

# INFORMACJA-

## EGZAMIN MISTRZOWSKI



Dla kandydatów przystępujących do egzaminu mistrzowskiego. Egzamin mistrzowski składa się z dwóch części;

- egzamin praktyczny
- egzamin teoretyczny

### **Egzamin praktyczny**

Informację o terminie omówienia egzaminu praktycznego, otrzymuje kandydat drogą pocztową z siedmiodniowym wyprzedzeniem. Termin i miejsce egzaminu praktycznego ustala przewodniczący zespołu egzaminacyjnego. Egzamin praktyczny przeprowadza się w zakładzie rzemieślniczym lub w warsztatach szkoleniowych pod nadzorem dwóch członków komisji egzaminacyjnej. Czas trwania etapu praktycznego nie może być dłuższy niż 24 godziny łącznie w ciągu trzech dni. Zgłaszając się na egzamin praktyczny kandydat zobowiązany jest przedłożyć;

- skierowanie na egzamin praktyczny,
- dowód tożsamości (przedkłada również przy egzaminie teoretycznym)
- stosowną odzież roboczą,

### **Egzamin teoretyczny**

Egzamin teoretyczny składa się z części pisemnej i ustnej. Część pisemną etapu teoretycznego kandydat wykonuje na przygotowanych przez izbę rzemieślniczą arkuszach egzaminacyjnych, które zawierają, po osiem pytań z zakresu każdego tematu egzaminacyjnego. Tematyka pisemna egzaminu obejmuje:

- rachunkowość zawodowa,
- dokumentacja działalności gospodarczej,
- rysunek zawodowy,
- zasady bezpieczeństwa i higieny pracy oraz ochrony przeciwpożarowej,
- podstawowe zasady ochrony środowiska,
- podstawowe przepisy prawa pracy,
- podstawowa problematyka prawa gospodarczego i zarządzania przedsiębiorstwem,
- podstawy psychologii i pedagogiki
- metodyka nauczania

### **Egzamin ustny obejmuje:**

- technologia,
- maszynoznawstwo,
- materiałoznawstwo

Czas trwania egzaminu pisemnego nie może być dłuższy niż 210 minut. Część ustna etapu teoretycznego trwa do 30 minut. Kandydat losuje jeden zestaw zawierający po trzy pytania z zakresu każdego tematu egzaminu ( materiałoznawstwo, maszynoznawstwo, technologia ). Na zapoznanie się z treścią pytań kandydat ma około 10 minut, których nie wlicza się do czasu trwania egzaminu. Ocenianie etapu praktycznego i teoretycznego egzaminu mistrzowskiego odbywa się według szczegółowych kryteriów opracowanych przez komisję i zatwierdzonych przez izbę rzemieślniczą. Oceny ustala się w 5-cio stopniowej skali. Ocena etapu praktycznego ustala zespół egzaminacyjny bez udziału kandydata. Ocena etapu teoretycznego zespół egzaminacyjny ustala na podstawie ocen wystawionych za część pisemną i ustną. Ocena końcową egzaminu zespół egzaminacyjny ustala na podstawie ocen wystawionych z obu etapów egzaminu. Kandydat zdał egzamin, jeżeli z obu etapów egzaminu uzyskał oceny, co najmniej dopuszczające. Kandydat, który otrzymał ocenę niedostateczną z części praktycznej lub, z co najmniej jednego tematu części pisemnej lub ustnej etapu teoretycznego, ma prawo przystąpić do egzaminu poprawkowego obejmującego ten temat. Egzamin poprawkowy przeprowadza zespół egzaminacyjny w okresie nie dłuższym niż sześć miesięcy po zakończeniu zdawania egzaminu.

### ***Egzamin Pisemny***

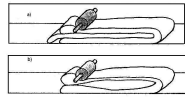
#### **Rachunkowość**

1. Miarą długości jest:
2. Oblicz jakim procentem liczby 200 jest liczba 10:
3. Ile waży jeden litr wody:
4. Która figura ma wszystkie boki równe:
5. Po czwartym wałkowaniu ciasta francuskiego, ile otrzymujesz warstw:
6. Mając dane surowce; mąkę 7,5kg ,cukier 1.5kg, margarynę 4,5kg, podaj jakie zachodzą między nimi proporcje ilościowe:
7. Ciasto kruche z 1,5kg mąki, ile będzie zawierało tłuszczu:
8. Na zakup środków czystości w zakładzie pracy właściciel wydał 1200zł + VAT (23%) , ile kosztowały środki czystości brutto:
9. Ile polewy czekoladowej zużyjesz na 60kg herbatników deserowych, jeżeli 1kg polewy potrzeba na 5kg herbatników:
10. Cena jednego pączka wynosi 2zł, została podniesiona o 10%, ile kosztuje pączek po podwyżce:
11. Co oznacza termin: waga netto:
12. Co oznacza termin: cena brutto:
13. Wynik dodawania to;
14. Wynik mnożenia to;
15. Klient zakupił 50 ciastek po cenie 3,50 za sztukę, Ile zapłacił klient jeśli otrzymał rabat 10%
16. Oblicz kubaturę zakładu po wymiarach 8m x8m x 4m
17. W zakładzie przeprowadzono remont, którego koszt wyniósł 3500 zł. Kwota ta została opodatkowana podatkiem VAT w wysokości 23%. Jaka jest wartość remontu zakładu brutto?
18. Cenę towaru, który kosztował 140 zł podniesiono o 15%. Jaka jest cena towaru po podwyżce?
19. Na 3 kg masy makowej zużywa się 0,88 kg maku. Ile należy użyć maku na 9 kg masy?
20. Ile zarobi cukiernik w ciągu 5 dni, pracując po 8 godzin, jeśli jedna roboczogodzina wynosi 3,78 zł?
21. Ubytek produkcyjny przy produkcji ciasta parzonego wynosi 50%. Ile gotowego wyrobu otrzymamy z przygotowanych 12 kg surowców?

