

**Arkusz zawiera informacje prawnie
chronione do momentu rozpoczęcia egzaminu**

Układ graficzny © CKE 2019

CKE **CENTRALNA
KOMISJA
EGZAMINACYJNA**

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

Oznaczenie kwalifikacji: **T.01**

Wersja arkusza: **X**

T.01-X-19.01

Czas trwania egzaminu: **60 minut**

**EGZAMIN POTWIERDZAJĄCY KWALIFIKACJE W ZAWODZIE
Rok 2019
CZĘŚĆ PISEMNA**

Instrukcja dla zdającego

1. Sprawdź, czy arkusz egzaminacyjny zawiera 8 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 krerek 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.

Który element wyposażenia pokoju jest wymagany tylko w hotelach 5*?

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

Zadanie 2.

Wskaż minimalne wymiary łóżka jednoosobowego w pokoju hotelowym.

- A. 60 x 180 cm
- B. 90 x 200 cm
- C. 100 x 210 cm
- D. 120 x 220 cm

Zadanie 3.

Możliwość wygodnego spożywania posiłku przez gościa hotelowego w jednostce mieszkalnej hotelu 5* zapewnia

- A. stolik.
- B. biurko.
- C. kredens.
- D. etażerka.

Zadanie 4.

Kiedy wykonuje się sprzątanie okolicznościowe w hotelu?

- A. Po pobycie dużych grup.
- B. Przed zbliżającymi się świętami.
- C. Po pobycie gości z małymi dziećmi.
- D. Przed przyjazdem gościa niepełnosprawnego.

Zadanie 5.

Jak często należy odkurzać wykładzinę podłogową w jednostkach mieszkalnych w hotelu 4*?

- A. Codziennie.
- B. Raz w tygodniu.
- C. Dwa razy w tygodniu.
- D. Sześć razy w miesiącu.

Zadanie 6.

Skrót SGL oznacza pokój

- A. trzyosobowy.
- B. dwuosobowy.
- C. wieloosobowy.
- D. jednoosobowy.

Zadanie 7.

W procedurze sprzątania węzła higieniczno-sanitarnego jedną z ostatnich czynności jest

- A. zdezynfekowanie WC.
- B. uzupełnienie kosmetyków.
- C. opróżnienie kosza na śmieci.
- D. zebranie brudnych ręczników.

Zadanie 8.

Podstawowym sprzętem zmechanizowanym stosowanym do utrzymania czystości i porządku w części pobytowej obiektu hotelarskiego jest

- A. polerka.
- B. froterka.
- C. odkurzacz.
- D. cykliniarka.

Zadanie 9.

W pokoju przeznaczonym dla VIP-a pokojowa powinna przygotować

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

Zadanie 10.

Łatwe manewrowanie wózkiem hotelowym umożliwiają

- A. skrętne koła.
- B. drewniane stelaże.
- C. tarczowe hamulce.
- D. aluminiowe listwy.

Zadanie 11.

Na rysunku przedstawiono wózek

- A. bagażowy.
- B. serwisowy.
- C. jezdniowy.
- D. transportowy.



Zadanie 12.

Urządzeniem wykorzystywanym w pralni hotelowej jest

- A. bęben.
- B. blender.
- C. suszarka.
- D. szokówka.

Zadanie 13.

Do środków ochrony indywidualnej i odzieży roboczej na stanowisku pokojowej należą

- A. rękawice gumowe i fartuch roboczy.
- B. okulary ochronne i ubranie drelichowe.
- C. rękawice brezentowe i kamizelka ciepłochronna.
- D. kamizelka ostrzegawcza i kurtka przeciwdeszczowa.

Zadanie 14.

Do zadań pracownika służby piętér należy

- A. porcjowanie i dekorowanie potraw.
- B. wystawianie rachunków za room service.
- C. uzupełnianie materiałów reklamowych w pokojach hotelowych.
- D. serwisowanie urządzeń klimatyzacyjnych w jednostce mieszkalnej.

Zadanie 15.

W trakcie sprzątnięcia jednostki mieszkalnej **niedopuszczalne** jest

- A. otwieranie okna w celu przewietrzenia.
- B. sprawdzanie ilości wieszaków w szafie.
- C. położenie na krzesło lub fotelu narzuty i poduszek.
- D. przeglądanie rzeczy gościa i używanie jego kosmetyków.

Zadanie 16.

Proces mechanicznego usuwania pestek z wiśni to

- A. drylowanie.
- B. oczkowanie.
- C. wyłuszczenie.
- D. flambiowanie.

Zadanie 17.

W przedstawionej na rysunku sali konsumpcyjnej wydzielono otwartą kuchnię, przeznaczoną do

- A. mycia sprzętu kuchennego.
- B. gotowania „na oczach klienta”.
- C. przechowywania sprzętu porządkowego.
- D. serwowania zimnych i gorących napojów.



Zadanie 18.

Utrzymanie potraw śniadaniowych w odpowiedniej temperaturze na sali konsumpcyjnej zapewniają

- A. patery.
- B. etażery.
- C. karafki.
- D. bemary.

Zadanie 19.

Zmywalnia w restauracji hotelowej powinna być połączona poprzez szafy przelotowe z kuchnią oraz

- A. salą konsumencką.
- B. komorą chłodniczą.
- C. rozdzielnią kelnerską.
- D. magazynem napojów.

