

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

Układ graficzny © CKE 2020



Nazwa kwalifikacji: **Prowadzenie gospodarstwa agroturystycznego**

Oznaczenie kwalifikacji: **T.08**

Numer zadania: **01**

Wersja arkusza: **SG**

Wypełnia zdający

Miejsce na naklejkę z numerem
PESEL i z kodem ośrodka

Numer PESEL zdającego*

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

T.08-01-21.01-SG

Czas trwania egzaminu: **150 minut**

EGZAMIN POTWIERDZAJĄCY KWALIFIKACJE W ZAWODZIE

Rok 2021

CZĘŚĆ PRAKTYCZNA

**PODSTAWA PROGRAMOWA
2012**

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 8 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 zamieszczonych informacji o gospodarstwie agroturystycznym, oferty dla gości, informacji o warsztatach prowadzonych w gospodarstwie sporządzonej w języku obcym oraz formularza rezerwacyjnego i grafiku miejsc noclegowych, sporządź:

- zestawienie niedoborów składników mineralnych w glebie,
- kalkulację ceny trzydniowego pobytu 2 osób w gospodarstwie agroturystycznym,
- zestaw wybranych potraw i ich składników,
- odpowiedź dla klienta – formularz *Odmowa rezerwacji*.

Druki niezbędne do sporządzenia dokumentów znajdują się w arkuszu egzaminacyjnym.

Wszystkie dokumenty sporządź w języku polskim.

Informacje o Gospodarstwie Agroturystycznym *Nad jeziorem*

Gospodarstwo Agroturystyczne *Nad Jeziorem*

Stare Drawsko 34

78-522 Stare Drawsko

Właściciel: Tadeusz Ślewiński

e-mail: nad.jeziorom@gmail.com

Gospodarstwo Agroturystyczne *Nad jeziorem* w Starym Drawsku położone jest w otoczeniu jezior i lasów Pojezierza Drawskiego. Cicha okolica i urozmaicona rzeźba terenu sprzyjają aktywnemu wypoczynkowi.

Właściciel gospodarstwa prowadzi uprawę zbóż oraz warzyw. Planuje dodatkowo wprowadzić uprawę papryki i rabarbaru. Przed nawożeniem pod uprawę uwzględni przeprowadzoną analizę gleby, która wykazała, że zawartość fosforu (P) wynosi 62 mg/l, a potasu (K) 183 mg/l. Obliczając niedobór składników mineralnych i ich niezbędną dawkę pod planowaną uprawę warzyw, skorzystaj z zamieszczonej poniższej tabeli.

Liczby graniczne dla wybranych warzyw uprawianych w gruncie i dawki azotu

Roślina warzywna	Azot (N)		Fosfor (P) i potas (K)		
	wymagania	dawka (w kg N/ha)	wymagania	liczby graniczne (w mg/litr)	
				P	K
brokuł	b. wysokie	220-300	wysokie	60-80	175-225
papryka	wysokie	150-200	b. wysokie	60-80	200-250
rabarbar	b. wysokie	220-300	wysokie	60-80	175-225
seler korzeniowy	wysokie	150-200	b. wysokie	60-80	200-250
szpinak	niskie	80	wysokie	50-70	175-225

Oferta dla gości przyjeżdżających do gospodarstwa agroturystycznego

Do dyspozycji gości: 2 pokoje 1-osobowe (60,00 zł/doba/os.), 3 pokoje 2-osobowe (55,00 zł/doba/os.). Wyżywienie: śniadanie 15,00 zł/os., obiadokolacja 24,00 zł/os. Godziny przygotowania posiłków i jadłospis – do uzgodnienia z gośćmi.

Spis potraw przygotowanych przez gospodynię z własnych produktów:

placki ziemniaczane, żurek, kluski półfrancuskie, sos koperkowy, zupa szczawiowa, napój ogórkowy, kopytka, zupa pomidorowa, pierogi ruskie, zupa ogórkowa, naleśniki, zupa jarzynowa, kisiel porzeczkowy, surówka warzywna, makaron z sosem pomidorowym.

