

Nazwa kwalifikacji: **Wykonywanie prac pomocniczych w obiektach świadczących usługi hotelarskie**
 Oznaczenie kwalifikacji: **T.01**
 Numer zadania: **01**

*Arkusze zawiera informacje prawnie chronione
do momentu rozpoczęcia egzaminu*

Miejsce na naklejkę
z numerem PESEL i z kodem
ośrodka

Wypełnia zdający

Numer PESEL zdającego*

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

T.01-01-14.08

Czas trwania egzaminu: **180 minut**

EGZAMIN POTWIERDZAJĄCY KWALIFIKACJE W ZAWODZIE
Rok 2014
CZĘŚĆ PRAKTYCZNA

Układ graficzny © CKE 2013

Instrukcja dla zdającego

1. Na pierwszej stronie arkusza egzaminacyjnego wpisz w oznaczonym miejscu swój numer PESEL i naklej naklejkę z numerem PESEL i z kodem ośrodka.
2. Na **KARCIE OCENY** w oznaczonym miejscu przyklej naklejkę z numerem PESEL oraz wpisz:
 - swój numer PESEL*,
 - symbol cyfrowy zawodu,
 - oznaczenie kwalifikacji,
 - numer zadania,
 - numer stanowiska.
3. **KARTE OCENY** przekaz zespołowi nadzorującemu część praktyczną egzaminu.
4. Sprawdź, czy arkusz egzaminacyjny zawiera 3 strony i nie zawiera błędów. Ewentualny brak stron lub inne usterki zgłoś przez podniesienie ręki przewodniczącemu zespołu nadzorującego część praktyczną egzaminu.
5. Zapoznaj się z treścią zadania oraz stanowiskiem egzaminacyjnym. Masz na to 10 minut. Czas ten nie jest wliczany do czasu trwania egzaminu.
6. Czas rozpoczęcia i zakończenia pracy zapisze w widocznym miejscu przewodniczący zespołu nadzorującego.
7. Wykonaj samodzielnie zadanie egzaminacyjne. Przestrzegaj zasad bezpieczeństwa i organizacji pracy.
8. Jeżeli w zadaniu egzaminacyjnym występuje polecenie „zgłoś gotowość do oceny przez podniesienie ręki”, to zastosuj się do polecenia i poczekaj na decyzję przewodniczącego zespołu nadzorującego.
9. Po zakończeniu wykonania zadania pozostaw rezultaty oraz arkusz egzaminacyjny na swoim stanowisku lub w miejscu wskazanym przez przewodniczącego zespołu nadzorującego.
10. Po uzyskaniu zgody zespołu nadzorującego możesz opuścić salę/miejsce przeprowadzania egzaminu.

Powodzenia!

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

Zadanie egzaminacyjne

Przygotuj węzeł higieniczno-sanitarny jednoosobowej jednostki mieszkalnej do przyjęcia gościa w obiekcie świadczącym usługi hotelarskie.

Wykonaj czynności porządkowe związane ze sprzątnięciem codziennym:

- sprawdź stan wyposażenia zgodnie z wykazem znajdującym się w węźle higieniczno-sanitarnym i zaznacz w karcie kontroli wyposażenia ewentualne braki, karta kontroli wyposażenia węzła higieniczno-sanitarnego znajduje się w arkuszu egzaminacyjnym,
- pobierz niezbędne środki czystości, sprzęt, zaznacz to na druku pobrania środków czystości i sprzętu, który znajduje się w arkuszu egzaminacyjnym,
- przygotuj wózek hotelowy służby pięter wyposażony w niezbędne środki czystości i sprzęt, które wcześniej pobrałeś,
- uzupełnij galanterię łazienkową.

Karta kontroli wyposażenia węzła higieniczno-sanitarnego

L.p.	Elementy wyposażenia węzła higieniczno-sanitarnego	Braki (X)
1.	Kabina natryskowa	
2.	Umywalka z blatem lub półką, z bocznym lub górnym oświetleniem	
3.	WC	
4.	Osłona natrysku	
5.	Dywanik przy kabinie natryskowej	
6.	Mydelniczka, papiernica, wieszaki ściennie, wieszaki na ręczniki, uchwyty przy wannie i natrysku	
7.	Lustro z górnym lub bocznym oświetleniem	
8.	Gniazdko elektryczne z osłoną	
9.	Suszarka do włosów	
10.	Waga osobowa	
11.	Kosz na śmieci	
12.	Telefon	
13.	Ręcznik	
14.	Ręcznik kąpielowy	
15.	Pojemnik ze szczotką sedesową	

Druk pobrania środków czystości i sprzętu

L.p.	Środki czystości i sprzęt	Pobranie (X)
1.	Rękawiczki jednorazowe	
2.	Mleczko do czyszczenia powierzchni ceramicznych	
3.	Płyn do dezynfekcji WC	
4.	Płyn do mycia glazury i terakoty	
5.	Płyn do czyszczenia lustra i szyb	
6.	Płyn do mycia podłóg	
7.	Środek do czyszczenia mebli	
8.	Ścierki do wycierania kurzu	
9.	Ścierki do polerowania lustra i szyb (microfibra)	
10.	Ścierki do czyszczenia na mokro	
11.	Gąbki	
12.	Worki foliowe do kosza	
13.	Papier toaletowy	
14.	Mydła jednorazowe	
15.	Szampony jednorazowe	
16.	Czepek jednorazowego użytku	
17.	Szczotka do odzieży	
18.	Czyścik do butów	
19.	Igielnik	
20.	Odkurzacz	
21.	Wiaderko z wyciskarką	
22.	Mop	

Czas przeznaczony na wykonanie zadania wynosi 180 minut.

Ocenie podlegać będą 3 rezultaty:

- karta kontroli wyposażenia węzła higieniczno-sanitarnego,
- wózek hotelowej obsługi pięter wyposażony w niezbędne środki i sprzęt, zgodnie z wypełnionym drukiem pobrania środków czystości i sprzętu,
- węzeł higieniczno-sanitarny przygotowany do przyjęcia gościa

oraz

przebieg wykonania prac porządkowych w węźle higieniczno-sanitarnym.