

*Arkusz zawiera informacje prawnie  
chronione do momentu rozpoczęcia egzaminu*

Układ graficzny © CKE 2016



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

Oznaczenie kwalifikacji: **T.01**

Wersja arkusza: **X**

**T.01-X-16.05**

Czas trwania egzaminu: **60 minut**

**EGZAMIN POTWIERDZAJĄCY KWALIFIKACJE W ZAWODZIE**  
**Rok 2016**  
**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 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.

Wskaż zastosowanie stolika okolicznościowego w pokoju hotelowym.

- A. Prasowanie odzieży.
- B. Ustawienie telewizora.
- C. Umieszczenie walizki gościa.
- D. Serwowanie potraw i napojów.

### Zadanie 2.

Przedstawiony na zdjęciu element wyposażenia jednostki mieszkalnej to

- A. sofa.
- B. fotel.
- C. tapczan.
- D. szeszelong.



### Zadanie 3.

Drażki, wieszaki, półki i szuflady stanowią wyposażenie wewnętrzne

- A. regału.
- B. kontuaru.
- C. szafy garderobianej.
- D. kredensu kuchennego.

### Zadanie 4.

Wieczorny serwis pokoju obejmuje przede wszystkim

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

### Zadanie 5.

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

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

### Zadanie 6.

Jednostka mieszkalna bez progów, wyposażona w przyciski wzywające pomoc, przeznaczona jest dla gościa

- A. z dziećmi.
- B. biznesowego.
- C. ze zwierzętami.
- D. niepełnosprawnego.

### Zadanie 7.

Piasek i błoto to zanieczyszczenia podłogi występujące najczęściej

- A. w hotelowym SPA.
- B. w holu recepcyjnym.
- C. w restauracji hotelowej.
- D. w jednostce mieszkalnej.

### Zadanie 8.

Przedstawiona na zdjęciu jednostka mieszkalna jest charakterystyczna dla hoteli

- A. butikowych.
- B. kongresowych.
- C. ekonomicznych.
- D. rezydencyjnych.



### Zadanie 9.

Skrót DBL oznacza pokój

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

### Zadanie 10.

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

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

### Zadanie 11.

W procedurze sprzątania węzła higieniczno-sanitarnego jedną z ostatnich czynności powinno być

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

### Zadanie 12.

Rozwiązaniem usprawniającym proces sprzątania jest zastosowanie w pokoju hotelowym

- A. długich firan.
- B. łóżek na kółkach.
- C. mebli z połyskiem.
- D. poszewek z guzikami.

### Zadanie 13.

Miękka filcowa tkanina układana na stole pod obrusem, chroniąca blat i tłumiąca hałas, to

- A. plisa.
- B. molton.
- C. skirting.
- D. markiza.

### Zadanie 14.

Ładując wózek bagażowy, najcięższe walizki należy umieścić

- A. z tyłu.
- B. na górze.
- C. z przodu.
- D. na spodzie.

### Zadanie 15.

Element garderoby, dla którego zalecane jest wyłącznie pranie chemiczne, to

- A. jedwabny krawat.
- B. spodnie dżinsowe.
- C. sukienka z wiskozy.
- D. koszulka bawełniana.

### Zadanie 16.

Środki piorące oraz płyny do płukania stosowane są przy obsłudze

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

### Zadanie 17.

Aby wyczyścić powierzchnię środkiem chemicznym pokojowa powinna, zgodnie z informacją na ilustracji

- A. użyć gąbki.
- B. użyć specjalnej szczotki.
- C. rozcieńczyć środek wodą.
- D. założyć rękawice ochronne.



### Zadanie 18.

Gość poprosił pracownika służby pięter o poduszkę pomagającą utrzymać zdrową pozycję podczas snu, zmniejszającą ból głowy i karku, redukującą napięcie mięśni. Pracownik powinien zapewnić gościowi poduszkę

- A. puchową.
- B. termiczną.
- C. ortopedyczną.
- D. antyalergiczną.

### Zadanie 19.

Posłanie łóżka w sposób charakterystyczny dla gorących krajów południowej Europy składa się

- A. z poduszki i pierzyny.
- B. z dwóch poduszek i kołdry.
- C. z śpiwora i dwóch poduszek.
- D. z dwóch prześcieradeł i poduszki.

