

Nazwa kwalifikacji: **Prowadzenie gospodarstwa agroturystycznego**

Oznaczenie kwalifikacji: **HGT.10**

Numer zadania: **01**

Kod arkusza: **HGT.10-01-22.01-SG\_zo**

Wersja arkusza: **SG**

Lp.	Elementy podlegające ocenie/kryteria oceny
<b>R.1</b>	<b>Rezultat 1. Przydział pokoiów dla studentów Uniwersytetu Zielonogórskiego według listy</b>
<b>uwzględnia:</b>	
R.1.1	Artur Grodzicki - numer pokoju - 1
R.1.2	Marta Kos - numer pokoju - 12
R.1.3	Mateusz Kosicki - numer pokoju - 2
R.1.4	Kinga Lamparska - numer pokoju - 3
R.1.5	Jakub Lisicki - numer pokoju - 2
R.1.6	Jolanta Malanowska - numer pokoju - 13
R.1.7	Jacek Małecki - numer pokoju - 4
R.1.8	Ewa Piasecka - numer pokoju - 12
R.1.9	Joanna Prus - numer pokoju - 3
R.1.10	Adam Wroński - numer pokoju - 4
<b>R.2</b>	<b>Rezultat 2. Wybór potraw wegetariańskich</b>
<b>uwzględnia:</b>	
R.2.1	pieczywo mieszane: wpisano X
R.2.2	pasztet z selera: wpisano X
R.2.3	konfitura truskawowa: wpisano X
R.2.4	twarożek ze szczypiorkiem: wpisano X
R.2.5	kotlet z ciecierzycy: wpisano X
R.2.6	krem z brokułów z groszkiem ptysowym: wpisano X
R.2.7	gołąbki ziemniaczane: wpisano X
R.2.8	klopsiki z kalafiora w sosie pomidorowym: wpisano X
R.2.9	nie wpisano X przy następujących potrawach: pasztet drobiowy, szynka szwarcwaldzka, rosół z kołdunami, filet z dorsza, kurczak po włosku, żeberka duszone
<b>R.3</b>	<b>Rezultat 3. Kalkulacja pobytu 10 osobowej grupy studentów w gospodarstwie</b>
<b>uwzględnia:</b>	
R.3.1	wartość brutto: nocleg w pokojach 1-osobowych w zł: <b>240,00</b> lub <b>240</b>
R.3.2	wartość brutto: nocleg w pokojach 2-osobowych w zł: <b>540,00</b> lub <b>540</b>
R.3.3	wartość brutto : śniadanie w zł: <b>200,00</b> lub <b>200</b>
R.3.4	wartość brutto: obiad w zł: <b>400,00</b> lub <b>400</b>
R.3.5	suma kosztów świadczeń w gospodarstwie agroturystycznym w zł: <b>1610,00</b> lub <b>1610</b>
R.3.6	wartość brutto: kąpiel w balii w zł: <b>150,00</b> lub <b>150</b>
R.3.7	wartość brutto: przejazdka bryczką w zł: <b>150,00</b> lub <b>150</b>
R.3.8	wartość brutto: wypożyczenia kajaków w zł: <b>40,00</b> lub <b>40</b>
R.3.9	wartość brutto: wykład z degustacją win w zł: <b>500,00</b> lub <b>500</b>
R.3.10	Kwota w pozycji Razem w zł: <b>2450,00</b> lub <b>2450</b> lub kwota będąca sumą kosztów: noclegu, wyżywienia, usług dodatkowych i wykładu obliczonych przez zdającego
<b>R.4</b>	<b>Rezultat 4. Zapotrzebowanie na nawozy azotowe w uprawie winorośli</b>
<b>uwzględnia:</b>	
R.4.1	Wybrany nawóz azotowy: <b>saletra amonowa</b>
R.4.2	Zawartość czystego składnika ( N) w nawozie w % : <b>34</b>
R.4.3	Powierzchnia uprawy winorośli w gospodarstwie w ha: <b>15</b>
R.4.4	Wymagana ilość N na 1 ha (czysty składnik) w kg/ha: <b>80</b>
R.4.5	Obliczona ilość N na całkowitą powierzchnię uprawy w kg: <b>1200</b>
R.4.6	Obliczona masa towarowa nawozu w kg: <b>3529</b>
<b>R.5</b>	<b>Rezultat 5. Wybór do uprawy gatunków krzewów o jadalnych owocach</b>
<b>uwzględnia:</b>	
R.5.1	borówka amerykańska: wpisano TAK
R.5.2	porzeczka czerwona: wpisano TAK
R.5.3	agrest : wpisano TAK
R.5.4	aronia czarna: wpisano TAK
R.5.5	malina właściwa: wpisano TAK
R.5.6	pigwa pospolita: wpisano TAK
R.5.7	nie wpisano TAK przy następujących krzewach: ognik szkarłatny, śnieguliczka biała, irga płożąca