

*Arkusz zawiera informacje prawnie
chronione do momentu rozpoczęcia egzaminu*

Układ graficzny © CKE 2017



Nazwa kwalifikacji: **Prowadzenie gospodarstwa agroturystycznego**
Oznaczenie kwalifikacji: **T.08**
Wersja arkusza: **X**

T.08-X-18.01

Czas trwania egzaminu: **60 minut**

EGZAMIN POTWIERDZAJĄCY KWALIFIKACJE W ZAWODZIE
Rok 2018
CZĘŚĆ PISEMNA

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 krerek 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”:

☒	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.

☒	B	C	☒
-------------------------------------	---	---	-------------------------------------

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.

Na którym rysunku przedstawiony jest korzeń chrzanu?



A.



B.



C.



D.

Zadanie 2.

Chcąc ograniczyć ilość ślimaków na rabatach, gospodarz powinien posadzić

- A. macierzanki.
- B. aksamitki.
- C. hortensje.
- D. astry.

Zadanie 3.

Zabiegiem agrotechnicznym **nie jest**

- A. nawożenie.
- B. nawadnianie.
- C. pielęgnowanie.
- D. zachwaszczanie.

Zadanie 4.

Która roślina **nie należy** do warzyw cebulowych?

- A. Por.
- B. Groch.
- C. Czosnek.
- D. Szczypiorek.

Zadanie 5.

Którego rodzaju sera **nie produkuje się** w gospodarstwie specjalizującym się wyłącznie w hodowli przedstawionych na rysunku zwierząt?

- A. Ementalera.
- B. Redykołka.
- C. Bryndzy.
- D. Oscypka.



Zadanie 6.

Na rysunku przedstawiony jest koń maści

- A. karej.
- B. bułanej.
- C. szampańskiej.
- D. kasztanowatej.



Zadanie 7.

Podstawową suchą paszą objętościową niezbędną w zimowym żywieniu koni

- A. jest siano.
- B. jest kiszonka.
- C. są ziarna zbóż.
- D. są rośliny okopowe.

Zadanie 8.

Młode samice bydła domowego, będące przed pierwszym wycieleniem, nazywane są

- A. jałówkami.
- B. byczkami.
- C. buhajami.
- D. krowami.

Zadanie 9.

Rolnik, który chce rozpocząć chów zwierząt rasy białej zwislouchej oraz rasy złotnickiej białej, powinien wybudować

- A. oborę.
- B. stajnię.
- C. stodołę.
- D. chlewnię.

Zadanie 10.

Który zabieg ma na celu trwałe usunięcie zawiązków rogów u kilkutygodniowych cieląt?

- A. Dekornizacja.
- B. Dezynfekcja.
- C. Kastracja.
- D. Korekcja.

Zadanie 11.

Podczas pielęgnacji koni zgrzebło używane jest do czyszczenia

- A. uszu.
- B. kopyt.
- C. sierści.
- D. zębów.

Zadanie 12.

Przykładowe dawki pokarmowe dla jałówek w drugim roku życia
(kg suchej masy/zwierzę/dzień)

Pasze	Masa ciała jałówek					
	390 kg		440 kg		540 kg	
Sianokiszonka z traw	2,9	6,3	3,2	7,7	5	8,1
Kiszonka z kukurydzy	-	1,3	-	1,9	-	3,2
Siano	4,3	-	6,8	-	6,9	-
Słoma	-	-	-	0,4	-	0,7
Ziarno kukurydzy	0,9	-	-	-	-	-
Ziarno jęczmienia	-	0,7	-	-	-	-
Ziarno owsa	0,5	-	-	-	-	-
Śruta sojowa poekstrakcyjna	0,2	0,2	-	-	-	-
Mieszanka mineralna	0,05	0,05	0,05	0,05	0,05	0,05
Sucha masa	9,0	9,0	10,0	10,0	11,9	12,0
Białko ogólne (g/kg suchej masy)	156	164	155	155	158	149
Energia netto laktacji (NEL) MJ/kg suchej masy	6,0	6,2	5,6	5,8	5,6	5,8

Z zamieszczonych w tabeli danych wynika, że dzienna dawka siana dla jałówki o masie ciała 440 kg w drugim roku życia wynosi

- A. 0,4 kg
- B. 4,3 kg
- C. 6,8 kg
- D. 6,9 kg

Zadanie 13.

