ºC

B. od 0ºC do + 4ºC

C. od +4ºC do + 18ºC

D. od +18ºC do + 25ºC

Zadanie 7.

Na podstawie danych zamieszczonych w tabeli, dotyczących warunków przechowywania wybranych surowców ciastkarskich, wskaż w jakim zakresie temperatur należy przechowywać przecier owocowy aby zapewnić właściwą jego jakość.

A. Od +1ºC do +4ºC

B. Od +2ºC do +15ºC

C. Od +4 ºC do +20ºC

D. Od 0 ºC do +22ºC

Nazwa surowca	Temperatura w zakresie (ºC)	Wilgotność względna powietrza nie większa niż (%)	Czas przechowywania nie dłużej niż
Drożdże prasowane	1-4	75	96 godzin
Marmolada owocowa	2-15	80	10 miesięcy
Miód naturalny	4-20	65-75	12 miesięcy
Przecier owocowy	2-15	80	2-4 miesięcy
Jaja suszone	0-22	75	5-12 miesięcy

Zadanie 8.

Która z podanych grup produktów, należy do trwałych wyrobów cukierniczych?

A. Herbatniki, wafle, pierniki.

B. Napoleonki, wafle, pierniki.

C. Herbatniki, kremy grzane, pierniki.

D. Suchary, kremy grzane, pierniki, masa grylażowa.

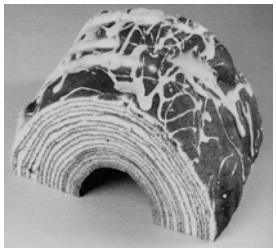
Zadanie 9.

Wyrób z ciasta biszkoptowotłuszczowego przedstawiono na rysunku

A.

B.

C.



D.

Zadanie 10.

Półprodukt otrzymany z połączenia w jednolitą masę mąki, tłuszczu i cukru w proporcji wynoszącej odpowiednio 3 :2: 1 części wagowych to ciasto

A. kruche.

B. zbijane.

C. parzone.

D. waflowe.

Zadanie 11.

Jeden z etapów produkcji ciasta drożdżowego polegający na 2-3 minutowym mieszeniu ciasta w czasie fermentacji to

A. przebijanie.

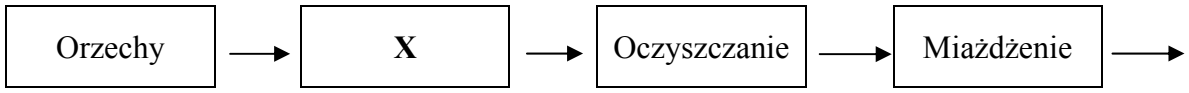
B. konszowanie.

C. drażerowanie.

D. konfekcjonowanie.

Zadanie 12.

Schemat przedstawia fragment procesu produkcji masy grylażowej. Symbolem X oznaczono etap



A. mycia.

B. płukania.

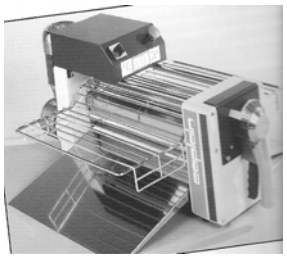
C. prażenia.

D. łuskania.

Zadanie 13.

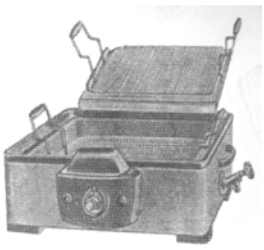
Które z podanych urządzeń należy wykorzystać w produkcji bezów?

A



B

C



D

Zadanie 14.

Na rysunku przedstawiono drobny sprzęt cukierniczy. Jest to

A. szpatułka.

B. szpachelka.

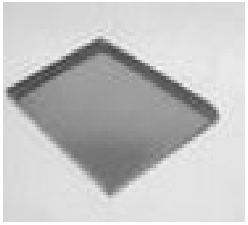
C. nóż klinowy.

D. łopatka giętka.

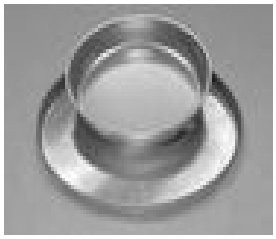
Zadanie 15.

Który z rysunków przedstawia formę do babki drożdżowej?

