

Nazwa
kwalifikacji:

Prowadzenie gospodarstwa agroturystycznego

Oznaczenie
kwalifikacji:

T.08

Numer zadania:

01

Kod arkusza:

T.08-01-ceniania

Wersja arkusza:

ia

Lp.	Elementy podlegające ocenie/kryteria oceny <i>dopuszcza się inne sformułowania poprawne merytorycznie</i>
R.1	Rezultat 1: Zestawienie niedoborów składników mineralnych w glebie
<i>uwzględnia wpisane:</i>	
R.1.1	dla papryki: wymagania dotyczące zawartości fosforu w gruncie - liczby graniczne (przedział liczbowy) w mg P/l: 60÷80 oraz średnią w mg P/l: 70
R.1.2	dla papryki: wymagania dotyczące zawartości potasu w gruncie - liczby graniczne (przedział liczbowy) w mg K/l: 200÷250 oraz średnią w mg K/l: 225
R.1.3	dla rabarbaru: wymagania dotyczące zawartości fosforu w gruncie - liczby graniczne (przedział liczbowy) w mg P/l: 60÷80 oraz średnią w mg P/l: 70
R.1.4	dla rabarbaru: wymagania dotyczące zawartości potasu w gruncie - liczby graniczne (przedział liczbowy) w mg K/l: 175÷225 oraz średnią w mg K/l: 200
R.1.5	dla papryki: zawartość fosforu (P) wykazana w wyniku analizy gleby - 62 mg/l ; zawartość potasu (K) wykazana w wyniku analizy gleby - 183 mg/l
R.1.6	dla rabarbaru: zawartość fosforu (P) wykazana w wyniku analizy gleby - 62 mg/l ; zawartość potasu (K) wykazana w wyniku analizy gleby - 183 mg/l
R.1.7	dla papryki: fosfor - zaznaczona/wskazana wyłącznie wartość prawidłowa; potas - wyłącznie wielkość niedoboru 17 mg K/l
R.1.8	dla rabarbaru: fosfor - zaznaczona/wskazana wyłącznie wartość prawidłowa potas - zaznaczona/wskazana wyłącznie wartość prawidłowa
R.2	Rezultat 2: Kalkulacja ceny trzydniowego pobytu 2 osób w gospodarstwie
<i>uwzględnia obliczenia wartości:</i>	
R.2.1	noclegów w zł: 220,00 lub 220
R.2.2	śniadań w zł: 60,00 lub 60
R.2.3	obiadokolacji w zł: 96,00 lub 96
R.2.4	udziału w warsztatach Piknik kwiatowy w zł: 52,00 lub 52
R.2.5	udziału w warsztatach Szklane obrazy w zł: 52,00 lub 52
R.2.6	cena pobytu dla 2 osób łącznie w zł: 480,00 lub 480
R.3	Rezultat 3: Zestaw wybranych potraw i ich składników
<i>uwzględnia wpisy:</i>	
R.3.1	w wierszu 1: placki ziemniaczane lub kopytka
R.3.2	w wierszu 2: zupa szczawiowa
R.3.3	w wierszu 3: pierogi ruskie
R.3.4	w wierszu 4: kluski półfrancuskie lub naleśniki
R.3.5	w wierszu 5: sos koperkowy
R.3.6	w wierszu 6: makaron z sosem pomidorowym
R.3.7	w wierszu 7: surówka warzywna
R.3.8	w wierszu 8: napój ogórkowy
R.3.9	w wierszu 9: kisiel porzeczkowy
R.3.10	w wierszu 10: żurek
R.4	Rezultat 4: Odpowiedź dla klienta – formularz Odmowa rezerwacji
<i>uwzględnia wpisy:</i>	
R.4.1	miejsowość: Stare Drawsko ; data: 17.01.2021 r.
R.4.2	imię, nazwisko, nazwa firmy, adres odbiorcy: Ewa Maj; P.H. Komunikat; ul. Portowa 3; 70-833 Szczecin;
R.4.3	termin: 26.02 – 28.02.2021 r.
R.4.4	liczba gości: 6
R.4.5	liczba i rodzaj pokoi: 2 SGL i 2 DBL lub 2 pokoje 1-osobowe i 2 pokoje 2-osobowe
R.4.6	wyżywienie - pierwszy posiłek: obiadokolacja ; ostatni posiłek: śniadanie
R.4.7	usługi dodatkowe: sala konferencyjna
R.4.8	data dostępności pokoi od: 04.03.2021 r.
R.4.9	podpis właściciela gospodarstwa agroturystycznego: Tadeusz Ślewiński lub Ślewiński