

Nazwa kwalifikacji: **Organizacja i prowadzenie przedsiębiorstwa w agrobiznesie**

Oznaczenie kwalifikacji: **R.06**

Wersja arkusza: **SG**

**R.06-SG-21.01**

Czas trwania egzaminu: **60 minut**

## **EGZAMIN POTWIERDZAJĄCY KWALIFIKACJE W ZAWODZIE**

**Rok 2021**

**CZĘŚĆ PISEMNA**

**PODSTAWA PROGRAMOWA  
2012**

### **Instrukcja dla zdającego**

1. Sprawdź, czy arkusz egzaminacyjny zawiera 10 stron. Ewentualny brak stron lub inne usterki zgłoś przewodniczącemu zespołu nadzorującego.
2. Do arkusza dołączona jest KARTA ODPOWIEDZI, na której w oznaczonych miejscach:
  - wpisz oznaczenie kwalifikacji,
  - zamaluj kratkę z oznaczeniem wersji arkusza,
  - wpisz swój numer PESEL\*,
  - wpisz swoją datę urodzenia,
  - przyklej naklejkę ze swoim numerem PESEL.
3. Arkusz egzaminacyjny zawiera test składający się z 40 zadań.
4. Za każde poprawnie rozwiązane zadanie możesz uzyskać 1 punkt.
5. Aby zdać część pisemną egzaminu musisz uzyskać co najmniej 20 punktów.
6. Czytaj uważnie wszystkie zadania.
7. Rozwiązania zaznaczaj na KARCIE ODPOWIEDZI długopisem lub piórem z czarnym tuszem/atramentem.
8. Do każdego zadania podane są cztery możliwe odpowiedzi: A, B, C, D. Odpowiada im następujący układ kratek w KARCIE ODPOWIEDZI:

A	B	C	D
---	---	---	---

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

<input checked="" type="checkbox"/>	B	C	D
-------------------------------------	---	---	---

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

<input checked="" type="checkbox"/>	B	C	<input checked="" type="checkbox"/>
-------------------------------------	---	---	-------------------------------------

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!**

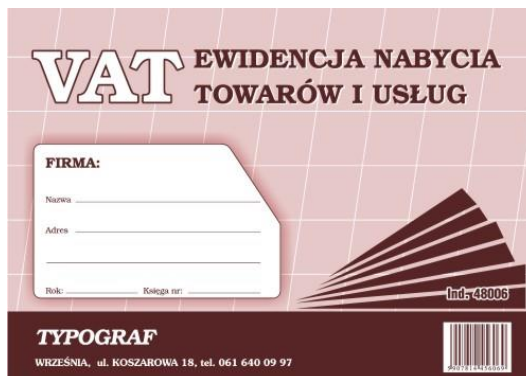
\* w przypadku braku numeru PESEL – seria i numer paszportu lub innego dokumentu potwierdzającego tożsamość

### Zadanie 1.

Którą ewidencję prowadzi podatnik rozliczający się z podatku dochodowego na zasadach ogólnych?



A.



B.



C.



D.

### Zadanie 2.

Spółka, której kapitałowy udział właścicielski potwierdzony jest w formie papierów wartościowych nabywanych na giełdzie, jest spółką

- A. akcyjną.
- B. cywilną.
- C. komandytową.
- D. z ograniczoną odpowiedzialnością.

### Zadanie 3.

Działalność przedsiębiorcy, polegająca na prowadzeniu rolnikom rachunkowości dla celów podatku VAT, jest działalnością

- A. usługową.
- B. handlową.
- C. produkcyjną.
- D. marketingową.

