

EGZAMIN
POTWIERDZAJĄCY KWALIFIKACJE ZAWODOWE
Czerwiec 2008

ETAP PISEMNY

Instrukcja dla zdającego

1. Sprawdź czy arkusz egzaminacyjny zawiera 18 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 możesz uzyskać **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. Do każdego zadania podane są cztery możliwe odpowiedzi: A, B, C, D. Odpowiada im następujący układ kratek na 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":

■	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.

◉■	B	C	■
----	---	---	---

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!

CZĘŚĆ I

Zadanie 1.

Informacja na opakowaniu „*produkt bezglutenowy*” jest cenną wskazówką dla osób chorych na

- A. nadciśnienie.
- B. osteoporozę.
- C. nadwagę.
- D. celiakię.

Zadanie 2.

Wszechstronne zastosowanie papryki, dodatek cebuli i czosnku, używanie smalcu to cechy charakterystyczne dla kuchni

- A. węgierskiej.
- B. francuskiej.
- C. duńskiej.
- D. włoskiej.

Zadanie 3.

Krótkotrwała obróbka termiczna w środowisku wodnym to

- A. blanszowanie.
- B. macerowanie.
- C. peklowanie.
- D. dekantacja.

Zadanie 4.

Pod pojęciem redukcji sosów rozumie się zagęszczanie sosu poprzez

- A. odparowanie płynu podczas podgrzewania.
- B. odparowanie części sosu podczas przechowywania.
- C. podprawianie sosu dodatkowo śmietaną.
- D. dodanie do sosu żółtka lub mąki.

Zadanie 5.

Tranżerowanie polega na

- A. umiejętnym rozdzielaniu i porcjowaniu mięsa.
- B. oddzielaniu płatów mięsa ryb od kręgosłupa.
- C. nadziewaniu mięs.
- D. patroszeniu ryb.

Zadanie 6.

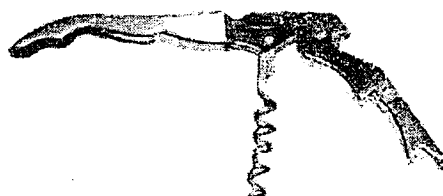
Pojęcie zarabiania odnosi się do

- A. rozprowadzania zawiesiny w zupie.
- B. napowietrzania piany z białek.
- C. łączenia składników ciast.
- D. mieszania masy mielonej.

Zadanie 7.

Przedstawiony na zdjęciu sprzęt do otwierania win to

- A. trybuszon.
- B. szprycer.
- C. blender.
- D. kokilka.



Zadanie 8.

Obsługa kelnerska konsumenta, polegająca na prezentacji dań oraz ich serwowaniu z półmiska na talerz z lewej strony konsumenta nazywana jest serwisem

- A. amerykańskim.
- B. francuskim.
- C. angielskim.
- D. rosyjskim.

Zadanie 9.

Który typ samoobsługi charakteryzują cechy takie jak: ograniczony asortyment potraw, szybkość obsługi?

- A. Francuski.
- B. Szwedzki.
- C. Czeski.
- D. Polski.

Zadanie 10.

Która cecha przyjęcia **nie jest** charakterystyczna dla bankietu angielskiego?

- A. Organizowanie w porze porannej (od 8.00 – 12.00).
- B. Przygotowanie stołów w formie bufetu.
- C. Brak miejsc siedzących dla gości.
- D. Czas trwania około 1,5 godziny.

Zadanie 11.

Oficjalne przyjęcie organizowane w godzinach 12⁰⁰ – 13⁰⁰, na którym kelnerzy roznoszą na tacach napoje alkoholowe i bezalkoholowe oraz skromne przekąski to

- A. cocktail party.
- B. lampka wina.
- C. garden party.
- D. aperitif.

Zadanie 12.

W którym z naczyń zwyczajowo podaje się jednoporcjowo zupy kremy?



A.



B.



C.



D.

Zadanie 13.

