

Nazwa
kwalifikacji:

Prowadzenie gospodarstwa agroturystycznego

Oznaczenie
kwalifikacji:

T.08

Numer zadania:

01

Kod arkusza:

T.08-01-22.01-SG_zo

Wersja arkusza:

SG

Lp.	Elementy podlegające ocenie/kryteria oceny <i>dopuszcza się inne sformułowania poprawne merytorycznie</i>
R.1	Rezultat 1: Grafik pokoi z uwzględnieniem rezerwacji dla grupy
	<i>uwzględnia zaznaczenie wyłącznie w kolumnach dn. 20.04 i 21.04</i>
R.1.1	w wierszu - pokój numer 1
R.1.2	w wierszu - pokój numer 2
R.1.3	w wierszu - pokój numer 3
R.1.4	w wierszu - pokój numer 4
R.1.5	w wierszu - pokój numer 5
R.1.6	w wierszu - pokój numer 6
R.1.7	w wierszu - pokój numer 8
R.1.8	do zaznaczenia rezerwacji grupy użyto litery "R"
R.2	Rezultat 2: Dobór potraw do jednodniowego menu wegetariańskiego
	<i>uwzględnia:</i>
R.2.1	potrawy wegetariańskie na śniadanie (<i>minimum 4 spośród wymienionych</i>): placki śniadaniowe z mlekiem, makaronowa zapiekanka wegetariańska, pieczona cukinia, twarożek ze szczypiorkiem, pomidory, dżem, masło, pieczywo
R.2.2	potrawy wegetariańskie na obiad - zupy (<i>minimum 2 spośród wymienionych</i>): krem z porów, krem z borowików z grzankami, owocowa
R.2.3	potrawy wegetariańskie na obiad - dania główne (<i>minimum 4 spośród wymienionych</i>): pierogi ze szpinakiem i fetą, tarta marchew z jabłkiem, warzywna zapiekanka z pieczarkami, puree z kalafiora, sałata, makaron z brokułami i cukinią zapiekany w serowym sosie
R.2.4	potrawy wegetariańskie na kolację (<i>minimum 4 spośród wymienionych</i>): placki z cukinii, pierogi z jagodami, sałatka jarzynowa, ser z mleka koziego, sałatka z pomidorów, ogórki, masło, pieczywo
R.3	Rezultat 3: Kalkulacja kosztów pobytu grupy
	<i>uwzględnia:</i>
R.3.1	wartość brutto noclegu w pokoju 1-osobowym w zł: 100,00
R.3.2	wartość brutto noclegu w pokoju 2-osobowym w zł: 480,00
R.3.3	wartość brutto noclegu w pokoju 3-osobowym w zł: 720,00
R.3.4	wartość brutto śniadania w zł: 240,00 ; wartość brutto śniadania regionalnego w zł: 320,00
R.3.5	wartość brutto obiadu w zł: 1 200,00
R.3.6	wartość brutto kolacji/kolacji przy grillu w zł: 480,00
R.3.7	wartość brutto kosztów łowienia ryb na jeziorze Dąbrówka (dla grupy 9-osobowej) w zł: 100,00
R.3.8	wartość brutto kosztów wypożyczenia rowerów (na 4 godz.) w zł: 120,00
R.3.9	wartość brutto - przejażdżka do zamku w Sztumie w zł: 300,00
R.3.10	całkowity koszt świadczeń brutto w zł: 4 060,00 lub kwota wynikająca z obliczeń
R.4	Rezultat 4: Potwierdzenie zamówienia pobytu grupy
	<i>uwzględnia:</i>
R.4.1	nazwę, adres obiektu noclegowego: Gospodarstwo Agroturystyczne Podkowa, Czernin, ul. Akacyjowa 11; 82-400 Sztum
R.4.2	imię i nazwisko, nazwę instytucji, adres zamawiającego: Jan Kowalski, Uniwersytet Przyrodniczy w Lublinie, ul. Akademicka 13; 20-950 Lublin
R.4.3	liczbę pokoi: 1 pokój 1-osobowy; 3 pokoje 2-osobowe; 3 pokoje 3 osobowe
R.4.4	datę śniadania: 21.04.2022 ; datę śniadania regionalnego: 22.04.2022
R.4.5	daty obiadów: 20.04, 21.04, 22.04.2022
R.4.6	datę kolacji przy grillu: 20.04.2022 ; datę kolacji: 21.04.2022
R.4.7	zamówione atrakcje i udogodnienia dla grupy: połów ryb, wypożyczenie rowerów lub przejażdżkę po okolicy
R.4.8	zamówione atrakcje i udogodnienia dla grupy: warsztaty naukowe

R.4.9	zamówione atrakcje i udogodnienia dla grupy: przejażdżkę bryczką, zwiedzanie zamku krzyżackiego lub zamku w Sztumie
R.4.10	zamówione atrakcje i udogodnienia do dyspozycji przez cały pobytu: boisko do piłki siatkowej
R.5	Rezultat 5: Dobór roślin miododajnych do uprawy w gospodarstwie
<i>uwzględnia:</i>	
R.5.1	rzepak
R.5.2	nostrzyk biały
R.5.3	facelia błękitna
R.5.4	wrzos pospolity
R.5.5	gryka zwyczajna
R.5.6	malina zwyczajna
R.6	Rezultat 6: Dobór narzędzi do wykonania zabiegów pielęgnacyjnych kopyt u koni
<i>uwzględnia zapis obok narzędzia:</i>	
R.6.1	nóż do kopyt: TAK
R.6.2	czochradło: NIE
R.6.3	szczypce do podkowiaków: TAK
R.6.4	kopystka: TAK
R.6.5	zgrzebło okrągłe: NIE
R.6.6	szczotka do grzywy: NIE
R.6.7	dziegieć: TAK
R.6.8	pumeks do koni: NIE