Nazwa kwalifikacji:	**Planowanie i realizacja imprez i usług turystycznych**
Oznaczenie kwalifikacji:	**TG.14**
Numer zadania:	**01**
Kod arkusza:	**TG.14-01-21.01-SG**
Wersja arkusza:	**SG**

R.1	**Rezultat 1: Szczegółowy program wyjazdu**
	uwzględnia:
R.1.1	w dniu 12.02.2021 r.: czynność związaną z odprawą na lotnisku
R.1.2	w dniu 12.02.2021 r.: **przelot Gdańsk - Piza, odbiór samochodu** lub **przejazd wynajętym samochodem**
R.1.3	w dniu 12.02.2021 r.: **zwiedzanie z przewodnikiem** *(minimum 3 spośród)* **Krzywej Wieży; Cmentarza Camposanto; Baptysterium; Katedry Santa Maria Assunta; Museo dell'Opera del duomo; Museo delle Sinopie**
R.1.4	w dniu 12.02.2021 r.: **zakwaterowanie w hotelu Bagni di Pisa w San Giuliano Terme,** nie wcześniej niż o godzinie 16:00
R.1.5	w dniu 13.02.2021 r.: **zwiedzanie** lub **spacer po Piazza dell Anfiteatro, Piazza San Michele, renesansowych murach obronnych** lub **zwiedzanie Lukki**
R.1.6	w dniu 13.02.2021 r.: 2-godzinny pobyt w **SPA** przed uroczystą kolacją
R.1.7	w dniu 14.02.2021 r.: **wykwaterowanie** do godziny 11:00
R.1.8	w dniu 14.02.2021 r.: **spacer po toskańskim wybrzeżu** lub **spacer w Marina di Pisa**
R.1.9	w dniu 14.02.2021 r.: czynność związaną z odprawą na lotnisku, **przelot Piza - Gdańsk**
R.1.10	w dniach 13.02 i 14.02.2021 r.: **śniadanie** oraz w dniach 12.02, 13.02 i 14.02.2021 r.: **obiad**
R.2	**Rezultat 2: Arkusz kalkulacyjny kosztów wyjazdu**
	uwzględnia:
R.2.1	miasto docelowe imprezy: **Piza,** kraj: **Włochy** oraz liczbę osób: **2**
R.2.2	cenę jednostkową brutto pobytu w hotelu w euro: **343,00** lub **343**
R.2.3	razem koszt biletów lotniczych w zł: **873,12**
R.2.4	wartość brutto wynajęcia samochodu w euro: **75,00** lub **75**
R.2.5	opłatę za przewodnictwo po Pizie ryczałt do 4 godzin w euro: **120,00** lub **120**
R.2.6	razem koszt ubezpieczenia w zł: **43,80**
R.2.7	razem koszt biletów wstępu w zł: **229,46**
R.2.8	sumę kosztów w zł: **4 889,92** lub kwotę wynikającą z obliczeń oraz marżę biura podróży w zł: **733,49** lub **15% od obliczonej sumy kosztów** (+/- 1 grosz)
R.2.9	podatek VAT w zł: **168,70** lub **23% od obliczonej wartości marży** (+/- 1 grosz)
R.2.10	koszt całkowity imprezy po zaokrągleniu w górę do pełnych dziesięciu złotych: **5 800,00** lub **5 800** lub **koszt wynikający z obliczeń po zaokrągleniu w górę do pełnych dziesięciu złotych**
R.3	**Rezultat 3: Zamówienie samochodu do wynajęcia**
	uwzględnia:
R.3.1	nazwę i adres Zamawiającego: **Biuro Podróży Bella Italia, ul. Świętojańska 101, 81-121 Gdynia**
R.3.2	miejscowość i datę sporządzenia zamówienia: **Gdynia,** między **07.01.2021** a **11.02.2021**
R.3.3	nazwę i adres firmy wynajmującej samochód: **Hertz, Pisa Aeroporto, Via Cariola, 56121 Pisa**
R.3.4	markę samochodu: **Fiat 500**
R.3.5	imię i nazwisko kierowcy: **Tomasz Zagórski** oraz datę urodzenia: **11.03.1967**
R.3.6	numer prawa jazdy kierowcy: **42222/12/0118**
R.3.7	datę odbioru samochodu: **12.02.2021** i datę zwrotu samochodu: **14.02.2021**
R.3.8	miejsce odbioru i zwrotu samochodu: **lotnisko w Pizie** lub **Pisa Aeroporto**
R.3.9	podpis pracownika biura podróży: **Marianna Mazur** lub **Mazur**
R.4	**Rezultat 4: Wniosek ubezpieczeniowy podróżnych**
	uwzględnia:
R.4.1	zaznaczony kierunek wyjazdu *(wyłącznie)* : **Europa i kraje basenu Morza Śródziemnego**
R.4.2	zaznaczony cel wyjazdu *(wyłącznie)* : **wypoczynek, sporty rekreacyjne**

Pobierz więcej arkuszy z zawodowe.edu.pl

R.4.3	dane osób podróżujących: **Tomasz Zagórski,** datę urodzenia: **11.03.1967**, **Katarzyna Zagórska**, datę urodzenia: **08.12.1968**
R.4.4	zaznaczoną chorobę przewlekłą u podróżnego Tomasza Zagórskiego
R.4.5	termin wyjazdu: **od 12.02.2021 do 14.02.2021** oraz razem liczbę dni: **3**
R.4.6	zaznaczoną sumę ubezpieczenia *(wyłącznie)* : **Pakiet Premium Bagaż**
R.5	**Rezultat 5: Menu uroczystej kolacji**
	uwzględnia:
R.5.1	termin (datę i godzinę): **13.02.2021**, godzina zgodna z programem wyjazdu, nazwę restauracji: **Dei Lorena** oraz liczbę gości: **2**
R.5.2	przystawkę na zimno: **Ruloniki z cukinii nadziewane serem feta z suszonymi pomidorami i oliwkami na rukoli z cykorią**
R.5.3	przystawkę na gorąco: **Bakłażan w ziołowej otoczce z boczniakami, kozim serem i klasycznym sosem pomidorowym**
R.5.4	zupę: **Toskański krem pomidorowy doprawiony świeżą bazylią i papryką**
R.5.5	danie główne: A**romatyczny ser brie w migdałowej posypce z jabłkowymi kaparami, z razowym ryżem oraz świeżą sałatką z roszponki i kawioru pomarańczowego**
R.5.6	deser: dowolny lub **serwowany przez kelnera** lub **wolny wybór**

Więcej materiałów znajdziesz na zawodowe.edu.pl