22. Zakład cukierniczy zaciągnął kredyt w banku. Spłacono 70% zadłużenia, co wyniosło 2.730 zł. Ile zł wynosił cały kredyt?
23. Sprzedano 12 kg tortu w cenie 29,50 zł za jeden kilogram. Oblicz wysokość zysku osiągniętego ze sprzedaży ciasta przy założeniu, że udział zysku w cenie wynosi 21%.
24. Zaznacz właściwą wysokość kosztów surowca zużytego do produkcji 18 kg tortu w cenie 28,00 zł za 1 kg udział kosztów surowca w cenie wyrobu wynosi 35%:
25. Koszt surowców zużytych do produkcji 8 kg babki poznańskiej wyniósł 205,00 zł. Zaznacz prawidłową wysokość kosztu surowców potrzebnych do wyprodukowania 3,5 kg tej babki:
26. Sprzedano 6 kg keksa w cenie 18,00 zł za 1 kg. Zaznacz właściwą wysokość zysku osiągniętego ze sprzedaży ciasta przy założeniu, że udział zysku w cenie wynosi 18%
27. Firma na zakupiony towar udziela 20% rabatu. Ile zapłaci odbiorca przy zakupie towaru za 3000 zł:
28. Podatek VAT wynosi 23%. Zysk wynosi 20% wartości usługi netto. Koszt usługi netto to 35 zł. Wylicz ile kosztuje usługa brutto:
29. Blacha ciasta waży 6 kg. Ile kawałków ciastek można wykroić o wadze 1 szt-150g?
30. Oblicz ile kosztuje 1 roboczo minuta przy stawce godzinowej 7,80 zł:

### RYSUNEK ZAWODOWY

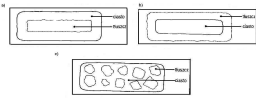
1. Skala 1:1 oznacza, że przedmiot przedstawiony na rysunku różni się od oryginału:
2. Szkic jest to:
3. Koło o średnicy 10 cm narysowane w skali 1:2 będzie miało promień:
4. Rysunek zawodowy wykonuje się:
5. Zaznacz właściwy wymiar arkusza formatu A4
6. Zaznacz właściwą foremkę w postaci gwiazdy sześcioramiennej
7. Figura geometryczna mająca wszystkie boki i kąty równe, to:
8. W stosunku do formatu A4, arkusz formatu A3 ma powierzchnię:
9. Krawędzie widoczne zaznaczamy linią:
10. Dekoracja asymetryczna to:
  - a) występujące po sobie równe elementy dekoracyjne
  - b) rozmieszczenie różnych elementów dekoracyjnych na dowolnej powierzchni
  - c) zastosowanie ornamentu
11. Krawędzie widoczne przedmiotu zaznaczamy linią:
  - a) punktową grubą
  - b) ciągłą cienką
  - c) ciągłą grubą
12. Linią kreskową cienką rysujemy:
  - a) osie symetrii
  - b) linie wymiarowe
  - c) niewidoczne krawędzie, linie przenikania
13. Podziałka inaczej skala to:
14. Podziałka 1:10 oznacza, że przedmiot na rysunku jest:
15. Dekoracją symetryczną nazywamy
16. Wymiary gabarytowe to:
17. Linie wymiarowe to:
18. Do opisywania rysunków stosuje się pismo techniczne:
  - a) pochyłe pod kątem  $45^{\circ}$
  - b) pochyłe pod kątem  $75^{\circ}$  i proste
  - c) tylko proste
19. Oś symetrii rysujemy linią:
20. Wskaż, na którym rysunku a lub b pokazane jest ciasto za twarde.



21. Który z przedstawionych na rysunkach a, b lub c warkoczy jest pleciony z trzech pasemek?

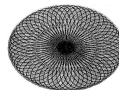


22. Na którym rysunku a, b lub c przedstawiono prawidłowe przygotowanie ciasta francuskiego do wałkowania?



23. Czy poniższy rysunek przedstawia?

- a) schemat pracy mieszalniczy planetarnej
- b) schemat ubijaczki zwykłej
- c) schemat maszyny do ciasta



