

Nazwa kwalifikacji: **Prowadzenie gospodarstwa agroturystycznego**

Oznaczenie kwalifikacji: **TG.09**

Numer zadania: **01**

Wersja arkusza: **SG**

Wypełnia zdający

Numer PESEL zdającego\*

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

Miejsce na naklejkę z numerem  
PESEL i z kodem ośrodka

Czas trwania egzaminu: **150** minut.

TG.09-01-22.06-SG

## **EGZAMIN POTWIERDZAJĄCY KWALIFIKACJE W ZAWODZIE**

**Rok 2022**

**CZĘŚĆ PRAKTYCZNA**

**PODSTAWA PROGRAMOWA  
2017**

### **Instrukcja dla zdającego**

1. Na pierwszej stronie arkusza egzaminacyjnego wpisz w oznaczonym miejscu swój numer PESEL i naklej naklejkę z numerem PESEL i z kodem ośrodka.
2. Na KARCIE OCENY w oznaczonym miejscu przyklej naklejkę z numerem PESEL oraz wpisz:
  - swój numer PESEL\*,
  - oznaczenie kwalifikacji,
  - numer zadania,
  - numer stanowiska.
3. Sprawdź, czy arkusz egzaminacyjny zawiera 15 stron i nie zawiera błędów. Ewentualny brak stron lub inne usterki zgłoś przez podniesienie ręki przewodniczącemu zespołu nadzorującego.
4. Zapoznaj się z treścią zadania oraz stanowiskiem egzaminacyjnym. Masz na to 10 minut. Czas ten nie jest wliczany do czasu trwania egzaminu.
5. Czas rozpoczęcia i zakończenia pracy zapisze w widocznym miejscu przewodniczący zespołu nadzorującego.
6. Wykonaj samodzielnie zadanie egzaminacyjne. Przestrzegaj zasad bezpieczeństwa i organizacji pracy.
7. Po zakończeniu wykonania zadania pozostaw arkusz egzaminacyjny z rezultatami oraz KARTĘ OCENY na swoim stanowisku lub w miejscu wskazanym przez przewodniczącego zespołu nadzorującego.
8. Po uzyskaniu zgody zespołu nadzorującego możesz opuścić salę/miejsce przeprowadzania egzaminu.

**Powodzenia!**

\* w przypadku braku numeru PESEL – seria i numer paszportu lub innego dokumentu potwierdzającego tożsamość

## Zadanie egzaminacyjne

Właściciel Gospodarstwa Agroturystycznego *U Tomasz* w Łubiu – Tomasz Wiatr zmodernizował obiekt i przygotował trzy segmenty pokoi gościnnych o tematyce dawnych zawodów rzemieślniczych, tj. tkaczy, wikliniarzy i garncarzy. W ramach współpracy ze Stowarzyszeniem Etnograficznym w Kamieńcu, gospodarz postanowił zorganizować 4-dniowe pobyty z możliwością udziału w wybranych warsztatach pod hasłem *Dawne zawody*. Pan Wiatr prowadzi również hodowlę 5 krów mlecznych oraz drobiu, w tym kur, kaczek, gęsi. Zwierzęta żywione są głównie paszami wyprodukowanymi w gospodarstwie. Właściciel zamierza powiększyć hodowlę bydła o nowe rasy typu mlecznego.

Korzystając z informacji o gospodarstwie agroturystycznym, cennika usług Stowarzyszenia Etnograficznego, wykazu potraw i napojów, wymagań kategoryzacyjnych dla wiejskiej bazy noclegowej oraz tabeli z dawkami pokarmowymi dla krowy, sporządź:

- zamówienie na przeprowadzenie warsztatów *Dawne zawody*,
- kosztorys pobytu w gospodarstwie w pokoju 2-osobowym jednego uczestnika warsztatów garncarskich,
- jednodniowy jadłospis dla gości z dietą wegetariańską,
- wykaz wyposażenia pokoju 3-osobowego z węzłem higieniczno-sanitarnym w segmencie wikliniarskim,
- dobór do hodowli ras bydła typu mlecznego,
- roczne zapotrzebowanie na pasze dla krów w Gospodarstwie Agroturystycznym *U Tomasz*.

