

ODPOWIEDZI DO E-ZADAŃ EGZAMINACYJNYCH. TECHNIK ŻYWIENIA I USŁUG GASTRONOMICZNYCH. HGT.12

Podstawy żywienia i gastronomii. HGT.12.2	
1	C
2	D
3	C
4	A
5	C
6	D
7	A
8	C
9	C
10	D
11	A
12	D
13	D
14	B
15	D
16	A
17	D
18	D
19	A
20	D
21	D
22	B
23	D
24	C
25	C
26	D
27	A
28	D

AUTORZY: Joanna Duda, Sebastian Krzywda, Emilia Młynarczuk

Podstawy żywienia i gastronomii. HGT.12.2

29	B
30	C
31	A
32	D
33	A
34	A
35	B
36	D
37	D
38	D
39	C
40	C
41	C

Planowanie żywienia. HGT.12.3

1	B
2	D
3	C
4	B
5	A
6	D
7	C
8	B
9	D
10	C
11	D
12	C
13	B
14	D
15	C
16	D

Planowanie żywienia. HGT.12.3	
17	D
18	D
19	C
20	C
21	A
22	D
23	A
24	D
25	D
26	C
27	C
28	D
29	B
30	D
31	D
32	C
33	A
34	B
35	A
36	B
37	A
38	D
39	C
40	A
41	C
42	C
43	B
44	D
45	C
46	C
47	D

Planowanie żywienia. HGT.12.3	
48	D
49	A
50	D
51	D
52	D
53	A
54	C
55	C
56	D
57	A
58	A
59	C
60	C
61	B
62	D
63	B
64	B
65	B
66	C
67	D
68	B
69	B
70	D
71	A
72	C
73	B
74	A
75	D
76	A
77	A
78	B
79	C
80	B

Organizowanie produkcji gastronomicznej. HGT.12.4.

1	A
2	A
3	D
4	D
5	D
6	C
7	A
8	D
9	D
10	D
11	D
12	C
13	D
14	C
15	D
16	A
17	D
18	D
19	C
20	D
21	C
22	B
23	A
24	C
25	A
26	C
27	C
28	B
29	D
30	D
31	D

AUTORZY: Joanna Duda, Sebastian Krzywda, Emilia Młynarczyk

Organizowanie produkcji gastronomicznej. HGT.12.4.

32	D
33	D
34	D
35	D
36	D
37	C
38	B
39	D
40	B
41	D
42	D
43	D
44	B
45	B
46	B
47	C
48	B
49	C
50	A
51	B
52	D
53	C
54	B
55	B
56	C
57	C
58	B
59	C
60	B
61	B
62	D

AUTORZY: Joanna Duda, Sebastian Krzywda, Emilia Młynarczyk

Organizowanie produkcji gastronomicznej. HGT.12.4.

63	C
64	D
65	C
66	C
67	B
68	C
69	B
70	C
71	D
72	B
73	D
74	D
75	C
76	C
77	C
78	D
79	C
80	D
81	D

Prowadzenie usług gastronomicznych. HGT.12.5.

1	D
2	B
3	A
4	B
5	D
6	D
7	C
8	C
9	D
10	B

Prowadzenie usług gastronomicznych. HGT.12.5.

11	D
12	A
13	D
14	B
15	C
16	B
17	D
18	A
19	C
20	D
21	C
22	B
23	A
24	D
25	B
26	C
27	D
28	B
29	B
30	B
31	C
32	C
33	C
34	D
35	B
36	D
37	B
38	D
39	D
40	C
41	A

AUTORZY: Joanna Duda, Sebastian Krzywda, Emilia Młynarczuk

Prowadzenie usług gastronomicznych. HGT.12.5.

42	B
43	D
44	C
45	D
46	D
47	D
48	B
49	B
50	D
51	B
52	C
53	D
54	D
55	C
56	C
57	D
58	C
59	C
60	C
61	D
62	D
63	C
64	C
65	C
66	D
67	D
68	A
69	D
70	A
71	C
72	B

Prowadzenie usług gastronomicznych. HGT.12.5.

73	A
74	C
75	B
76	D
77	D
78	A
79	D
80	A
81	C

Bezpieczeństwo i higiena pracy. HGT.12.1

1	B
2	D
3	D
4	B
5	B
6	D
7	B
8	A
9	A
10	A
11	A
12	D
13	C
14	D
15	C
16	C
17	D
18	D
19	B
20	A

Bezpieczeństwo i higiena pracy. HGT.12.1

21	C
22	B
23	C
24	D
25	D
26	A
27	D
28	B
29	A
30	C

HGT.12.6. Język obcy zawodowy

1	A
2	D
3	A
4	D
5	B
6	D
7	C
8	D
9	B
10	D
11	C
12	A
13	C
14	D
15	B
16	B
17	D
18	D
19	D
20	D

HGT.12.6. Język obcy zawodowy	
21	D
22	D
23	D
24	D
25	D
26	B
27	D
28	C
29	D
30	B
31	D
32	A

Kompetencje personalne i społeczne. HGT.12.7.	
1	A
2	B
3	B
4	B
5	D
6	A
7	A
8	B
9	C
10	D
11	B
12	A
13	C
14	D
15	B
16	B
17	C

Kompetencje personalne i społeczne. HGT.12.7.

18	C
19	D
20	D
21	B
22	D
23	D
24	C
25	A
26	B
27	D
28	B
29	C
30	A
31	B
32	C

Organizacja pracy małych zespołów. HGT.12.8.

1	B
2	C
3	A
4	C
5	C
6	B
7	C
8	D
9	B
10	D
11	D
12	D
13	D
14	C

Organizacja pracy małych zespołów. HGT.12.8.

15	B
16	A
17	A
18	C
19	D
20	D
21	B
22	C
23	C
24	C
25	B
26	D
27	D
28	C
29	D
30	D