

Nazwa kwalifikacji: **Wykonywanie prac pomocniczych w obiektach świadczących usługi hotelarskie**
Oznaczenie kwalifikacji: **TG.01**
Wersja arkusza: **SG**
Czas trwania egzaminu: **60 minut**

TG.01-SG-22.06

EGZAMIN POTWIERDZAJĄCY KWALIFIKACJE W ZAWODZIE

Rok 2022

CZĘŚĆ PISEMNA

**PODSTAWA PROGRAMOWA
2017**

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.

Lampka nocna, w pokoju hotelowym, powinna znajdować się

- A. nad biurkiem.
- B. w pobliżu fotela.
- C. przy wejściu do pokoju.
- D. przy każdym miejscu do spania.

Zadanie 2.

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

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

Zadanie 3.

W klasycznym minibarze w pokoju hotelowym **nie powinno** zabraknąć

- A. kawy, herbaty, soków owocowych.
- B. napojów gorących, tartinek, słonych przekąsek.
- C. alkoholi, napojów chłodzących, drobnych przekąsek.
- D. napojów gorących i chłodzących, alkoholi, deserów lodowych.

Zadanie 4.

Wykonywanie dodatkowych czynności porządkowych, związanych ze zbliżającymi się świętami Bożego Narodzenia, to sprzątanie

- A. codzienne.
- B. okresowe.
- C. gruntowne.
- D. okolicznościowe.

Zadanie 5.

Wskaż prawidłową kolejność wykonywania prac porządkowych w hotelowym w.h.s.

- A. Umycie podłogi, wypolerowanie lustra, umycie i zdezynfekowanie toalety.
- B. Usunięcie zabrudzeń na ścianach, uzupełnienie czystych ręczników, umycie toalety.
- C. Uzupełnienie galanterii łazienkowej, wypolerowanie lustra, wyczyszczenie brodzika.
- D. Zebranie brudnych ręczników, wyczyszczenie urządzeń sanitarnych, umycie podłogi.

Zadanie 6.

Podstawową i najprostszą metodą czyszczenia wykładziny w pokoju hotelowym jest

- A. odkurzanie.
- B. szorowanie.
- C. polerowanie.
- D. froterowanie.

Zadanie 7.

Wieczorny serwis pokoju obejmuje przede wszystkim

- A. sprawdzenie stanu technicznego i wyposażenia pokoju.
- B. przygotowywanie uroczystej kolacji dla gości hotelowych w pokoju.
- C. wymianę pościeli, odkurzanie i uzupełnianie potrzebnych przyborów zgodnie z wykazem.
- D. zasłonięcie okien, ściągnięcie narzuty z łóżka, zawinięcie górnej krawędzi kołdry i zapalenie lampki przy łóżku.

Zadanie 8.

Na rysunku przedstawiono teleskopową

- A. myjkę do szyb.
- B. szorowarkę do podłogi.
- C. szczotkę do mycia butelek.
- D. szczotkę do usuwania pajęczyn.



Zadanie 9.

Zaplamiony czerwonym barszczem, kolorowy obrus powinno się wyprać w proszku do prania z dodatkiem

- A. krochmalu.
- B. wybielacza.
- C. odplamiacza.
- D. płynu do płukania.

Zadanie 10.

Rękawice stosowane przez pracowników hotelu do czyszczenia węzłów higieniczno-sanitarnych powinny zapewnić

- A. odporność na ścieranie i niską temperaturę.
- B. wygodę oraz wysoki poziom ochrony przed gorącą wodą.
- C. wysoką elastyczność oraz dopasowanie kolorystyczne do ubioru.
- D. ochronę przed otarciem naskórka oraz wpływem środków chemicznych.

Zadanie 11.

Jednostka mieszkalna typu twin to pokój z

- A. łóżkiem piętrowym.
- B. podwójnym łóżkiem.
- C. łóżkiem jednoosobowym.
- D. dwoma pojedynczymi łóżkami.

Zadanie 12.



Widoczna na rysunku jednostka mieszkalna reprezentuje standard

- A. ekonomiczny.
- B. biznesowy.
- C. superior.
- D. deluxe.

Zadanie 13.

Bidet i muszlę klozetową w jednostce mieszkalnej myje się

- A. płynem do wybielania.
- B. proszkiem do czyszczenia.
- C. płynem do czyszczenia i dezynfekcji.
- D. proszkiem do czyszczenia i wybielania.

Zadanie 14.

Zgodnie z procedurą sprzątnia jednostki mieszkalnej po wyjeździe gościa, pracownik służby pięter powinien sprawdzić, czy

- A. wydano depozyt.
- B. wystawiono fakturę.
- C. gość uregulował należność za pobyt.
- D. w pokoju nie ma rzeczy pozostawionych przez gościa.

Zadanie 15.

Przed założeniem czystego prześcieradła należy sprawdzić

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

Zadanie 16.

Zgodnie z przydziałem pokoi do posprzątanía, największą liczbę stanowią pokoje

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

Przydział pokoi do posprzątanía	
Numer pokoju	Rodzaj pokoju
120	SGL
130, 131, 132	DBL
141, 142, 143, 144	TPL
150, 151	APT

Zadanie 17.

