

Nazwa kwalifikacji: **Prowadzenie gospodarstwa agroturystycznego**
Oznaczenie kwalifikacji: **HGT.10**
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.

HGT.10-01-22.01-SG

EGZAMIN ZAWODOWY

Rok 2022
CZĘŚĆ PRAKTYCZNA

**PODSTAWA PROGRAMOWA
2019**

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 12 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

Korzystając z zamówienia oraz informacji o gospodarstwie agroturystycznym, sporządź dokumenty związane z przygotowaniem pobytu 10 osobowej grupy studentów:

- przydział pokojów dla studentów Uniwersytetu Zielonogórskiego według listy,
- wybór potraw wegetariańskich,
- kalkulację pobytu 10-osobowej grupy studentów w gospodarstwie.

Na podstawie informacji o uprawie winorośli w gospodarstwie sporządź zapotrzebowanie na nawozy azotowe w uprawie winorośli oraz wybierz do uprawy krzewy o jadalnych owocach.

Druki niezbędne do sporządzenia dokumentów znajdują się w arkuszu egzaminacyjnym.

Zamówienie

Studencki Klub *Traper*
Uniwersytet Zielonogórski
ul. Licealna 9
65 - 417 Zielona Góra

Zielona Góra 7.01.2022 r.

Kinga Kowalewska – Koziarska
Gospodarstwo Agroturystyczne
Winnica Kinga
Stara Wieś 28
67 - 100 Nowa Sól

Zwracam się z prośbą o rezerwację pobytu 10-osobowej grupy studentów w terminie od 4 do 5 czerwca 2022 r. Uczestnicy to studenci kierunku turystyka i rekreacja na Uniwersytecie Zielonogórskim. W trakcie pobytu chcielibyśmy poznać zasady uprawy winorośli i produkcji wina. W związku z tym w pierwszym dniu pobytu rezygnujemy z kolacji i prosimy o przygotowanie wykładu na temat produkcji wina połączonego z degustacją. Chcielibyśmy również skorzystać z usług oferowanych przez gospodarstwo. Przyjazd do gospodarstwa planujemy 4 czerwca o godz. 14:00. Wyjazd wszystkich uczestników 5 czerwca, o godz. 10:00.

Proszę o zapewnienie:

- noclegu z uwzględnieniem życzeń zawartych w dołączonej liście uczestników,
- wyżywienia: obiad w dniu przyjazdu, śniadanie w dniu wyjazdu,
- wykładu połączonego z degustacją win.

Należność zostanie opłacona przelewem do 7 dni po otrzymaniu faktury.

Z poważaniem
Karol Laskowski

Lista uczestników

Lp.	Imię i nazwisko	Życzenia dotyczące zakwaterowania	Życzenia dotyczące wyżywienia i dodatkowych atrakcji
1.	Artur Grodzicki	Pokój 1-osobowy parter	Dieta wegetariańska, wypożyczenie kajaka
2.	Marta Kos	Pokój 2-osobowy piętro <i>(pokój z Ewą Piasecką)</i>	Dieta wegetariańska, kąpiel w balii z aromatycznymi szyszkami
3.	Mateusz Kosicki	Pokój 2-osobowy parter <i>(pokój z Jakubem Lisickim)</i>	Dieta wegetariańska, przejażdżka bryczką
4.	Kinga Lamparska	Pokój 2-osobowy parter <i>(pokój z Joanną Prus)</i>	Dieta wegetariańska, kąpiel w balii z aromatycznymi szyszkami
5.	Jakub Lisicki	Pokój 2-osobowy parter <i>(pokój z Mateuszem Kosickim)</i>	Dieta wegetariańska, wypożyczenie kajaka
6.	Jolanta Malanowska	Pokój 1-osobowy piętro	Dieta wegetariańska, kąpiel w balii z aromatycznymi szyszkami
7.	Jacek Małecki	Pokój typu studio parter	Dieta wegetariańska, kąpiel w balii z aromatycznymi szyszkami
8.	Ewa Piasecka	Pokój 2-osobowy piętro <i>(pokój z Martą Kos)</i>	Dieta wegetariańska, kąpiel w balii z aromatycznymi szyszkami
9.	Joanna Prus	Pokój 2-osobowy parter <i>(pokój z Kingą Lamparską)</i>	Dieta wegetariańska, przejażdżka bryczką
10.	Adam Wroński	Pokój typu studio parter	Dieta wegetariańska, przejażdżka bryczką

*Wszyscy uczestnicy wezmą udział w wykładzie poświęconym produkcji wina i jego degustacji.

