

Nazwa kwalifikacji: **Prowadzenie gospodarstwa agroturystycznego**

Oznaczenie kwalifikacji: **T.08**

Wersja arkusza: **SG**

T.08-SG-22.06

Czas trwania egzaminu: **60 minut**

EGZAMIN POTWIERDZAJĄCY KWALIFIKACJE W ZAWODZIE

Rok 2022

CZĘŚĆ PISEMNA

**PODSTAWA PROGRAMOWA
2012**

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”:

<input checked="" type="checkbox"/>	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.

<input checked="" type="checkbox"/>	B	C	<input checked="" type="checkbox"/>
-------------------------------------	---	---	-------------------------------------

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!

Zadanie 1.

Trawa przedstawiona na rysunku to

- A. życica trwała.
- B. tymotka łąkowa.
- C. wiechlina łąkowa.
- D. kupkówka pospolita.



Zadanie 2.

Pierwszy zabieg na łąkach w nowym sezonie wegetacyjnym to

- A. wsiewki nasion ziół.
- B. rozgarnianie kretowisk.
- C. płytkie przykrycie darni.
- D. oprysk na chwasty w runi.

Zadanie 3.

Zabieg agrotechniczny pokazany na ilustracji to

- A. orka.
- B. gruberowanie.
- C. głęboszowanie.
- D. kultywatorowanie.



Zadanie 4.

Dipping to inaczej

- A. korekcja racic u krów.
- B. kastracja knurków po porodzie.
- C. kąpiel poudojowa strzyków u krów.
- D. proces szybkiego odczulania źrebięcia po porodzie.

Zadanie 5.

Oblicz koszt zakupu cebulek tulipanów na rabataę o powierzchni 15 m² przy założeniu, że na 1 m² sadzi się 100 cebulek, a cena 5 sztuk wynosi 6,50 zł.

- A. 1 500,00 zł
- B. 1 950,00 zł
- C. 3 250,00 zł
- D. 9 750,00 zł

Zadanie 6.

Która z wymienionych roślin **nie należy** do warzyw cebulowych?

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

Zadanie 7.

Przedstawiony na rysunku tucznik należy do typu użytkowego

- A. mięsnego.
- B. smalcowego.
- C. słoninowego.
- D. tłuszczowo-mięsnego.



Zadanie 8.

Średnia liczba dni laktacji u czarno-białych krów mlecznych wynosi

- A. 150 dni.
- B. 205 dni.
- C. 250 dni.
- D. 305 dni.

Zadanie 9.

Opas buhajków do 600 kg trwa około

- A. 6-8 miesięcy.
- B. 14-18 miesięcy.
- C. 22-24 miesięcy.
- D. 30-34 miesięcy.

Zadanie 10.

W celu poprawy wydajności rzeźnej, jako komponent ojcowski w krzyżowaniu towarowym świń, należy użyć knura rasy

- A. Polskiej Białej Zwislouchej.
- B. Wielkiej Białej Polskiej.
- C. Puławskiej.
- D. Duroc.

Zadanie 11.

W gospodarstwie, w którym zaplanowano hodowlę trzody chlewnej przeznaczonej na ubój, należy przygotować

- A. oborę.
- B. cielętnik.
- C. tuczarnię.
- D. bukaciarnię.

Zadanie 12.

Który opis dotyczy krowy rasy polsko holsztyńsko-fryzyjskiej?

- A. Krowa w typie mlecznym o umaszczeniu czarno-białym i bardzo wysokiej wydajności mlecznej.
- B. Krowa w typie kombinowanym o umaszczeniu czerwono-białym i średniej wydajności mlecznej.
- C. Krowa w typie mlecznym o umaszczeniu beżowym i wysokiej wydajności mlecznej.
- D. Krowa w typie mięsnym o umaszczeniu czerwonym i niskiej wydajności mlecznej.

Zadanie 13.

Który element **nie stanowi** wyposażenia kurnika?

- A. Poidła.
- B. Lizawki.
- C. Karmidła.
- D. Paszociągi.

Zadanie 14.

Wskaż paszę objętościową suchą stosowaną w żywieniu zwierząt.

- A. Siano.
- B. Melasa.
- C. Zielonka.
- D. Ziemniak.