24. Do jakiej grupy należą przedstawione ciasta?

- a) kruchych
- b) francuskich
- c) drożdżowych



25. Do jakiej grupy należą pokazane na rysunkach ciasta?

- a) tortowych
- b) drożdżowych
- c) francuskich

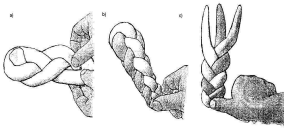


26. Do jakiej grupy należą pokazane na rysunkach ciasta?

- a) drożdżowych
- b) kruchych
- c) tortowych

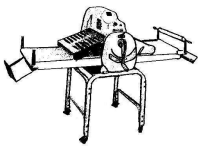


27. Który z przedstawionych na rysunkach a, b lub c warkoczy jest pleciony z trzech pasemek?



28. Poniższy rysunek przedstawia maszynę do:

- a) smarowania blach
- b) wałkowania ciasta
- c) szprycowania ciasta



29. Oś symetrii rysujemy linią:

30. Uzupełnij schemat technologiczny produkcji kremu śmietankowego:

### **DOKUMENTACJA DZIAŁALNOŚCI GOSPODARCZEJ**

1. Osoba, która chce rozpocząć działalności gospodarczą musi wystąpić do urzędu skarbowego o nadanie numeru:
2. Aby zachęcić klientów do korzystania z usług naszej firmy przesyłamy im:
3. Uproszczona forma opodatkowania to:
4. Kasując należność za towar, usługę nie przyjął/ nie przyjęła bym:
5. Dokumenty w sprawach pracowniczych powinny być sporządzone:
6. Którego z wymienionych elementów nie musi zawierać wypowiedzenie umowy o pracę przez pracownika:
7. CV (Curriculum Vitae) to:
8. Papierami wartościowymi są:
9. Umowa o pracę określa:
10. Którego z wymienionych elementów nie musi zawierać wypowiedzenie umowy o pracę przez pracownika?
11. Na okoliczność wykonania zamówionej przez klienta usługi spisuje się:
12. Urząd Statystyczny nadaje numer:
13. Z lewej strony po treści pisma umieszczamy:
14. Którego z wymienionych dokumentów nie musi zawierać wypowiedzenie umowy o pracę przez pracownika?
15. Prawidłowo zaadresowana koperta zawiera:
16. Dokumentem potwierdzającym dokonanie zakupu materiałów nie jest:
17. „Uprzejmie proszę o przyjęcie mnie do pracy na stanowisko ...” – zwrot ten powinien znaleźć się w:
18. Podanie o przyjęcie do pracy kierujemy do:
19. Wniosek o dopuszczenie do egzaminu czeladniczego kierujemy do:

20. Listy i pisma kierowane przez osoby prywatne do urzędu powinny być podpisane:
21. Gdzie powinien zarejestrować się pracownik po zwolnieniu go z pracy z przyczyn ekonomicznych:
22. Odpisu świadectwa szkolnego nie sporządzamy z:
23. Referencje to:
24. Lewy górny narożnik pisma zawiera:
25. Wniosek o dopuszczenie do egzaminu czeladniczego nie musi zawierać:
26. Prawidłowo zaadresowana koperta zawiera:
27. Wniosek o udzielenie urlopu bezpłatnego nie musi zawierać:
28. Urząd Skarbowy nadaje:
29. REGON powinien posiadać
30. Ewidencję zatrudnienia prowadzi:

## **ZASADY BEZPIECZEŃSTWA I HIGIENY PRACY ORAZ OCHRONY PRZECIWPOŻAROWEJ**

1. W przypadku zapalenia się odzieży na człowieku należy:
2. Jak powinien zachowywać się pracownik przed rozpoczęciem pracy:
3. Jak ma się zachowywać pracownik po zakończonej pracy:
4. Na krwawiącą ranę należy położyć przed zabandażowaniem:
5. Czy można dopuścić pracownika do pracy bez odzieży ochronnej:
6. Jakie są podstawowe typy gaśnic:
7. Czym można gasić urządzenia pod napięciem elektrycznym:
8. Jakie rozróżniamy rodzaje prądu :
9. Co należy zrobić w pierwszej kolejności w przypadku porażenia prądem elektrycznym:
10. Kto powinien odpowiadać za stan BHP na stanowisku pracy:
11. Kogo powiadamiamy w wypadku pożaru w zakładzie pracy
12. Jakie jest napięcie jest bezpieczne:
13. Koszty profilaktycznych badań lekarskich pokrywa:
14. Jakie szkolenie wstępne powinien ukończyć każdy pracownik:
15. Kiedy wykonujemy badania okresowe:
16. Rury z gazem powinny być oznakowane kolorem:
17. Wodą nie wolno gasić:
18. W apteczce pierwszej pomocy znajdują się:
19. Wentylacja na stanowisku pracy jest:
20. Pracownik w pierwszym dniu pracy powinien być przeszkolony:
21. Jaki jest najgroźniejszy stopień poparzenia termicznego:
22. Środki ochrony oczu i twarzy chronią przed:
23. Co to jest higiena
24. Źródłem pożaru w zakładzie może być:
25. Brak uziemienia ochronnego grozi:
26. Czy pracodawca ma obowiązek informowania pracowników o ryzyku zawodowym na stanowisku pracy:
27. Czy pracodawca ponosi koszty szkoleń BHP:
28. W celu ochrony słuchu w pomieszczeniach przekraczających 85 d należy stosować:
29. Co należy zrobić w pierwszej kolejności w przypadku porażenia prądem:
30. Państwowymi Organami nadzorującymi warunki pracy pod względem sanitarnym są:

## **PODSTAWOWE ZASADY OCHRONY ŚRODOWISKA**

1. Do organów ochrony środowiska należy:
2. Co to jest zanieczyszczenie?
3. Czy wprowadzenie ścieków do wód lub do ziemi wymaga pozwolenia?
4. Ochrona powietrza polega m.in. na:
5. Symbol chemiczny wody to:
6. Ochrona środowiska ma na celu:
7. Organami administracji do spraw ochrony środowiska nie są:
8. Czy za wprowadzenie gazów lub pyłów do powietrza przez osobę prowadzącą działalność gospodarczą pobiera się opłatę?
9. Kto ponosi koszty usunięcia skutków zanieczyszczenia środowiska?
10. Na czym polega przeciwdziałanie zanieczyszczeniom?
11. Instytucje ochrony środowiska to:
12. Osoba, która spowodowała zanieczyszczenie środowiska musi:
13. Głównymi substancjami zanieczyszczania powietrza są:
14. Opłaty związane z korzystaniem ze środowiska wnosi się za:
15. Dbłość o stan środowiska jest obowiązkiem:
16. Życie Człowieka zależy przede wszystkim od:
17. Źródłem czystej wody jest przede wszystkim:
18. Czy należy segregować śmieci:
19. W jakich warunkach człowiek czuje się najlepiej. Kiedy jest:
20. Co może powodować ból i zmęczenie:
21. Największym źródłem energii dla człowieka jest:
22. Nienaturalne zanieczyszczenia powietrza powodowane są przez:
23. Zanieczyszczenie powietrza powstaje na skutek:
24. Smog to:
25. Do zjawiska „dziury ozonowej” głównie przyczyniają się:
26. Naturalne dobro człowieka polega przede wszystkim na:
27. Człowiek najlepiej czuje się w pomieszczeniach:
28. Niewyczerpalne zasoby przyrody to:
29. Co jest źródłem największego zanieczyszczenia:
30. Dbłość o stan środowiska jest obowiązkiem

## **PODSTAWOWE PRZEPISY PRAWA PRACY**

1. Roszczenia pracownika związane ze stanowiskiem pracy rozstrzyga:
2. Czy Młodocianego można zatrudniać w godzinach nadliczbowych ani w porze nocnej:
3. Czy pracodawca może rozwiązać umowę o pracę bez wypowiedzenia z winy pracownika
4. Po trzech latach pracy u danego pracodawcy okres wypowiedzenia wynosi:
5. Wstępnym, okresowym i kontrolnym badaniom lekarskim podlegają:
6. Za urlop wypoczynkowy pracownikowi należy się wynagrodzenie w wysokości:
7. Pracodawca jest osobą, która:
8. Pracownik młodociany po pół roku pracy nabywa prawo do urlopu w wymiarze:
9. Jakie przepisy prawne regulują prawa oraz obowiązki pracodawców i pracowników:
10. Nadzór i kontrolę przestrzegania prawa pracy, zasad bezpieczeństwa i higieny pracy

11. Młodocianym w rozumieniu Kodeksu Pracy jest osoba w wieku:
12. Tygodniowy wymiar pracy pracownika wynosi:
13. Pracodawca ma obowiązek wydać pracownikowi po rozwiązaniu z nim stosunku pracy:
14. Potwierdzeniem przez pracodawcę wykonanej przez pracownika pracy z podaniem informacji o jej rodzaju, czasie trwania, zajmowanym stanowisku oraz sposobie rozwiązania stosunku pracy jest:
15. Długość okresu wypowiedzenia umowy zawartej na czas nieokreślony zależy od:
16. Co to jest wypadek przy pracy:
17. Prawo do urlopu wypoczynkowy nabywa:
18. Bezrobotny, aby otrzymać prawo do bezpłatnej opieki zdrowotnej i zasiłku dla bezrobotnych, powinien zgłosić się do:
19. Pracownikowi po przepracowaniu
20. Sankcje za naruszenie przepisów prawa pracy to: roku należy się urlop w wymiarze:
21. Przerwa w pracy pracownika młodocianego, obejmująca porę nocną powinna trwać nie mniej niż
22. Siedemnastoletni młodociany pracownik może pracować:
23. W okresie urlopu wypoczynkowego pracownik ma prawo do wynagrodzenia w wysokości:
24. Czy w umowie o pracę określa się miejsce pracy:
25. Długość wypowiedzenia o pracę zależy:
26. Czy pracodawca ma obowiązek wydania pracownikowi Świadczenie Pracy:
27. Do kogo pracownik może nieść odwołanie od wypowiedzenia umowy o pracę:
28. Zasiłek chorobowy pracownika, który uległ wypadkowi przy pracy, wynosi:
29. Umowa o pracę powinna zostać sporządzona na piśmie w ..... egzemplarzach?
30. Jeżeli pracownik jest zatrudniony co najmniej 10 lat, to przysługuje mu urlop wypoczynkowy w wymiarze:

## **PODSTAWOWA PROBLEMATYKA PRAWA GOSPODARCZEGO I ZARZĄDZANIA PRZEDSIĘBIORSTWEM**

1. Co to jest Państwowa Inspekcja Pracy
2. Przepisy finansowe w działalności gospodarczej obowiązują
3. Urząd Skarbowy wydaje
4. Małe przedsiębiorstwo to według prawa przedsiębiorstwo zatrudniające ..... pracowników:
5. Kasa fiskalna służy do rozliczania się z:
6. Rozpoczęcia działalności gospodarczej nie należy zgłaszać w:
7. Koncesja to:
8. Tworzenie zakładowego funduszu socjalnego ciąży na pracodawcach zatrudniających:
9. Otwarty Fundusz Emerytalny to:
10. Przedsiębiorca powinien posiadać:
11. Wniosek o nadanie NIP-u składamy do:
12. Państwowe organy nadzorujące warunki pracy to:
13. Osoba uprawniona do szkolenia uczniów powinna posiadać:
14. Nadzór nad prawidłowym kształceniem młodocianych sprawuje:
15. Podmiot gospodarczy to:
16. Podaż to:
17. Popyt to:



18. System pracy akordowej to:
19. Gospodarka rynkowa charakteryzuje się:
20. Uprawnionymi do dokonywania transakcji na giełdzie papierów wartościowych są:
21. Co to jest podatek?
22. Działalność gospodarcza polega na:
23. Podstawową funkcją każdego produktu jest:
24. Zaświadczenie o numerze identyfikacyjnym REGON uzyskuje się w:
25. Wynagrodzenie za pracę pracodawca jest zobowiązany płacić:
26. Czy pracodawca ma obowiązek zapewnić pracownikowi płacę minimalną?
27. Zapotrzebowanie klientów na produkty lub usługi po określonej cenie, w danym czasie i danym miejscu, to:
28. Osobą fizyczną jest:
29. Jeśli wzrosną podatki to:
30. Kto może być przedsiębiorcą?

## **PODSTAWY PSYCHOLOGII I PEDAGOGIKI**

1. Sytuacja wywołująca stres to:
2. Analiza to:
3. Przystosowanie pracy do człowieka polega na:
4. Ćwiczenia to:
5. Pedagogika jest to nauka zajmująca się:
6. Psychologia to nauka zajmująca się:
7. Inteligencja to:
8. Uczucia dodatnie to:
9. Psychologia pracy zajmuje się:
10. Aktywność w psychologii to:
11. Ambicja to:
12. Amnezja to:
13. Okres adaptacji to:
14. Który z wymienionych czynników jest składnikiem osobowości człowieka:
15. Socjotechnika jest to:
16. Który z wymienionych przymiotników nie określa typu pamięci:
17. Praktyczna znajomość w posługiwaniu się właściwymi regułami przy wykonywaniu odpowiednich zadań to:
18. Na osobowość człowieka nie ma wpływu:
19. Melancholik jest człowiekiem:
20. Wychowanie jest to:
21. Zdolność to:
22. Choleryk to:
23. Kolor czerwony w psychologii jest:
24. Okres dorastania to okres:
25. Wskaż cechy charakteru, które mają znaczenie w pracy:
26. Który z wymienionych rzeczowników nie dotyczy zmysłów:
27. Problemami psychologicznymi dotyczącymi grup ludzkich zajmuje się:
28. Praktyczna znajomość w posługiwaniu się właściwymi regułami przy wykonywaniu odpowiednich zadań to:
29. Czy zmienne – żywe usposobienie, łatwość powstawania emocji i ich szybkie przemijanie określa typ temperamentu:

30. Do procesów psychicznych poznawczych zalicza się:

### **METODYKA NAUCZANIA**

1. Ankieta to:
2. Zasada przystępności polega na tym, aby:
3. Zasada wiązania teorii z praktyką polega na:
4. Wykorzystaniu własnych doświadczeń podczas zajęć praktycznych
5. przygotowaniu uczniów do posługiwania się wiedzą zdobytą podczas nauczania, w swojej praktyce zawodowej
6. Stosunki międzyludzkie kształtowane procesem pracy oraz wpływ warunków społecznych
7. Zasady pogładowości w kształceniu polegają między innymi na:
8. Zasada samodzielności w kształceniu polega na:
9. Zasada systematyczności w kształceniu polega między innymi na:
10. Kompetencje zawodowe to:
11. Nauczanie to:
12. Zasada związku indywidualizacji i zespołowości w kształceniu polega między innymi na:
13. Nauka o wychowaniu, sposobach, zasadach, metodach wychowawczych to:
14. Na wychowanie mają wpływ:
15. Cel poznawczy w praktycznej nauce zawodu to:
16. Metody nauczania oparte na posługiwaniu się słowem to:
17. Test wyboru to:
18. Kontrola bieżąca to:
19. Nauczyciel winien przygotować się do pracy:
20. Samokształcenie to:
21. Metody nauczania oparte na obserwacji i pomiarze to:
22. Środki dydaktyczne słowne to:
23. Do motywów uczenia się dorosłych nie należą:
24. Ocena szkolna to:
25. Dobrze przygotowany i przeprowadzony wykład dla uczniów powinien trwać:
26. Ocenianie nie powinno:
27. Efektywność w kształceniu polega na:
28. Lekcja praktycznej nauki zawodu to:
29. W skład materiału nauczania nie wchodzi:
30. Standaryzacja testu, egzaminu to:
31. Środki dydaktyczne techniczne wzrokowe to:
32. W dydaktyce opisem nazywamy:
33. Stopień szkolny to:

### **Egzamin ustny**

### **TECHNOLOGIA**

1. Podaj składniki sękacza i opisz proces technologiczny.
2. Opisz proces temperowania czekolady i podaj temperatury.
3. Podaj recepturę i opisz proces technologiczny na lody waniliowe metodą tradycyjną
4. Opisz proces pasteryzacji mieszanki na lody waniliowe i podaj skład surowcowy.

