

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

Układ graficzny © CKE 2018

**CKE** **CENTRALNA  
KOMISJA  
EGZAMINACYJNA**

Nazwa kwalifikacji: **Prowadzenie gospodarstwa agroturystycznego**

Oznaczenie kwalifikacji: **T.08**

Numer zadania: **01**

Wypełnia zdający

Miejsce na naklejkę z numerem  
PESEL i z kodem ośrodka

Numer PESEL zdającego\*

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

**T.08-01-18.06**

Czas trwania egzaminu: **150 minut**

## **EGZAMIN POTWIERDZAJĄCY KWALIFIKACJE W ZAWODZIE**

**Rok 2018**

### **CZEŚĆ PRAKTYCZNA**

#### **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\*,
  - oznaczenie kwalifikacji,
  - numer zadania,
  - numer stanowiska.
3. Sprawdź, czy arkusz egzaminacyjny zawiera 10 stron i nie zawiera błędów. Ewentualny brak stron lub inne usterki zgłoś przez podniesienie ręki przewodniczącemu zespołu nadzorującego.
4. Zapoznaj się z treścią zadania oraz stanowiskiem egzaminacyjnym. Masz na to 10 minut. Czas ten nie jest wliczany do czasu trwania egzaminu.
5. Czas rozpoczęcia i zakończenia pracy zapisze w widocznym miejscu przewodniczący zespołu nadzorującego.
6. Wykonaj samodzielnie zadanie egzaminacyjne. Przestrzegaj zasad bezpieczeństwa i organizacji pracy.
7. Po zakończeniu wykonania zadania pozostaw arkusz egzaminacyjny z rezultatami oraz **KARTĘ OCENY** na swoim stanowisku lub w miejscu wskazanym przez przewodniczącego zespołu nadzorującego.
8. 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

Korzystając z informacji o gospodarstwie agroturystycznym i opisu jego pokoi w języku obcym, wymagań kategoryzacyjnych dla wiejskiej bazy noclegowej oraz informacji niezbędnych do rozwiązania zadania, sporządź:

- wykaz wyposażenia pokoju gościnnego,
- kosztorys pobytu w gospodarstwie i udziału w warsztatach kowalskich jednego uczestnika w pokoju 1-osobowym,
- zamówienie na organizację warsztatów *Ginące zawody*,
- jednodniowy jadłospis dla gości z nietolerancją laktozy.

Druki niezbędne do sporządzenia dokumentów znajdują się w arkuszu egzaminacyjnym.

**Wszystkie dokumenty należy sporządzić w języku polskim.**

### Informacje o gospodarstwie agroturystycznym

Dane gospodarstwa agroturystycznego:

Gospodarstwo Agroturystyczne *Pod Lipami*

ul. Brzozowa 3

77-130 Lipnica

Właściciel: Zenon Kowalski

Pan Kowalski – właściciel gospodarstwa *Pod Lipami* w Lipnicy zmodernizował obiekt oraz wyposażył go w przedmioty charakterystyczne dla ginących zawodów rzemieślniczych, tj. bednarzy, snycerzy i kowali. Zaplanował zmianę kategorii pokoi gościnnych na 3 słoneczka.

Właściciel gospodarstwa postanowił zorganizować 3-dniowy turnus w terminie od 2.09 do 4.09.2018 r. pod hasłem *Ginące zawody*. Podczas pobytu zapewni noclegi oraz pełne wyżywienie od obiadu w dniu przyjazdu do śniadania w dniu wyjazdu. W ofercie obiektu znajduje się wyżywienie uwzględniające dietę bez laktozy.

W dniu 22.06.2018 r. właściciel wystąpił do Cechu Rzemiosł w Lipnicy z pisemną prośbą o organizację przez wykwalifikowanych instruktorów następujących warsztatów:

- bednarskich w dniu 2.09.2018 r. dla 7 osób – 3 godziny po obiedzie,
- snycerskich w dniu 3.09.2018 r. dla 6 osób – 3 godziny po śniadaniu,
- kowalskich w dniu 3.09.2018 r. dla 5 osób – 3 godziny po obiedzie.