Informacja o gospodarstwie agroturystycznym

Gospodarstwo Agroturystyczne

Winnica Kinga

Stara Wieś 28

67-100 Nowa Sól

tel. 609 528 581

Gospodarstwo Agroturystyczne *Winnica Kinga* znajduje się w Starej Wsi koło Nowej Soli, niedaleko Zielonej Góry - kolebki winiarstwa tego regionu, czego dowodem są odnotowane już w XIV w. informacje mówiące o tym, że właśnie w tym mieście i jego okolicach uprawiano winorośl i produkowano wino. Miejsce obecnej degustacji win tzw. „czarna stodoła” to leciwa rybakówka, w której kiedyś przechowywano łodzie i suszono sieci. Wyjątkowym nabytkiem winnicy są stare zabytkowe beczki i kamionkowy zbiornik, które przyjechały do gospodarstwa z Zielonej Góry. Specjalnością gospodarstwa jest produkcja win. Ponad 40 odmian winorośli uprawia się na powierzchni 15 ha. Właścicielka zamierza rozpocząć uprawę krzewów, których owoce będzie wykorzystywać do przygotowywania dań wegetariańskich.

W skład gospodarstwa wchodzi:

- **Stary młyn** zaadaptowany do przyjmowania gości w 10 pokojach z łazienkami, w tym:
 - 6 pokojach 2-osobowych,
 - 2 pokojach 1-osobowych,
 - 2 pokojach typu studio składających się z 2 pokoiów 1-osobowych, na które przypada 1 łazienka.
- **Kuźnia** – dziś pomieszczenie służące jako jadalnia i sala konferencyjna.
- **Czarna stodoła** – doskonałe miejsce na relaks przy winie i kominku.

Dodatkowe usługi i urządzenia rekreacyjne:

- kąpiele pod gwiazdami – ciepłe kąpiele w drewnianej balii z aromatycznymi szyszkami,
- przejażdżki bryczkami,
- wypożyczenie kajaków i łodzi.

Doba hotelowa rozpoczyna się o godzinie 14:00, a kończy o godzinie 12:00.

Grafik pokoi w gospodarstwie agroturystycznym (fragment)

Numer pokoju	Rodzaj pokoju	Data	2.06	3.06	4.06	5.06
		Parter				
1	1-osobowy		X			
2	2-osobowy			X		
3	2-osobowy					
4	studio					
5	2-osobowy					
Piętro						
11	2-osobowy		X	X	X	
12	2-osobowy		X	X		X
13	1-osobowy					
14	2-osobowy				X	X
15	studio		X			X

Cennik usług w Gospodarstwie Agroturystycznym Winnica Kinga

Usługi	Sezon wysoki 1.05 – 30.09	Sezon niski 1.10 – 30.04
Nocleg	Cena jednostkowa brutto [zł/doba/pokój]	
Pokój 1-osobowy (SGL)	120,00	100,00
Pokój 2-osobowy (DBL)	180,00	150,00
Pokój typu studio (S)	230,00	200,00
Wyżywienie dla wegetarian	Cena jednostkowa brutto [zł/osoba]	
Śniadanie	20,00	15,00
Obiad	40,00	30,00
Kolacja	20,00	18,00
Usługi dodatkowe	Cena jednostkowa brutto [zł/osoba]	
Kąpiel w balii z aromatycznymi szyszkami	30,00	20,00
Przejażdżka bryczką	50,00	40,00
Wypożyczenie kajaka jednoosobowego (na cały dzień)	20,00	10,00
Wykład „Produkcja wina” z degustacją	50,00	40,00

Informacje o nawożeniu winorośli

Nawozy dostępne w gospodarstwie:

- sól potasowa - 60% K_2O
- superfosfat potrójny granulowany - 44% P_2O_5 , 0,5% B
- saletra amonowa - 34% N

W gospodarstwie *Winnica Kinga* na 1 ha wysiewa się 80 kg N.

