

Nazwa kwalifikacji: **Wykonywanie prac pomocniczych w obiektach świadczących usługi hotelarskie**
 Oznaczenie kwalifikacji: **T.01**
 Wersja arkusza: **X**

*Arkusz zawiera informacje prawnie chronione
do momentu rozpoczęcia egzaminu*

T.01-X-14.08
 Czas trwania egzaminu: **60 minut**

Układ graficzny © CKE 2013

EGZAMIN POTWIERDZAJĄCY KWALIFIKACJE W ZAWODZIE
Rok 2014
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 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”:

■	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!

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

Zadanie 1.

Telefon w każdej jednostce mieszkalnej powinien znajdować się w hotelach

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

Zadanie 2.

Bagażnik jako podstawowy element wyposażenia jednostki mieszkalnej powinien znajdować się

- A. w salonie.
- B. w sypialni.
- C. w łazience.
- D. w korytarzu.

Zadanie 3.

Pastowanie i froterowanie podłóg to czynności wykonywane podczas sprząwania

- A. okresowego.
- B. sezonowego.
- C. codziennego.
- D. gruntownego.

Zadanie 4.

Którego sprzętu należy użyć do mycia podłogi?

- A. Polerki.
- B. Odkurzacza.
- C. Wiadra z mopem.
- D. Szczotki do zmiatania.

Zadanie 5.

Inspektor pięter w czasie swojej pracy kontroluje

- A. czystość i porządek w pokojach.
- B. zawartość wózków pokojowych.
- C. sprawność działania urządzeń w pokojach.
- D. właściwą ilość bielizny pościelowej na każdy dzień.

Zadanie 6.

Łóżka przedstawione na rysunku są typowe dla pokoju

- A. twin.
- B. bunk.
- C. berth.
- D. double.



Zadanie 7.

Pan Jaworski zarezerwował pokój w hotelu o najwyższym standardzie, składający się z salonu i sypialni. Który typ pokoju zarezerwował Pan Jaworski?

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

Zadanie 8.

Podczas sprzątnięcia wężła higieniczno-sanitarnego bez użycia środków dezynfekujących powinno się czyścić

- A. deskę sedesową.
- B. kabinę prysznicową.
- C. lampę oświetleniową.
- D. półkę na przybory toaletowe.

Zadanie 9.

W hotelu 3* ręczniki są wymieniane przez pokojową na życzenie gościa lub co

- A. trzy dni.
- B. dwa dni.
- C. cztery dni.
- D. jeden dzień.

Zadanie 10.

W pokoju przeznaczonym dla VIP-a pokojowa powinna przygotować

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

Zadanie 11.

Co powinna zrobić pokojowa, jeżeli winda osobowa dla personelu nie przyjeżdża przez dłuższy czas, a ona musi pilnie dostarczyć do jednego z pokoi dodatkową pościel?

- A. Skorzystać z windy dla gości.
- B. Powiadomić gościa, aby odebrał pościel w recepcji.
- C. Skorzystać z klatki schodowej, aby gość nie czekał.
- D. Czekać tak długo, aż przyjedzie winda dla personelu.

Zadanie 12.

Urządzeniem wykorzystywanym w pralni hotelowej jest

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

Zadanie 13.

W czasie sprzątania korytarza odkurzaczem nastąpiła przerwa w dostawie prądu. Co w tej sytuacji powinien przede wszystkim zrobić pracownik służby piętér?

- A. Wyłączyć odkurzacz.
- B. Wymienić bezpieczniki.
- C. Zaczekać na włączenie prądu.
- D. Wymienić worek z odpadami.

Zadanie 14.

Przedstawiony dokument jest wydawany gościowi przez

- A. portiera.
- B. bagażowego.
- C. recepcjonistę.
- D. parkingowego.

KWIT DEPOZYTOWY <i>dla przedmiotu</i> <i>Nr kwitu</i> <i>Imię i Nazwisko</i> <i>Nr skrytki</i> <i>Nr pokoju</i> OPIS PRZEDMIOTU <i>Data przyjęcia depozytu</i> <i>Podpis przyjmującego</i> <i>Podpis właściciela</i> W przypadku zgubienia klucza należy uiścić opłatę w wysokości 100\$. Skrzynka zostanie otwarta w obecności kierownika recepcji i gościa. Usługa depozytu jest bezpłatna.
--

Zadanie 15.

Zgodnie z procedurą obsługi gościa VIP, czas oczekiwania w pokoju hotelowym na bagaż **nie powinien być dłuższy** niż

- A. 3-5 minut.
- B. 8-10 minut.
- C. 13-15 minut.
- D. 18-20 minut.

Zadanie 16.

Podczas wymiany żarówki w pokoju hotelowym pracownik techniczny został porażony prądem. Które działanie należy podjąć w pierwszej kolejności?

- A. Wezwać pogotowie.
- B. Wyłączyć dopływ prądu.
- C. Zastosować sztuczne oddychanie.
- D. Ułożyć poszkodowanego w pozycji bocznej.

Zadanie 17.

Garmażernia, inaczej kuchnia zimna, przeznaczona do produkcji zakąsek i dań zimnych, należy do pomieszczeń

- A. socjalnych.
- B. produkcyjnych.
- C. magazynowych.
- D. ekspedycyjnych.

Zadanie 18.

Wyparzacz przedstawiony na zdjęciu jest elementem wyposażenia

- A. przygotowalni I.
- B. przygotowalni II.
- C. zmywalni naczyń.
- D. sali konsumenckiej.