Zwrócił się dodatkowo z prośbą o wypożyczenie narzędzi niezbędnych do przeprowadzenia warsztatów. Należność ureguje przelewem po otrzymaniu faktury.

## Opis pokoi gospodarstwa agroturystycznego w języku angielskim

### Description of room structure

The rooms are divided into three kinds of segments, which include:

- *coopers'* rooms – 3 double rooms and 1 single room,
- *wood-carvers'* rooms – 2 double rooms and 2 single rooms,
- *blacksmiths'* rooms – 1 twin room and 3 single rooms.

Each room will be equipped with hanging decorative elements consistent with its nature.

- in the *coopers'* segment there will be barrels,
- in the *wood-carvers'* segment there will be objects artistically carved in wood,
- in the *blacksmiths'* segment there will be metalwork elements.

All the workshops will take place in the barn on the farm.

## Opis pokoi gospodarstwa agroturystycznego w języku niemieckim

### Zimmerbeschreibung

Die Zimmer sind in drei Segmenttypen unterteilt, bestehend aus:

- *Bednarski* – Zimmer – 3 Doppelzimmer mit Ehebett und 1 Einzelzimmer.
- *Holzschnitzerei* – Zimmer – 2 Doppelzimmer mit Ehebett und 2 Einzelzimmer.
- *Schmiede* - Zimmer – 1 Doppelzimmer mit Einzelbetten und 3 Einzelzimmer.

Jedes Zimmer wird mit hängenden dekorativen Elementen im Einklang mit seinem Charakter ausgestattet.

- im *Bednarski* Segment werden Fässer, plaziert.
- im *Holzschnitzerei* Segment werden Objekte der künstlerischen Holzschnitzerei platziert,
- im *Schmiede* Segment werden Elemente von Metallarbeiten platziert.

Alle Workshops finden in einer Scheune auf dem Bauernhof statt.

## Opis pokoi gospodarstwa agroturystycznego w języku rosyjskim

### Описание структуры гостиничных номеров

Номера делятся на три типа сегментов, в состав которых входят:

- номера бочарные – 3 двухместных номера с двуспальной кроватью и 1 одноместный номер.
- номера резные – 2 двухместных номера с двуспальными кроватями и 2 одноместных номера.
- номера кузнечные – 1 двухместный номер с отдельными кроватями и 3 одноместных номера

Каждый номер будет оснащен висящими декоративными элементами в соответствии с его характером:

- в сегменте бочарном будут размещены бочки,
- в сегменте резном будут размещены предметы художественной резьбы по дереву,
- в сегменте кузнечном будут размещены металлические изделия.

Все семинары будут проведены в сарае, расположенном на территории хозяйства.

## Opis pokoi gospodarstwa agroturystycznego w języku francuskim

### Description de la structure des chambres

Les chambres ont été segmentées en 3 modules qui comprennent :

- chambres de *tonnelier* – 3 chambres doubles avec un grand lit et 1 chambre pour une personne.
- chambres de *sculpteur sur bois* – 2 chambres doubles avec de grands lits et 2 chambres pour une personne.
- chambres de *forgeron* – 1 chambre double avec des lits pour une personne et 3 chambres pour une personne.

Chaque chambre va être équipée d'éléments suspendus décoratifs en rapport avec son caractère.

- dans le module de *tonnelier*, on va installer des tonneaux,
- dans le module de *sculpteur sur bois*, on va installer des sculptures sur bois,
- dans le module de *forgeron*, on va installer des éléments de ferronnerie.

Tous les ateliers vont être organisés dans une grange située dans l'enceinte de la ferme.