Zadanie 15.

Oblicz miesięczną dawkę owsa w styczniu, którą należy zabezpieczyć dla ogiera, jeżeli średnia zimowa dawka dzienna owsa wynosi 5 kg.

- A. 135 kg
- B. 145 kg
- C. 155 kg
- D. 165 kg

Zadanie 16.

Którą rasę kur powinien hodować rolnik, jeżeli chce uzyskać rocznie wysoką nieśność, tj. około 280 jaj o białej skorupie?

- A. Zielononóżka kuropatwiana.
- B. Żółtonóżka kuropatwiana.
- C. Plymouth Rock.
- D. White Leghorn.

Zadanie 17.

Poprawie smakowości i zapachu paszy oraz dostarczaniu energii w dawkach pokarmowych dla krów mlecznych, służy produkt uboczny produkcji cukru, w postaci

- A. melasy.
- B. kiszonki.
- C. śruty sojowej.
- D. siana łąkowego.

Zadanie 18.

Zwalczanie szkodliwych owadów za pomocą substancji chemicznych w formie dymu, pary lub gazu to

- A. deratyzacja.
- B. sanityzacja.
- C. sterylizacja.
- D. fumigacja.

Zadanie 19.

Każdy preparat dezynfekujący ma określony czas działania. Jeżeli jest on długi, np. 45 minut, to niektórych powierzchni np. plastikowych nie da się skutecznie zdezynfekować. Jedną z metod jest wykorzystanie wytwornicy pary i odkażanie parą o temperaturze do 200°C. Skuteczność działania środków dezynfekcyjnych w znacznej mierze zależy od temperatury. Aby uzyskać dobry efekt dezynfekcji, temperatura powierzchni odkażanych musi osiągnąć co najmniej 15°C. Dotyczy to okresu zimowego i głównie preparatów zawierających formaldehydy, dlatego można zastąpić je np. kwasami organicznymi.

Zgodnie z przedstawionym opisem, temperatura powierzchni odkażanych w chlewni preparatami zawierającymi formaldehydy, musi osiągnąć w zimie co najmniej

- A. 10°C
- B. 15°C
- C. 45°C
- D. 200°C

Zadanie 20.

Na ilustracji przedstawiono maszynę służącą

- A. do spulchniania gleby.
- B. do zwalczania chwastów.
- C. do nawożenia mineralnego.
- D. do nawożenia organicznego.



Zadanie 21.

W celu przykrycia obornika rozrzuconego po polu należy stosować orkę

- A. siewną.
- B. odwrotkę.
- C. specjalną.
- D. podorywkę.

Zadanie 22.

Na rysunku przedstawiono

- A. siewnik punktowy.
- B. rozsiewacz wapna.
- C. rzędowy siewnik do zbóż.
- D. rozsiewacz nawozów płynnych.



Zadanie 23.

Głównym celem stosowania wałów Campbella jest

- A. ograniczenie parowania wody z gleby.
- B. rozbijanie nadmiernie zbrylonej gleby.
- C. powierzchniowe ugniatanie gleby.
- D. wgłębne ugniatanie gleby.

Zadanie 24.

W przypadku którego gatunku zwierząt każdy pojedynczy osobnik otrzymuje numer identyfikacyjny taki sam jak numer siedziby stada?

- A. Świń.
- B. Koni.
- C. Krów.
- D. Owiec.

Zadanie 25.

Dodatek do żywności przedstawiony na ilustracji to

- A. cynamon.
- B. kurkuma.
- C. kminek.
- D. imbir.

**Zadanie 26.**

Dotadkiem przy produkcji wyrobów zawierających tłuszcze, zapobiegającym ich jęłczeniu, są

- A. emulgatory.
- B. przeciwutleniacze.
- C. substancje żelujące.
- D. regulatory kwasowości.

Zadanie 27.

Czynnościami procesu otrzymywania oleju z rzepaku są:

- A. mycie, krojenie, ekstrakcja, filtracja.
- B. mycie, rozdrobnienie, rafinacja, suszenie, chłodzenie.
- C. czyszczenie, kalibrowanie, blanszowanie, chłodzenie.
- D. oczyszczenie, rozdrobnienie, tłoczenie, ekstrakcja, rafinacja.