### Zadanie 4.

Według kosztorysu, zakup i montaż nowej maszyny wynosi 550 000,00 zł. Firma posiada 35% środków własnych na sfinansowanie inwestycji, pozostała kwota potrzebna do realizacji zakupu zostanie sfinansowana z kredytu, którego wysokość powinna wynosić

- A. 177 000,00 zł
- B. 275 500,00 zł
- C. 357 500,00 zł
- D. 477 000,00 zł

**Zadanie 5.**

Najbardziej dostępnym i tanim źródłem krótkoterminowego uzupełniania brakujących środków kapitałowych finansowania działalności firmy handlowej jest kredyt

- A. kupiecki.
- B. obrotowy.
- C. komercyjny.
- D. konsumpcyjny.

**Zadanie 6.**

Kadry wyższego szczebla liczą się ze zdaniem każdego pracownika. Decyzje podejmowane są w porozumieniu z pracownikami i po wysłuchaniu ich opinii. Kierownik szanuje zdanie swoich pracowników i wysłuchuje ich. Jest to styl kierowania

- A. liberalny.
- B. autorytarny.
- C. nieingerujący.
- D. demokratyczny.

**Zadanie 7.**

Jeżeli firma o zasięgu lokalnym zamierza zaoferować swoim klientom nowy produkt, to najlepszą formą promocji będzie

- A. reklama w telewizji publicznej.
- B. uczestnictwo w ogólnokrajowych targach.
- C. reklama zamieszczona w prasie o zasięgu krajowym.
- D. rozdawanie darmowych próbek produktu w czasie sprzedaży.

**Zadanie 8.**

Którą instrukcję należy umieścić w punktach gastronomicznych obok umywalek?

### INSTRUKCJA POSTĘPOWANIA NA WYPADEK POWSTANIA POŻARU

**ALARMOWANIE**

- W przypadku powstania pożaru należy zachować spokój, nie wywołać paniki i natychmiast zgłosić alarm: **POZAR!** innym pracownikom, uruchomić najbliższy ręczny ostrzegacz pożarowy lub telefonowa z automatycznym sygnałem alarmowym.
- Alarmująca: **CENTRUM POWIADOMIENIA RATUNKOWEGO tel. 112 lub STRAŻ POZARNA tel. 998** należy podać:  
- gdzie i co się pali (adres i nazwa obiektu)  
- czy istnieje zagrożenie ludzi,  
- naliczając numer telefonu z którego wzywa się Straż Pożarną.

**UWAGA!** Osobę świadczą o powstaniu pożaru zgłoszenia i odciskac chławić przy telefonie na ewentualne sprawdzenie.

3. O powstałym pożarze należy powiedzieć:  
**POLICJĘ tel. 997 lub alarmowy 112;**  
**DYREKTORA (KIEROWNIKA ZAKŁADU) tel. \_\_\_\_\_**

4. W razie potrzeby (niezapowiedziany wypadek, авария) alarmować:  
**POGOTOWIE RATUNKOWE tel. 999 lub alarmowy 112**  
**POGOTOWIE ENERGOTECZNE tel. 991 lub \_\_\_\_\_**  
**POGOTOWIE GAZOWE tel. 992 lub \_\_\_\_\_**  
**POGOTOWIE WYKONAWCZO-REPARACYJNE tel. 994 lub \_\_\_\_\_**  
**POGOTOWIE CIEPŁOWNICZE tel. 993 lub \_\_\_\_\_**

**POSTĘPOWANIE W PRZYPADKU POŻARU**

- Równocześnie z alarmowaniem należy natychmiast przystąpić do gaszenia ognia przy pomocy znajdującego się w pobliżu sprzętu pożarniczego (gaśnicę, gaśnicę palniczą, hydranty pożarowe) i ewakuacji pomieszczeń.
- Do czasu przybycia straży pożarnej, ewakuację wykonuje kierownik Zakładu lub wyznaczona przez niego osoba.
- Z chwilą przybycia straży pożarnej należy podporządkować się poleceniom dowódcy przybyłej jednostki i udzielić niezbędnych informacji.
- Każda osoba przystępująca do akcji powinna pamiętać że:  
- w pierwszoplanowy należy ewakuować ludzi;  
- należy wystrzegać się używania urządzeń pod napięciem w budynkach objętych pożarem, jeżeli sprzyja to rozprzestrzenianiu się ognia,  
- nie wolno gasić wódą urządzeń elektrycznych pod napięciem, cieczy palnych i substancji silnie żrących, rozpryskających się, lub substancji, które powstają przy ich rozkładzie;  
- należy uważać z wszelkiego rodzaju rurami z gazem technicznym, naczyniami z cieciami innymi, cenne maszyny i inne dokumenty.