### Wymagania kategoryzacyjne dla wiejskiej bazy noclegowej (fragment)

Elementy wyposażenia pokoi gościnnych	Kategoria (słoneczka)		
	*	**	***
Łóżko jednoosobowe o minimalnych wymiarach materaca 80 x 190 cm	x		
Łóżko jednoosobowe o minimalnych wymiarach materaca 90 x 200 cm		x	x
Łóżko dwuosobowe o minimalnych wymiarach materaca 120 x 190 cm	x		
Łóżko dwuosobowe o minimalnych wymiarach materaca 140 x 200 cm		x	x
Nocny stolik lub półka przy każdym miejscu noclegowym	x	x	x
Lampka nocna przy każdym miejscu noclegowym	x	x	x
Szafa garderobiana, lub równoważnik szafy	x	x	x
Minimum 3 wieszaki na osobę	x	x	x
Stół, ława lub stolik – <i>Stoliki są dostosowane wysokością do miejsc siedzących</i>	x	x	x
Miejsce do siedzenia dla każdej osoby – <i>W pokoju powinno się znajdować krzesło dla każdego z gości, jednak nie więcej niż 4 na pokój</i>	x	x	x
Komplet pościeli zgodny z liczbą miejsc noclegowych – <i>Kołdra lub dwa koce, poduszka, poszewka na poduszkę, prześcieradło</i>	x	x	x
Ręcznik o wymiarach minimum 40 x 80 cm – zgodne z liczbą miejsc noclegowych	x	x	x
Pojemnik na śmieci niepalny lub trudnopalny	x	x	x

**Informacje niezbędne do rozwiązania zadania**

Cech Rzemiosł Dyrektor: Anna Nowak	ul. Kanarkowa 12 77-130 Lipnica
---------------------------------------	------------------------------------

**Cennik usług Cechu Rzemiosł w Lipnicy**

Rodzaj usługi	Koszt dla grupy w zł
Wynagrodzenie instruktora na warsztatach:	
– bednarskich	700,00
– snycerskich	600,00
– kowalskich	500,00
Wypożyczenie narzędzi:	
– bednarskich	210,00
– snycerskich	300,00
– kowalskich	200,00

**Cennik materiałów niezbędnych do organizacji warsztatów**

Materiały potrzebne na warsztaty	Koszt dla grupy w zł
<b>Bednarskie</b>	
Komplet desek do wykonania beczek	210,00
Materiał do wykonania kadzi	140,00
Drewno do sporządzenia balii	280,00
Drewno do sporządzenia maselnicy	210,00
<b>Snycerskie</b>	
Materiał do wykonania ozdobnych drewnianych szkatuł	370,00
Materiał do wykonania polichromowanych rzeźb	300,00
Materiał na drewniane aniołki	150,00
<b>Kowalskie</b>	
Żelazo do wykonania podków, ozdobnych gwoździ, metalowych krat	400,00

**Cennik usług w Gospodarstwie Agroturystycznym *Pod Lipami***

Rodzaj pokoju	Sezon niski	Sezon średni	Sezon wysoki
	<b>1.10 – 20.12</b>	<b>21.12 – 30.04</b>	<b>1.05 – 30.09</b>
Pokój 2-osobowy z łóżkiem małżeńskim	30,00 zł/os.	40,00 zł/os.	60,00 zł/os.
Pokój 2-sobowy z pojedynczymi łóżkami	40,00 zł/os.	50,00 zł/os.	70,00 zł/os.
Pokój 1-osobowy	40,00 zł/os.	50,00 zł/os.	80,00 zł/os.

Doba hotelowa: od godz. 12<sup>00</sup> do godz. 10<sup>00</sup>.

Rodzaj wyżywienia	Cena
Śniadanie	15,00 zł/os.
Obiad	40,00 zł/os.
Kolacja	30,00 zł/os.

Czas przeznaczony na wykonanie zadania wynosi 150 minut.

Ocenię podlegać będą 4 rezultaty:

- wykaz wyposażenia pokoi gościnnych,
- kosztorys pobytu w gospodarstwie i udziału w warsztatach kowalskich jednego uczestnika w pokoju 1-osobowym,
- zamówienie na organizację warsztatów *Ginące zawody*,
- jednodniowy jadłospis dla gości z nietolerancją laktozy.