A



B



C

D

Zadanie 16.

W pierwszej fazie produkcji pomady nastąpiło ściemnienie cukru, spowodowane długotrwałym ogrzewaniem roztworu. Proces ten to

A. denaturacja.

B. karmelizacja.

C. reakcja Maillarda.

D. ciemnienie enzymatyczne.

Zadanie 17.

Przedwczesne otwarcie kanału odprowadzającego parę do komory podczas wypieku korpusów ptysiowych spowoduje

A. rozlewanie się ciasta.

B. opadanie ciasta tzw. zbijanie.

C. uzyskanie wyrobów popękanych.

D. przylepianie się wyrobów do blach.

Zadanie 18.

Trwałe wyroby cukiernicze wypieczone z ciasta pszennego, spulchnione drożdżami piekarskimi to

A. rurki.

B. wafle.

C. suchary.

D. biszkopty.

Zadanie 19.

Półprodukt sporządzony z kakao, tłuszczu, cukru pudru, waniliny to

A. kuwertura naturalna.

B. krem czekoladowy.

C. polewa kakaowa.

D. masa kakaowa.

Zadanie 20.

Wymagana ilość pomady do wyprodukowania 3 kg herbatników kruchych helenek zgodnie z podaną recepturą wynosi

A. 240 g

B. 320 g

C. 480 g

D. 720 g

Surowce i półprodukty	Ilość w g/1000g
Blaty kruche	600
Ciasto biszkoptowotłuszczowe	140
Marmolada	320
Pomada	240

Zadanie 21.

„*Najlepszy jakościowo grylaż otrzymuje się z równych ilości orzechów oraz cukru, jednak ze względu na wysoką cenę orzechów stosuje się proporcję 1,5kg cukru i 1kg orzechów.”*
Jaki dodatek cukru należy zastosować w produkcji masy grylażowej z 3 kg orzechów?

A. 1,5 kg

B. 3,5 kg

C. 4,5 kg

D. 6,5 kg

Zadanie 22.

Oto fragment instrukcji technologicznej produkcji faworków:
„Przygotowując ciasto na faworki należy tłuszcz połączyć kolejno z cukrem pudrem, jajami, śmietanką kremówką oraz spirytusem. Po połączeniu tych surowców dodaje się mąkę i wyrabia ciasto, aż do uzyskania jednolitej struktury i luźnej konsystencji.(...)”
Dodatek śmietanki kremówki następuje po dodaniu do tłuszczu

A. mąki i cukru pudru.

B. cukru pudru i jaj.

C. jaj i cukru pudru.

D. spirytusu i jaj.

Zadanie 23.

Podczas produkcji pączków obróbkę termiczną stanowi proces

A. parzenia.

B. pieczenia.

C. smażenia.

D. tostowania.

Zadanie 24.

„*Do zbiornika nakrywanego pokrywą wlewa się gorący syrop, który przez zawór regulacyjny spływa do leja cylindra. Znajduje się w nim wał z łopatkami umocowanymi ślimakowato. Rozbija on i napowietrza masę, przesuwając ją do wylotu...”* Opis dotyczy

A. ubijarki.

B. miksera.

C. trójwalcówki.

D. pomadziarki.

Zadanie 25.

Do przełożenia ekler użyto kremu bezowego. Otrzymano go z ubitych

A. białek zaparzonych wrzącym syropem cukrowym.

B. żółtek zaparzonych wrzącym syropem cukrowym.

C. białek zaparzonych wrzącym syropem owocowym.

D. żółtek zaparzonych wrzącym syropem owocowym.

Zadanie 26.

Do produkcji rogali pinolowych oprócz cukru, białek i mąki należy użyć

A. daktyli.

B. rodzynek.

C. migdałów.

D. orzechów.

Zadanie 27.

W tabeli podano warunki przechowywania wybranych mas ciastkarskich przy wilgotności nie wyższej niż 75 %.

Nazwa półproduktu	Temperatura nie wyższa niż (ºC)	Okres przechowywania nie dłuższy niż
Masa makowa	6	24 godziny (1 doba)
Masa marcepanowa	18	14 dni
Masa grylażowa	18	30 dni
Masa marcepanowa pokrewna	18	7 dni

Masę marcepanową pokrewną należy przechowywać w temperaturze 15ºC przez okres nie dłuższy niż

A. 1 dobę.

B. 7 dni.

C. 14 dni.

D. 30 dni.

Zadanie 28.