Zamieszczone symbole oznaczają, że ubrań **nie należy** suszyć

- A. w cieniu.
- B. w suszarce.
- C. w pozycji pionowej.
- D. w niskiej temperaturze.



Zadanie 18.

Stół detaszerski przedstawiony na rysunku służy do

- A. prasowania odzieży.
- B. usuwania plam z tkanin.
- C. kolorowania tkanin ozdobnych.
- D. maglowania bielizny pościelowej.



Zadanie 19.

Przedstawiony na rysunku wózek służy do

- A. przewozu bagażu gościa.
- B. przewozu galanterii łazienkowej.
- C. transportu zaopatrzenia kuchni hotelowej.
- D. transportu przesyłek do biura zarządu hotelu.



Zadanie 20.

Jak powinna postąpić pokojowa po znalezieniu rzeczy gościa po jego wyjeździe z hotelu?

- A. Wyrzucić rzeczy gościa do kosza.
- B. Wypełnić formularz rzeczy znalezionych.
- C. Odnieść rzeczy gościa do gabinetu dyrektora hotelu.
- D. Schować rzeczy gościa do magazynu produktów suchych.

Zadanie 21.

W sali konsumpcyjnej przedstawionej na rysunku, 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 22.

Podstawowym elementem wyposażenia kuchni właściwej jest

- A. sprzęt ruchomy.
- B. trzon kuchenny.
- C. szafa chłodnicza.
- D. podgrzewacz talerzy.

Zadanie 23.



Rysunek przedstawia

- A. bemar.
- B. szybkiwar.
- C. podgrzewacz do talerzy.
- D. podgrzewacz do potraw.

Zadanie 24.

Widoczne na rysunku urządzenie to

- A. opiekacz.
- B. piec do pizzy.
- C. gyros gazowy.
- D. piekarnik elektryczny.

**Zadanie 25.**

Włożenie brudnych naczyń do maszyny myjącej poprzedza czynność, która polega na ich

- A. polerowaniu.
- B. sortowaniu.
- C. wysuszeniu.
- D. wyparzeniu.

Zadanie 26.

Przedstawione na rysunku urządzenie do miksowania i mieszania, to

- A. wilk.
- B. salamander.
- C. blender kielichowy.
- D. bemał gastronomiczny.

**Zadanie 27.**

Deska do krojenia warzyw ma kolor

- A. biały.
- B. żółty.
- C. zielony.
- D. czerwony.

Zadanie 28.

Do mechanicznego obrania 70 kg ziemniaków pomocnik kucharza powinien użyć



Urządzenie 1.



Urządzenie 2.



Urządzenie 3.



Urządzenie 4.

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

Zadanie 29.

Proces mechanicznego usuwania pestek z owoców jadalnych to

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

Zadanie 30.

Obróbka wstępna żywności polega na

- A. porcjowaniu, myciu i gotowaniu.
- B. płukaniu, odpierzeniu i smażeniu.
- C. duszeniu, rozmrażaniu i patroszeniu.
- D. sortowaniu, oczyszczaniu i rozdrabnianiu.

Zadanie 31.

Przedstawione symbole graficzne umieszczane na opakowaniach informują o



- A. wadze opakowania.
- B. terminie przydatności.
- C. tworzywie, z którego wykonano opakowanie.
- D. liczbie produktów, znajdujących się w opakowaniu.

Zadanie 32.

Dla jednej osoby przy stole w restauracji należy przygotować miejsce o szerokości minimum

- A. 40 cm
- B. 60 cm
- C. 80 cm
- D. 90 cm

Zadanie 33.

Układ sali konsumenckiej polegający na ustawieniu okrągłych stołów, przy których zasiadają goście, nazywamy

- A. szkolnym.
- B. teatralnym.
- C. bankietowym.
- D. konferencyjnym.

Zadanie 34.

Bieliznę stołową układa się na stole w następującej kolejności:

- A. molton, obrus, napperon, serweta konsumencka.
- B. molton, napperon, obrus, serweta konsumencka.
- C. obrus, molton, napperon, serweta konsumencka.
- D. obrus, serweta konsumencka, molton, napperon.

Zadanie 35.

Który znak umieszczony na parkingu hotelowym dotyczy miejsca zastrzeżonego?



Znak 1.



Znak 2.



Znak 3.



Znak 4.

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

Zadanie 36.

Usunięcie śniegu z powierzchni chodnika to

- A. grabienie.
- B. zamiatanie.
- C. odśnieżanie.
- D. spulchnianie.

Zadanie 37.

Zabieg zraszania dróg dojazdowych do hotelu powinien być stosowany w dni

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

Zadanie 38.

Do przycinania żywopłotów wokół obiektu świadczącego usługi hotelarskie pracownik zastosuje

- A. kosę.
- B. tasak.
- C. nożyce.
- D. szczypce.

Zadanie 39.

W przypadku stwierdzenia zużycia metalowych łańcuchów przy hotelowych huśtawkach, należy taki element

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

Zadanie 40.

Codzienna konserwacja kapoków w sezonie letnim polega na ich dokładnym

- A. wypraniu.
- B. wysuszeniu.
- C. naoliwieniu.
- D. namoczeniu.