Celem zabiegu obcinania kielków u małych prosiąt jest

- A. zminimalizowanie bólu i groźnych zakażeń występujących u karmiących loch.
- B. pozyskanie cennego materiału do produkcji elementów dekoracyjnych.
- C. zahamowanie instynktu samoobrony u prosiąt.
- D. zapobieganie chorobie obrzękowej u prosiąt.

Zadanie 14.

W gospodarstwie, w którym owady pasożytnicze wyrządzają duże szkody, należy przeprowadzić

- A. deodoryzację.
- B. dezynsekcję.
- C. dezynfekcję.
- D. deratyzację.

Zadanie 15.

Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 15 lutego 2010 roku w sprawie wymagań i sposobu postępowania przy utrzymywaniu gatunków zwierząt gospodarskich, dla których normy ochrony zostały określone w przepisach Unii Europejskiej

(fragment)

Powierzchnia kojca w przypadku, gdy cielęta, utrzymuje się w tym kojcu grupowo, w przeliczeniu na 1 sztukę powinna wynosić co najmniej:

- 1,5 m² – dla cieląt o masie ciała do 150 kg,
- 1,7 m² – dla cieląt o masie ciała powyżej 150 kg do 220 kg,
- 1,8 m² – dla cieląt o masie ciała powyżej 220 kg.

Korzystając z zamieszczonego fragmentu rozporządzenia, oblicz minimalną powierzchnię kojca dla 6 cieląt o masie ciała 180 kg każde.

- A. 1,7 m²
- B. 9,0 m²
- C. 10,2 m²
- D. 10,8 m²

Zadanie 16.

Którą potrawę poda gościom właściciel gospodarstwa agroturystycznego, jeżeli do jej przygotowania wykorzystał warzywa zebrane za pomocą kombajnu przedstawionego na rysunku?

- A. Surówkę z pora.
- B. Mizerię z ogórków.
- C. Placki ziemniaczane.
- D. Ciasto marchewkowe.



Zadanie 17.

Organem odpowiedzialnym za przeprowadzanie kontroli w zakresie identyfikacji i rejestracji zwierząt, bezpieczeństwa pasz i żywności w części dotyczącej produktów pochodzenia zwierzęcego oraz dobrostanu zwierząt, jest

- A. Inspekcja Weterynaryjna.
- B. Centrum Doradztwa Rolniczego.
- C. Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi.
- D. Agencja Restrukturyzacji i Modernizacji Rolnictwa.

Zadanie 18.

W sytuacji zaproszenia ognia przez iskrę z ciągnika rolniczego gospodarz musi niezwłocznie zadzwonić pod numer 112 lub

- A. 996
- B. 997
- C. 998
- D. 999

Zadanie 19.

Który środek zastosuje gospodarz, aby zapewnić optymalne warunki rozwoju roślin w gospodarstwie ekologicznym?

- A. Syntetyczny nawóz azotowy.
- B. Nawóz magnezowo-siarkowy.
- C. Popiół węgla z elektrociepłowni.
- D. Kompost z odpadów promieniotwórczych.

Zadanie 20.

Rolnik zobowiązany jest oznakować zwierzęta trzody chlewnej poprzez założenie kolczyka z numerem identyfikacyjnym na lewą małżowinę uszną, w terminie

- A. 10 dni od dnia ich urodzenia.
- B. 20 dni od dnia ich urodzenia.
- C. 30 dni od dnia ich urodzenia.
- D. 40 dni od dnia ich urodzenia.

Zadanie 21.

Jajo przedstawione na rysunku pochodzi z chowu

- A. klatkowego.
- B. ściółkowego.
- C. ekologicznego.
- D. na wolnym wybiegu.



Zadanie 22.

Oblicz kwotę, którą otrzyma właściciel 6-hektarowej plantacji za dostarczenie do elektrociepłowni biomasy, jeżeli cena tony tego surowca wynosi 180,00 zł, a z jednego hektara plantacji wierzby energetycznej otrzymuje się 20 ton suchej biomasy.