Informacja o warsztatach dla gości Gospodarstwa Agroturystycznego *Nad jeziorem* w języku angielskim

Information about the workshops for the guests of Agritourism Farm *Nad jeziorem*:

Hand-painted ceramics – Wednesday 10:00 am – 12:00 am; visiting the ceramics exhibition and painting figures according to your own design; price PLN 30/person/hour.

Flower picnic – Saturday 11:00 am – 2:00 pm; a walk and collecting field and garden flowers; arranging bouquets and floral decorations; price PLN 26.00/person

Glass paintings – Saturday, 8:00 am – 10:00 am; painting on glass workshops. Main theme - fruit; price PLN 26.00/person

The World of Bees – Friday, 8:00 am – 10:00 am; the construction of a beehive, beekeeper's tools, curiosities from the life of bees, bee communication methods, honey tasting; price PLN 30.00/person.

The owner of the establishment has decided to prepare promotional materials with an offer of a three-day stay for two people in a double room in an Agritourism Farm *Nad Jeziorem*. For this purpose, he will calculate, among others, the price of the stay for 2 people (the price includes: 2 nights in a double room, half board, participation of both guests in 2 workshops).

Informacja o warsztatach dla gości Gospodarstwa Agroturystycznego *Nad jeziorem* w języku niemieckim

Information über Workshops für die Gäste des Agrotouristischen Bauernhofes *Nad jeziorem*:

Handbemalte Keramik – Mittwoch, 10:00 – 12:00 Uhr; Besuch der Keramikgalerie und Bemalung von Figuren nach eigenem Entwurf; Preis 30 PLN/Person/Stunde.

Blumenpicknick – Samstag, 11:00 – 14:00 Uhr; Spaziergang und Sammeln von Feld- und Gartenblumen; Arrangement von Sträußen und Blumenschmuck; Preis 26,00 PLN/Person.

Glasbilder – Samstag, 8:00 – 10:00 Uhr; Glasmalerei-Workshops. Hauptthema – Früchte; Preis 26.00 PLN/Person.

Bienenwelt – Freitag, 8:00 – 10:00 Uhr; Bienenstockbau, Imkerwerkzeuge, interessante Informationen aus dem Leben der Bienen, Kommunikationsweise der Bienen, Honigprobe; Preis 30.00 PLN/Person.

Der Eigentümer der Anlage hat beschlossen, Werbematerial mit dreitägigem Aufenthaltsangebot für 2 Gäste in einem Doppelzimmer im Agrotouristischen Bauernhof *Am See* zu erstellen. Zu diesem Zweck kalkuliert er unter anderem den Preis für den Aufenthalt von zwei Personen (im Preis inbegriffen: 2 Übernachtungen im Doppelzimmer, HP-Verpflegung, Teilnahme jeder von 2 Personen an 2 Workshops).

Informacja o warsztatach dla gości Gospodarstwa Agroturystycznego *Nad jeziorem* w języku francuskim

Information sur les activités pour les invités de la Ferme Agrotouristique *Nad jeziorem*

Céramique peinte à la main – mercredi, de 10h à 12h; visite de la galerie de céramique et la peinture des figurines selon sa propre conception; prix: 30 PLN/personne/heure.

Pique-nique floral – samedi, de 11h à 14h; promenade et cueillette des fleurs sauvages et de jardin, bouquets floraux et décorations de fleurs; prix: 26,00 PLN/personne.

Peintures sur verre – samedi, de 8h à 10h; atelier de peintures sur verre. Sujet principal: fruits; prix: 26,00 PLN/personne.

Monde des abeilles – vendredi, de 8h à 10h; structure de la ruche, outils de l' apiculteur, curiosités de la vie des abeilles, moyens de communication des abeilles, dégustation des miels; prix: 30,00 PLN/personne.

Le propriétaire de la ferme a décidé de préparer les offres en promotion y compris 3 jours pour 2 personnes dans une chambre double dans la Ferme Agrotouristique *Nad Jeziorem*.

Il va calculer le prix du séjour de 2 personnes (2 nuitées dans une chambre double, demi-pension, participation à 2 activités choisies pour chaque personne).