**Umiejętne stosowanie środków gaśniczych umożliwia szybkie ugaszenie pożaru!**

### INSTRUKCJA BHP MYCIA I DEZYNFEKCJI RĄK

**UWAGA OGÓLNA**

Przestrzeganie higieny osobistej, a szczególnie mycie rąk jest podstawowym obowiązkiem każdej osoby zatrudnionej w zakładzie.

**MYCIE RĄK**

- Ręce splukać pod bieżącą wodą.
- Z naciśniętego dozownika pobrać mydło w pianie i myć zgodnie z podaną poniżej techniką przez około 30 sekund.
- Splukać ciepłą wodą.
- Dokładnie osuszyć ręce papierowym ręcznikiem.
- Zużyty ręcznik umieścić w pojemniku pod umywalką.

**DEZYNFEKCJA RĄK**

- Z naciśniętego dozownika pobrać odpowiednią ilość środka dezynfekującego.
- Wcierając środek dezynfekujący w dłonie i nadgarstki zgodnie z podaną niżej techniką w ilości około 30 ml. przez około 30 sekund, aż do wyschnięcia skóry (jeżeli producent nie zaleca splukiwania środka dezynfekującego).
- Splukać ciepłą wodą (jeżeli tak zaleca producent).
- Ręce dokładnie osuszyć papierowym ręcznikiem.
- Zużyty ręcznik umieścić w pojemniku pod umywalką.

**TECHNIKA MYCIA I DEZYNFEKCJI RĄK**

Mycie i dezynfekcję należy wykonywać zgodnie z podaną poniżej techniką.

Podanie wewnętrznej części dłoni.	Podanie grzbietowej powierzchni zewnętrznej palców jednej dłoni pod zgiętymi palcami drugiej dłoni.
Podanie wewnętrznej części dłoni z przyległymi palcami aż do zgięcia między palcami.	Obrotowe podanie kciuka prawej dłoni z przyległymi palcami lewej dłoni i odwrotnie.
Podanie wewnętrznej części prawej dłoni z grzbietową częścią lewej dłoni, a następnie w zrotowanej kciukiem wewnętrznej części lewej dłoni o grzbietową prawej.	Obrotowe podanie wewnętrznej części prawej dłoni zgiętych palcami lewej dłoni i odwrotnie.

**UWAGI KOŃCOWE**

- Nie należy dotykać rękoma pojemnika na zużyte ręczniki.
- Instrukcje należy umieścić przy umywalkach do mycia rąk.
- Zgodnie z zaleceniemi producenta do dezynfekcji stosować środki \_\_\_\_\_

A.

B.

### INSTRUKCJA BHP OBOWIĄZUJĄCA WSZYSTKICH PRACOWNIKÓW

**WSTĘP**

**1. ZAKRES OBLASZCZANIA**

**2. Celem instrukcji jest:**

- zapewnić, aby pracownicy byli świadomi i odpowiedzialni za bezpieczeństwo;
- zapewnić, aby pracownicy byli świadomi i odpowiedzialni za bezpieczeństwo;

**3. Zakres instrukcji jest:**

- zakres instrukcji jest:
- zakres instrukcji jest:

**4. Zakres instrukcji jest:**

- zakres instrukcji jest:
- zakres instrukcji jest:

**5. Zakres instrukcji jest:**

- zakres instrukcji jest:
- zakres instrukcji jest:

**6. Zakres instrukcji jest:**

- zakres instrukcji jest:
- zakres instrukcji jest:

**7. Zakres instrukcji jest:**

- zakres instrukcji jest:
- zakres instrukcji jest:

**8. Zakres instrukcji jest:**

- zakres instrukcji jest:
- zakres instrukcji jest:

**9. Zakres instrukcji jest:**

- zakres instrukcji jest:
- zakres instrukcji jest:

**10. Zakres instrukcji jest:**

- zakres instrukcji jest:
- zakres instrukcji jest:

**11. Zakres instrukcji jest:**

- zakres instrukcji jest:
- zakres instrukcji jest:

**12. Zakres instrukcji jest:**

- zakres instrukcji jest:
- zakres instrukcji jest:

**13. Zakres instrukcji jest:**

- zakres instrukcji jest:
- zakres instrukcji jest:

**14. Zakres instrukcji jest:**

- zakres instrukcji jest:
- zakres instrukcji jest:

**15. Zakres instrukcji jest:**

- zakres instrukcji jest:
- zakres instrukcji jest:

**16. Zakres instrukcji jest:**

- zakres instrukcji jest:
- zakres instrukcji jest:

**17. Zakres instrukcji jest:**

- zakres instrukcji jest:
- zakres instrukcji jest:

**18. Zakres instrukcji jest:**

- zakres instrukcji jest:
- zakres instrukcji jest:

**19. Zakres instrukcji jest:**

- zakres instrukcji jest:
- zakres instrukcji jest:

**20. Zakres instrukcji jest:**

- zakres instrukcji jest:
- zakres instrukcji jest:

**21. Zakres instrukcji jest:**

- zakres instrukcji jest:
- zakres instrukcji jest:

**22. Zakres instrukcji jest:**

- zakres instrukcji jest:
- zakres instrukcji jest:

**23. Zakres instrukcji jest:**

- zakres instrukcji jest:
- zakres instrukcji jest:

**24. Zakres instrukcji jest:**

- zakres instrukcji jest:
- zakres instrukcji jest:

**25. Zakres instrukcji jest:**

- zakres instrukcji jest:
- zakres instrukcji jest:

**26. Zakres instrukcji jest:**

- zakres instrukcji jest:
- zakres instrukcji jest:

**27. Zakres instrukcji jest:**

- zakres instrukcji jest:
- zakres instrukcji jest:

**28. Zakres instrukcji jest:**

- zakres instrukcji jest:
- zakres instrukcji jest:

**29. Zakres instrukcji jest:**

- zakres instrukcji jest:
- zakres instrukcji jest:

**30. Zakres instrukcji jest:**

- zakres instrukcji jest:
- zakres instrukcji jest:

**31. Zakres instrukcji jest:**

- zakres instrukcji jest:
- zakres instrukcji jest:

**32. Zakres instrukcji jest:**

- zakres instrukcji jest:
- zakres instrukcji jest:

**33. Zakres instrukcji jest:**

- zakres instrukcji jest:
- zakres instrukcji jest:

**34. Zakres instrukcji jest:**

- zakres instrukcji jest:
- zakres instrukcji jest:

**35. Zakres instrukcji jest:**

- zakres instrukcji jest:
- zakres instrukcji jest:

**36. Zakres instrukcji jest:**

- zakres instrukcji jest:
- zakres instrukcji jest:

**37. Zakres instrukcji jest:**

- zakres instrukcji jest:
- zakres instrukcji jest:

**38. Zakres instrukcji jest:**

- zakres instrukcji jest:
- zakres instrukcji jest:

**39. Zakres instrukcji jest:**

- zakres instrukcji jest:
- zakres instrukcji jest:

**40. Zakres instrukcji jest:**

- zakres instrukcji jest:
- zakres instrukcji jest:

**41. Zakres instrukcji jest:**

- zakres instrukcji jest:
- zakres instrukcji jest:

**42. Zakres instrukcji jest:**

- zakres instrukcji jest:
- zakres instrukcji jest:

**43. Zakres instrukcji jest:**

- zakres instrukcji jest:
- zakres instrukcji jest:

**44. Zakres instrukcji jest:**

- zakres instrukcji jest:
- zakres instrukcji jest:

**45. Zakres instrukcji jest:**

- zakres instrukcji jest:
- zakres instrukcji jest:

**46. Zakres instrukcji jest:**

- zakres instrukcji jest:
- zakres instrukcji jest:

**47. Zakres instrukcji jest:**

- zakres instrukcji jest:
- zakres instrukcji jest:

**48. Zakres instrukcji jest:**

- zakres instrukcji jest:
- zakres instrukcji jest:

**49. Zakres instrukcji jest:**

- zakres instrukcji jest:
- zakres instrukcji jest:

**50. Zakres instrukcji jest:**

- zakres instrukcji jest:
- zakres instrukcji jest:

**51. Zakres instrukcji jest:**

- zakres instrukcji jest:
- zakres instrukcji jest:

**52. Zakres instrukcji jest:**

- zakres instrukcji jest:
- zakres instrukcji jest:

**53. Zakres instrukcji jest:**

- zakres instrukcji jest:
- zakres instrukcji jest:

**54. Zakres instrukcji jest:**

- zakres instrukcji jest:
- zakres instrukcji jest:

**55. Zakres instrukcji jest:**

- zakres instrukcji jest:
- zakres instrukcji jest:

**56. Zakres instrukcji jest:**

- zakres instrukcji jest:
- zakres instrukcji jest:

**57. Zakres instrukcji jest:**

- zakres instrukcji jest:
- zakres instrukcji jest:

**58. Zakres instrukcji jest:**

- zakres instrukcji jest:
- zakres instrukcji jest:

**59. Zakres instrukcji jest:**

- zakres instrukcji jest:
- zakres instrukcji jest:

**60. Zakres instrukcji jest:**

- zakres instrukcji jest:
- zakres instrukcji jest:

**61. Zakres instrukcji jest:**

- zakres instrukcji jest:
- zakres instrukcji jest:

**62. Zakres instrukcji jest:**

- zakres instrukcji jest:
- zakres instrukcji jest:

**63. Zakres instrukcji jest:**

- zakres instrukcji jest:
- zakres instrukcji jest:

**64. Zakres instrukcji jest:**

- zakres instrukcji jest:
- zakres instrukcji jest:

**65. Zakres instrukcji jest:**

- zakres instrukcji jest:
- zakres instrukcji jest:

**66. Zakres instrukcji jest:**

- zakres instrukcji jest:
- zakres instrukcji jest:

**67. Zakres instrukcji jest:**

- zakres instrukcji jest:
- zakres instrukcji jest:

**68. Zakres instrukcji jest:**

- zakres instrukcji jest:
- zakres instrukcji jest:

**69. Zakres instrukcji jest:**

- zakres instrukcji jest:
- zakres instrukcji jest:

**70. Zakres instrukcji jest:**

- zakres instrukcji jest:
- zakres instrukcji jest:

**71. Zakres instrukcji jest:**

- zakres instrukcji jest:
- zakres instrukcji jest:

**72. Zakres instrukcji jest:**

- zakres instrukcji jest:
- zakres instrukcji jest:

**73. Zakres instrukcji jest:**

- zakres instrukcji jest:
- zakres instrukcji jest:

**74. Zakres instrukcji jest:**

- zakres instrukcji jest:
- zakres instrukcji jest:

**75. Zakres instrukcji jest:**

- zakres instrukcji jest:
- zakres instrukcji jest:

**76. Zakres instrukcji jest:**

- zakres instrukcji jest:
- zakres instrukcji jest:

**77. Zakres instrukcji jest:**

- zakres instrukcji jest:
- zakres instrukcji jest:

**78. Zakres instrukcji jest:**

- zakres instrukcji jest:
- zakres instrukcji jest:

**79. Zakres instrukcji jest:**

- zakres instrukcji jest:
- zakres instrukcji jest:

**80. Zakres instrukcji jest:**

- zakres instrukcji jest:
- zakres instrukcji jest:

**81. Zakres instrukcji jest:**

- zakres instrukcji jest:
- zakres instrukcji jest:

**82. Zakres instrukcji jest:**

- zakres instrukcji jest:
- zakres instrukcji jest:

**83. Zakres instrukcji jest:**

- zakres instrukcji jest:
- zakres instrukcji jest:

**84. Zakres instrukcji jest:**

- zakres instrukcji jest:
- zakres instrukcji jest:

**85. Zakres instrukcji jest:**

- zakres instrukcji jest:
- zakres instrukcji jest:

**86. Zakres instrukcji jest:**

- zakres instrukcji jest:
- zakres instrukcji jest:

**87. Zakres instrukcji jest:**

- zakres instrukcji jest:
- zakres instrukcji jest:

**88. Zakres instrukcji jest:**

- zakres instrukcji jest:
- zakres instrukcji jest:

**89. Zakres instrukcji jest:**

- zakres instrukcji jest:
- zakres instrukcji jest:

**90. Zakres instrukcji jest:**

- zakres instrukcji jest:
- zakres instrukcji jest:

**91. Zakres instrukcji jest:**

- zakres instrukcji jest:
- zakres instrukcji jest:

**92. Zakres instrukcji jest:**

- zakres instrukcji jest:
- zakres instrukcji jest:

**93. Zakres instrukcji jest:**

- zakres instrukcji jest:
- zakres instrukcji jest:

**94. Zakres instrukcji jest:**

- zakres instrukcji jest:
- zakres instrukcji jest:

**95. Zakres instrukcji jest:**

- zakres instrukcji jest:
- zakres instrukcji jest:

**96. Zakres instrukcji jest:**

- zakres instrukcji jest:
- zakres instrukcji jest:

**97. Zakres instrukcji jest:**

- zakres instrukcji jest:
- zakres instrukcji jest:

**98. Zakres instrukcji jest:**

- zakres instrukcji jest:
- zakres instrukcji jest:

**99. Zakres instrukcji jest:**

- zakres instrukcji jest:
- zakres instrukcji jest:

**100. Zakres instrukcji jest:**

- zakres instrukcji jest:
- zakres instrukcji jest:

C.

D.

**Zadanie 9.**

Receptura produktu wchodzi w skład dokumentacji

- A. technicznej.
- B. serwisowej.
- C. rozruchowej.
- D. technologicznej.

**Zadanie 10.**

Podstawowym surowcem stosowanym do produkcji keczupu jest

- A. ogórek.
- B. kapusta.
- C. pomidor.
- D. kukurydza.

**Zadanie 11.**

Podstawowym procesem wykorzystywanym do przedłużania trwałości mleka spożywczego jest

- A. osmoza.
- B. destylacja.
- C. koagulacja.
- D. pasteryzacja.

**Zadanie 12.**

Stosowany w gastronomii proces obróbki termicznej, polegający na poddaniu produktu działaniu wysokiej temperatury w środowisku tłuszczu, jest

- A. suszeniem.
- B. smażeniem.
- C. tyndalizacją.
- D. gotowaniem.

**Zadanie 13.**

Produkcja chipsów odbywa się najczęściej poprzez obsmażanie osuszonych plastrów

- A. cebuli.
- B. selerów.
- C. ogórków.
- D. ziemniaków.

**Zadanie 14.**

Biologiczną metodą utrwalania żywności jest

- A. solenie.
- B. kiszenie.
- C. mrożenie.
- D. wędzenie.

**Zadanie 15.**

Jeżeli producent produkuje miesięcznie 20 ton frytek, w procesie produkcji zużywa się 100 litrów oleju rzepakowego na każdą tonę produktu, to ile oleju firma zużywa miesięcznie?