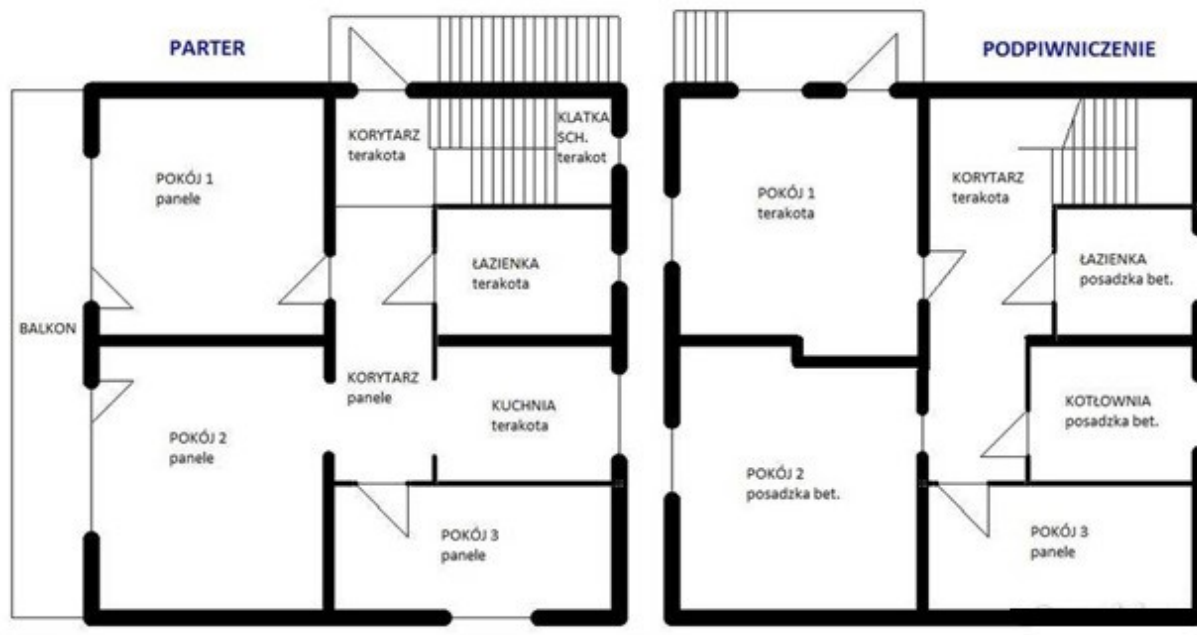
- A. 180,00 zł
- B. 1 080,00 zł
- C. 3 600,00 zł
- D. 21 600,00 zł

Zadanie 23.

Gospodarstwo rolne zaadaptowane na potrzeby agroturystyki powinno umieścić w swojej ofercie

- A. wyjazdy na mecze piłkarskie.
- B. grzybobrania w pobliskim lesie.
- C. wyjazdy do dużych centrów handlowych.
- D. wystawne kolacje w ekskluzywnych restauracjach.

Zadanie 24.



Z zamieszczonego planu obiektu wynika, że właściciel gospodarstwa agroturystycznego dysponuje:

- A. 1 kuchnię, 1 łazienką, 3 pokojami gościnnymi.
- B. 1 kuchnię, 2 łazienkami, 6 pokojami gościnnymi.
- C. 1 kuchnię, 2 łazienkami, 3 pokojami gościnnymi.
- D. 2 kuchniami, 2 łazienkami, 6 pokojami gościnnymi.

Zadanie 25.

Ile posiłków dziennie otrzyma gość, jeżeli korzysta z oferty typu HB?

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

Zadanie 26.

Rodzaj posiłku	Cena/osoba dorosła	Cena/dziecko
Śniadanie	15,00 zł	9,00 zł
Obiad	26,00 zł	17,00 zł
Kolacja	18,00 zł	11,00 zł
Obiadokolacja	31,00 zł	27,00 zł

Korzystając z danych przedstawionych w tabeli, oblicz koszt pełnego wyżywienia małżeństwa z czworgiem dzieci podczas pobytu w gospodarstwie agroturystycznym od obiadu 22 maja do śniadania 24 maja.

- A. 472,00 zł
- B. 532,00 zł
- C. 708,00 zł
- D. 798,00 zł

Zadanie 27.