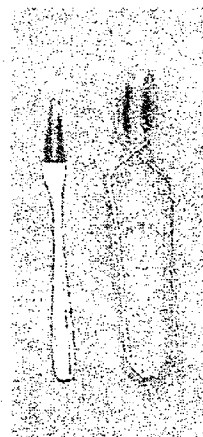
Do potraw zapiekanych jednoporcjowo o bardzo wysokiej temperaturze, podawanych na stół konsumenta w tym samym naczyniu, w którym się zapiekały, używa się naczyń

- A. ze szkła żaroodpornego.
- B. z porcelany.
- C. z kamionki.
- D. ze stali.

Zadanie 14.

Przedstawione na zdjęciu sztuczki służą do konsumpcji

- A. ślimaków.
- B. krewetek.
- C. homara.
- D. ostryg.



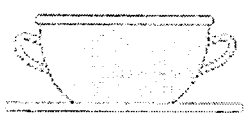
Zadanie 15.

W restauracji o wysokim standardzie świadczonych usług, po konsumpcji kurczaka, winogron lub homara, kelner powinien

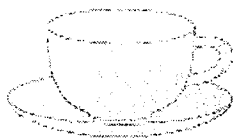
- A. przerwać obsługę, by umożliwić konsumentom przejście do toalety i umycie rąk.
- B. podać konsumentom miseczkę z wodą i serwetkę płócienną do wytarcia rąk.
- C. poinformować konsumentów, że mogą otrzymać świeżą serwetkę płócienną.
- D. zapytać konsumentów czy podać dodatkową serwetkę papierową lub płócienną.

Zadanie 16.

Które naczynie służy do podania kawy mokka?



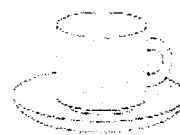
A.



B.



C.



D.

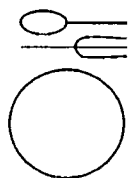
Zadanie 17.

Która z cech serwisu talerzowego jest postrzegana jako wada?

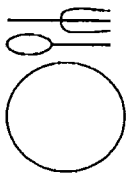
- A. Mniejsza ilość kelnerów zaangażowanych do obsługi gości.
- B. Brak wpływu gościa na wielkość porcji.
- C. Dobra kalkulacja produktów.
- D. Oszczędność naczyń i czasu.

Zadanie 18.

Na którym rysunku przedstawiono prawidłowe rozmieszczenie sztućców podawanych do deseru na przyjęciu okolicznościowym?



A.



B.



C.



D.

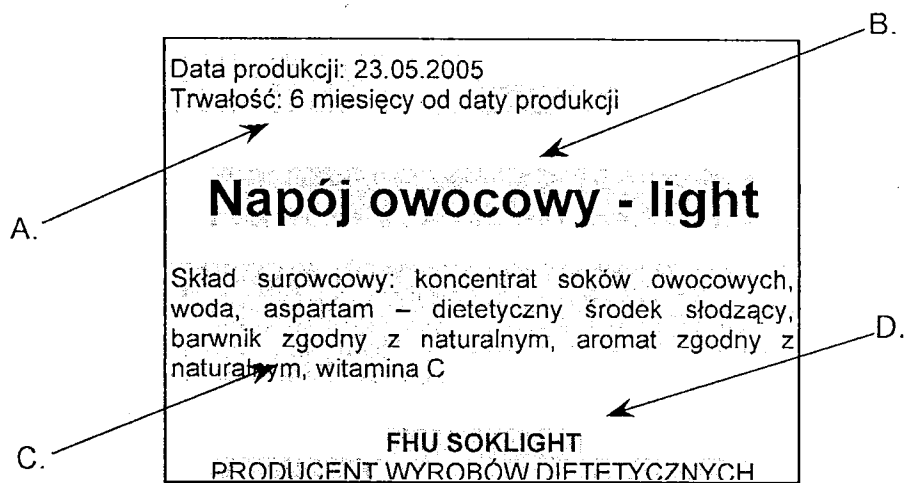
Zadanie 19.

Na bazie zakwasu z mąki żytniej wykonana jest zupa

- A. gulaszowa.
- B. kapuśniak.
- C. cebulowa.
- D. żurek.

Zadanie 20.

Element etykiety informujący konsumenta o obecności i rodzaju dietetycznych środków słodzących oznaczono literą



Zadanie 21.