Informacja o warsztatach dla gości Gospodarstwa Agroturystycznego *Nad jeziorem* w języku rosyjskim

Информация о мастер-классах для гостей в агро-туристическом хозяйстве *На озере*

Керамика окрашена вручную – среда, с 10:00 do 12:00; посещение галереи керамики и окрашивание фигурок по собственному проекту; цена 30,00 PLN/ за чел./час

Цветочный пикник – суббота, с 11:00 do 14:00; прогулка и сбор полевых и садовых цветов; возложение букетов и цветочных украшений; цена 26,00 PLN/чел.

Стеклянные картины – суббота, с 8:00 do 10:00; мастер-классы живописи по стеклу. Главная тема – фрукты; цена 26,00 PLN/чел.

Мир пчёл – пятница, с 8:00 do 10:00; строительство улья, инструменты пчеловода, интересные факты из жизни пчёл, способ общения пчёл, дегустация мёда; цена 30,00 PLN/чел.

Владелец объекта решил подготовить рекламные материалы с офертой трёхдневного проживания для 2 человек в двухместном номере в агро-туристическом хозяйстве *На озере*. Для этого скалькулирует м. пр. стоимость проживания для 2 человек (включено: 2 ночлегов двухместном номере, питание HB, участие каждого из 2-ух человек в двух выбранных мастер-классах).

W dniu 17.01.2021 r. na pocztę e-mailową gospodarstwa przysłano *Formularz rezerwacji*. Po sprawdzeniu grafiku rezerwacji, w tym samym dniu, gospodarz wysłał do klienta odpowiedź.

Formularz rezerwacyjny

Do: Gospodarstwo Agroturystyczne <i>Nad jeziorem</i> ; Stare Drawsko 34 78-522 Stare Drawsko e-mail: nad.jeziorem@gmail.com			Data: 17.01.2021		
Od: Ewa Maj		P.H. Komunikat; ul. Portowa 3; 70-833 Szczecin; e-mail: maj@gmail.com			
Termin		26.02 – 28.02.2021			
Zakwaterowanie		dla 6 osób	pokój SGL: 2		pokój DBL: 2
Wyżywienie: HB (od obiadokolacji w piątek do śniadania w niedzielę)					
Dodatkowo: sala konferencyjna na szkolenie dla 6 osób					
Prośby dodatkowe: przesłanie kosztu 3-dniowego pobytu dla 2 osób					
Forma płatności: przelew			Podpis Zamawiającego: <i>Ewa Maj</i>		

Grafik rezerwacji

Numer/rodzaj pokoju	Miesiąc luty 2021				Miesiąc marzec 2021						
	25	26	27	28	1	2	3	4	5	6	7
I piętro											
101 SGL	R	R	R			R	R				
102 DBL			R		R	R	R				R
sala konferencyjna	R	R	R	R			R				R
II piętro											
201 DBL		R			R	R	R		R	R	R
202 DBL	R			R	R		R				
203 SGL	R	R	R	R		R					R

Czas przeznaczony na wykonanie zadania wynosi 150 minut.

Ocenie podlegać będą 4 rezultaty:

- zestawienie niedoborów składników mineralnych w glebie,
- kalkulację ceny trzydniowego pobytu 2 osób w gospodarstwie agroturystycznym,
- zestaw wybranych potraw i ich składników,
- odpowiedź dla klienta – formularz *Odmowa rezerwacji*.

Zestawienie niedoborów składników mineralnych w glebie

Warzywa	Wymagania dotyczące zawartości składnika mineralnego w gruncie dla poszczególnych warzyw		Zawartość składnika wykazana w wyniku przeprowadzonej analizy gleby	Wartość prawidłowa lub wielkość niedoboru (<i>należy podkreślić lub wpisać wielkość niedoboru</i>)
	liczby graniczne (przedział od ...do...)	średnia (z przedziału)		
papryka	fosfor (P): od do mg P/l	fosfor (P): mg P/l	fosfor (P): mg/l	fosfor (P): wartość prawidłowa/ wielkość niedoboru mg P/l
	potas (K): od do mg K/l	potas (K): mg K/l	potas (K): mg/l	potas (K): wartość prawidłowa/ wielkość niedoboru mg K/l
rabarbar	fosfor (P): od do mg P/l	fosfor (P): mg P/l	fosfor (P): mg/l	fosfor (P): wartość prawidłowa/ wielkość niedoboru mg P/l
	potas (K): od do mg K/l	potas (K): mg K/l	potas (K): mg/l	potas (K): wartość prawidłowa/ wielkość niedoboru mg K/l