Czas przeznaczony na wykonanie zadania wynosi 150 minut.

Ocenie podlegać będzie 5 rezultatów:

- przydział pokoiów dla studentów Uniwersytetu Zielonogórskiego według listy,
- wybór potraw wegetariańskich,
- kalkulacja kosztów pobytu 10 osobowej grupy studentów w gospodarstwie,
- zapotrzebowanie na nawozy azotowe w uprawie winorośli,
- wybór do uprawy gatunków krzewów o jadalnych owocach.

Przydział pokoiów dla studentów Uniwersytetu Zielonogórskiego według listy

Lp.	Imię i nazwisko	Numer przydzielonego pokoju
1	Artur Grodzicki	
2	Marta Kos	
3	Mateusz Kosicki	
4	Kinga Lamparska	
5	Jakub Lisicki	
6	Jolanta Malanowska	
7	Jacek Małecki	
8	Ewa Piasecka	
9	Joanna Prus	
10	Adam Wroński	

Wybór potraw wegetariańskich

Proszę zaznaczyć X przy potrawach wegetariańskich

Śniadanie

pieczywo mieszane

pasztet drobiowy

pasztet z selera

konfitura truskawkowa

szynka szwarcwaldzka

twarożek ze szczypiorkiem

Obiad

kotlet z ciecierzycy

rosół z kołdunami

krem z brokułów z groszkiem ptysiowym

filet z dorsza

kurczak po włosku

gołąbki ziemniaczane

żeberka duszone

klopsiki z kalafiora w sosie pomidorowym



Kalkulacja pobytu 10 osobowej grupy studentów w gospodarstwie

Lp.	Nazwa świadczenia	Liczba świadczeń	Cena jednostkowa brutto [zł]	Wartość brutto [zł]
I. Świadczenia w gospodarstwie agroturystycznym				
1.				
2.				
3.				
4.				
5.				
Suma kosztów świadczeń w gospodarstwie agroturystycznym [zł]				
II. Pozostałe świadczenia				
1.				
2.				
3.				
4.				
Suma pozostałych świadczeń [zł]				
Razem [zł]				
Cena jednostkowa pobytu [zł] (na 1 uczestnika)				

Zapotrzebowanie na nawozy azotowe w uprawie winorośli

Lp.	Nawóz azotowy (nazwa nawozu)
1.	Zawartość czystego składnika N w nawozie [%]
2.	Powierzchnia uprawy winorośli w gospodarstwie [ha]
3.	Wymagana ilość N na 1 ha (czysty składnik) [kg/ha]
4.	Obliczona ilość N na całkowitą powierzchnię uprawy [kg]
5.	Obliczona ilość nawozu (masa towarowa) na całkowitą powierzchnię uprawy [kg] (po zaokrągleniu do pełnych kilogramów)

Wybór do uprawy gatunków krzewów o jadalnych owocach

Lp.	Krzew	Krzewy o jadalnych owocach (wpisz TAK wyłącznie przy krzewie o jadalnych owocach)
1.	 <p data-bbox="389 891 791 922">BORÓWKA AMERYKAŃSKA</p>	
2.	 <p data-bbox="437 1294 743 1326">OGNIK SZKARŁATNY</p>	
3.	 <p data-bbox="405 1839 775 1870">PORZECZKA CZERWONA</p>	

4.



AGREST

5.



ŚNIEGULICZKA BIAŁA

6.



ARONIA CZARNA

7.



MALINA WŁĄSCIWA

8.



IRGA PŁOŻĄCA

9.



PIGWA POSPOLITA

