

Nazwa
kwalifikacji:

Prowadzenie gospodarstwa agroturystycznego

Oznaczenie
kwalifikacji:

T.08

Numer zadania:

01

Kod arkusza:

T.08-01-22.06-SG

Wersja arkusza:

SG

Lp.	Elementy podlegające ocenie/kryteria oceny <i>dopuszcza się inne sformułowania poprawne merytorycznie</i>
R.1	Rezultat 1: Zamówienie na organizację warsztatów <i>Dawne zawody</i>
	<i>uwzględnia:</i>
R.1.1	dane zleceniodawcy (nazwę, adres): Gospodarstwo Agroturystyczne U Tomasa, ul. Tarnowska 3; 42-674 Łubie
R.1.2	miejsowość: Łubie ; datę z przedziału 01.03-15.03.2022
R.1.3	dane zleceniobiorcy: Stowarzyszenie Etnograficzne, ul. Centralna 12, 42-674 Kamieniec
R.1.4	organizację warsztatów pod hasłem: <i>Dawne zawody</i>
R.1.5	zapewnienie instruktora na warsztaty: tkackie dla 8 osób ; data: 11.07.2022 , o godz. 14:30 ; liczba godzin: 4
R.1.6	zapewnienie instruktora na warsztaty wikliniarskie dla 5 osób ; data: 12.07.2022 , o godz. 9:30 ; liczba godzin: 4
R.1.7	zapewnienie instruktora na warsztaty garncarskie dla 10 osób ; data: 13.07.2022 , o godz. 9:30 ; liczba godzin: 4
R.1.8	prośbę o: wypożyczenie narzędzi na warsztaty, zapewnienie materiałów
R.1.9	formę płatności: przelew
R.2	Rezultat 2: Kosztorys pobytu w gospodarstwie w pokoju 2-osobowym jednego uczestnika warsztatów garncarskich
	<i>uwzględnia:</i>
R.2.1	termin pobytu: 11-14.07.2022
R.2.2	datę warsztatów garncarskich: 13.07.2022
R.2.3	liczbę osób biorących udział w warsztatach garncarskich: 10
R.2.4	cenę jednostkową brutto w zł dla jednego uczestnika: nocleg 80,00 ; wartość brutto noclegów w zł: 240,00
R.2.5	cenę jednostkową brutto w zł dla jednego uczestnika: śniadanie 25,00 , obiad 50,00 , kolacja 30,00
R.2.6	wartość brutto śniadanie w zł: 75,00 ; wartość brutto obiad w zł: 200,00 ; wartość brutto kolacja w zł: 90,00
R.2.7	wynagrodzenie instruktora (warsztaty garncarskie) wartość brutto dla 1 uczestnika w zł: 70,00
R.2.8	wypożyczenie narzędzi na zajęcia garncarskie wartość brutto dla 1 uczestnika w zł: 40,00
R.2.9	materiały na warsztaty garncarskie wartość brutto dla 1 uczestnika w zł: 32,00
R.2.10	całkowity koszt brutto dla 1 uczestnika w zł: 747,00
R.3	Rezultat 3: Jednodniowy jadłospis dla gości z dietą wegetariańską
	<i>uwzględnia:</i>
R.3.1	menu dla osoby z dietą wegetariańską na śniadanie zawiera minimum 3 elementy z wykazu oraz nie zawiera żadnego spośród: wędlina, gotowane parówki, smażone kielbaski
R.3.2	menu na obiad zawiera z wykazu: zupę, drugie danie, napój lub deser
R.3.3	menu dla osoby z dietą wegetariańską na obiad zawiera minimum 3 elementy z wykazu oraz nie zawiera żadnego spośród: żurek z białą kielbasą, kotlet mielony, pieczeń rzymska
R.3.4	menu dla osoby z dietą wegetariańską na kolację zawiera minimum 3 elementy z wykazu oraz nie zawiera żadnego spośród: pasta z szynki, gulasz po węgiersku
R.4	Rezultat 4: Wykaz wyposażenia pokoju 3-osobowego z węzłem higieniczno-sanitarnym w segmencie wikliniarskim
	<i>uwzględnia:</i>
R.4.1	łóżko jednoosobowe o minimalnych wymiarach materaca 90 x 200 cm: 3
R.4.2	nocny stolik lub półkę przy każdym miejscu noclegowym: 3
R.4.3	lampkę nocną przy każdym miejscu noclegowym: 3
R.4.4	szafę garderobianą lub równoważnik szafy: 1 ; wieszaki: 9
R.4.5	stół lub stolik: 1 ; miejsce do siedzenia dla każdej osoby: 3
R.4.6	komplet pościeli zgodnie z liczbą miejsc noclegowych: 3
R.4.7	ręcznik o wymiarach minimum 40 x 80 cm: 3 ; pojemnik na śmieci niepalny lub trudnopalny: 1

R.4.8	natrysk: 1 ; umywalka: 1
R.4.9	wieszaki na ręczniki: 3
R.4.10	elementy dekoracyjne charakterystyczne dla pokoi w segmencie wikliniarskim: wyroby z wikliny: fotel, stół, kosze, elementy ozdobne
R.5	Rezultat 5: Dobór do hodowli ras bydła typu mlecznego
	<i>uwzględnia:</i>
R.5.1	ayrshire: tak
R.5.2	charolaise: nie
R.5.3	holsztyńsko-fryzyjska: tak
R.5.4	angler: tak
R.5.5	jersey: tak
R.5.6	piemontese: nie
R.5.7	hereford: nie
R.5.8	limousine: nie
R.6	Rezultat 6: Roczne zapotrzebowanie na pasze dla krów w Gospodarstwie Agroturystycznym U Tomasza
	<i>uwzględnia:</i>
R.6.1	kiszonkę z kukurydzy w t: 45,6
R.6.2	sianokiszonkę z traw w t: 12,8
R.6.3	śrutę jęczmienną w t: 2,7
R.6.4	śrutę sojową poekstrakcyjną w t: 1,8
R.6.5	śrutę pszenną w t: 1,8
R.6.6	siano w t: 4,6
R.6.7	dotatki mineralno-witaminowe w t: 0,6