5. Podaj recepturę i opisz proces technologiczny na krem russel oraz wymień wymagania sanitarne przy produkcji kremów.
6. Opisz proces technologiczny produkcji anyżków i podaj ich skład.
7. Co to są wyroby camargo?
8. Co to jest marcepan, jak jest produkowany i do czego stosowany?
9. Z jakich ciast mogą być produkowane herbatniki – podaj przykłady?
10. Omów rodzaje i produkcję mazurków zwracając uwagę na dekorację.
11. Torty – dokonaj podziału i omów półfabrykaty mające zastosowanie do produkcji tortów.
12. Scharakteryzuj tort węgierski i omów technikę wykonania.
13. Jak produkuje się tort hiszpański i czym on się charakteryzuje?
14. Co to są lody cassate?
15. Co to jest masa grylazowa, jak jest produkowana i gdzie ma zastosowanie?
16. Wykaż różnicę w produkcji ciasta biszkoptowego na zimno i na ciepło.
17. Jak długo możemy przechowywać ciasto, z którego wypieka się miodowniki?
18. Wyjaśnij przebieg procesów w czasie fermentacji alkoholowej ciasta drożdżowego.
19. Podaj recepturę i opisz proces technologiczny na krem budyniowy gotowany.
20. Wymień rodzaje pierników, podaj recepturę i opisz proces technologiczny jednego z nich.

### **MATERIAŁOZNAWSTWO**

1. Jaki surowiec jest stabilizatorem naturalnym przy produkcji lodów metodą tradycyjną?
2. Wymień tłuszcze używane do smażenia pączków i wskaż zalety tego, który uważasz za najlepszy.
3. Co to jest gluten i jakie jest jego znaczenie przy produkcji ciast drożdżowych?
4. Opisz parametry przechowywania jaj świeżych oraz zagrożenia wynikające z niewłaściwego ich przechowywania.
5. W jaki sposób rozmnażają się drożdże? Podaj warunki ich przechowywania.
6. Wymień znane Ci rodzaje barwników i podaj, które można stosować w cukiernictwie.
7. Omów znaczenie syropu ziemniaczanego przy produkcji pomady.
8. Wymień grupy środków spulchniających i podaj surowce należące do nich.
9. Jaki cukier nadaje się do wykonania dekoracji karmelowych?
10. Ocena organoleptyczna jaj.
11. Omów rolę drożdży w cukiernictwie.
12. Omów różnicę między mąką pszenna a żytnią.
13. Co oznacza termin "typ mąki".
14. Wymień podstawowe składniki zawarte w mące pszennej.
15. Wpływ tłuszczów na żywienie człowieka oraz zastosowanie ich w cukiernictwie.
16. Co należy rozumieć pod pojęciem popiołowatości mąki.
17. Jakie zdolności wykazują emulgatory i gdzie znalazły zastosowanie?
18. Zawartość składników pokarmowych w surowcach stosowanych w produkcji cukierniczej.
19. Skład chemiczny mąki.
20. Omów sposoby przechowywania wyrobów z karmelu.

### **MASZYNOZNAWSTWO**

1. Do czego służy aerograf?
2. Wymień urządzenia do przygotowania surowców.
3. Jakie znasz urządzenia do odkażania jaj? Omów jedno z nich.

4. Podaj rodzaje frezerów do lodów i omów zasadę ich działania.
5. Wymień urządzenia do rozdrabniania surowców.
6. Omów działanie wałkowarki i wymień zalety jej stosowania przy produkcji ciast francuskich.
7. Wymień znane Ci rodzaje miesiarek i podaj zalety miesiarki spiralnej.
8. Wymień rodzaje wag używanych w cukierni oraz podaj instytucję legalizującą wagi.
9. Jakie znasz urządzenia do przygotowania surowców i półproduktów?
10. Wymień maszyny do wytwarzania ciasta.
11. Omów zasadę działania pasteryzatora i wyjaśnij konieczność jego stosowania przy produkcji lodów.
12. Omów budowę urządzenia do wypieku sękacza i podaj rodzaje ich ogrzewania.
13. Jakie znasz maszyny i urządzenia do obróbki ciasta?
14. Wymień znane Ci rodzaje pieców i podaj, który ma największe zastosowanie w cukiernictwie, uzasadniając swój wybór.
15. Omów najpopularniejsze sposoby łączenia stałych elementów metalowych.
16. Paski klinowe i ich zastosowanie w maszynach cukierniczych.
17. Omów wyposażenie pracowni produkującej lody tradycyjne.
18. Omów różnicę między patelnią gastronomiczną, a patelnią z grzałkami nurkowymi.
19. Co to jest wyłącznik krańcowy i do czego służy?
20. Charakterystyka pieców ze stacjonarnym trzonem: kanałowych, rurowych, cyklotermicznych.

