

Nazwa kwalifikacji: **Prowadzenie gospodarstwa agroturystycznego**

Oznaczenie kwalifikacji: **T.08**

Wersja arkusza: **SG**

T.08-SG-21.01

Czas trwania egzaminu: **60 minut**

EGZAMIN POTWIERDZAJĄCY KWALIFIKACJE W ZAWODZIE

Rok 2021

CZĘŚĆ PISEMNA

**PODSTAWA PROGRAMOWA
2012**

Instrukcja dla zdającego

1. Sprawdź, czy arkusz egzaminacyjny zawiera 9 stron. Ewentualny brak stron lub inne usterki zgłoś przewodniczącemu zespołu nadzorującego.
2. Do arkusza dołączona jest KARTA ODPOWIEDZI, na której w oznaczonych miejscach:
 - wpisz oznaczenie kwalifikacji,
 - zamaluj kratkę z oznaczeniem wersji arkusza,
 - wpisz swój numer PESEL*,
 - wpisz swoją datę urodzenia,
 - przyklej naklejkę ze swoim numerem PESEL.
3. Arkusz egzaminacyjny zawiera test składający się z 40 zadań.
4. Za każde poprawnie rozwiązane zadanie możesz uzyskać 1 punkt.
5. Aby zdać część pisemną egzaminu musisz uzyskać co najmniej 20 punktów.
6. Czytaj uważnie wszystkie zadania.
7. Rozwiązania zaznaczaj na KARCIE ODPOWIEDZI długopisem lub piórem z czarnym tuszem/atramentem.
8. Do każdego zadania podane są cztery możliwe odpowiedzi: A, B, C, D. Odpowiada im następujący układ kratek w KARCIE ODPOWIEDZI:

A	B	C	D
---	---	---	---

9. Tylko jedna odpowiedź jest poprawna.
10. Wybierz właściwą odpowiedź i zamaluj kratkę z odpowiadającą jej literą – np., gdy wybrałeś odpowiedź „A”:

<input checked="" type="checkbox"/>	B	C	D
-------------------------------------	---	---	---

11. Staraj się wyraźnie zaznaczać odpowiedzi. Jeżeli się pomylisz i błędnie zaznaczysz odpowiedź, otocz ją kółkiem i zaznacz odpowiedź, którą uważasz za poprawną, np.

<input checked="" type="checkbox"/>	B	C	<input checked="" type="checkbox"/>
-------------------------------------	---	---	-------------------------------------

12. Po rozwiązaniu testu sprawdź, czy zaznaczyłeś wszystkie odpowiedzi na KARCIE ODPOWIEDZI i wprowadziłeś wszystkie dane, o których mowa w punkcie 2 tej instrukcji.

Pamiętaj, że oddajesz przewodniczącemu zespołu nadzorującego tylko KARTĘ ODPOWIEDZI.

Powodzenia!

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

Zadanie 1.

Planując uprawę cebuli czerwonej, gospodarz powinien wybrać odmianę

- A. Supra.
- B. Wolska.
- C. Rawska.
- D. Karmen.

Zadanie 2.

Przedstawiony opis dotyczy uprawy

- A. płużnej.
- B. pasowej.
- C. zerowej.
- D. redlinowej.

Sposób przygotowania roli do siewu roślin bez zabiegów mechanicznych. Materiał siewny wprowadza się do gleby przy użyciu siewników. Przedsięwzięcie oczyszczenia pola z pozostałości przedplonu i rosnących chwastów najczęściej odbywa się za pomocą środków chemicznych. System ten często określany jest jako siew bezpośredni.

Zadanie 3.

Który zabieg agrotechniczny polega na spulchnianiu, wyrównaniu powierzchni łąki, często na rozgarnięciu kretowisk, ograniczając się do działania zwykle do głębokości 5 centymetrów wierzchniej warstwy gleby?

- A. Odwrotka.
- B. Podorywka.
- C. Włókowanie.
- D. Rozdrabnianie.

Zadanie 4.

Który zabieg należy zastosować w celu rozluźnienia struktury gleby trawnika oraz poprawieniu wnikania wody?