Babki drożdżowe posypane cukrem należy przechowywać w temperaturze nie wyższej niż 18 ºC przez okres nie dłuższy niż

A. 3 dni.

B. 7 dni.

C. 10 dni.

D. 14 dni.

Zadanie 29.

Herbatniki krokietki pakowano w paczki o masie 10 dag, a następnie etykietowano. Ile etykiet zużyto do zapakowania 50 kg tych ciastek?

A. 50 sztuk.

B. 500 sztuk.

C. 750 sztuk.

D. 1000 sztuk.

Zadanie 30.

Zakład otrzymał zamówienie na 200 kg drażetek orzechowych. Kamyki po wyprodukowaniu są pakowane w torebki foliowe o masie netto 100 gramów. Oblicz ilość opakowań jednostkowych potrzebnych do zapakowania całej partii wyprodukowanego wyrobu.

A. 20 sztuk.

B. 200 sztuk.

C. 2 000 sztuk.

D. 20 000 sztuk.

Zadanie 31.

Temperowanie kuwertury czekoladowej przeprowadza się w urządzeniu zwanym

A. formierką.

B. temperówką.

C. pomadziarką.

D. krystalizatorem.

Zadanie 32.

Produkcja ciasta drożdżowego tą metodą polega na uprzednim przygotowaniu rozczynu, a następnie ciasta. Metoda ta nosi nazwę

A. bezpośredniej.

B. jednofazowej.

C. dwufazowej.

D. na ciepło.

Zadanie 33.

Sporządzenie masy makowej należy rozpocząć od

A. zaparzenia maku.

B. zmiażdżenia maku.

C. połączenia maku z cukrem.

D. odcedzenia i ochłodzenia maku.

Zadanie 34.

Pomiaru gęstości syropu cukrowego podczas produkcji dokonuje się za pomocą

A. piknometru.

B. higrometru.

C. termometr.

D. areometru.

Zadanie 35.

W przypadku braku termometru, organoleptycznie określa się czy konserwa jest już gotowa stosując

A. próbę gałki.

B. próbę nitki.

C. aerometr.

D. pióro.

Zadanie 36.

Na przekroju keksu zauważono ciemne smugi ciasta oraz zakalec wokół owoców znajdujących się w wyrobie. Wada ta jest następstwem

A. wstrząsu form w czasie wypiekania keksów.

B. niedostatecznego wymieszania masy z owocami.

C. nie wymieszania owoców z mąką przed wprowadzeniem do ciasta.

D. dodania do ciasta owoców z syropu niedostatecznie odsączonych i nie osuszonych.

Zadanie 37.

Ile wynosi cena zbytu 1kg trufli jeżeli do kosztu surowcowego, który wyniósł 15 zł doliczono 20 % zysku kalkulacyjnego?

A. 14 zł

B. 18 zł

C. 32 zł

D. 53 zł

Zadanie 38.

Cena zbytu 1kg groszku ptysiowego wynosi 4 złote. Oblicz cenę detaliczną 1kg wyrobu gotowego po narzuceniu marży w wysokości 25 %.

A. 3 zł

B. 5 zł

C. 6 zł

D. 8 zł

Zadanie 39.

Produkcję strucli makowej prowadzono według podanej receptury. Ile marmolady potrzeba do produkcji 5 kg tego wyrobu?

A. 500 g

B. 1000 g

C. 1500 g

D. 2000 g

Surowce i półprodukty	Ilość w g na 1kg gotowego wyrobu
Ciasto drożdżowe	700
Marmolada	300
Rodzynki	50
Owoce z syropu	100
Glazura	80

Zadanie 40.

W ciągu jednej zmiany zakład cukierniczy zużywa do produkcji 150 kg mąki pszennej typ 650, 20 kg mąki wrocławskiej typ 500, 5 kg mąki pszennej typ 500 na posypkę. Oblicz dobowe zużycie surowców mącznych ogółem, jeżeli zakład pracuje w systemie 2-zmianowym.

A. 150 kg

B. 175 kg

C. 350 kg

D. 450 kg

Zadanie 41.

