

Ewentualne potrzebne pliki: www.code.kopernik-leszno.pl/zbiorzadan/pliki.zip

Zadanie 85.

Wiązka zadań *Oscypki*

Oscypek to ser sezonowy. Robi się go z mleka owiec wypasanych na halach. Sezon wypasu trwa od 23 kwietnia (św. Wojciecha) do 29 września (św. Michała).

Baca ma stado owiec składające się z **600** sztuk. Każda owca przez pierwsze 7 dni sezonu daje **0,51** mleka dziennie. Poczynając od ósmego dnia (czyli 30.04) ta ilość mleka wzrasta skokowo o **4%** co 7 dni. Tak dzieje się do 24 czerwca (św. Jana) włącznie. Od 25 czerwca

co 7 dni ilość mleka od jednej owcy zmniejsza się skokowo o **10%** w stosunku do ilości mleka z poprzedniego 7-dniowego okresu. Proces ten trwa do końca wypasu owiec. Liczbę odnoszącą się do rzeczywistej ilości mleka oddawanego przez jedną owcę w każdym dniu, wyliczoną zgodnie z powyższymi regułami, należy zaokrąglić do dwóch miejsc po przecinku.

Ser jest wyrabiany z mleka zebranego od owiec poprzedniego dnia. Jego wyrób trwa jedną dobę, a następnie jest on wędzony przez 4 doby i kolejnego dnia jest gotowy do sprzedaży. Na wytworzenie jednego sera potrzeba **6** litrów mleka. Z mleka, jakie jest do dyspozycji, bacia produkuje tylko całe sery i maksymalną możliwą ich liczbę. Reszta mleka, niezużyta w danym dniu do produkcji serów, jest wykorzystywana do innych celów.

Każdego dnia w okresie od 29.04 do 29.09 włącznie do baczówki przychodzą po sery turyści. W dni powszednie kupują 36 serów dziennie (o ile bacia ma tyle na sprzedaż), a w dni weekendu (sobotę, niedzielę) — 100 serów dziennie. Jeśli danego dnia bacia ma na sprzedaż mniej serów niż chcą kupić turyści, to wykupują je wszystkie, jeśli więcej, to bacia przechowuje sery i ma je do sprzedania w kolejnych dniach. Rozważmy, jak wyglądało wyrabianie i sprzedaż serów w baczówce w 2014 roku.

Przykład

23.04 — pierwsze dojenie owiec,

24.04 — wyrób serów z mleka z dnia 23.04,

25.04 – 28.04 — wędzenie serów zrobionych 24.04,

29.04 — pierwsze sery gotowe do sprzedaży.

We wtorek 29.04.2014 do baczówki od rana przychodzili turyści i kupowali gotowe sery. Bacia miał 50 gotowych serów, z których turyści kupili 36 sztuk.

Wykorzystując dostępne narzędzia informatyczne, wykonaj poniższe polecenia. Odpowiedzi do poszczególnych zadań zapisz w pliku tekstowym o nazwie `wyniki.txt` (z wyjątkiem wykresu do zadania 4). Odpowiedź do każdego zadania poprzedź numerem oznaczającym to zadanie. Wykres do zadania 4 umieść w pliku `wykres.xxx`, gdzie `xxx` oznacza rozszerzenie odpowiednie dla formatu pliku z Twoimi rozwiązaniami.

85.1.

Podaj liczbę litrów mleka, jaką uzyskał bacia ze swojego stada owiec w okresie od 23.04.2014 do 29.09.2014 włącznie.

85.2.

Podaj łączną liczbę serów, które turyści byli gotowi zakupić u bacy począwszy od dnia, kiedy sery były gotowe do sprzedaży, czyli od 29.04.2014, do ostatniego dnia wypasu, czyli do 29.09.2014.

85.3.

Podaj dzień, w którym po raz pierwszy w sezonie (od 29.04.2014 do 29.09.2014) bacia miał mniej gotowych serów, niż chcieli kupić turyści. Ile było takich dni w całym sezonie?

85.4.

Wykonaj zestawienie, w którym dla każdego miesiąca, od kwietnia do września włącznie, podasz liczbę sprzedanych w tym miesiącu oscypków. Do wykonanego zestawienia utwórz wykres kolumnowy. Pamiętaj o czytelnym opisie wykresu.

85.5.

Podaj najmniejszą liczbę owiec, jaką musiałby posiadać baca, aby każdego dnia od 29 kwietnia do 29 września zaspokoić popyt turystów na oscypki.

85.6.

W przepisie na produkcję oscypka dopuszcza się dodawanie mleka krowiego do mleka owczego (maksymalny udział mleka krowiego może wynieść 40%). Podaj liczbę serów (gotowych do sprzedaży), które można byłoby wyprodukować w całym okresie wypasu przy opisanych wyżej warunkach uzyskiwania mleka owczego, jeżeli ser tworzony byłby:

- tylko z mleka owczego,
- z mieszanki składającej się z 80% mleka owczego i 20% mleka krowiego,
- z mieszanki składającej się z 60% mleka owczego i 40% mleka krowiego.

Publikacja opracowana przez zespół koordynowany przez **Renatę Świrko** działający w ramach projektu *Budowa banków zadań* realizowanego przez Centralną Komisję Egzaminacyjną pod kierunkiem Janiny Grzegorek.

Autorzy

dr Lech Duraj
dr Ewa Kołczyk
Agata Kordas-Łata
dr Beata Laszkiewicz
Michał Malarski
dr Rafał Nowak
Rita Pluta
Dorota Roman-Jurdzińska

Komentatorzy

prof. dr hab. Krzysztof Diks
prof. dr hab. Krzysztof Loryś
Romualda Laskowska
Joanna Śmigielska

Opracowanie redakcyjne

Jakub Pochrybniak

Redaktor naczelny

Julia Konkołowicz-Pniewska

Zbiory zadań opracowano w ramach projektu *Budowa banków zadań*,
Działanie 3.2 Rozwój systemu egzaminów zewnętrznych,
Priorytet III Wysoka jakość systemu oświaty,
Program Operacyjny Kapitał Ludzki