Przedstawiony na zdjęciu przedmiot służy do

- A. wykrawania ciasteczek drobnych.
- B. formowania pierogów i uszek.
- C. oddzielania białka od żółtka.
- D. odmierzania składników napojów.



Zadanie 22.

Najlepszą metodą obróbki termicznej w celu uzyskania potraw lekkostrawnych jest

- A. pieczenie w piekarniku.
- B. smażenie bez tłuszczu.
- C. pieczenie na ruszcie.
- D. gotowanie na parze.

Zadanie 23.

Wino białe wytrawne podawane latem powinno mieć temperaturę

- A. od 18°C do 20°C
- B. od 14°C do 16°C
- C. od 8°C do 10°C
- D. od 2°C do 4°C

Zadanie 24.

Który napój ma temperaturę podania mieszczącą się w przedziale od 16°C do 18°C?

- A. Wino czerwone.
- B. Wino białe.
- C. Szampan.
- D. Piwo.

Zadanie 25.

Potrawy z warzyw strączkowych suchych dobrze regulują perystaltykę jelit, gdyż zawierają duże ilości

- A. węglowodanów.
- B. błonnika.
- C. tłuszczu.
- D. witamin.

Zadanie 26.

W magazynie produktów suchych, w którym przechowuje się nasiona warzyw strączkowych suchych, zapewnia się wilgotność na poziomie od 50% do 60% oraz temperaturę od 10°C do 15°C. Nieznaczny wzrost wilgotności i temperatury, powyżej wymaganych wartości granicznych, spowoduje

- A. gnicie nasion.
- B. utratę wody z nasion.
- C. kiełkowanie nasion.
- D. wyschnięcie nasion.

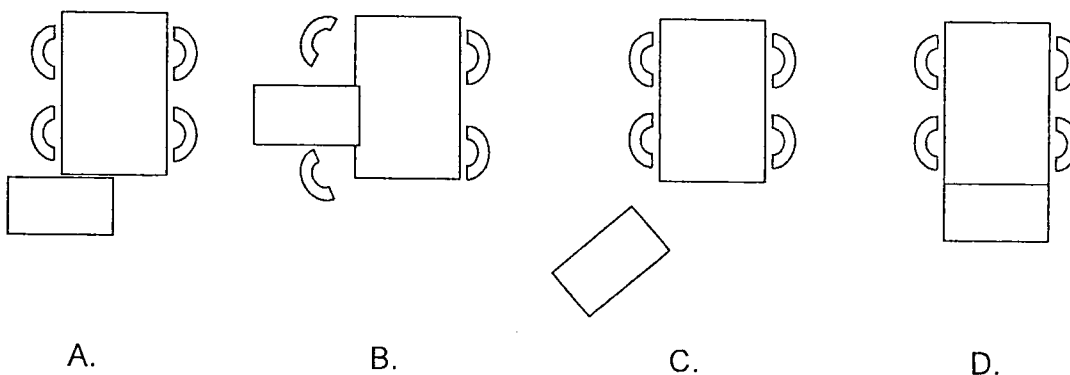
Zadanie 27.

Urządzenia do przechowywania mrozonek oraz komory mroźne powinny zapewnić temperaturę przechowywania

- A. od -20°C do -17°C
- B. od -16°C do -10°C
- C. od -9°C do -5°C
- D. od -4°C do -1°C

Zadanie 28.

W serwisie angielskim dostawienie stolika kelnerskiego w celu serwowania potraw powinno wyglądać tak jak na rysunku



Zadanie 29.

Przy obsłudze grup wycieczkowych najlepszym sposobem serwowania zupy jest

- A. nalewanie zupy z wazy przez kelnera.
- B. podanie zupy w bismarckach podgrzewczych.
- C. podanie zupy w talerzach głębokich.
- D. podanie zupy w dzbanku do samodzielnego nalania.

Zadanie 30.

Jeżeli do zestawu śniadaniowego podaje się talerzyk do pieczywa oraz nóż do masła, to talerzyk wraz z nożem ustawia się

- A. po prawej stronie talerza śniadaniowego.
- B. po lewej stronie talerza śniadaniowego.
- C. z prawej strony powyżej filiżanki.
- D. przed talerzem śniadaniowym.