Ciastka napoleonki przygotowuje się z ciasta

A. kruchego i masy serowej.

B. biszkoptowego i galaretki.

C. parzonego i kremu bita śmietana.

D. francuskiego i kremu śmietankowego.

Zadanie 42.

Do produkcji sezamków oprócz sezamu i cukru należy użyć

A. syropu skrobiowego.

B. syropu glukozowego.

C. masy karmelowej.

D. masy nugatowej.

Zadanie 43.

Powierzchnię tortu wykończonego owocami można dodatkowo

A. polać lukrem.

B. zalać galaretką.

C. posypać cukrem pudrem.

D. polać polewą czekoladową.

Zadanie 44.

Wartość energetyczna 1g węglowodanów wynosi - 4 kcal, 1g białka - 4 kcal i 1g tłuszczu - 9 kcal. Oblicz wartość kaloryczną batonu „Snickers", który w 100 g zawiera w przybliżeniu 10 g białka, 30 g tłuszczu, 50 g węglowodanów.

A. 240 kcal

B. 310 kcal

C. 470 kcal

D. 510 kcal

Zadanie 45.

Wartość kaloryczna 100 g delicji szampańskich wynosi 360 kcal. Ile kalorii dostarczy organizmowi spożycie 50 g ciastek?

A. 90 kcal

B. 180 kcal

C. 240 kcal

D. 300 kcal

Zadanie 46.

Pomada znajdująca się na wyrobach w formie powłoki szybko wysycha – czerstwieje. W celu zabezpieczenia pomady przed wysychaniem do syropu pomadowego dodaje się

A. miód naturalny.

B. kwas cytrynowy.

C. większą ilość cukru.

D. syrop inwertowany.

Zadanie 47.

Mechanizacja procesu produkcji wyrobów ciastkarskich wymaga szczególnej ostrożności podczas obsługi linii produkcyjnych. Z tego względu do pracy może być dopuszczony tylko zestaw

A. nowoczesny.

B. zautomatyzowany.

C. kompletny i sprawny.

D. po wyeliminowaniu urządzenia wadliwego.

Zadanie 48.

Kompletną odzież ochronną dla kobiety pracującej przy produkcji wyrobów cukierniczych stanowi

A. bluza, spodnie.

B. bluza, spodnie, czepek.

C. bluza, spodnie, obuwie.

D. bluza, spodnie, czepek, obuwie.

Zadanie 49.

Stanowiska pracy ciastkarni nie wyposażone w odpowiednie podesty drewniane mogą spowodować

A. schorzenia reumatyczne.

B. skrzywienia kręgosłupa.

C. niedotlenienie kończyn.

D. zaburzenia krążenia.

Zadanie 50.

W przypadku omdlenia poszkodowanego należy ułożyć w pozycji

A. leżącej z nogami uniesionymi do góry.

B. siedzącej z głową odchyloną do tyłu.

C. leżącej z poduszką pod głową.

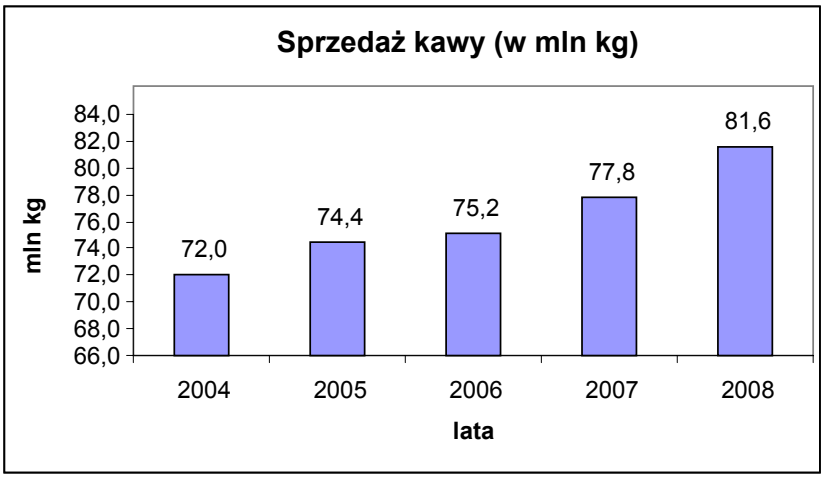
D. bocznej ustalonej.