- A. Aerację.
- B. Defoliację.
- C. Bronowanie.
- D. Mulczowanie.

Zadanie 5.

Materiałem wykorzystywanym m.in. do ściółkowania pod borówki i żurawinę, jest

- A. torf kwaśny.
- B. kora sosnowa.
- C. ziemia do warzyw.
- D. podłoże do siewek.

Zadanie 6.

Łutówka, Groniasta, Nefris i Koral to odmiany

- A. śliwy.
- B. wiśni.
- C. gruszy.
- D. czereśni.

Zadanie 7.

Wykorzystywanie pożytecznych owadów do zwalczania szkodników należy do metod

- A. fizycznych.
- B. chemicznych.
- C. biologicznych.
- D. mechanicznych.

Zadanie 8.

Którą rasę kóz użytkowaną przede wszystkim w kierunku mlecznym należy hodować w gospodarstwie produkującym sery kozie?

- A. Burską.
- B. Angorską.
- C. Saaneńską.
- D. Hiszpańską.

Zadanie 9.

W gospodarstwie, w którym zaplanowano hodowlę trzody chlewnej przeznaczonej na ubój, należy przygotować

- A. oborę.
- B. cielętnik.
- C. tuczarnię.
- D. bukaciarnię.

Zadanie 10.

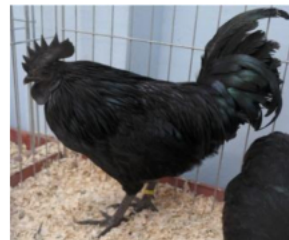
Wskaż kury rasy karmazyn.



A.



B.



C.



D.

Zadanie 11.

Który element **nie stanowi** wyposażenia kurnika?

- A. Poidła.
- B. Lizawki.
- C. Karmidła.
- D. Paszociągi.

Zadanie 12.

Najważniejszym składnikiem pokarmowym niezbędnym do prawidłowego funkcjonowania organizmu krowy jest

- A. sucha masa SM.
- B. białko ogólne BO.
- C. tłuszcz surowy TS.
- D. włókno surowe WS.

Zadanie 13.

Oblicz miesięczną dawkę owsa w styczniu, którą należy zabezpieczyć dla ogiera, jeżeli średnia zimowa dawka dzienna owsa wynosi 5 kg.

- A. 135 kg
- B. 145 kg
- C. 155 kg
- D. 165 kg

Zadanie 14.

Przyjmuje się, że u bydła ciąża trwa około

- A. 8 miesięcy.
- B. 9 miesięcy.
- C. 10 miesięcy.
- D. 11 miesięcy.

Zadanie 15.

Poprawie smakowitości i zapachu paszy oraz zwiększeniu jej pobrania przez krowy służy

- A. melasa.
- B. kiszonka.
- C. śruta sojowa.
- D. siano łąkowe.

Zadanie 16.

Zgodna z zasadami przeprowadzenia dezynfekcji w oborze kolejność czynności jest następująca:

1. wprowadzenie zwierząt, 2. dokładne wyczyszczenie wszystkich ścian, sufitu i posadzek, 3. wyprowadzenie zwierząt z pomieszczenia, 4. wykonanie dezynfekcji środkiem do tego typu zabiegów, 5. zmycie dezynfekowanych powierzchni, 6. wysuszenie pomieszczeń.	1. wyprowadzenie zwierząt z pomieszczenia, 2. dokładne wyczyszczenie wszystkich ścian, sufitu i posadzek, 3. wykonanie dezynfekcji środkiem do tego typu zabiegów, 4. zmycie dezynfekowanych powierzchni, 5. wysuszenie pomieszczeń, 6. wprowadzenie zwierząt.	1. wyprowadzenie zwierząt z pomieszczenia, 2. wykonanie dezynfekcji środkiem do tego typu zabiegów, 3. dokładne wyczyszczenie wszystkich ścian, sufitu i posadzek, 4. zmycie dezynfekowanych powierzchni, 5. wysuszenie pomieszczeń, 6. wprowadzenie zwierząt.	1. wprowadzenie zwierząt, 2. zmycie dezynfekowanych powierzchni, 3. wyprowadzenie zwierząt z pomieszczenia, 4. wykonanie dezynfekcji środkiem do tego typu zabiegów, 5. dokładne wyczyszczenie wszystkich ścian, sufitu i posadzek, 6. wysuszenie pomieszczeń,
A.	B.	C.	D.