Zadanie 31.

Przy założeniu, że 80 g dorsza zawiera 14,2 g białka, oblicz ile białka dostarczy nam porcja dorsza o masie 120 g.

- A. 35,5 g
- B. 28,4 g
- C. 21,3 g
- D. 7,1 g

Zadanie 32.

Bułka pszenna zwykła o masie 100 g zawiera 58,5 g węglowodanów. Korzystając z tabeli oblicz, ile energii pochodzącej z węglowodanów dostarczy bułka pszenna zwykła o masie 200 g.

- A. 1053 kcal
- B. 526 kcal
- C. 468 kcal
- D. 234 kcal

Składnik odżywczy	Wartość kaloryczna 1 g
Białko	4 kcal
Tłuszcze	9 kcal
Węglowodany	4 kcal

Zadanie 33.

Który zestaw obiadowy jest zaplanowany poprawnie?

- Chłodnik z jogurtu ze szczypiorkiem i rzodkiewką
- potrawka z kurczaka
- ryż na sypko
- napój mleczny kefirowo - czosnkowy

A.

- Żurek z jajkiem
- pierogi z kapustą kiszoną i pieczarkami
- kompot agrestowy

B.

- Zupa wiśniowa
- łazanki z kapustą kiszoną i grzybami
- kompot porzeczkowy

C.

- Zupa pomidorowa z makaronem
- pieczeń wieprzowa z sosem
- ryż na sypko
- bukiet jarzyn
- kompot jabłkowy

D.

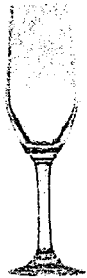
Zadanie 34.

Żywnienie ludzi wychudzonych charakteryzuje się rozłożeniem dziennej racji pokarmowej na posiłki o mniejszej objętości. W tego typu żywieniu posiłki należy podawać.

- A. na żądanie osoby żywionej.
- B. 1 lub 2 razy dziennie.
- C. 3 lub 4 razy dziennie.
- D. 5 lub 6 razy dziennie.

Zadanie 35.

Koniak podaje się w kieliszku przedstawionym na rysunku



A.



B.



C.



D.

Zadanie 36.

Win białych półsłodkich i słodkich nie podaje się do

- A. pieczeni.
- B. ciast i lodów.
- C. deserów.
- D. kawy.

Zadanie 37.

Wino czerwone poddaje się dekantacji w celu

- A. odmierzenia wina miarką.
- B. ochłodzenia wina lodem.
- C. serwowania z dużej karafki.
- D. usunięcia osadu z wina.

Zadanie 38.

Który kanał dystrybucji jest najczęściej stosowany w usługach gastronomicznych?

- A. Producent → konsument.
- B. Producent → handel hurtowy → konsument.
- C. Producent → handel detaliczny → konsument.
- D. Producent → handel hurtowy → handel detaliczny → konsument.

Zadanie 39.

Rozliczenia należności z konsumentem w restauracji dokonuje się na podstawie

- A. rachunku kelnerskiego.
- B. bloczku kelnerskiego.
- C. czeku kasowego.
- D. zamówienia.

Zadanie 40.

Zakład gastronomiczny poszerza zakres usług żywieniowych poprzez

- A. utrwalanie żywności na dłuższy okres czasu.
- B. przetwórstwo warzyw i owoców.
- C. działalność cateringową.
- D. dystrybucję surowców.

Zadanie 41.

W prawidłowo przygotowanej karcie zlecenia przyjęcia nie uwzględnia się

- A. formy przyjęcia (bankiet, przyjęcie zasiadane).
- B. nazwisk kadry prowadzących obsługę przyjęcia.
- C. określenia daty i godziny przyjęcia.
- D. limitu pieniężnego na 1 osobę.

Zadanie 42.