CZĘŚĆ II

Zadanie 51.

Na wykresie przedstawiono dane statystyczne dotyczące rocznej sprzedaży kawy na światowym rynku tego produktu. W którym roku, w stosunku do roku poprzedniego, nastąpił największy przyrost sprzedaży kawy?

A. W 2005 r.
B. W 2006 r.
C. W 2007 r.
D. W 2008 r.



Zadanie 52.

Wybrane informacje o podatkach w Polsce

P o d a t k i		
bezpośrednie		**pośrednie**
dochodowe	**majątkowe**	**konsumpcyjne**
▪ dochodowy od osób prawnych ▪ dochodowy od osób fizycznych	▪ od spadków i darowizn ▪ od nieruchomości ▪ rolny ▪ leśny	▪ od wartości dodanej (VAT) ▪ akcyzowy

Na podstawie danych zamieszczonych w tabeli określ, który podatek zalicza się do grupy podatków pośrednich.

A. Podatek od nieruchomości.
B. Podatek od wartości dodanej (VAT).
C. Podatek dochodowy od osób prawnych.
D. Podatek dochodowy od osób fizycznych.

Zadanie 53.

Dyrektor cukrowni zwolnił 50 pracowników po zakończeniu kampanii cukrowniczej. Zwolnienie to spowodowało na rynku lokalnym bezrobocie

A. frykcyjne.
B. sezonowe.
C. chroniczne.
D. koniunkturalne.

Zadanie 54.

Fragment umowy o pracę

Umowa o pracę

zawarta 1 lutego 2009 r. w Gdańsku pomiędzy Przedsiębiorstwem Handlowym *Meblex*, z siedzibą w Gdańsku, ul. Portowa 6, reprezentowanym przez Tomasza Kowalskiego – dyrektora, zwanego dalej Pracodawcą,
a Panią Anną Flis zamieszkałą w Sopocie, ul. Cicha 31, zwaną dalej Pracownikiem o następującej treści:

1. Pracodawca zatrudnia Pracownika na zastępstwo Sylwii Bąk, której udzielono urlopu wychowawczego na okres od 1 lutego 2009 r. do 31 stycznia 2012 r. Przez ten czas Pracownik będzie zatrudniony na stanowisku przedstawiciela handlowego.
2. Do obowiązków Pracownika należy: nawiązywanie kontaktów z nowymi klientami oraz oferowanie i sprzedaż mebli.
3. Pracownik wykonuje pracę na terenie województwa pomorskiego, czas pracy jest określony wymiarem jego zadań.
4. Pracownik jest zobowiązany stawić się do pracy 1 lutego 2009 r. w siedzibie Pracodawcy.
5. Za wykonaną pracę Pracownik otrzymuje wynagrodzenie zasadnicze w wysokości 3 000 zł (słownie: trzy tysiące złotych) brutto miesięcznie oraz prowizję od obrotu w wysokości 150 zł (słownie: sto pięćdziesiąt złotych) brutto od sprzedaży każdego kompletu mebli.

(…)

Na podstawie zamieszczonego fragmentu umowy o pracę, określ jej rodzaj.

A. Umowa na okres próbny.

B. Umowa na czas nieokreślony.

C. Umowa na czas określony na zastępstwo.

D. Umowa na czas wykonania określonej pracy.

Zadanie 55.

Prezes spółki zamówił obraz, który będzie zdobił salę konferencyjną przedsiębiorstwa. W związku z tym powinien zawrzeć z artystą malarzem

A. umowę na czas nieokreślony.

B. umowę na czas określony.

C. umowę zlecenie.

D. umowę o dzieło.

Zadanie 56.

Jan Kowalski prowadzi działalność gospodarczą w zakresie usług ślusarskich i rozlicza się z urzędem skarbowym w formie ryczałtu od przychodów ewidencjonowanych. Którą deklarację podatkową powinien złożyć w urzędzie skarbowym?

A. PIT – 28

B. PIT – 36

C. PIT – 16A

D. CIT - 8

Formy opodatkowania	**Roczna deklaracja podatkowa**
Karta podatkowa	PIT – 16A
Ryczałt od przychodów ewidencjonowanych	PIT - 28
Podatkowa księga przychodów i rozchodów	PIT - 36
Podatek dochodowy od osób prawnych	CIT - 8

Zadanie 57.

