

*Arkusze zawiera informacje prawnie  
chronione do momentu rozpoczęcia egzaminu*

Układ graficzny © CKE 2015

**CKE** **CENTRALNA  
KOMISJA  
EGZAMINACYJNA**

Nazwa kwalifikacji: **Wykonywanie prac pomocniczych w obiektach świadczących usługi hotelarskie**

Oznaczenie kwalifikacji: **T.01**

Wersja arkusza: **X**

**T.01-X-15.05**

Czas trwania egzaminu: **60 minut**

## **EGZAMIN POTWIERDZAJĄCY KWALIFIKACJE W ZAWODZIE**

**Rok 2015**

**CZĘŚĆ PISEMNA**

### **Instrukcja dla zdającego**

1. Sprawdź, czy arkusz egzaminacyjny zawiera 9 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 krater 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.

Waga osobowa stanowi wyposażenie węzła higieniczno-sanitarnego w hotelach kategorii

- A. 2\*.
- B. 3\*.
- C. 4\*.
- D. 5\*.

### Zadanie 2.

Który z wymienionych elementów wyposażenia jednostki mieszkalnej jest obowiązkowy tylko dla hotelu 5\*?

- A. Sejf.
- B. Stolik.
- C. Lustro.
- D. Bagażnik.

### Zadanie 3.

W pokoju hotelowym umyto okna, wyprano i zmieniono firany i obrusy oraz przesunięto wyposażenie meblowe w celu posprzątania powierzchni na co dzień niedostępnych. Który rodzaj sprzątania wykonano w tej jednostce?

- A. Awaryjne.
- B. Okresowe.
- C. Codzienne.
- D. Okolicznościowe.

### Zadanie 4.

Z którego materiału powinna być wykonana ściereczka przeznaczona do ścierania kurzy z mebli?

- A. Filcu.
- B. Bawełny.
- C. Jedwabiu.
- D. Mikrofibry.

### Zadanie 5.

Drewniana podłoga po zamieceniu lub odkurzeniu powinna zostać natarta pastą o działaniu

- A. wybielającym.
- B. odświeżającym.
- C. konserwującym.
- D. dezynfekującym.

**Zadanie 6.**

Małżeństwo chce wynająć pokój w hotelu w terminie od 4 do 6 czerwca. Który rodzaj pokoju zaproponuje im recepcjonista zgodnie z grafikiem?

- A. SGL
- B. DBL
- C. TPL
- D. APT

J.m./data	01.06	02.06	03.06	04.06	05.06	06.06
<b>SGL</b>	R	R	R	R	R	
<b>DBL</b>	R	R	R			
<b>TPL</b>		R	R	R		
<b>APT</b>			R	R	R	R

**Zadanie 7.**

Który z wymienionych typów pokoi ma podwyższony standard?

- A. Single.
- B. Studio.
- C. Duplex.
- D. Superior.

**Zadanie 8.**

Jakich środków należy użyć podczas czyszczenia kabiny prysznicowej w węźle higieniczno-sanitarnym?

- A. Piorących.
- B. Myjących.
- C. Zapachowych.
- D. Dezynfekujących.

**Zadanie 9.**

Pracownik służby pięter przygotowujący jednostkę mieszkalną na przyjazd gościa VIP powinien w niej umieścić

- A. wstawkę.
- B. dostawkę.
- C. nadstawkę.
- D. przystawkę.

**Zadanie 10.**

Jednostka mieszkalna posiadająca wyposażenie do obsługi gości niepełnosprawnych określana jest jako

- A. rezydencjonalna.
- B. podstawowa.
- C. specjalna.
- D. studio.

### Zadanie 11.

Środki piorące oraz płyny do płukania są stosowane przy obsłudze

- A. warnika.
- B. pralnicy.
- C. wirówki.
- D. prasownicy.

### Zadanie 12.

Który środek ochronny wykorzystuje pokojowa podczas używania środków dezynfekujących?

- A. Fartuch.
- B. Obuwie.
- C. Maseczkę.
- D. Rękawice.

### Zadanie 13.

Który z pracowników hotelu posługuje się wózkiem przedstawionym na fotografii?

- A. Pokojowa.
- B. Bagażowy.
- C. Parkingowy.
- D. Korytarzowy.



### Zadanie 14.

Obsługa techniczna hotelu, ze względu na bezpieczeństwo gości i personelu, powinna regularnie dokonywać przeglądu

- A. stanu czystości w pokojach.
- B. stanu czystości w sanitariatach.
- C. sprawności urządzeń dźwigowych.
- D. sprawności urządzeń biurowych.

### Zadanie 15.

Kogo powinna zawiadomić pokojowa, gdy w sprzątanym pokoju po wyjeździe gościa znalazła jego dokumenty?

- A. Kierownika gastronomii.
- B. Recepcjonistę concierge.
- C. Kierownika służby pięter.
- D. Pracownika guest relations.

### Zadanie 16.

Do której części gastronomii hotelowej należy kuchnia?

- A. Handlowej.
- B. Produkcyjnej.
- C. Ekspedycyjnej.
- D. Administracyjnej.

### Zadanie 17.

W pomieszczeniu przedstawionym na fotografii

- A. obiera się warzywa.
- B. zmywa się naczynia.
- C. przygotowuje się mięso.
- D. magazynuje się odpadki.