### Zadanie 20.

Podstawowym elementem wyposażenia kuchni właściwej jest

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

### Zadanie 21.

Urządzenie przedstawione na zdjęciu to

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



### Zadanie 22.

Aby zachować czystość mikrobiologiczną talerze myje się, a następnie

- A. suszy.
- B. wyciera.
- C. poleruje.
- D. wyparza.

### Zadanie 23.

Do prac porządkowych wykonywanych codziennie w pomieszczeniach gastronomii hotelowej należy

- A. czyszczenie przewodów wentylacyjnych.
- B. odkurzanie kaloryferów i paneli grzejnych.
- C. opróżnianie i mycie pojemników na śmieci.
- D. rozmrażanie i mycie lodówek i zamrażalników.

### Zadanie 24.

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

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

### Zadanie 25.

Tarcze do rozdrabniania warzyw w plastry, na wiórki, w słupki lub kostki używa się

- A. w warkach.
- B. w kruszarkach.
- C. w szatkownicach.
- D. w sokowirówkach.

### Zadanie 26.

Proces mechanicznego usuwania pestek z owoców jadalnych to

- A. drylowanie.
- B. oczkowanie.
- C. wyluszczenie.
- D. flambrowanie.

### Zadanie 27.

Przedstawione symbole graficzne umieszczane na opakowaniach informują

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



### Zadanie 28.

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

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

### Zadanie 29.

W gastronomii hotelowej sprzęt i środki używane do sprzątania, mycia i dezynfekcji należy przechowywać

- A. w kuchni ciepłej.
- B. w rozdzielni kelnerskiej.
- C. w zmywalni naczyń kuchennych.
- D. w wydzielonych pomieszczeniach.

### Zadanie 30.

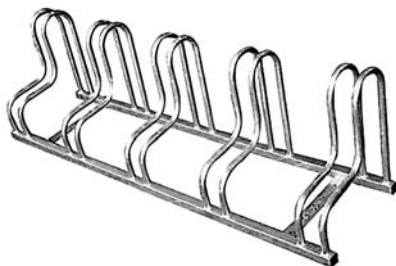
Rękawice ochronne gumowe należy stosować podczas

- A. mycia WC detergentem.
- B. wycierania kurzu z biurka.
- C. uzupełniania ręczników i kosmetyków.
- D. sprawdzania stanu technicznego urządzeń.

### Zadanie 31.

Zdjęcie przedstawia stojak na

- A. rowery.
- B. parasole.
- C. kije golfowe.
- D. narty biegowe.



### Zadanie 32.

Usunięcie śniegu z powierzchni chodnika to

- A. grabienie.
- B. zmiatanie.
- C. odśnieżanie.
- D. spulchnienie.

### Zadanie 33.

Przedstawiona na zdjęciu szczotka na teleskopowym kiju służy do

- A. mycia okien.
- B. mycia tarasów.
- C. usuwania pajęczyn.
- D. malowania elewacji.



### Zadanie 34.

Zabezpieczeniem kostki brukowej przed pojawieniem się plam i przebarwień jest jej

- A. odkurzenie.
- B. impregnacja.
- C. wypolerowanie.
- D. odchwaszczenie.

### Zadanie 35.

Pracownik otrzymał polecenie posprzątania otoczenia eksploatacyjnego hotelu. Który element otoczenia budynku powinien posprzątać?

- A. Trawnik wokół obiektu.
- B. Trawnik w centrum miasta.
- C. Drogę dojazdową do miasta.
- D. Drogę miejską obok obiektu.

### Zadanie 36.

Za pomocą kultywatora można łatwo

- A. spulchnić glebę.
- B. przesadzić roślinę.
- C. usunąć skoszoną trawę.
- D. rozpylić środki ochrony roślin.

### **Zadanie 37.**

Do przycinania żywopłotów wokół obiektu świadczącego usługi hotelarskie pracownik zastosuje

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

### **Zadanie 38.**

O której porze powinny być podlewane kwiaty na rabatach wokół hotelu?

- A. W południe.
- B. Po południu.
- C. Późno w nocy.
- D. Wczesnym rankiem.

### **Zadanie 39.**

Utrzymanie porządku na drogach dojazdowych i ścieżkach wokół obiektu hotelarskiego polega na ich

- A. zmiataniu.
- B. wycieraniu.
- C. szorowaniu.
- D. polerowaniu.

### **Zadanie 40.**

Codzienna konserwacja kapoków w sezonie letnim polega na ich dokładnym

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



[www.EgzaminZawodowy.info](https://www.EgzaminZawodowy.info)