Kalkulacja ceny trzydniowego pobytu 2 osób w gospodarstwie agroturystycznym

Obiekt noclegowy (nazwa, adres):					
Pobyt: od obiadokolacji w piątek do śniadania w niedzielę					Liczba osób:
Rodzaj pokoju: 2-osobowy					
Rodzaj świadczenia	Liczba świadczeń	Cena jednostkowa świadczenia (w zł)	Liczba osób	Wartość świadczenia (w zł)	
Nocleg					
1.	nocleg w pokoju:	<i>liczba noclegów:</i>			
Wyżywienie HB					
1.	śniadanie				
2.	obiadokolacja				
Warsztaty					
1.	udział w warsztatach				
2.	udział w warsztatach				
	Cena pobytu dla 2 osób (łącznie w zł)				

Zestaw wybranych potraw i ich składników

(W pustej kolumnie należy odpowiednio wpisać 10 wybranych nazw potraw obok wymienionych składników.
W tym celu należy wykorzystać spis potraw sporządzanych przez gospodynię, który jest zamieszczony w ofercie dla gości przyjeżdżających do gospodarstwa agroturystycznego).

Lp.	Potrawa	Składniki
1.		ziemniaki, cebula, mąka pszenna, jaja, sól, olej
2.		marchew, seler korzeń, pietruszka korzeń, por, szczaw koncentrat, koperek świeży, pęczek, czosnek, masło, jajo, śmietana, sól, cukier, pieprz, sok z cytryny
3.		mąka pszenna, ciepła woda, ziemniaki, twaróg, cebula, masło, sól, pieprz
4.		masło, jajka, mąka, woda, sól
5.		wywar jarski, cebula, koperek, masło, mąka, śmietana, sól, pieprz
6.		makaron, świeże pomidory, masło, starty ser
7.		pomidor, papryka, ogórek, cebula, kiszony ogórek, szczypiorek, sól
8.		ogórek, cytryna, limonka, cukier, świeże listki mięty, zimna woda, kostki lodu, gałązki świeżej mięty
9.		mąka ziemniaczana, porzeczki, cukier, woda, po ugotowaniu i ostudzeniu dodatek: bita śmietana
10.		bulion, zakwas żytni, biała kielbasa, boczek, cebula, tarty chrzan, czosnek, śmietana, suszony majeranek, sól, pieprz, po ugotowaniu dodatek: jajka na twardo

Odpowiedź dla klienta – formularz Odmowa rezerwacji

Gospodarstwo Agroturystyczne <i>Nad Jeziorem</i> Stare Drawsko 34 58-522 Stare Drawsko	Miejscowość Data
Do: (imię, nazwisko, nazwa firmy, adres odbiorcy pisma)	
Odmowa rezerwacji nr 2/21 Dziękujemy za zainteresowanie naszą ofertą. Ze względu na brak wolnych pokoiów z przykrością musimy odmówić rezerwacji usług. Termin: liczba gości: liczba i rodzaj pokoiów: wyżywienie (pierwszy posiłek: w dniu, ostatni posiłek w dniu) usługi dodatkowe Jednocześnie informujemy, że od dysponujemy wolnymi pokojami w liczbie wymaganej przez Panią. Serdecznie zapraszamy do skorzystania z oferty naszego Gospodarstwa Agroturystycznego w tym terminie. Jako rekompensatę za niedogodność proponujemy 10% zniżkę na usługi noclegowe. Z poważaniem (podpis właściciela gospodarstwa agroturystycznego)	

www.EgzaminZawodowy.info