Zadanie 17.

Temperatura powierzchni dezynfekowanych w chlewni preparatami zawierającymi formaldehydy, musi osiągnąć w zimie co najmniej

- A. 10°C
- B. 15°C
- C. 20°C
- D. 25°C

Zadanie 18.

Na rysunku przedstawiono narzędzie ogrodowe zwane

- A. pazurkami.
- B. podbierakiem.
- C. motyczką z grabkami.
- D. wycinakiem do chwastów.

**Zadanie 19.**

Do mechanicznego wżruszania ubitej ziemi oraz jej wyrównania należy użyć

- A. łuparki.
- B. rozrzutnika.
- C. glebogryzarki.
- D. wertykulatora.

Zadanie 20.

Wskaż aerator – narzędzie ogrodnicze napowietrzające trawnik.



A.



B.



C.



D.

Zadanie 21.

Na którym rysunku przedstawiono urządzenie do sadzenia ziemniaków?



A.



B.



C.



D.

Zadanie 22.

Dokument przewozowy zawierający datę wyjazdu z siedziby stada dotyczy

- A. świń.
- B. koni.
- C. krów.
- D. owiec.

Zadanie 23.

Ekologiczny chów kur opiera się między innymi na zasadzie

- A. mieszania gatunków drobiu.
- B. stosowania sztucznych pasz.
- C. nietrzymania drobiu w klatkach.
- D. wykorzystania nieużytków rolnych.

Zadanie 24.

Umowna jednostka dotycząca obsady zwierząt w gospodarstwie określona jako DJP/ha użytków rolnych, wynosi według polskich norm maksymalnie

- A. 0,5
- B. 1,5
- C. 2,5
- D. 3,5

Zadanie 25.

Zgodnie z zasadami Zwykłej Dobrej Praktyki Rolniczej, w celu usunięcia mikroorganizmów, którymi są bakterie, wirusy i grzyby w budynkach inwentarskich, przeprowadza się

- A. deratyzację.
- B. sterylizację.
- C. dezynfekcję.
- D. dezynsekcję.

Zadanie 26.

Producenci rolni uzyskujący dodatkowe przychody z przetwarzania sposobem domowym produktów rolnych, korzystają ze zwolnienia podatkowego do kwoty przychodów rocznych w wysokości

- A. 30 tys. zł
- B. 40 tys. zł
- C. 50 tys. zł
- D. 60 tys. zł

Zadanie 27.

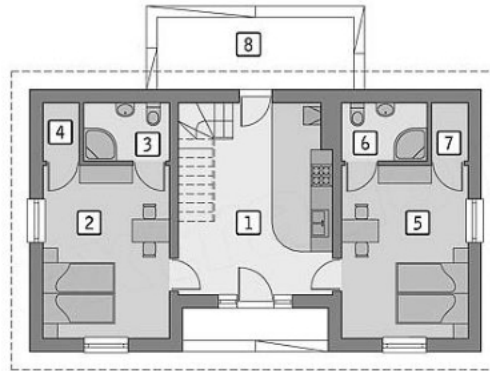
Właściciel gospodarstwa chcąc skorzystać ze zwolnienia od podatku dochodowego z tytułu działalności agroturystycznej, przystosuje do wynajmu pokoje w liczbie, która **nie przekroczy**

- A. 5
- B. 8
- C. 10
- D. 12

Zadanie 28.

Łazienki zaznaczono na schemacie numerami

- A. 1 i 2
- B. 2 i 8
- C. 4 i 5
- D. 3 i 6.

**Zadanie 29.**

Właściciel gospodarstwa agroturystycznego, który planuje udostępnić turystom 2 pokoje jednoosobowe i 3 pokoje dwuosobowe typu double, powinien wyposażyć je łącznie

- A. w 8 podwójnych łóżek.
- B. w 8 pojedynczych łóżek.
- C. w 2 pojedyncze i 3 łóżka małżeńskie.
- D. w 2 pojedyncze i 6 łóżek małżeńskich.