Przedsiębiorca będący osobą fizyczną może podjąć działalność gospodarczą w dniu złożenia

A. wniosku o dokonanie wpisu do ewidencji działalności gospodarczej.
B. wniosku o wpis do Krajowego Rejestru Urzędowego Podmiotów Gospodarki Narodowej (RG – 1).
C. zgłoszenia/zmiany danych płatnika składek - osoby fizycznej (ZUS ZFA).
D. zgłoszenia rejestracyjnego w zakresie podatku od towarów i usług (VAT – R).

Zadanie 58.

Zamieszczony dokument upoważnia do

A. wpłaty gotówki do kasy przedsiębiorstwa.
B. podjęcia gotówki z banku do kasy.
C. wypłaty gotówki z kasy przedsiębiorstwa.
D. odprowadzenia gotówki z kasy do banku.

PPH *EKONOMIK* sp. z o.o.
Wrocław, ul. Polna 5

Dowód wypłaty **Kasa wypłaci**

***Wrocław*, dnia *....15.06.2009* r.** **KW** Nr .....*45*.....

Komu : *Ewa Malina*	Ma Kasa		Winien Konto
Za co	zł	gr	Numer
Wypłata wynagrodzenia niepodjętego w terminie.	*1000*	*00*	
Słownie złotych =jeden tysiąc 00/100---------- groszy jak wyżej			

Wystawił	Sprawdził	Zatwierdził	Raport kasowy Nr 15..... Pozycja..*8.*	Kwotę powyższą wypłaciłem *A. Sowa*	otrzymałem *E. Malina*
A. Sowa	*K. Ptak*	*D. Flis*			

Zadanie 59.

Która sytuacja uprawnia pracodawcę do rozwiązania z pracownikiem umowy o pracę bez wypowiedzenia?

A. Pracownik spóźnił się do pracy.
B. Pracownik był na zwolnieniu lekarskim.
C. Pracownik spożywał alkohol na stanowisku pracy.
D. Pracownik korzystał z zaległego urlopu wypoczynkowego.

Zadanie 60.

Pani Anna podpisała w swoim mieszkaniu umowę na wymianę okien, ale po naradzie z rodziną zdecydowała odłożyć remont do wiosny. Zgodnie z zamieszczonym fragmentem przepisu *Ustawy o ochronie niektórych praw konsumentów oraz odpowiedzialności za szkodę wyrządzoną przez produkt niebezpieczny,* Pani Anna może odstąpić od umowy

A. w każdym momencie.

B. wyłącznie w dniu podpisania umowy.

C. w terminie 10 dni od dnia zawarcia umowy.

D. w ciągu miesiąca od dnia podpisania umowy.

Art.2.1. Konsument, który zawarł umowę poza lokalem przedsiębiorstwa, może od niej odstąpić bez podania przyczyn, składając stosowne oświadczenie na piśmie w ciągu dziesięciu dni od zawarcia umowy.

Zadanie 61.

Fragment *Kodeksu pracy*

Art.37.§ 1. W okresie co najmniej dwutygodniowego wypowiedzenia umowy o pracę dokonanego przez pracodawcę pracownikowi przysługuje zwolnienie na poszukiwanie pracy, z zachowaniem prawa do wynagrodzenia.

§ 2. Wymiar zwolnienia wynosi:

1) 2 dni robocze – w okresie dwutygodniowego i jednomiesięcznego wypowiedzenia,
2) 3 dni robocze – w okresie trzymiesięcznego wypowiedzenia, (....)

Pracodawca wypowiedział Janowi Kowalskiemu umowę o pracę z miesięcznym wypowiedzeniem. Zgodnie z zamieszczonym fragmentem przepisu przysługuje temu pracownikowi prawo do zwolnienia na poszukiwanie pracy

A. bez ograniczeń czasowych.

B. poza miejscem zamieszkania.

C. bez prawa do wynagrodzenia.

D. z zachowaniem prawa do wynagrodzenia.

Zadanie 62.