Druki niezbędne do sporządzenia dokumentów znajdują się w arkuszu egzaminacyjnym.

## Informacje o gospodarstwie agroturystycznym

### Dane gospodarstwa agroturystycznego:

Gospodarstwo Agroturystyczne *U Tomasza*

ul. Tarnowska 3

42-674 Łubie

gmina: Zbrośławice, powiat tarnogórski

województwo: śląskie

tel. +48 612 652 480, [www.lesnapolana.pl](http://www.lesnapolana.pl)

Gospodarstwo Agroturystyczne *U Tomasza*

e-mail: [lesnapolana@wp.pl](mailto:lesnapolana@wp.pl)

Właściciel: Tomasz Wiatr

W ramach promocji własnych produktów i życia na wsi, właściciel gospodarstwa agroturystycznego prowadzi warsztaty wypieku chleba i pokazy wyrobu masła i sera.

W zaadaptowanym do tych celów budynku, zaaranżowano tradycyjnie wyposażone wnętrze z drewnianymi wiejskimi meblami oraz tradycyjnymi sprzętami domowego użytku.

Pan Wiatr postanowił ubiegać się o kategorię 3 *słoneczka* dla pokoi gościnnych.

### Opis pokoi gospodarstwa agroturystycznego:

Pokoje są podzielone na trzy segmenty:

- tkacki, w tym 1 pokój czteroosobowy z jednym łóżkiem dwuosobowym i dwoma pojedynczymi, 2 pokoje dwuosobowe z dwuosobowymi łóżkami i 1 pokój jednoosobowy,
- wikliniarski, w tym 1 pokój trzyosobowy z trzema pojedynczymi łóżkami, 3 pokoje dwuosobowe z dwuosobowymi łóżkami i 1 pokój jednoosobowy,
- garncarski, w tym 2 pokoje dwuosobowe z pojedynczymi łóżkami i 2 pokoje jednoosobowe.

Każdy pokój wyposażony jest w elementy dekoracyjne zgodnie ze swoim charakterem.

W segmencie tkackim na ścianach zawieszono tkaniny, chodniki i gobeliny. W segmencie wikliniarskim umieszczono wyroby z wikliny, takie jak stół i fotele, kosze oraz elementy ozdobne. Natomiast w segmencie garncarskim ustawiono gliniane naczynia i przedmioty codziennego użytku.

### Informacje o 4-dniowych pobytach i warsztatach *Dawne zawody* organizowanych w gospodarstwie

W ofercie Gospodarstwa Agroturystycznego *U Tomasza* zaproponowano 4-dniowe pobyty, w cenie których gospodarz zapewnia nocleg, wyżywienie od obiadu w dniu przyjazdu do obiadu w dniu wyjazdu, a dla chętnych – dietę wegetariańską.

## Cennik usług w Gospodarstwie Agroturystycznym *U Tomasza*

Rodzaj pokoju	Sezon niski	Sezon średni	Sezon wysoki
	1.10 – 20.12	21.12 – 30.04	1.05 – 30.09
Pokój 4-osobowy	30,00 zł/os.	40,00 zł/os.	60,00 zł/os.
Pokój 3-osobowy	40,00 zł/os.	50,00 zł/os.	70,00 zł/os.
Pokój 2-osobowy	50,00 zł/os.	60,00 zł/os.	80,00 zł/os.
Pokój 1-osobowy	60,00 zł/os.	80,00 zł/os.	100,00 zł/os.

Śniadanie	25,00 zł/os.
Obiad	50,00 zł/os.
Kolacja	30,00 zł/os.

Pobyty w gospodarstwie połączone są z udziałem w wybranych warsztatach *Dawnych zawodów*. Instruktorów prowadzących warsztaty, a także niezbędne narzędzia i materiały zapewni Stowarzyszenie Etnograficzne w Kamieńcu.

Stowarzyszenie Etnograficzne w Kamieńcu Prezes: Beata Zalewska	ul. Centralna 12 42-674 Kamieniec
---	--------------------------------------

Ustalono, że zamówienie na przeprowadzenie warsztatów zostanie sporządzone i przesłane do Stowarzyszenia w terminie 01.03 - 15.03.2022 r.