Zadanie 30.

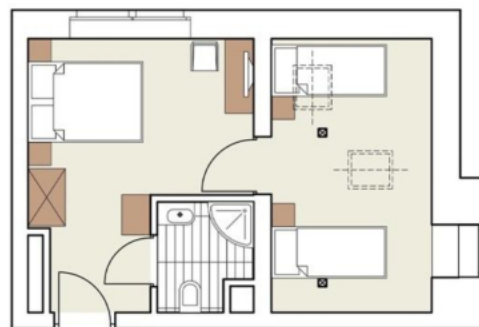
Które urządzenia, oprócz umywalki i toalety, stanowią podstawowe wyposażenie węzła higieniczno-sanitarnego w gospodarstwie agroturystycznym zgodnie z wymaganiami kategorystycznymi dla wiejskiej bazy noclegowej?

- A. Bidet i pojemnik na śmieci.
- B. Wanna i ręcznik kąpielowy.
- C. Kabina prysznicowa i wanna.
- D. Natrysk lub wanna i lustro z oświetleniem.

Zadanie 31.

Schemat przedstawia jednostkę mieszkalną typu

- A. suite.
- B. twin.
- C. triple.
- D. double.



Zadanie 32.

Przedstawione na rysunku naczynie służy do

- A. zaparzania kawy.
- B. mieszania koktajli.
- C. sporządzania herbaty.
- D. przygotowania kakao.

**Zadanie 33.**

Przedstawione na rysunku wyposażenie wybrano dla gości do pokoju typu

- A. quad.
- B. triple.
- C. twin room.
- D. double room.

**Zadanie 34.**

Oblicz stopień wykorzystania miejsc noclegowych w lipcu, jeżeli w gospodarstwie agroturystycznym posiadającym 22 miejsca sprzedano w lipcu 512 miejsc.

- A. 75%
- B. 77%
- C. 80%
- D. 82%

Zadanie 35.

<i>Planowane wykorzystanie miejsc noclegowych w gospodarstwie agroturystycznym</i>						
miesiąc	kwiecień	maj	czerwiec	lipiec	sierpień	wrzesień
wykorzystanie	45%	52%	51%	78%	76%	63%

Oblicz średnie planowane wykorzystanie miejsc noclegowych w gospodarstwie agroturystycznym w miesiącach kwiecień – wrzesień.

- A. 50,33%
- B. 53,33%
- C. 60,40%
- D. 60,83%

Zadanie 36.

Właściciel gospodarstwa agroturystycznego w celu wzbogacenia oferty pobytu gości o udział w warsztatach filcowania, powinien rozszerzyć hodowlę w celu pozyskania

- A. wełny owiec rasy wrzosówka.
- B. futra królika rasy hermelin.
- C. skóry licowej anilinowej.
- D. skóry bydlęcej licowej.

Zadanie 37.

Wskaż minimalny wymiar łóżka w jednostce mieszkalnej typu DBL w hotelu.

- A. 90 cm x 200 cm
- B. 140 cm x 200 cm
- C. 153 cm x 203 cm
- D. 198 cm x 203 cm

Zadanie 38.

Dla gości zamawiających potrawy regionalne Podhala należy przygotować

- A. zylc, czerninę i ferkase.
- B. moskole, kwaśnicę i hałuski.
- C. pyry z gzikiem, szagówki i pampuchy.
- D. kartacze, babkę ziemniaczaną i sękacz.

Zadanie 39.

Przedstawione na rysunku karminadle, kluski i modra kapusta to tradycyjne danie kuchni

- A. śląskiej.
- B. podlaskiej.
- C. dolnośląskiej.
- D. małopolskiej.



Zadanie 40.

Łyżkę do zupy należy ułożyć

- A. po lewej stronie talerza i noża.
- B. po prawej stronie talerza i noża.
- C. po lewej stronie talerza i widelca.
- D. po prawej stronie talerza i widelca.