Zadanie 28.

Metodą konserwacji używaną do suszenia przez zamrażanie owoców, warzyw, grzybów, ryb oraz mięsa, jest

- A. liofilizacja.
- B. peklowanie.
- C. apertyzacja.
- D. fermentacja.

Zadanie 29.

Właściciel gospodarstwa agroturystycznego, który planuje udostępnić turystom 2 pokoje jednoosobowe i 3 pokoje dwuosobowe typu double, powinien wyposażyć je łącznie

- A. w 6 podwójnych łóżek.
- B. w 6 pojedynczych łóżek.
- C. w 2 łóżka pojedyncze i 3 łóżka małżeńskie.
- D. w 2 łóżka pojedyncze i 6 łóżek małżeńskich.

Zadanie 30.

Ile posiłków dziennie zapewnia gościom pensjonat w ramach oferty FB?

- A. Jeden.
- B. Dwa.
- C. Trzy.
- D. Cztery.

Zadanie 31.

W którym naczyniu powinno się podać kawę cappuccino?



Naczynie 1.



Naczynie 2.



Naczynie 3.



Naczynie 4.

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

Zadanie 32.

Na podstawie zamieszczonego cennika, oblicz koszt pełnego wyżywienia dla 5 osób, które przebywały w gospodarstwie agroturystycznym w terminie od obiadu 10 sierpnia do śniadania 12 sierpnia.

- A. 55,00 zł
- B. 110,00 zł
- C. 275,00 zł
- D. 550,00 zł

Rodzaj wyżywienia	Cena jednostkowa	Koszt ogółem
śniadanie	10,00 zł/os
obiad	30,00 zł/os
kolacja	15,00 zł/os
Razem	

Zadanie 33.

Które urządzenie służy do obróbki cieplnej potraw, wykorzystując zjawisko wprowadzania ciepłego powietrza w ruch?

- A. Toster.
- B. Bimar.
- C. Piec konwekcyjny.
- D. Kuchenka mikrofalowa.

Zadanie 34.

W gospodarstwie dysponującym 3 pokojami SGL, 2 pokojami DBL i 3 pokojami TWIN można jednocześnie zakwaterować maksymalnie

- A. 10 gości.
- B. 13 gości.
- C. 16 gości.
- D. 19 gości.

Zadanie 35.

Oblicz koszt 14-dniowego wypoczynku 2 osób dorosłych i 2 dzieci, jeżeli pobyt 7-dniowy dla osoby dorosłej wynosi 1 300,00 zł, dla dziecka 800,00 zł, a przy rezerwacji drugiego tygodnia przysługuje wszystkim rabat 10% na cały pobyt.

- A. 7 560,00 zł
- B. 7 980,00 zł
- C. 8 080,00 zł
- D. 8 400,00 zł

Zadanie 36.

Które narzędzia powinien przygotować gospodarz dla gości w kwaterze wiejskiej przeznaczonej do prowadzenia warsztatów snycerskich?

- A. Tokarskie.
- B. Malarskie.
- C. Ślusarskie.
- D. Rzeźbiarskie.

Zadanie 37.

Który rozmiar obrusa należy dobrać do stołu o wymiarach 100 cm x 100 cm?

- A. 100 cm x 100 cm
- B. 120 cm x 160 cm
- C. 140 cm x 140 cm
- D. 160 cm x 180 cm

Zadanie 38.

Które płatki śniadaniowe będą odpowiednie dla gości z nietolerancją glutenu?

- A. Ryżowe.
- B. Pszenne.
- C. Orkiszowe.
- D. Jęczmienne.

Zadanie 39.

Który składnik wykorzystuje się jako dodatek do przygotowania kawy po wiedeńsku?

- A. Skórkę pomarańczy.
- B. Konfiturę wiśniową.
- C. Francuski koniak.
- D. Bitą śmietankę.

Zadanie 40.

Co należy umieścić, oprócz deski i noża na stole śniadaniowym gości, w miejscu do krojenia chleba?

- A. Białą serwetę.
- B. Naczynie z wodą.
- C. Sztućce serwisowe.
- D. Podkłady pod talerze.