**Wykaz wyposażenia pokoju gościnnego (fragment)**

*Proszę wpisać wyposażenie dla pokoju 2-osobowego w segmencie kowalskim*

Rodzaj pokoju	Lp.	Wyposażenie pokoju gościnnego zgodnie z wymaganiami kategoryzacyjnymi dla wiejskiej bazy noclegowej na trzy słoneczka	
		Wybrane elementy	Wpisz łączną liczbę elementów wyposażenia dla 1 pokoju 2-osobowego
2-osobowy z dwoma pojedynczymi łózkami	1.	Łóżko jednoosobowe o minimalnych wymiarach materaca 90 x 200 cm	
	2.	Nocny stolik lub półka przy każdym miejscu noclegowym	
	3.	Lampka nocna przy każdym miejscu noclegowym	
	4.	Szafa garderobiana lub równoważnik szafy	
	5.	Wieszaki	
	6.	Stół lub stolik	
	7.	Miejsce do siedzenia dla każdej osoby	
	8.	Komplet pościeli zgodnie z liczbą miejsc noclegowych	
	9.	Ręcznik o wymiarach min. 40 x 80 cm	
	10.	Pojemnik na śmieci niepalny lub trudnopalny	
Dodatkowo – elementy dekoracyjne charakterystyczne dla pokoi w segmencie kowalskim:			
.....			

**Kosztorys pobytu w gospodarstwie i udziału w warsztatach kowalskich  
jednego uczestnika w pokoju 1-osobowym**

Termin pobytu w gospodarstwie: .....

Data warsztatów kowalskich: .....

Pomieszczenie, w którym odbywać się będą warsztaty: .....

Ogólna liczba osób biorących udział w warsztatach kowalskich: .....

Rodzaj pokoju: **POKÓJ 1-OSOBY**

Rodzaj świadczenia	Liczba świadczeń	Cena jednostkowa brutto w zł dla 1 uczestnika	Wartość brutto w zł dla 1 uczestnika
Nocleg			
Śniadanie			
Obiad			
Kolacja			
Rodzaj usługi		Koszt brutto w zł dla grupy	Wartość brutto w zł dla 1 uczestnika
Wynagrodzenie instruktora (warsztaty kowalskie)			
Wypożyczenie narzędzi na zajęcia kowalskie			
Materiały na warsztaty kowalskie:		Koszt brutto w zł dla grupy	Wartość brutto w zł dla 1 uczestnika
<b>Całkowity koszt brutto w zł dla 1 uczestnika</b>			

### Zamówienie na organizację warsztatów *Ginące zawody*

.....  
(miejsowość) (data)

.....  
.....  
.....

(zleceniodawca)

.....  
.....  
.....

(zleceniobiorca)

#### Zamówienie

W związku z planowaną organizacją turnusu w moim gospodarstwie agroturystycznym połączonego z udziałem w warsztatach pod hasłem .....

zwracam się z prośbą o zapewnienie instruktorów na warsztatach:

– ..... dla ..... osób w dniu .....  
(data, liczba godzin, pora dnia)

– ..... dla ..... osób w dniu .....  
(data, liczba godzin, pora dnia)

– ..... dla ..... osób w dniu .....  
(data, liczba godzin, pora dnia)

Dodatkowo proszę: .....

.....

Proszę o potwierdzenie zamówienia. Płatność ureguluję .....

.....

(podpis)

### Jednodniowy jadłospis dla gości z nietolerancją laktozy

Rodzaj wyżywienia	Elementy menu do wyboru	Elementy menu dla gości z dietą bez laktozy (należy wpisać minimum 3 elementy z wykazu w kolumnie Elementy menu do wyboru tak aby skomponować odpowiedni posiłek)
Śniadanie	herbata, shake owocowy na bazie mleka ryżowego, owsianka na mleku, naleśniki z serem, gotowane jajka, jajecznicza na maśle, cappucino, kawa macchiato, bułka pszenna	
Obiad	biały barszcz, krem z brokułów, ratatouille, kotlet <i>de voille</i> , kasza jaglana, mizeria, sos pieczarkowy, sałata masłowa, smażone banany, sorbet, lemoniada, kawa latte, kompot owocowy	
Kolacja	ryba po grecku, tradycyjna sałatka warzywna, naturalny jogurt, grahamka, paprykarz, croissant, bawarka, sok pomidorowy	

Uwaga. W kolumnie „Elementy menu dla gości z dietą bez laktozy” nie mogą wystąpić elementy menu zawierające laktozę.

**Miejsce na obliczenia (nie podlegają ocenie)**

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