

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 5 testów (każdy składający się z 40 zadań) do części pisemnej i 9 zadań do części praktycznej egzaminu zawodowego w zawodzie Technik technologii żywności , kwalifikacja SPC.03 . Produkcja wyrobów piekarskich.	5	9	5
Część 2	Ułożenie 5 testów (każdy składający się z 40 zadań) do części pisemnej i 9 zadań do części praktycznej egzaminu zawodowego w zawodzie Technik technologii żywności , kwalifikacja SPC.03 . Produkcja wyrobów piekarskich.	5	9	5
Część 3	Ułożenie 5 testów (każdy składający się z 40 zadań) do części pisemnej i 9 zadań do części praktycznej egzaminu zawodowego w zawodzie Technik technologii żywności , kwalifikacja SPC.03 . Produkcja wyrobów piekarskich.	5	9	5
Część 4	Ułożenie 5 testów (każdy składający się z 40 zadań) do części pisemnej i 10 zadań do części praktycznej egzaminu zawodowego w zawodzie Technik technologii żywności , kwalifikacja SPC.01 . Produkcja wyrobów cukierniczych.	5	10	5
Część 5	Zrecenzowanie 20 testów (każdy składający się z 40 zadań) do części pisemnej i 37 zadań do części praktycznej egzaminu zawodowego w zawodzie Technik technologii żywności , kwalifikacje SPC.03 . Produkcja wyrobów piekarskich, SPC.01 . Produkcja wyrobów cukierniczych.	20	37	5
Część 6	Ułożenie 5 testów (każdy składający się z 40 zadań) do części pisemnej i 10 zadań do części praktycznej egzaminu zawodowego w zawodzie Technik technologii żywności , kwalifikacja SPC.01 . Produkcja wyrobów cukierniczych.	5	10	5
Część 7	Ułożenie 5 testów (każdy składający się z 40 zadań) do części pisemnej i 10 zadań do części praktycznej egzaminu zawodowego w zawodzie Technik technologii żywności , kwalifikacja SPC.01 . Produkcja wyrobów cukierniczych.	5	10	5

Nr części	Zakres części	Liczba testów do części pisemnej	Liczba zadań do części praktycznej	Liczba spotkań wartościujących
Część 8	Ułożenie 5 testów (każdy składający się z 40 zadań) do części pisemnej i 10 zadań do części praktycznej egzaminu zawodowego w zawodzie Technik technologii żywności, kwalifikacja SPC.01. Produkcja wyrobów cukierniczych.	5	10	5
Część 9	Ułożenie 5 testów (każdy składający się z 40 zadań) do części pisemnej i 10 zadań do części praktycznej egzaminu zawodowego w zawodzie Technik technologii żywności, kwalifikacja SPC.01. Produkcja wyrobów cukierniczych.	5	10	5
Część 10	Zrecenzowanie 20 testów (każdy składający się z 40 zadań) do części pisemnej i 40 zadań do części praktycznej egzaminu zawodowego w zawodzie Technik technologii żywności, kwalifikacja SPC.01. Produkcja wyrobów cukierniczych.	20	40	5

2. Termin składania ofert do dnia*13.06*..... 2019 r., do godz. 14:00

3. Termin otwarcia ofert dnia*13.06*.....2019 r., godz. 14:15