Właściciel Zakładu Remontowego *Retro* opracował kosztorys renowacji drzwi wejściowych zabytkowej kamienicy. W kalkulacji kosztów uwzględnił:

zużycie materiałów	– 1 000 zł
zużycie energii	– 300 zł
zużycie specjalistycznych narzędzi	– 500 zł
wynagrodzenia pracowników	– 5 000 zł

Na jaką kwotę sporządzono kosztorys tej usługi?

A. 1 000 zł

B. 5 000 zł

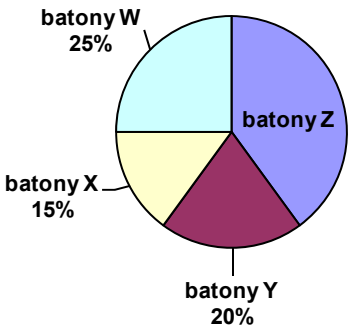
C. 6 000 zł

D. 6 800 zł

Zadanie 63.

Przedsiębiorca produkuje cztery rodzaje batonów: *W, X, Y, Z*. Jaki jest procentowy udział sprzedaży batonów *Z* w ogólnej sprzedaży przedsiębiorstwa?

A. 60%
B. 40%
C. 25%
D. 15%



Zadanie 64.

Mazowieckie Biuro Handlowe zamieściło w prasie lokalnej ofertę pracy:

Mazowieckie Biuro Handlowe

poszukuje pracownika na stanowisko
- M a g a z y n i e r -

Od kandydatów oczekujemy:
- doświadczenia zawodowego na podobnym stanowisku,
- biegłej znajomości obsługi komputera,
- minimum średniego wykształcenia.

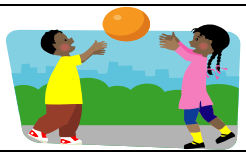
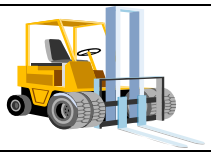
Dokumenty aplikacyjne prosimy kierować
do dnia 15.06.2009 r. na adres: (…)

Która osoba spełnia oczekiwania Mazowieckiego Biura Handlowego?

A. Piotr – absolwent zasadniczej szkoły zawodowej, biegle obsługuje komputer, posiada prawo jazdy kat.B.
B. Janek – absolwent liceum profilowanego, biegle obsługuje komputer, zna język angielski.
C. Paweł – absolwent technikum handlowego, biegle obsługuje komputer, posiada 3-letni staż pracy w magazynie hurtowni.
D. Basia – absolwentka Politechniki Warszawskiej, biegle obsługuje komputer, zna język angielski.

Zadanie 65.

Pan Janek po utracie pracy na stanowisku kierowcy poszukuje zatrudnienia zgodnie ze swoim zawodem. Którym kursem organizowanym przez Powiatowy Urząd Pracy powinien być zainteresowany?

Kurs A.	Kurs B.	Kurs C.	Kurs D.
			
Kurs **dla wychowawców kolonijnych** - termin: kwiecień br. **W y m a g a n i a** - wiek: od 18 lat, - ukończona co najmniej szkoła średnia. **PRACA:** ośrodki kolonijne w całym kraju	**Kurs** **językowy dla dorosłych** - termin: ferie zimowe br. **W y m a g a n i a** - wiek: od 18 lat. Możliwość wyjazdu do **PRACY** za granicę w charakterze opiekuna do dziecka	**Kurs** **dla kierowców wózków jezdniowych** - termin: czerwiec br. **W y m a g a n i a** - wiek: ukończone 21 lat, - posiadanie prawa jazdy kat. B,C lub D **PRACA:** Przedsiębiorstwo Dróg Publicznych	**Kurs** **komputerowy podstawowy MS WINDOWS z INTERNETEM** - termin: lipiec br. **W y m a g a n i a** - wiek: od 18 lat. **PRACA:** sekcja administracji w Urzędzie Miasta
tel. 071 341 21 21, tel/fax 071 34176 98, kom. 0-606 876 098			

Zadanie 66.

Pracownik działu sprzedaży PP *GRACJA* sporządził zamieszczoną fakturę VAT.

Faktura VAT
NR 140/06/2009r.

Łódź, dnia 15.06.2009 r.

Data: sprzedaży, wykonania usługi, wydania towaru, wypłaty zaliczki* 15.06.2009 r.