- A. 2 000 litrów.
- B. 4 000 litrów.
- C. 7 000 litrów.
- D. 9 000 litrów.

**Zadanie 16.**

Urządzeniem służącym do konserwacji mleka wysoką temperaturą jest

- A. chłodnia.
- B. wyparka.
- C. kombiwar.
- D. sterylizator.

### Zadanie 17.

Na rysunku przedstawiono

- A. grill przemysłowy.
- B. komorę wędzarniczą.
- C. pasteryzator do kiełbas.
- D. smaźalnię przemysłową.



### Zadanie 18.

Na którym rysunku przedstawiono urządzenie do pomiaru wilgotności zboża?



A.



B.



C.



D.

### Zadanie 19.

Firma pracuje na dwie zmiany. Każdą zmianę obsługuje 6 pracowników produkcyjnych i kierownik. Firma zatrudnia także dyrektora oraz 2 osoby do obsługi biura i działu sprzedaży w systemie jednozmianowym. Ilu pracowników zatrudnia firma?

- A. 13 pracowników.
- B. 15 pracowników.
- C. 17 pracowników.
- D. 19 pracowników.

**Zadanie 20.**

Co jest produktem ubocznym przy produkcji smalcu?

- A. Skwarki.
- B. Podroby.
- C. Szczecina.
- D. Mączka kostna.

**Zadanie 21.**

Wskaż produkt uboczny powstający przy produkcji twarogu, wykorzystywany w żywieniu zwierząt.

- A. Młóto.
- B. Serwatka.
- C. Maślanka.
- D. Ekspelery.

**Zadanie 22.**

Jak należy postąpić z towarem zniszczonym po zamoczeniu przez uszkodzony wichurą dach?

- A. Przecenić.
- B. Wycofać ze sprzedaży.
- C. Poinformować o tym sanepid.
- D. Informować kupujących o tym fakcie.

**Zadanie 23.**

Jeżeli data produkcji towaru to 20.01.2021 r., a termin przydatności do spożycia kończy się za 3 miesiące, to produkt ten należy sprzedać przed dniem

- A. 20.02.2021 r.
- B. 20.04.2021 r.
- C. 20.07.2021 r.
- D. 20.09.2021 r.

**Zadanie 24.**

Działania, które muszą być podjęte i warunki higieniczne, które muszą być spełnione i kontrolowane na wszystkich etapach produkcji lub obrotu, aby zapewnić bezpieczeństwo żywności, to

- A. Dobra Praktyka Higieniczna.
- B. Dobra Praktyka Produkcyjna.
- C. Dobra Praktyka Laboratoryjna.
- D. Analiza Zagrożeń i Krytycznych Punktów Kontroli.

**Zadanie 25.**

Jeżeli przedsiębiorca rozlicza się z podatku VAT w systemie miesięcznym, to w jakim czasie powinien rozliczyć się z urzędem skarbowym i złożyć deklarację?

- A. Do 10. dnia każdego miesiąca.
- B. Do 15. dnia każdego miesiąca.
- C. Do 20. dnia każdego miesiąca.
- D. Do 25. dnia każdego miesiąca.

**Zadanie 26.**

Ile wynosi stawka podatku dochodowego w formie liniowej w Polsce?

- A. 18%
- B. 19%
- C. 32%
- D. 38%

**Zadanie 27.**

Jeżeli kasa firmy wystawiła dokument „Kasa wypłaci”, to kopia dokumentu powinna zostać przekazana

- A. odbiorcy towaru.
- B. urzędowi skarbowemu.
- C. księgowej w firmie wystawcy.
- D. firmie transportowej przewożącej towar.

**Zadanie 28.**

Udziałowcy postanowili przeznaczyć dochód uzyskany w poprzednim roku na rozwój firmy. W bilansie kwota ta zostanie zaliczona do

- A. aktywów obrotowych.
- B. kapitałów własnych.
- C. aktywów trwałych.
- D. kapitałów obcych.