Zamówienie ma dotyczyć następujących warsztatów:

- warsztaty tkackie dla 8 osób w dniu 11.07.2022 r. o godz. 14:30 (4 godziny),
- warsztaty wikliniarskie dla 5 osób w dniu 12.07.2022 r. o godz. 9:30 (4 godziny),
- warsztaty garncarskie dla 10 osób w dniu 13.07.2022 r. o godz. 9:30 (4 godziny).

Należy także uwzględnić prośbę o wypożyczenie niezbędnych narzędzi i zapewnienie materiałów.

Warsztaty tkackie, wikliniarskie oraz garncarskie będą odbywać się w odnowionej *Stodole* na terenie Gospodarstwa Agroturystycznego *U Tomasza*.

Rozliczenie pomiędzy stowarzyszeniem a gospodarstwem zostanie dokonane przelewem w terminie do 7 dni po otrzymaniu faktury.

## Cennik usług Stowarzyszenia Etnograficznego w Kamieńcu

Rodzaj usługi	Koszt usługi dla grupy (zł/4 godz.)
Wynagrodzenie instruktora:	
Warsztaty tkackie	500,00
Warsztaty wikliniarskie	600,00
Warsztaty garncarskie	700,00
Wypożyczenie narzędzi:	
Warsztaty tkackie	300,00
Warsztaty wikliniarskie	250,00
Warsztaty garncarskie	400,00

### Cennik materiałów niezbędnych do organizacji warsztatów

Materiały	Koszt dla 1 osoby (zł)
<b>Warsztaty tkackie</b>	
Przędza wełniana, czesanka wełniana	30,00
Cienka lniana nić na ośnowę	10,00
Drewniane czółenka tkackie, drewniane igły	25,00
<b>Warsztaty wikliniarskie</b>	
Wiklina	60,00
<b>Warsztaty garncarskie</b>	
Glina	32,00

Gospodarz otrzymał e-maila z rezerwacją pobytu 10-osobowej grupy w terminie 11.07-14.07.2022 r. Goście planują udział w warsztatach garncarskich. Poprosili także o zapewnienie posiłków wegetariańskich w jednym dniu. W związku z powyższym zostanie sporządzony kosztorys dla uczestników pobytu, z uwzględnieniem udziału w wybranych warsztatach (w przeliczeniu na 1 osobę), a także – jadłospis z dietą wegetariańską.

**Wykaz potraw i napojów w ofercie Gospodarstwa Agroturystycznego U Tomasza**

Rodzaj posiłku	Potrawy i napoje
Śniadanie	owsianka na mleku, wędlina, ser twarogowy, gotowane parówki, naleśniki z serem, gotowane jajka, jajecznica na maśle, smażone kiełbaski, pieczywo, kawa, herbata, mleko.
Obiad	zupa pomidorowa na warzywach z makaronem, krem z brokułów, żurek z białą kiełbasą, kotlet mielony, pulpety z soczewicy, bakłażan faszerowany pieczarkami, pieczeń rzymska, ziemniaki, sos pieczarkowy, buraczki, lemoniada, kompot owocowy, budyń z malinam.
Kolacja	risotto grzybowe, leczo z pieczarkami, tradycyjna sałatka jarzynowa, pasta z szynki, gulasz po węgiersku, pieczywo, kawa, herbata, sok pomidorowy.