Aby zapewnić bezpieczeństwo żywności w zakładzie gastronomicznym należy spełnić warunki higieniczno-sanitarne oraz organizacyjne

- A. w procesie technologicznym obróbki surowca i półproduktu.
- B. na etapie zakupu surowców i półproduktów.
- C. na każdym etapie produkcji.
- D. podczas ekspedycji potraw.

Zadanie 43.

Przed włączeniem maszynki do mielenia do źródła zasilania nie należy

- A. sprawdzać kompletności i prawidłowego złożenia części.
- B. przytrzymywać gniazda elektrycznego.
- C. wycierać rąk po umyciu do sucha.
- D. umieszczać surowca w maszynce.

Zadanie 44.

Rozwój drobnoustrojów na powierzchni mięs klasyfikuje się w kategorii zagrożeń

- A. mikrobiologicznych.
- B. biologicznych.
- C. chemicznych.
- D. fizycznych.

Zadanie 45.

Przed przystąpieniem do pracy na stanowisku produkcyjnym, pracownik zakładu gastronomicznego powinien w pierwszej kolejności

- A. uruchomić urządzenia.
- B. przygotować naczynia.
- C. zgromadzić surowce.
- D. umyć dokładnie ręce.

Zadanie 46.

System HACCP nie obejmuje zasad i metod postępowania w zakresie

- A. określania krytycznych punktów kontroli.
- B. identyfikowania i oceniania zagrożeń.
- C. ustalania systemu monitorowania.
- D. ustalania receptury potraw.

Zadanie 47.

W diecie niskobiałkowej w celu ograniczenia podaży białka nie należy stosować w nadmiarze

- A. mięsa, ryb, mleka i przetworów mlecznych.
- B. tłuszczów pochodzenia roślinnego i zwierzęcego.
- C. miodu, cukru, kakao, używek i słodczy.
- D. ziemniaków, grzybów, warzyw i owoców.

Zadanie 48.

Gromadząc surowce i półprodukty spożywcze w magazynie zakładu gastronomicznego należy pamiętać przede wszystkim o ich ułożeniu według

- A. gramatury opakowania.
- B. najlepszego dostępu.
- C. daty produkcji.
- D. producentów.

Zadanie 49.

Naświetlanie jaj promieniami UV bądź ich sparzenie zabezpiecza przed

- A. rozmnażaniem drożdży.
- B. rozwojem Salmonelli.
- C. działaniem enzymów.
- D. rozwojem pleśni.

Zadanie 50.

W przypadku poważnego i głębokiego skaleczenia nożem podczas produkcji żywności należy

- A. założyć jałowy opatrunek, nie przystępować do dalszej pracy i skontaktować się z lekarzem.
- B. przemyć ranę wodą lub wodą utlenioną, założyć jałowy opatrunek i przystąpić do dalszej pracy.
- C. zdezynfekować ranę wodą utlenioną i nie przystępować do dalszej pracy.
- D. zdezynfekować ranę spirytusem do przemywania i założyć opatrunek.

CZĘŚĆ II

Zadanie 51.

Do dóbr konsumpcyjnych nie zalicza się

- A. żywności.
- B. odzieży.
- C. sprzętu RTV.
- D. maszyn produkcyjnych.

Zadanie 52.

Podstawowym zadaniem banków komercyjnych jest

- A. udostępnianie sejfów bankowych.
- B. prowadzenie badań marketingowych.
- C. gromadzenie depozytów i udzielanie kredytów.
- D. inwestowanie na Giełdzie Papierów Wartościowych.

Zadanie 53.

Absolwent technikum podjął w dniu 1 stycznia 2005 r. pierwszą pracę na podstawie umowy o pracę w wymiarze $\frac{1}{2}$ etatu. Na dzień 1 lipca 2005 r. będzie mógł skorzystać z urlopu wypoczynkowego wynoszącego

- A. 5 dni
- B. 7 dni
- C. 10 dni
- D. 13 dni

Art.153
Pracownik podejmujący pracę po raz pierwszy, w roku kalendarzowym, w którym podjął pracę, uzyskuje prawo do urlopu z upływem każdego miesiąca pracy w wymiarze $\frac{1}{12}$ wymiaru urlopu przysługującego mu po przepracowaniu roku.
Art.154
Wymiar urlopu wynosi: - 20 dni roboczych, jeżeli pracownik jest zatrudniony krócej niż 10 lat, - 26 dni roboczych, jeżeli pracownik jest zatrudniony co najmniej 10 lat. Wymiar urlopu dla pracownika zatrudnionego w niepełnym wymiarze czasu pracy ustala się proporcjonalnie do wymiaru czasu pracy tego pracownika.

