

Link do produktu: <https://www.empi2.pl/testy-przygotowujace-do-egzaminu-z-kwalifikacji-hgt03-wersja-online-z-rozwiazaniami-dla-nauczycieli-p-2238.html>



Testy przygotowujące do egzaminu z kwalifikacji HGT.03 - wersja ONLINE z rozwiązaniami dla nauczycieli

Cena	30,00 zł
Dostępność	wyłącznie dla nauczycieli przedmiotów zawodowych - zalogowanych w sklepie
Numer katalogowy	TOGHR-ONLINE-info
Kod CN	4901

Opis książki

Produkt wyłącznie dla nauczycieli przedmiotów zawodowych - zalogowanych w sklepie

Wydanie dostosowane do kwalifikacji HGT.03

zbiór zadań testowych i praktycznych przygotowujących do egzaminu; kwalifikacja HGT.03. Obsługa gości w obiekcie świadczącym usługi hotelarskie; typ szkoły: technikum i branżowa szkoła I stopnia; dla zawodu technik hotelarstwa i pracownik obsługi hotelowej; 246 zadań **w wersji ONLINE z rozwiązaniami**

Autorka: Magdalena Kozicka-Dygdałowicz

Zbiór zawiera sześć zestawów przygotowujących do egzaminu potwierdzającego kwalifikację HGT.03. Obsługa gości w obiekcie świadczącym usługi hotelarskie. Każdy zestaw zawiera 40 zadań testowych oraz jedno zadanie praktyczne. Testy zostały przygotowane zgodnie z podstawą programową dla zawodu technik hotelarstwa.

Testy przygotowujące do egzaminu z kwalifikacji HGT.03 to przystosowane do nowej podstawy programowej testy TG.13.

Testy w wersji ONLINE są umieszczone na stronie moodle.empi2.pl. Taka wersja testów umożliwi pracę zdalną ucznia z testami, zdalną kontrolę nauczyciela, ocenianie, wysyłanie uwag i in. Zobacz wersję [DEMO](#) testów. Zaloguj się jako użytkownik: demo4, hasło: Demo2024*

UWAGA! Prosimy w trakcie zakupu w uwagach do zamówienia wpisać orientacyjną liczbę uczniów (uczestników w kursie).

1. Nauczyciel, który kupi produkt, otrzyma dostęp do testów HGT.03 w wersji ONLINE na serwisie moodle.empi2.pl. Utworzymy dla niego konto prowadzącego kurs, umożliwiające przypisanie do niego grupy uczestników - uczniów.
2. Nauczyciel otrzyma od nas link do testów w naszym sklepie, który wyśle swoim uczniom.
3. Uczniowie kupujący w naszym sklepie dostęp do testów HGT.03 w wersji ONLINE (w cenie 20,00 zł) otrzymają specjalny kod dostępu.
4. Uczniowie za pomocą otrzymanego kodu będą mogli utworzyć w serwisie moodle.empi2.pl konta przypisane do grupy swojego nauczyciela.

[Zobacz filmik instruktażowy na youtube.com](#)
[Pobierz instrukcję dla nauczyciela \(format pdf\)](#)

Przykładowe strony testów online

Kwalifikacja HGT.03. Obsługa gości w obiekcie świadczącym usługi hotelarskie

Kokpit / Kursy / Testy do egzaminów z kwalifikacji dla zawodów / HGT.03 / Zestaw II / Zestaw II (41 – 80)

Pytanie 1

Nie udzielono odpowiedzi

Punkty: 1,00

Oflaguj pytanie

Jakie produkty przede wszystkim należy uwzględnić w jadłospisie dla dzieci w wieku 7–10 lat?

- A. Produkty bezmleczne, owoce, wędzone wędliny.
- B. Chude mięso, mleko, potrawy smażone.
- C. Produkty mleczne, warzywa, chude wędliny.
- D. Ryby, jajka, tłuste potrawy.



Kwalifikacja HGT.03. Obsługa gości w obiekcie świadczącym usługi hotelarskie

Kokpit / Kursy / Testy do egzaminów z kwalifikacji dla zawodów / HGT.03 / Zestaw II / Zestaw II (41 – 80)

Pytanie 4

Nie udzielono odpowiedzi

Punkty: 1,00

Oflaguj pytanie

Korzystanie ze strefy saun przez gości hotelu Mewa Spa **** w Świnoujściu jest usługą

Hotel Mewa Spa ****
ul. Słoneczna 7
72-600 Świnoujście



Obiekt oferuje swoim Gościom możliwość bezpłatnego korzystania z takich usług hotelu, jak:

- pływalnia
- strefa saun
- siłownia
- stół do tenisa stołowego

Ponadto za dodatkową opłatą można skorzystać z:

- bowlingu: 40 zł/godz.
- parkingu: 10 zł/dobę

Zapraszamy również klientów z zewnątrz do skorzystania z naszych usług dodatkowych:

- pływalni: 14 zł/godz.
- strefy saun: 15 zł/godz.
- siłowni: 10 zł/godz.
- stołu do tenisa stołowego: 5 zł/godz.

Serdecznie zapraszamy!

- A. towarzyszącą płatną.
- B. fakultatywną płatną.
- C. towarzyszącą bezpłatną.
- D. fakultatywną bezpłatną.



Kwalifikacja HGT.03. Obsługa gości w obiekcie świadczącym usługi hotelarskie

Kokpit / Kursy / Testy do egzaminów z kwalifikacji dla zawodów / HGT.03 / Zestaw II / Zestaw II (41 – 80)

Pytanie 8

Nie udzielono odpowiedzi

Punkty: 1,00

🚩 Oflaguj pytanie

Przeanalizuj uproszczoną strukturę organizacyjną hotelu. Komu bezpośrednio podlega kierownik działu służby piętér?



- A. Właścicielowi hotelu.
- B. Zastępcy dyrektora 2.
- C. Zastępcy dyrektora 1.
- D. Dyrektorowi.

Pytanie **12**

Nie udzielono
odpowiedzi

Punkty: 1,00

🚩 Oflaguj
pytanie

Jak się nazywa przedstawione na zdjęciu urządzenie stosowane w gastronomii?



- A. Dozownik soków.
- B. Przelewowy ekspres do kawy.
- C. Warnik do wody.
- D. Podgrzewacz do filiżanek.

Kwalifikacja HGT.03. Obsługa gości w obiekcie świadczącym usługi hotelarskie

Kokpit / Kursy / Testy do egzaminów z kwalifikacji dla zawodów / HGT.03 / Zestaw II / Zestaw II (41 – 80)

Pytanie **20**

Nie udzielono
odpowiedzi

Punkty: 1,00

🚩 Oflaguj
pytanie

Który sposób przygotowania i podawania herbaty przedstawiono w ramce?

1. W podgrzanym dzbanku z kamionki lub porcelany przygotowujemy herbatę.
2. Dzbanek z herbatą zalewamy wrzątkiem w ilości około 1/4 filiżanki.
3. Po paru minutach dolewamy taką samą ilość wrzątku i dzbanek zostawiamy na 5 minut.
4. Do filiżanki wlewamy gorące mleko do około 1/3 wysokości, a następnie mleko zalewamy herbatą.
5. Filiżankę podajemy na spodku, do tego łyżeczkę, dzbanek z naparem oraz takie dodatki, jak cukier i mleko.

- A. Po angielsku.
- B. Po rosyjsku.
- C. Po chińsku.
- D. Po wiedeńsku.