Zadanie 20.

Płyn przeznaczony do ręcznego mycia naczyń, oprócz bardzo dobrych właściwości myjących, powinien

- A. skutecznie uzdatniać wodę.
- B. być łagodny dla skóry dłoni.
- C. posiadać intensywny zapach.
- D. zawierać substancje żelujące.

Zadanie 21.

Czyste i suche naczynia stołowe przechowywane są w szafach w rozdzielni kelnerskiej. Przed ułożeniem na stole konsumenta należy je

- A. dokładnie przeliczyć.
- B. przepłukać i wytrzeć.
- C. dokładnie wypolerować.
- D. przeliczyć i zaprezentować.

Zadanie 22.

Blanszowanie polega na krótkotrwałym

- A. smażeniu na patelni.
- B. obtaczaniu w bułce tartej.
- C. zanurzeniu w gorącej wodzie.
- D. oprószaniu powierzchni mąką.

Zadanie 23.

Optymalna temperatura przechowywania ziemniaków do spożycia to

- A. 0÷2°C
- B. 4÷6°C
- C. 12÷15°C
- D. 20÷22°C

Zadanie 24.

Do odpadów szczególnie niebezpiecznych, które stanowią zagrożenie dla środowiska, należą

- A. ości.
- B. baterie.
- C. skorupki jaj.
- D. papier i tektura.

Zadanie 25.

Do pojemników na odpady szklane **nie należy** wrzucać szklanych

- A. opakowań po kosmetykach.
- B. opakowań po lekach.
- C. butelek po napojach.
- D. słoików.

Zadanie 26.

Specjalnie upięte falbany, służące do dekoracji bocznych stołów bufetowych, to

- A. laufry.
- B. moltony.
- C. skirtingi.
- D. napperony.

Zadanie 27.

Szafka kelnerska to kredens ustawiony w sali konsumenckiej, w której przechowuje się

- A. bieliznę stołową i sztucce.
- B. dania gorące w podgrzewaczach.
- C. potrawy wymagające niskiej temperatury.
- D. sztucce serwisowe oraz sosy i dodatki do potraw.

Zadanie 28.

Do potraw, których przyrządzenie związane jest z dużym ryzykiem zakażenia salmonellą, zalicza się

- A. sorbety malinowe.
- B. suflety czekoladowe.
- C. grzanki z pieczarkami.
- D. sosy na bazie majonezu.

Zadanie 29.

Przedstawiony na rysunku znak oznacza

- A. nakaz mycia rąk.
- B. wodę zdatną do picia.
- C. zakaz spryskiwania wodą.
- D. ostrzeżenie przed śliską powierzchnią.



Zadanie 30.

Wysoką odpornością termiczną charakteryzują się rękawice

- A. winylowe.
- B. lateksowe.
- C. kelnerskie.
- D. piekarnicze.

Zadanie 31.

Parkowanie w pobliżu wejścia do hotelu, oznaczone przedstawionym znakiem jest dozwolone tylko

- A. dla taksówek.
- B. w porze nocnej.
- C. dla pracowników hotelu.
- D. na czas przyjazdu i odjazdu gościa.



Zadanie 32.

Zabieg zraszania dróg dojazdowych do hotelu powinien być stosowany w dni

- A. upalne.
- B. mroźne.
- C. wietrzne.
- D. pochmurne.

Zadanie 33.

Do szybkiego usuwania grubej pokrywy śniegu na dużej powierzchni zalecane są

- A. frezarki.
- B. zamiatarki.
- C. odśnieżarki.
- D. przecinarki.

Zadanie 34.

Utrzymanie piaskownicy w czystości i należyтым stanie sanitarnym wymaga między innymi

- A. dokładnego nawożenia.
- B. intensywnego nawadniania.
- C. zabezpieczenia przed dostępem zwierząt.
- D. regularnego stosowania środków owadobójczych.

Zadanie 35.

Sekator teleskopowy to wygodne i praktyczne narzędzie do cięcia

- A. gałęzi.
- B. kłaczy.
- C. wrzosów.
- D. tulipanów.

Zadanie 36.

Do usuwania chwastów i rozdrabniania gleby stosuje się

- A. aerator.
- B. motykę.
- C. pikownik.
- D. flancownik.

Zadanie 37.

Suche liście drzew doskonale nadają się na

- A. pelet.
- B. perlit.
- C. brykiet.
- D. kompost.

Zadanie 38.

Do dezynfekcji wody w basenie stosuje się preparaty na bazie

- A. siarki.
- B. chloru.
- C. żelaza.
- D. fluoru.

Zadanie 39.

Do pompowania piłek i materaców używa się

- A. aeratora.
- B. ozonatora.
- C. kompresora.
- D. wertykulatora.

Zadanie 40.

Chcąc zminimalizować ryzyko wypadku, metalowe łańcuchy przy hotelowych huśtawkach, jako elementy najszybciej zużywające się po długotrwałym okresie użytkowania należy

- A. nasmarować.
- B. wymienić na nowe.
- C. pomalować farbą antykorozyjną.
- D. zaimpregnować metodą ciśnieniową.

www.EgzaminZawodowy.info