Wyciąg z Kodeksu pracy. Art. 153 i art. 154

Zadanie 54.

Najkorzystniejsza wysokość oprocentowania lokaty terminowej to

- A. 1%
- B. 2,5%
- C. 3%
- D. 4,5%

Zadanie 55.

Na rynku pojawił się nowy produkt. Ceny, ilości oferowane przez producenta oraz ilości nabywane przez konsumenta przedstawia tabela. Ile wynosi cena równowagi rynkowej?

- A. 50 zł
- B. 52 zł
- C. 54 zł
- D. 56 zł

Ilość oferowana w szt.	Cena w zł/szt.	Ilość nabywana w szt.
100	50	500
200	52	400
300	54	300
400	56	200
500	58	100

Zadanie 56.

Wynagrodzenie pracownika zatrudnionego w systemie akordowym, który wytworzył w ciągu miesiąca 5 000 sztuk produktu, otrzymując 0,30 zł za 1 sztukę wyniesie

- A. 1 400 zł
- B. 1 500 zł
- C. 1 600 zł
- D. 1 700 zł

Zadanie 57.

Najstarsza forma handlu, której istotą jest wymiana towaru na inny towar to

- A. barter.
- B. import.
- C. eksport.
- D. reeksport.

Zadanie 58.

Zgodnie z prawem popytu, wzrost ceny danego dobra powoduje, że

- A. nabywcy zwiększają zakupy.
- B. nabywcy ograniczają zakupy.
- C. producenci ograniczają produkcję.
- D. producenci wytwarzają więcej dóbr.

Zadanie 59.

Podatek VAT obliczony od sprzedaży według raportów kas fiskalnych wynosi 11 000 zł. Podatek VAT obliczony od zakupu według faktur VAT wynosi 4 700 zł. Jaką kwotę podatku VAT odprowadzi podatnik do urzędu skarbowego?

- A. 4 700 zł
- B. 6 300 zł
- C. 11 000 zł
- D. 15 700 zł

Zadanie 60.

Procedura rejestracyjna przedsiębiorstwa obejmuje między innymi zgłoszenie dla celów podatkowych, którego należy dopełnić w

- A. Urzędzie Miasta.
- B. Urzędzie Skarbowym.
- C. Urzędzie Statystycznym.
- D. Krajowym Rejestrze Sądowym.

Zadanie 61.

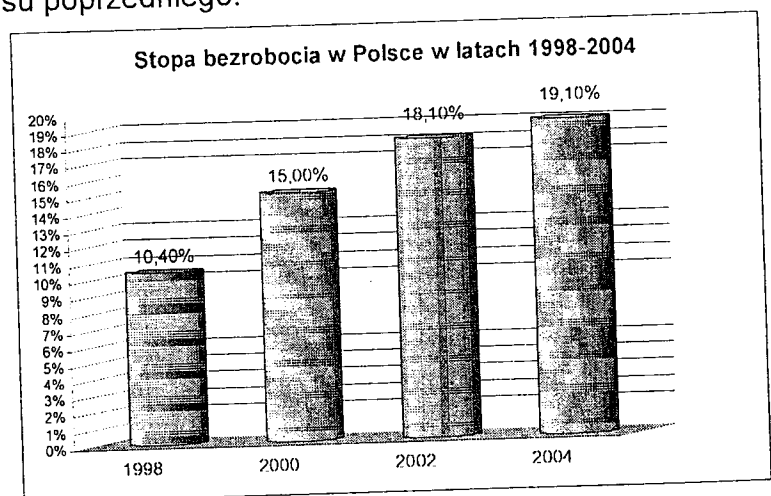
Osoba fizyczna prowadząca jednoosobowe przedsiębiorstwo podejmuje i wykonuje działalność gospodarczą w oparciu o przepisy ustawy

- A. Kodeks pracy.
- B. Prawo spółdzielcze.
- C. Kodeks spółek handlowych.
- D. o swobodzie działalności gospodarczej.

