

Nazwa kwalifikacji: **Prowadzenie gospodarstwa agroturystycznego**Oznaczenie kwalifikacji: **T.08**Numer zadania: **01**Kod arkusza: **T.08-01_21.06-SG**Wersja arkusza: **SG**

Lp.	Elementy podlegające ocenie/kryteria oceny <i>dopuszcza się inne sformułowania poprawne merytorycznie</i>
R.1	Rezultat 1: Grafik pokoi
	<i>uwzględnia:</i>
R.1.1	zaznaczenie literą R lub innym oznaczeniem z objaśnieniem rezerwacji dla UP dla pokoi dwuosobowych nr 14, 16, 17 wyłącznie w dniach 15 i 16.10
R.1.2	zaznaczenie literą R lub innym oznaczeniem z objaśnieniem rezerwacji dla UP dla pokoi trzyosobowych nr 1, 13, 29 wyłącznie w dniach 15 i 16.10
R.1.3	zaznaczenie literą R lub innym oznaczeniem z objaśnieniem rezerwacji dla UP dla pokoju nr 2 wyłącznie w dniach 15 i 16.10
R.2	Rezultat 2: Przykładowe menu
	<i>uwzględnia:</i>
R.2.1	śniadanie - potrawy mięsne: pasztet na ciepło
R.2.2	śniadanie - potrawy wegetariańskie/wspólne: makaronowa zapiekanka wegetariańska i/lub pieczona cukinia
R.2.3	śniadanie - potrawy wegetariańskie/wspólne: plátky śniadaniowe z mlekiem i/lub twarożek ze szczypiorkiem
R.2.4	obiad - dania mięsne - zupy: co najmniej jedną wyłącznie spośród wymienionych rosół; krupnik; pomidorowa
R.2.5	obiad - dania mięsne - dania główne: co najmniej jeden zestaw wyłącznie spośród wymienionych: kotlet schabowy, ziemniaki, mizeria ze śmietaną; pomidorowe risotto z mielonym mięsem i warzywami; zrazy zawijanie w sosie grzybowym, kasza gryczana, buraczki
R.2.6	obiad - dania wegetariańskie - zupy: co najmniej jedną wyłącznie spośród wymienionych krem z porów, ogórkowa, owocowa
R.2.7	obiad - dania wegetariańskie - dania główne: co najmniej jeden zestaw wyłącznie spośród wymienionych pierogi ze szpinakiem i fetą, tarta marchew z jabłkiem; warzywna zapiekanka z pieczarkami, puree z kalafiora, sałata; makaron z brokułami i cukinią zapiekany w serowym sosie
R.2.8	kolację - potrawy mięsne: fasolka po bretońsku z boczkiem i/lub pierogi z mięsem
R.2.9	kolację - potrawy wegetariańskie/wspólne: placki z cukini i/lub pierogi z jagodami
R.2.10	kolację - potrawy wegetariańskie/wspólne: sałatka jarzynowa i/lub sałatka z pomidorów
R.3	Rezultat 3: Kalkulacja kosztów pobytu
	<i>uwzględnia:</i>
R.3.1	nocleg w pokoju 1-osobowym wartość brutto w zł: 60,00 lub 60
R.3.2	nocleg w pokoju 2-osobowym wartość brutto w zł: 360,00 lub 360
R.3.3	nocleg w pokoju 3 -osobowym wartość brutto w zł: 540,00 lub 540
R.3.4	śniadanie wartość brutto w zł: 160,00 lub 160
R.3.5	śniadanie regionalne rybackie w zł: 192,00 lub 192
R.3.6	obiad wartość brutto w zł: 768,00 lub 768
R.3.7	kolacja wędzenie ryb wartość brutto w zł: 320,00 lub 320
R.3.8	kolacja wartość brutto w zł: 224,00 lub 224
R.3.9	zwiedzanie chaty rybackiej wartość brutto w zł: 105,00 lub 105
R.3.10	wycieczka kutrem rybackim wartość brutto w zł: 400,00 lub 400
R.4	Rezultat 4: Potwierdzenie rezerwacji pobytu
	<i>uwzględnia</i>
R.4.1	obiekt noclegowy (nazwa , adres): Gospodarstwo Agroturystyczne Danka, Zuzanna Mrozek, ul. Letnia 7, 84-120 Chałupy
R.4.2	zamawiający (nazwa instytucji, adres): Uniwersytet Poznański Wydział Etnografii, ul.Starowiejska 15, 61-664 Poznań
R.4.3	liczbę osób: razem 16 , w tym 15 uczestników/studentów i 1 opiekun lub 6 kobiet 9 mężczyzn i opiekun
R.4.4	liczbę noclegów i termin: 2, od 15.10 do 17.10.2021 r.

R.4.5	liczbę i rodzaj pokoju: 1 pokój 1-osobowy, 3 pokoje 2-osobowe, 3 pokoje 3-osobowe
R.4.6	wyżywienie (liczba, daty): śniadanie 16.10; śniadanie regionalne 17.10; obiady 15.10, 16.10, 17.10 ; kolacja wędzenie ryb 15.10; kolacja 16.10
R.4.7	atrakcje: sala na warsztaty/spotkania, zwiedzanie chaty rybackiej
R.4.8	atrakcje: wycieczka kutrem rybackim, wypożyczenie rowerów
R.4.9	atrakcje: boisko do piłki siatkowej
R.4.10	całkowity koszt świadczeń w zł: równy całkowitemu kosztowi świadczeń obliczonemu w <i>Kalkulacji kosztów pobytu</i>