### **MASZYNOZNAWSTWO**

1. Wymień urządzenia i maszyny stosowane w magazynowaniu mąki.
2. Jakie znasz urządzenia chłodnicze stosowane w cukiernictwie ?
3. Jakie wózki stosowane są w zakładach cukierniczych ?

### **MATERIAŁOZNAWSTWO**

1. Jakie tłuszcze zaliczamy do tłuszczów roślinnych ?
2. Co to jest agar – agar i z jakiego surowca jest produkowany ?
3. Z czego otrzymujemy rodzyнки – omów ich zastosowanie w cukiernictwie ?

### **TECHNOLOGIA**

1. Wymień wady ciast parzonych.
2. Proces technologiczny kremu śmietankowego i jego zastosowanie.
3. Co to są wyroby trwałe i jakie wyroby do nich zaliczamy.

### **MASZYNOZNAWSTWO**

1. Do czego służy wałkownica mechaniczna w ciastkarstwie ?
2. Dokonaj podziału pieców ze względu na rodzaj trzonu /herd/
3. Do czego służy psychrometr, higrometr ?

### **MATERIAŁOZNAWSTWO**

1. Co to jest akroleina ?
2. Na czym polega utwardzanie tłuszczu ?
3. Opisz warunki magazynowania tłuszczu ?

### **TECHNOLOGIA**

1. Proces technologiczny masy marcepanowej.
2. Do jakich wyrobów używamy masy serowej ?
3. Proces technologiczny wytwarzania masy serowej.

### **MASZYNOZNAWSTWO**

1. Z jakiej blachy wykonane są blachy cukiernicze ?
2. Z jakiego drewna wykonane są deski produkcyjne ?
3. Z jakiej blachy wykonane są foremki cukiernicze?

### **MATERIAŁOZNAWSTWO**

1. Z czego otrzymujemy miód naturalny ?
2. Co to jest syrop słodowy ?
3. Czym charakteryzuje się miód sztuczny ?

### **TECHNOLOGIA**

1. Sposób przygotowania owoców w syropie na podstawie skórki pomarańczowej.
2. Co to jest kuwertura i z czego ją otrzymujemy ?
3. Co to jest polewa kakaowa ?

### **MASZYNOZNAWSTWO**

1. Wymień najważniejsze elementy mieszarki do ciasta
2. Co to jest manometr i do czego służy ?
3. Scharakteryzuj budowę i działanie wagi stosowanej w cukierni

### **MATERIAŁOZNAWSTWO**

1. Omów skład chemiczny mleka pełnego
2. Dokonaj podziału mleka ze względu na zawartość tłuszczu
3. Jaka jest różnica między śmietaną a śmietanką ?

### **TECHNOLOGIA**

1. Omów technologię ciast biszkoptowych
2. Z jakich surowców produkujemy marcepan ?
3. Co nazywamy wyrobami nietrwałymi i do jakiej grupy ich zaliczamy ?

### **MASZYNOZNAWSTWO**

1. Wymień rodzaje noży używanych w cukiernictwie
2. Z jakiego materiału są wykonane woreczki cukiernicze?
3. Wymień rodzaje kotłów stosowanych w cukiernictwie

### **MATERIAŁOZNAWSTWO**

1. Wymień chemiczne środki spulchniające
2. Wymień przyprawy roślinne stosowane w cukiernictwie
3. Wymień rodzaje orzechów stosowanych w cukiernictwie

### **TECHNOLOGIA**

1. Wymień półprodukty stosowane w cukiernictwie
2. Opisz produkcję mazurka
3. Opisz produkcję sucharków

### **MASZYNOZNAWSTWO**

1. Co to jest rura Perkinsa i do czego służy ?

2. Jak nazywamy urządzenie do wypieku sękaczy ?
3. Wymień rodzaje różg

### **MATERIAŁOZNAWSTWO**

1. Z jakich surowców otrzymujemy syrop ziemniaczany ?
2. Do jakich wyrobów używamy cukier puder – produkcja cukier pudru ?
3. Z czego produkowana jest mąka ziemniaczana – wymień gatunki handlowe ?

### **TECHNOLOGIA**

1. Wymień ciasta cukiernicze
2. Wymień Kremy
3. Wymień Masy stosowane w cukiernictwie

### **MASZYNOZNAWSTWO**

1. Jakie znasz różgi do ubijania i dokonaj ich podziału wg ich zastosowania ?
2. Podaj wymiary standardowej blachy cukierniczej
3. Wymień rodzaje młynków do rozdrabniania maku

### **MATERIAŁOZNAWSTWO**

1. Omów zmiany zachodzący podczas magazynowania surowców spożywczych
2. W jakiej postaci występują aromaty do ciast ?
3. Wymień wady mąk pszennych i żytnich

### **TECHNOLOGIA**

1. Do jakich wyrobów gotowych używamy krem russel ?
2. Omów produkcję ciastek ponczowych – kolejne fazy produkcji
3. Technologia wytwarzania ciasta piernikowego