Zadanie 62.

Na podstawie wykresu określ, w którym roku w Polsce nastąpił największy przyrost bezrobocia w stosunku do okresu poprzedniego.

- A. 1998
- B. 2000
- C. 2002
- D. 2004



Zadanie 63.

Podatnik prowadzący działalność gospodarczą opodatkowaną w formie karty podatkowej zamierza złożyć w urzędzie skarbowym zeznanie podatkowe. Którą deklarację podatkową powinien wypełnić?

- A. PIT-36
- B. PIT-36L
- C. PIT-16A
- D. PIT-28

PIT-36 przeznaczony jest dla osób, które osiągnęły dochody (poniosły straty) z działalności gospodarczej opodatkowanej na zasadach ogólnych, z której rozliczyły się w trakcie roku samodzielnie.

PIT-36L zeznanie o wysokości osiągniętego w roku poprzednim dochodu (poniesionej straty) z pozarolniczej działalności gospodarczej opodatkowanej stawką liniową 19%.

PIT-16A przeznaczony dla podatników karty podatkowej; roczna deklaracja o wysokości składki na powszechne ubezpieczenie w NFZ zapłaconej i odliczonej od karty podatkowej w poszczególnych miesiącach.

PIT-28 przeznaczony dla osób prowadzących działalność opodatkowaną ryczałtem od przychodów ewidencjonowanych.

Zadanie 64.

Proces wzrostu ogólnego poziomu cen to

- A. inflacja.
- B. deflacja.
- C. indeksacja.
- D. dewaluacja.

Zadanie 65.

Życiorys zawodowy powinien zawierać zwięzłe informacje na temat

- A. doświadczenia zawodowego.
- B. danych dotyczących rodziny.
- C. oczekiwanego wynagrodzenia.
- D. motywów podjęcia oferowanej pracy.

Zadanie 66.

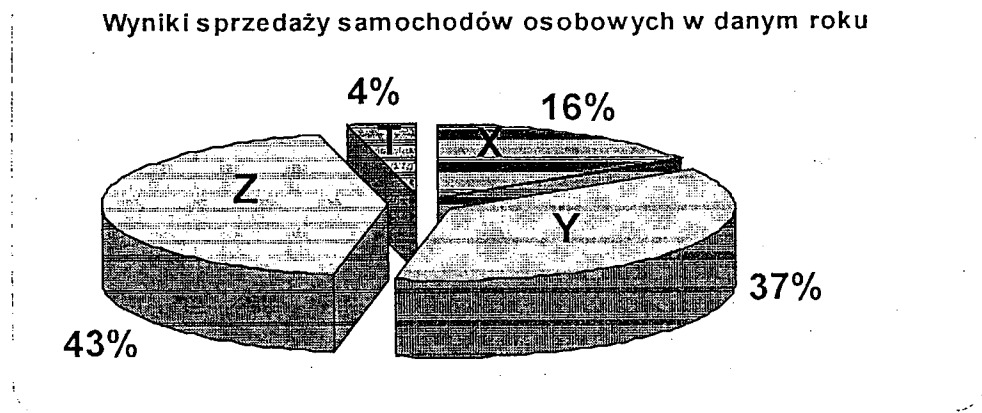
Akcja jest papierem wartościowym potwierdzającym

- A. udzielenie pożyczki.
- B. zaciągnięcie pożyczki.
- C. udział w kapitale spółki akcyjnej.
- D. udział w kapitale Skarbu Państwa.

Zadanie 67.

Wykres przedstawia wyniki sprzedaży samochodów osobowych w kraju w danym roku. Która z marek samochodów (X, Y, Z, T) była najczęściej kupowana?

- A. X
- B. Y
- C. Z
- D. T



Zadanie 68.