**Wymagania kategoryzacyjne dla wiejskiej bazy noclegowej (fragment)**

Elementy wyposażenia pokoi gościnnych	Kategoria (słoneczka)		
	*	**	***
Łóżko jednoosobowe o minimalnych wymiarach materaca 80 x 190 cm	x		
Łóżko jednoosobowe o minimalnych wymiarach materaca 90 x 200 cm		x	x
Łóżko dwuosobowe o minimalnych wymiarach materaca 120 x 190 cm	x		
Łóżko dwuosobowe o minimalnych wymiarach materaca 140 x 200 cm		x	x
Nocny stolik lub półka przy każdym miejscu noclegowym	x	x	x
Lampka nocna przy każdym miejscu noclegowym	x	x	x
Szafa garderobiana lub równoważnik szafy	x	x	x
Minimum 3 wieszaki na osobę	x	x	x
Stół, ława lub stolik – <i>Stoliki są dostosowane wysokością do miejsc siedzących</i>	x	x	x
Miejsce do siedzenia dla każdej osoby – <i>W pokoju powinno się znajdować krzesło dla każdego z gości, jednak nie więcej niż 4 na pokój</i>	x	x	x
Komplet pościeli zgodny z liczbą miejsc noclegowych – <i>Kołdra lub dwa koce, poduszka, poszwa, poszewka na poduszkę, prześcieradło</i>	x	x	x
Ręcznik o wymiarach minimum 40 x 80 cm – zgodne z liczbą miejsc noclegowych	x	x	x
Pojemnik na śmieci niepalny lub trudnopalny	x	x	x
<b>Elementy wyposażenia węzłów higieniczno-sanitarnych</b>			
Natrysk/Wanna	x	x	x
Półka na mydło przy wannie lub w kabinie natryskowej	x	x	x
Umywalka	x	x	x
Błat lub półka przy umywalce	x	x	x
Wieszaki na ręczniki, wieszaki ścienne na odzież – <i>Dobrej jakości wieszaki przygotowane dla każdego z gości</i>	x	x	x
Lustro	x	x	x
Pojemnik na śmieci niepalny lub trudnopalny	x	x	x
Dozownik płynnego mydła lub mydełka jednorazowe	x	x	x
Szklanka/kubek	x	x	x

W związku z zamiarem powiększenia hodowli bydła, właściciel gospodarstwa dokona wyboru rasy typu mlecznego oraz obliczy roczne zapotrzebowanie na pasze.

**Dawka pokarmowa dla jednej krowy o masie ciała 600 kg**

<b>Pasze</b>	<b>Dzienna dawka (kg)</b>
Kiszonka z kukurydzy	25,00
Sianokiszonka z traw	7,00
Śruta jęczmienna	1,50
Śruta sojowa poekstrakcyjna	1,00
Śruta pszenna	1,00
Siano	2,50
Dodatki mineralno-witaminowe	0,35

**Czas przeznaczony na wykonanie zadania wynosi 150 minut.**

**Ocenię podlegać będzie 6 rezultatów:**

- zamówienie na organizację warsztatów *Dawne zawody*, kosztorys pobytu w gospodarstwie w pokoju 2-osobowym jednego uczestnika warsztatów garncarskich,
- jednodniowy jadłospis dla gości z dietą wegetariańską,
- wykaz wyposażenia pokoju 3-osobowego z węzłem higieniczno-sanitarnym w segmencie wikliniarskim,
- dobór do hodowli ras bydła typu mlecznego,
- roczne zapotrzebowanie na pasze dla krów w Gospodarstwie Agroturystycznym *U Tomasza*.



## Zamówienie na organizację warsztatów *Dawne zawody*

.....  
(miejsowość) (data)

.....  
.....  
.....

(zleceniodawca)

.....  
.....  
.....

(zleceniobiorca)

### Zamówienie

W związku z planowaną organizacją kilkudniowych pobytów w moim gospodarstwie agroturystycznym połączonych z udziałem w warsztatach pod hasłem .....,  
zwracam się z prośbą o zapewnienie instruktorów podczas warsztatów:

..... dla ..... osób w dniu .....  
(data, godzina, liczba godzin)

..... dla ..... osób w dniu .....  
(data, godzina, liczba godzin)

..... dla ..... osób w dniu .....  
(data, godzina, liczba godzin)

Dodatkowo proszę:

.....  
.....

Proszę o potwierdzenie zamówienia. Płatność ureguluję .....

.....  
(imię i nazwisko sporządzającego zamówienie)

**Kosztorys pobytu w gospodarstwie w pokoju 2-osobowym  
jednego uczestnika warsztatów garncarskich**

Termin pobytu w gospodarstwie: .....

Data warsztatów garncarskich: .....

Ogólna liczba osób biorących udział w warsztatach garncarskich: .....