Dochód brutto gospodarza dysponującego 4 pokojami dwuosobowymi i 2 pokojami czteroosobowymi przy pełnym obłożeniu i cenie noclegu 45,00 zł/osobę wyniósł w sierpniu

- A. 1 395,00 zł
- B. 8 370,00 zł
- C. 21 600,00 zł
- D. 22 320,00 zł

Zadanie 28.

Zgodnie z rozporządzeniem Ministra Gospodarki i Pracy z dnia 19 sierpnia 2004 r. w sprawie obiektów hotelarskich i innych obiektów, w których są świadczone usługi hotelarskie, samodzielnie wynajmowany pokój musi być wyposażony w

- A. biurko i bagażnik.
- B. minibar lub lodówkę.
- C. fotel i stolik okolicznościowy.
- D. stolik nocny lub półkę przy każdym łóżku.

Zadanie 29.

Oznaczenia poszczególnych kategorii gospodarstw agroturystycznych różnią się liczbą

- A. liści.
- B. kluczy.
- C. gwiazdek.
- D. słoneczek.

Zadanie 30.

Określ typ pokoju na przedstawionym rysunku.

- A. Twin.
- B. Triple.
- C. Single.
- D. Double.



Zadanie 31.

Który rodzaj sprzątania należy przeprowadzić po zakończeniu malowania ścian oraz cyklinowania podłóg w pokojach w gospodarstwie agroturystycznym?

- A. Specjalne.
- B. Sezonowe.
- C. Codzienne.
- D. Gruntowne.

Zadanie 32.

Środki myjące i dezynfekujące stosowane w gospodarstwie agroturystycznym należy przechowywać

- A. rozcieńczone zimną wodą.
- B. w oryginalnych opakowaniach.
- C. w opakowaniach po innych środkach.
- D. wymieszane z innym środkiem czyszczącym.

Zadanie 33.

Odpady kuchenne, np. obierki po ziemniakach, skórki po owocach, resztki żywności, skorupki po jajkach należy umieszczać w pojemniku koloru

- A. żółtego.
- B. zielonego.
- C. brązowego.
- D. niebieskiego.

Zadanie 34.

Które potrawy powinien gospodarz podać gościom, którzy zamówili obiad wegetariański?

- A. Zupę kurkową, kotlety gryczane z sosem pomidorowym, mizerię, bukiet warzyw z wody.
- B. Rosół domowy, filet z łososia w bursztynowej panierce, frytki, surówkę z kiszonej kapusty.
- C. Zupę jarzynową, kotlet z kurczaka w złocistej panierce, opiekane ziemniaki, surówkę dnia.
- D. Barszcz czerwony, kotlet de volaille nadziewany serem, sos koperkowy, kluski śląskie, surówkę wiosenną.

Zadanie 35.

Turystom przebywającym w Ustce, chcącym spróbować potraw kuchni regionalnej, należy zaproponować

- A. pyry z gzikiem.
- B. golonkę z kapustą.
- C. kartacze z mięsem.
- D. zupę po słowińsku.

Zadanie 36.

W którym naczyniu gospodarz powinien podać gościowi czwórniak sporządzony na bazie miodu z własnej pasieki?

- A. Gobiecie.
- B. Tumblerze.
- C. Szklanym kuflu.
- D. Glinianym kubku.

Zadanie 37.

Której z podanych potraw **nie można** podać na śniadanie dla osób przestrzegających diety wegańskiej?

- A. Brokułów na parze.
- B. Jajek w koszulkach.
- C. Płatków z owocami.
- D. Kuskusu z warzywami.

Zadanie 38.

Który produkt jest bazą sosu tatarskiego?

- A. Olej.
- B. Kefir.
- C. Majonez.
- D. Maślanka.

Zadanie 39.

Który napój powinien gospodarz podać gościom zamawiającym napój z największą zawartością witaminy C?

- A. Coca colę.
- B. Sok pomidorowy.
- C. Wodę niegazowaną.
- D. Sok z czarnej porzeczki.

Zadanie 40.

Usługi gastronomiczne świadczone w obiekcie agroturystycznym **nie zagrażają** zdrowiu gości, jeżeli zachowane są procedury systemu HACCP, czyli

- A. Dobrej Praktyki Produkcyjnej.
- B. Dobrej Praktyki Higienicznej.
- C. Punktów Kontrolnych Zapewniania Jakości.
- D. Analizy Zagrożeń i Krytycznych Punktów Kontroli.