

Informacje szczegółowe – załącznik nr 1 do Ogłoszenia

1. Podział na części zamówienia

Nr części	Zakres części	Liczba testów do części pisemnej	Liczba zadań do części praktycznej	Liczba spotkań wartościujących
Część 1	Ułożenie 6 testów (każdy składający się z 40 zadań) do części pisemnej i 10 zadań do części praktycznej egzaminu zawodowego w zawodzie Technik żywienia i usług gastronomicznych , kwalifikacja HGT.02. Przygotowywanie i wydawanie dań.	6	10	6
Część 2	Ułożenie 6 testów (każdy składający się z 40 zadań) do części pisemnej i 10 zadań do części praktycznej egzaminu zawodowego w zawodzie Technik żywienia i usług gastronomicznych , kwalifikacja HGT.02. Przygotowywanie i wydawanie dań.	6	10	6
Część 3	Ułożenie 6 testów (każdy składający się z 40 zadań) do części pisemnej i 10 zadań do części praktycznej egzaminu zawodowego w zawodzie Technik żywienia i usług gastronomicznych , kwalifikacja HGT.02. Przygotowywanie i wydawanie dań.	6	10	6
Część 4	Ułożenie 6 testów (każdy składający się z 40 zadań) do części pisemnej i 10 zadań do części praktycznej egzaminu zawodowego w zawodzie Technik żywienia i usług gastronomicznych , kwalifikacja HGT.02. Przygotowywanie i wydawanie dań.	6	10	6
Część 5	Zrecenzowanie 24 testów (każdy składający się z 40 zadań) do części pisemnej i 40 zadań do części praktycznej egzaminu zawodowego w zawodzie Technik żywienia i usług gastronomicznych , kwalifikacja HGT.02. Przygotowywanie i wydawanie dań.	24	40	6
Część 6	Ułożenie 6 testów (każdy składający się z 40 zadań) do części pisemnej i 10 zadań do części praktycznej egzaminu zawodowego w zawodzie Technik żywienia i usług gastronomicznych , kwalifikacja HGT.02. Przygotowywanie i wydawanie dań.	6	10	6
Część 7	Ułożenie 6 testów (każdy składający się z 40 zadań) do części pisemnej i 10 zadań do części praktycznej egzaminu zawodowego w zawodzie Technik żywienia i usług gastronomicznych , kwalifikacja HGT.02. Przygotowywanie i wydawanie dań.	6	10	6

CENTRALNA KOMISJA EGZAMINACYJNA

Sygn. sprawy: ZEFs/US/8/2019

Nr części	Zakres części	Liczba testów do części pisemnej	Liczba zadań do części praktycznej	Liczba spotkań wartościujących
Część 8	Ułożenie 6 testów (każdy składający się z 40 zadań) do części pisemnej i 10 zadań do części praktycznej egzaminu zawodowego w zawodzie Technik żywienia i usług gastronomicznych , kwalifikacja HGT.02. Przygotowywanie i wydawanie dań.	6	10	6
Część 9	Ułożenie 6 testów (każdy składający się z 40 zadań) do części pisemnej i 9 zadań do części praktycznej egzaminu zawodowego w zawodzie Technik żywienia i usług gastronomicznych , kwalifikacja HGT.02. Przygotowywanie i wydawanie dań.	6	9	6
Część 10	Zrecenzowanie 24 testów (każdy składający się z 40 zadań) do części pisemnej i 39 zadań do części praktycznej egzaminu zawodowego w zawodzie Technik żywienia i usług gastronomicznych , kwalifikacja HGT.02. Przygotowywanie i wydawanie dań.	24	39	6

2. Termin składania ofert do dnia **03.06.2019 r.**, do godz. **14:00**

3. Termin otwarcia ofert dnia **03.06.2019 r.**, godz. **14:15**

JÓZEFA LEWARTOWSKIEGO 6, 00 - 190 WARSZAWA, T: (22) 53-66-500, F: (22) 53-66-504, W: CKE.GOV.PL, E: SEKRETARIAT@CKE.GOV.PL



Fundusze Europejskie
Wiedza Edukacja Rozwój



Unia Europejska
Europejski Fundusz Społeczny

Zespół ds. Projektów Współfinansowanych z EFS

Yasli
Jacek Sozłiński
KIEROWNIK ZESPÓŁU