<b>Rodzaj świadczenia</b>	<b>Liczba świadczeń</b>	<b>Cena jednostkowa brutto dla 1 uczestnika (zł)</b>	<b>Wartość brutto dla 1 uczestnika (zł)</b>
Nocleg			
Śniadanie			
Obiad			
Kolacja			
<b>Rodzaj usługi</b>		<b>Koszt brutto dla grupy (zł)</b>	<b>Wartość brutto dla 1 uczestnika (zł)</b>
Wynagrodzenie instruktora (warsztaty garncarskie)			
Wypożyczenie narzędzi na warsztaty garncarskie			
<b>Materiały na warsztaty garncarskie:</b>		<b>Koszt brutto dla grupy (zł)</b>	<b>Wartość brutto dla 1 uczestnika (zł)</b>
<b>Całkowity koszt brutto dla 1 uczestnika (zł)</b>			





**Jednodniowy jadłospis dla gości z dietą wegetariańską**  
*(elementy jadłospisu należy wybrać tak, aby skomponować każdy posiłek zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia)*

<b>Rodzaj posiłku</b>	<b>Elementy menu dla gości z dietą wegetariańską</b> <i>(do każdego rodzaju posiłku należy dopisać minimum po 3 elementy z Wykazu potraw i napojów)</i>
Śniadanie	
Obiad	
Kolacja	

**Wykaz wyposażenia pokoju 3-osobowego z węzłem higieniczno-sanitarnym  
w segmencie wikliniarskim**

Rodzaj pokoju	Lp.	Wyposażenie pokoju gościnnego z węzłem higieniczno-sanitarnym zgodnie z wymaganiami kategoryzacyjnymi dla wiejskiej bazy noclegowej dla kategorii trzy słońeczka	
		Wybrane elementy	Łączna liczba elementów wyposażenia dla 1 pokoju 3-osobowego
Pokój 3-osobowy z trzema pojedynczymi łóżkami	1.	Łóżko jednoosobowe o minimalnych wymiarach materaca 90 x 200 cm	
	2.	Nocny stolik lub półka przy każdym miejscu noclegowym	
	3.	Lampka nocna przy każdym miejscu noclegowym	
	4.	Szafa garderobiana lub równoważnik szafy	
	5.	Wieszaki	
	6.	Stół lub stolik	
	7.	Miejsce do siedzenia dla każdej osoby	
	8.	Komplet pościeli zgodnie z liczbą miejsc noclegowych	
	9.	Ręcznik o wymiarach min. 40 x 80 cm	
	10.	Pojemnik na śmieci niepalny lub trudnopalny	
	11.	Natrysk	
	12.	Półka na mydło w kabinie natryskowej	
	13.	Umywalka	
	14.	Błat lub półka przy umywalce	
	15.	Lustro	
	16.	Wieszaki na ręczniki	
Dodatkowo – elementy dekoracyjne charakterystyczne dla pokoi w segmencie wikliniarskim:			
.....			

## Dobór do hodowli ras bydła typu mlecznego

Lp.	Rasa bydła	Rasa mlecznego typu użytkowania (wpisz TAK obok rasy typu mlecznego, wpisz NIE przy pozostałych rasach)
1.	 <p>A brown and white spotted cow standing in a grassy field with mountains in the background.</p> <p><b>Rasa ayrshire</b></p>	
2.	 <p>A white cow with a red patch on its hindquarters, standing in a grassy field.</p> <p><b>Rasa charolaise</b></p>	
3.	 <p>A black and white cow with a large udder, standing in a grassy field.</p> <p><b>Rasa holsztyńsko - fryzyjska</b></p>	
4.	 <p>A solid brown cow standing in a grassy field.</p> <p><b>Rasa angler</b></p>	

5.



**Rasa jersey**

6.



**Rasa piemontese**

7.



**Rasa hereford**

8.



**Rasa limousine**

**Roczne zapotrzebowanie na pasze dla krów**  
**w Gospodarstwie Agroturystycznym U Tomasza**  
*(do obliczeń należy przyjąć rok jako 365 dni)*

Pasza	Roczne zapotrzebowanie na pasze	
	dla 1 krowy (kg)	dla 5 krów (t)*
Kiszonka z kukurydzy		
Sianokiszonka z traw		
Śruta jęczmienna		
Śruta sojowa poekstrakcyjna		
Śruta pszenna		
Siano		
Dodatki mineralno-witaminowe		

(\*wynik należy zaokrąglić do jednego miejsca po przecinku)