**Zadanie 29.**

Mały wiejski sklep ma obowiązek na koniec roku wykonać inwentaryzację towaru. Która forma inwentaryzacji będzie najlepsza?

- A. Weryfikacja.
- B. Spis z natury.
- C. Potwierdzenie sald.
- D. Pośrednia uproszczona.

**Zadanie 30.**

Wartość początkowa środka trwałego wynosi 250 000,00 zł, przewidywany okres użytkowania to 5 lat. Ile będzie wynosiła wartość amortyzacji rocznej?

- A. 40 000,00 zł
- B. 50 000,00 zł
- C. 60 000,00 zł
- D. 70 000,00 zł

**Zadanie 31.**

Ile wynosi stopa amortyzacji rocznej budynku, którego okres użytkowania jest przewidziany na 50 lat?

- A. 2%
- B. 5%
- C. 20%
- D. 50%

**Zadanie 32.**

Które konto jest kontem wynikowym?

- A. *Towary.*
- B. *Koszty zakupu towarów.*
- C. *Rachunek bieżący.*
- D. *Rozrachunki z dostawcami.*

**Zadanie 33.**

Na koniec okresu rozliczeniowego konto *Rozrachunki z tytułu podatku VAT* wykazało saldo Ct, co oznacza

- A. nadwyżkę podatku VAT naliczonego nad należnym.
- B. należność od urzędu skarbowego z tytułu podatku VAT.
- C. zobowiązanie wobec urzędu skarbowego z tytułu podatku VAT.
- D. nadwyżkę podatku VAT od zakupów nad podatkiem VAT od sprzedaży.



**Zadanie 34.**

Zapłacono zobowiązania wobec dostawców z konta bankowego. Operacja ta

- A. zwiększy sumę bilansową.
- B. zmniejszy sumę bilansową.
- C. nie ma wpływu na sumę bilansową.
- D. spowoduje zmniejszenie po stronie aktywów i zwiększenie po stronie pasywów.

**Zadanie 35.**

Przedsiębiorca zakupił materiały do produkcji. Środki finansowe przeznaczone na ten cel zostaną zaliczone do kosztów

- A. zarządu.
- B. finansowych.
- C. działalności handlowej.
- D. działalności podstawowej.

**Zadanie 36.**

Miesięczne koszty całkowite firmy	120 000,00 zł
Koszty zarządu	40 000,00 zł
Koszty finansowe	5 000,00 zł
Pozostałe koszty pośrednie	20 000,00 zł

Na podstawie danych zawartych w tabeli, koszty bezpośrednie w firmie wynoszą

- A. 22 000,00 zł
- B. 33 000,00 zł
- C. 44 000,00 zł
- D. 55 000,00 zł

**Zadanie 37.**

Pracownik ponosi całkowity koszt składki

- A. emerytalnej i rentowej.
- B. rentowej i wypadkowej.
- C. chorobowej i zdrowotnej.
- D. emerytalnej i wypadkowej.

**Zadanie 38.**

W Polsce wynagrodzenie pracownika **nie może** być mniejsze niż

- A. średnia płaca w kraju.
- B. średnia płaca w danej branży.
- C. prawnie ustalona płaca minimalna.
- D. połowa średniego wynagrodzenia w kraju.

**Zadanie 39.**

Dopłata z budżetu państwa do składek producentów rolnych dotyczy ubezpieczenia

- A. upraw.
- B. agrocasco.
- C. odpowiedzialności cywilnej.
- D. od ognia i innych zdarzeń losowych.

**Zadanie 40.**

Program komputerowy do ewidencji przychodów i rozchodów musi posiadać możliwość rozliczania także podatku od

- A. nieruchomości.
- B. towarów i usług.
- C. środków transportu.
- D. czynności cywilno-prawnych.