Dokumentem określającym tryb rozwiązania stosunku pracy, w którym zawarte są także informacje dotyczące między innymi okresu i rodzaju wykonywanej pracy, zajmowanych stanowisk, wysokości i składników wynagrodzenia jest

- A. umowa o pracę.
- B. list motywacyjny.
- C. świadectwo pracy.
- D. życiorys zawodowy.

Zadanie 69.

Podatnik złożył roczne zeznanie podatkowe w dniu 28 kwietnia 2005 r. Zamieszczony poniżej fragment deklaracji PIT-36 dotyczy zeznania o wysokości osiągniętego dochodu (poniesionej straty) w roku podatkowym

- A. 2002
- B. 2003
- C. 2004
- D. 2005

POL TAX POŁA JASNE WYPEŁNIA PODATEK, POŁA CIEMNE WYPEŁNIA LICZBĄ SKARBOWY, WYPEŁNIĆ NA MASZYNE, KRAPIEŁKOWO LUB RĘCZNIE, DUŻYMI DRUKOWANYMI LITERAMI, CZARNYM LUB NIEBIESZYM KOŁOBREM

1. Numer identyfikacji Podatkowej podatnika	2. Numer identyfikacji Podatkowej małżonka	3. Nr dokumentu	4. Status
6 4 5 - 3 2 8 - 1 5 - 1 7			

PIT-36

ZEZNANIE O WYSOKOŚCI OSIĄGNIĘTEGO DOCHODU (PONIESIONEJ STRATY) W ROKU PODATKOWYM

6. Rok **2004**

Formularz jest przeznaczony dla podatników. Mózcy nie wypełniać zeznania PIT-36.

Podstawa prawna:	Art. 45 ust. 1 ustawy z dnia 26 lipca 1991 r. o podatku dochodowym od osób fizycznych (Dz.U. z 2000 r. Nr 14, poz. 176, ze zm.), zwanej dalej "ustawą"
Termin składania:	Do dnia 30 kwietnia roku następującego po roku podatkowym.
Miejscu składania:	Urząd skarbowy właściwy według miejsca zamieszkania lub pobytu.

5. Wybór sposobu opodatkowania (oznaczyc właściwy kwadrant)

1 indywidualnie 2 wspólnie z małżonkiem 3 w sposób przewidziany dla osób zawierających wybitnie wybitnych dzieć

Zadanie 70.

Cechą umowy o pracę na czas określony jest między innymi to, że

- A. zawiera tylko datę rozpoczęcia pracy.
- B. nie jest podana data ustania stosunku pracy.
- C. zawiera okres wypowiedzenia stosunku pracy.
- D. zawiera wyraźnie określoną datę zakończenia pracy.

..... pieczęć pracodawcy	Katowice, dn. 1 grudnia 2001 r.
Umowa o pracę na czas określony	
<p>Zawarta 1 grudnia 2001 r. w Katowicach pomiędzy Kola Sp. z o.o. z siedzibą w Katowicach ul. Dworska 31, zwaną dalej Pracodawcą, reprezentowanym przez Pana Marcina Kowalskiego a Panią Marią Nowak zamieszkałą w Sosnowcu, ul. Długa 4, zwaną dalej Pracownikiem o treści następującej:</p>	
<ol style="list-style-type: none">1. Pracodawca zatrudnia Pracownika na czas określony od 1 grudnia 2001 r. do 31 lipca 2002 r. na stanowisku przedstawiciela handlowego w pełnym wymiarze czasu pracy.2. Do obowiązków Pracownika należy nawiązywanie kontaktów z nowymi oraz utrzymywanie z dotychczasowymi klientami, oferowanie i sprzedaż komputerów.3. Pracownik wykonuje pracę na terenie województwa śląskiego.4. Pracownik jest zobowiązany stawić się do pracy 1 grudnia 2001 r. w siedzibie Pracodawcy.5. Za wykonaną pracę Pracownik otrzymuje wynagrodzenie zasadnicze 3 000 zł brutto oraz miesięczną prowizję od obrotu: 100 zł brutto od sprzedaży każdego komputera.6. Umowę sporządzono w dwóch jednobrzmiących egzemplarzach, po jednym dla każdej ze stron.	
Pracownik	Pracodawca
..... podpis podpis