Zadanie 19.

Które urządzenie przedstawiono na fotografii?

- A. Robot kuchenny.
- B. Krajalnicę do chleba.
- C. Rozdrabniacz do warzyw.
- D. Maszynkę do siekania mięsa.



Zadanie 20.

Na etykiecie koncentratu do mycia podłogi napisano „2 nakrętki na 5 litrów wody”. Jaką ilość środka należy wlać do 15 litrów wody?

- A. 2 nakrętki.
- B. 4 nakrętki.
- C. 6 nakrętek.
- D. 8 nakrętek.

Zadanie 21.

Jeśli gość restauracji hotelowej ułoży sztucze w sposób wskazany na rysunku, jest to informacja dla kelnera, że

- A. czeka na zupę.
- B. prosi o dokładkę.
- C. zakończył posiłek.
- D. będzie kontynuował posiłek.



Zadanie 22.

Do czyszczenia armatury łazienkowej **nie powinno** się używać

- A. soli.
- B. mydła w płynie.
- C. środka z chlorem.
- D. mleczka do czyszczenia.

Zadanie 23.

Nóż przedstawiony na fotografii służy do obróbki wstępnej

- A. buraka.
- B. marchwi.
- C. pomidora.
- D. ziemniaka.



Zadanie 24.

Aby nie dopuścić do dużych strat składników odżywczych w czasie obróbki wstępnej owoców i warzyw należy

- A. używać narzędzi ze stali nierdzewnej.
- B. nie myć i nie płukać produktów przed obróbką.
- C. przetrzymywać obrane warzywa i owoce w wodzie.
- D. wystawiać produkty na działanie światła słonecznego.

Zadanie 25.

Które warzywo można rozdrabniać na pióra?

- A. Bób.
- B. Seler.
- C. Cebulę.
- D. Kapustę.

Zadanie 26.

Do żółtego pojemnika na odpady należy wrzucać

- A. papier.
- B. plastik.
- C. szkło białe.
- D. szkło kolorowe.

Zadanie 27.

Widelczyk do deserów układa się

- A. nad talerzem, rączką skierowany w lewą stronę.
- B. nad talerzem, rączką skierowany w prawą stronę.
- C. po lewej stronie talerza głównego razem z widelcami.
- D. po prawej stronie talerza głównego razem z łyżką i nożami.

Zadanie 28.

W przypadku stwierdzenia drobnych plam na obrusie, można je zakryć dużą serwetą kwadratową o nazwie

- A. set.
- B. molton.
- C. shirting.
- D. napperon.

Zadanie 29.

Jedną z czynności, którą należy wykonać po użyciu maszyny do mielenia mięsa, jest

- A. umycie w zimnej wodzie maszyny.
- B. oczyszczenie leja zasypowego.
- C. przeczyszczenie kanalików do wyciekania soków.
- D. wyjęcie tarczy tnącej i oczyszczenie z resztek surowca.

Zadanie 30.

Okłady z zimnej wody stosuje się, gdy pracownik kuchni hotelowej został

- A. porażony prądem.
- B. skaleczony nożem.
- C. oblany chłodnikiem.
- D. poparzony wrzątkiem.

Zadanie 31.

Piktogram przedstawiony na rysunku oznacza, że obiekt hotelarski posiada

- A. kort tenisowy.
- B. boisko do squasha.
- C. boisko do badmintona.
- D. stoły do tenisa stołowego.



Zadanie 32.

Pracą porządkową związaną z zebraniem opadłych liści wokół hotelu jest

- A. koszenie.
- B. grabienie.
- C. strzyżenie.
- D. kompostowanie.

Zadanie 33.

Do których prac porządkowych wykorzystywane jest przedstawione urządzenie?

- A. Zamiatania.
- B. Pastowania.
- C. Szorowania.
- D. Polerowania.



Zadanie 34.

Pracą polegającą na usunięciu porostu traw i chwastów z powierzchni parkingu jest

- A. pielenie.
- B. wyrywanie.
- C. sadzonkowanie.
- D. odchwaszczanie.

Zadanie 35.

W celu zabezpieczenia rododendronów przed zimą powinno się je

- A. okryć.
- B. okopać.
- C. przyciąć.
- D. przesadzić.

Zadanie 36.

Nawóz organiczny wytwarzany z odpadów roślinnych i zwierzęcych, powstający poprzez układanie w pryzmach, to

- A. obornik.
- B. kompost.
- C. syntetyk.
- D. biohumus.

Zadanie 37.

W procesie spulchniania ziemi używa się

- A. kosiarki.
- B. siewnika.
- C. sekatora.
- D. kultywatora.

Zadanie 38.

Najlepszym okresem do siania trawy jest przełom

- A. czerwca i lipca.
- B. maja i czerwca.
- C. kwietnia i maja.
- D. marca i kwietnia.

Zadanie 39.

Wnętrze sauny po każdorazowym użyciu powinno zostać przetarte

- A. środkiem grzybobójczym.
- B. impregnatem do drewna.
- C. olejkiem natłuszczającym.
- D. środkiem dezynfekującym.

Zadanie 40.

Aby karuzela na placu zabaw pozostała sprawna, należy

- A. przykryć ją podczas słońca.
- B. myć płynem do dezynfekcji.
- C. nasmarować ruchome części.
- D. sprawdzić maksymalną prędkość.