### Zadanie 18.

Które z wymienionych urządzeń są podstawowym wyposażeniem ekspedycji?

- A. Mikser, maszyna do mięsa.
- B. Ekspres do kawy, podgrzewacz.
- C. Obieraczka do warzyw, sortownik.
- D. Wyparzacznik do naczyń, zlewozmywak.

### Zadanie 19.

Które urządzenie przedstawiono na fotografii?

- A. Płuczkę.
- B. Parowar.
- C. Krajalnicę.
- D. Podgrzewacz.



### Zadanie 20.

Do mycia łań, stołów i krajalnic w kuchni hotelowej powinno stosować się środki

- A. czyszczące.
- B. konserwujące.
- C. neutralizujące.
- D. dezynfekujące.

### Zadanie 21.

Które z wymienionych czynności **nie należą** do codziennych prac porządkowych w sali konsumenckiej?

- A. Wietrzenie.
- B. Wycieranie.
- C. Odkurzanie.
- D. Froterowanie.

### Zadanie 22.

Sprzęt kuchenny typu patelnie i garnki należy myć

- A. w przygotowni I.
- B. w przygotowni II.
- C. w zmywalni naczyń stołowych.
- D. w zmywalni naczyń kuchennych.

### Zadanie 23.

Przedstawiona na fotografii obieraczka jest wykorzystywana przy obróbce wstępnej

- A. mięsa.
- B. serów.
- C. wędlin.
- D. warzyw.



### Zadanie 24.

Jak nazywa się poddanie delikatnych warzyw i owoców działaniu gorącej, a następnie zimnej wody?

- A. Blanszowanie.
- B. Fambrowanie.
- C. Kandyzowanie.
- D. Karmelizowanie.

### Zadanie 25.

Do niebieskiego pojemnika na odpady należy wrzucać

- A. papier.
- B. szkło białe.
- C. szkło kolorowe.
- D. tworzywo sztuczne.

### Zadanie 26.

Ile sztuków maksymalnie może znajdować się po prawej stronie talerza?

- A. 1
- B. 2
- C. 3
- D. 4

### Zadanie 27.

Miękką filcową tkaniną układaną na stole pod obrusem, chroniącą blat i tłumiącą hałas jest

- A. laufer.
- B. molton.
- C. skirting.
- D. napperon.

### Zadanie 28.

Rękawice gumowe wykorzystywane są przez pracownika zmywalni w celu

- A. pielęgnacji rąk.
- B. odkażania naczyń.
- C. ochrony promieniotwórczej.
- D. ochrony przed chemikaliami.

### Zadanie 29.

Pracownicy kuchni na ubranie wierzchnie powinni zakładać

- A. zapaski.
- B. koszule.
- C. ochraniacze.
- D. fartuchy impregnowane.

### Zadanie 30.

Każdy pracownik przed przystąpieniem do pracy w hotelowej kuchni powinien przejść szkolenie z zakresu

- A. obsługi klienta.
- B. higieny osobistej.
- C. ochrony przeciwpożarowej.
- D. bezpieczeństwa i higieny pracy.

### Zadanie 31.

Kompost może być wykorzystany jako

- A. naturalny nawóz.
- B. oprysk na mszyce.
- C. środek do tępienia szkodników.
- D. główny składnik wypełniania doniczek kwiatowych.

### Zadanie 32.

Które z wymienionych działań prowadzą do zagęszczenia trawnika oraz wyeliminowania chwastów?

- A. Bieżące spulchnianie.
- B. Codzienne nawożenie.
- C. Regularne przycinanie.
- D. Systematyczne koszenie.

### Zadanie 33.

Grabie przedstawione na fotografii są przeznaczone do grabienia

- A. liści.
- B. siana.
- C. trawy.
- D. trawnika.



### Zadanie 34.

Do prac porządkowych wykonywanych na parkingu hotelowym należy

- A. grabienie.
- B. zmiatanie.
- C. impregnowanie.
- D. dezynfekowanie.

### Zadanie 35.

Pikownik to narzędzie stosowane podczas

- A. nawożenia roślin.
- B. koszenia trawnika.
- C. usuwania kwiatostanów.
- D. sadzenia małych roślin.

### Zadanie 36.

Do koszenia trawy w trudno dostępnym dla kosiarki miejscu należy użyć

- A. noża.
- B. kosy.
- C. nożyczek.
- D. podkaszarki.

### Zadanie 37.

Nóż ogrodniczy jest przeznaczony do wycinania

- A. liści.
- B. pędów.
- C. korzeni.
- D. kwiatów.

### Zadanie 38.

O jakiej porze powinny być podlewane rośliny na rabatach wokół hotelu?

- A. W nocy.
- B. W południe.
- C. Wczesnym rankiem.
- D. Późnym wieczorem.

### Zadanie 39.

Które z wymienionych narzędzi powinno być użyte do codziennych prac konserwacyjnych basenu?

- A. Mop.
- B. Podbierak.
- C. Odkurzacz.
- D. Skrobaczka.

### Zadanie 40.

Konserwowanie nart polega na

- A. umyciu i natłuszczeniu.
- B. umyciu i nasmarowaniu.
- C. wytarciu i nawoskowaniu.
- D. wyczyszczeniu i naoliwieniu.