## **MASZYNOZNAWSTWO**

1. Jakie znasz różgi do ubijania i dokonaj ich podziału wg ich zastosowania ?
2. Podaj wymiary standardowej blachy cukierniczej
3. Wymień rodzaje młynków do rozdrabniania maku

## **MATERIAŁOZNAWSTWO**

1. Omów zmiany zachodzący podczas magazynowania surowców spożywczych
2. W jakiej postaci występują aromaty do ciast ?
3. Wymień wady mąk pszennych i żytnich

## **TECHNOLOGIA**

1. Do jakich wyrobów gotowych używamy krem russel ?
2. Omów produkcję ciastek ponczowych – kolejne fazy produkcji
3. Technologia wytwarzania ciasta piernikowego

## **MASZYNOZNAWSTWO**

1. Jakie znasz rodzaje pieców cyklotermicznych /?
2. Jakie znasz mieszalki do ciast ?
3. Wymień drobny sprzęt stosowany w cukiernictwie ?

## **MATERIAŁOZNAWSTWO**

1. Wymień typy mąk pszennych i scharakteryzuj je.
2. Co to są drożdże i do czego służą ?
3. Co to jest syrop słodowy ?



## **TECHNOLOGIA**

1. Przedstaw proces technologiczny ciasta kruchego
2. Wymień rodzaje pomad
3. Rola soli w cieście drożdżowym – podaj proporcje w stosunku do zużytej mąki

## **MASZYNOZNAWSTWO**

1. Opisz budowę psychrometru.
2. Omów działanie dzielarki ręcznej górno dźwigniowej.
3. Omów budowę pirometru – zastosowanie w ciastkarstwie.

## **MATERIAŁOZNAWSTWO**

1. Jakie cechy powinno się charakteryzować świeże masło ?
2. Wymień i opisz środki słodzące w cukiernictwie.
3. Jak otrzymujemy cukier rafinadę i do czego służy w cukiernictwie ?

## **TECHNOLOGIA**

1. Proces produkcji ciasta zbijanego.
2. Jakie znasz kremy grzane – proces technologiczny ?
3. Proces technologiczny ciasta parzonego.

## **MASZYNOZNAWSTWO**

1. Wymień rodzaje pieców ze względu na sposób ich opalania
2. Podaj wymiary standardowej blachy cukierniczej
3. Wymień rodzaje młynków do rozdrabniania maku

## **MATERIAŁOZNAWSTWO**

1. Wymień szkodniki zbóż i przetworów roślinnych
2. Co to jest esencja ?
3. Co to są enzymy ?

## **TECHNOLOGIA**

1. Przedstaw proces technologiczny ciasta drożdżowego
2. Wymień wyroby z ciasta biszkoptowo – tłuszczowego
3. Opisz produkcję glazury.

## **MASZYNOZNAWSTWO**

1. Jakie znasz końcówki /tilki / do zdobienia – omów ich znaczenie w cukiernictwie?
2. Jakie znasz rodzaje mieszadeł stosowanych w mieszalnikach do ciast ?
3. Do czego służy pasteryzator ?

## **MATERIAŁOZNAWSTWO**

1. Podaj przykłady konserwowania artykułów spożywczych.
2. Co to są tłuszcze, dokonaj ich podziału ze względu na ich pochodzenie ?
3. Omów badanie surowców spożywczych metodą organoleptyczną.

## **TECHNOLOGIA**

1. Omów proces technologiczny ciasta francuskiego.
2. Co to jest grylaż – jego zastosowanie ?
3. Wymień owoce stosowane do dekoracji wyrobów gotowych.

## **MASZYNOZNAWSTWO**

1. Co powinno znajdować się obok każdej maszyny w zakładzie cukierniczym ?
2. Czym powinna być pokryta podłoga w zakładzie cukierniczym ?
3. Do czego służy lampa z promieniami UV ?

## **MATERIAŁOZNAWSTWO**

1. Omów właściwości tłuszczów naturalnych
2. Jakie produkty gorzelnictwa używane są w ciastkarstwie ?

3. Wymień najczęściej używane w ciastkarstwie przetwory owocowe

### **TECHNOLOGIA**

1. Wymień surowce używane do produkcji lodów
2. Do jakich wyrobów używamy krem szwedzki ?
3. Proces technologiczny kremu russel .

### **MASZYNOZNAWSTWO**

1. Omów przepisy bhp obowiązujące przy obsłudze patelni do smażenia pączków.
2. Jakie powinno być stosowane zabezpieczenie punktów świetlnych w cukierni ?
3. Jakie znasz rodzaje dzielarek stosowanych w cukiernictwie – omów działanie wybranej przez siebie dzielarki ?

### **MATERIAŁOZNAWSTWO**

1. Co to są drożdże i ich zastosowanie w cukiernictwie ?
2. Na czym polega liofilizacja ?
3. Co to są słodzone koncentraty owocowe ?

### **TECHNOLOGIA**

1. Do jakich wyrobów używamy mąki żytnie w cukiernictwie
2. Wymień wady ciasta parzonego.
3. Proces technologiczny kremu szwedzkiego.