ORYGINAŁ /~~KOPIA~~ *

Środek transportu: własny

Sprzedawca:
Przedsiębiorstwo Produkcyjne *GRACJA* sp. z o.o.
87-330 Łódź ul. Piotrkowska 5
Nr konta: 43 1020 3668 0000 0080 4476
NIP: 747-24-59-889 REGON: 543208145

Nabywca:
Hurtownia Odzieży *DIANA* sp. z o.o.
50-302 Wrocław, ul. Polna 56
NIP: *898-14-45-689* REGON: 864320987

L.p.	Nazwa towaru lub usługi	PKW i U**	J.m.	Ilość	Cena jedn. bez podatku VAT zł	gr	Wartość bez podatku VAT zł	gr	Podatek VAT %	zł	gr	Wartość sprzedaży z podatkiem VAT zł	gr
1.	Bluzki damskie		szt	1 000	60	00	60 000	00	22	?		73 200	00
Sposób zapłaty: przelew – 14 dni													
									zw.				
							60 000	00	22	?		73 200	00
									7				
									3				
									0				

w tym:

* niepotrzebne skreślić
** wypełnia się, gdy stawka podatku jest niższa niż 22%

Imię i nazwisko oraz podpis osoby upoważnionej do otrzymywania faktury

Imię i nazwisko oraz podpis osoby upoważnionej do wystawiania faktury
Jan Nowakowski

słownie: siedemdziesiąt trzy tysiące dwieście 00/100

Jaka kwota podatku VAT powinna być zapisana na fakturze?

A. 1 320 zł
B. 1 610 zł
C. 13 200 zł
D. 16 104 zł

Zadanie 67.

Pracownik sekretariatu sporządzający umowę o pracę pominął istotną informację w zapisie warunków zatrudnienia. Jakiej informacji brakuje w przestawionej Umowie o pracę?

Bydgoszcz, 16.06.2009 r.

Zakład Usługowy
Jedność sp. z o.o.
85-825 Bydgoszcz
ul. Pułku Piechoty 56
REGON: 148743907

Umowa o pracę

Zawarta 15 czerwca 2009 r. w Bydgoszczy pomiędzy Zakładem Usługowym *Jedność* sp. z o.o. z siedzibą w Bydgoszczy, ul. Pułku Piechoty 56, zwanym dalej Pracodawcą reprezentowanym przez Pana Jana Kłosa
a Panem Pawłem Kozikiem, zamieszkałym w Bydgoszczy, ul. Walecznych 8/55, zwanym dalej Pracownikiem.

Strony ustalają następujące warunki zatrudnienia:

1. Pracodawca zatrudnia Pracownika na czas nieokreślony,
2. miejsce wykonywania pracy: Zakład Usługowy *Jedność* sp. z o.o.
3. stanowisko: mechanik samochodowy,
4. wymiar czasu pracy: etat – 40 godz. tygodniowo,
5. wynagrodzenie: 2 000 zł /słownie: dwa tysiące złotych/ oraz premia w wysokości 30% wynagrodzenia zasadniczego,
6. data rozpoczęcia pracy:

(…)

Pracownik
Paweł Kozik

Pracodawca
Jan Kłos

A. Daty zawarcia umowy.

B. Daty rozpoczęcia pracy.

C. Daty zakończenia pracy.

D. Daty sporządzenia umowy.

Zadanie 68.

Na stanowisku pracy stolarza wymagane jest stosowanie odzieży ochronnej. Właściciel zakładu stolarskiego jest obowiązany

A. zlecić pracownikowi zakup odzieży ochronnej.

B. wymagać od pracownika własnej odzieży ochronnej.

C. dostarczyć pracownikowi odpłatnie odzież ochronną.

D. dostarczyć pracownikowi nieodpłatnie odzież ochronną.

Zadanie 69.

Niezwłocznie po rozwiązaniu lub wygaśnięciu stosunku pracy pracodawca jest zobowiązany wydać pracownikowi

A. akta osobowe.

B. świadectwo pracy.

C. kartę wynagrodzeń.

D. pełną dokumentację pracowniczą.

Zadanie 70.

Pracownicy zatrudnionej w przedsiębiorstwie na czas nieokreślony bezpośrednio po urodzeniu dziecka przysługuje

A. urlop macierzyński.

B. urlop wychowawczy.

C. urlop wypoczynkowy.

D. urlop okolicznościowy.