

**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	<b>Ułożenie 5</b> testów (każdy składający się z 40 zadań) do części pisemnej i 5 zadań do części praktycznej egzaminu zawodowego w zawodzie <b>Technik technologii żywności</b> , kwalifikacja <b>SPC.02</b> . Produkcja wyrobów spożywczych z wykorzystaniem maszyn i urządzeń.	5	5	5
Część 2	<b>Ułożenie 5</b> testów (każdy składający się z 40 zadań) do części pisemnej i 5 zadań do części praktycznej egzaminu zawodowego w zawodzie <b>Technik technologii żywności</b> , kwalifikacja <b>SPC.02</b> . Produkcja wyrobów spożywczych z wykorzystaniem maszyn i urządzeń.	5	5	5
Część 3	<b>Ułożenie 4</b> testów (każdy składający się z 40 zadań) do części pisemnej i 4 zadań do części praktycznej egzaminu zawodowego w zawodzie <b>Technik technologii żywności</b> , kwalifikacja <b>SPC.07</b> . Organizacja i nadzorowanie produkcji wyrobów spożywczych.	4	4	4
Część 4	<b>Ułożenie 5</b> testów (każdy składający się z 40 zadań) do części pisemnej i 5 zadań do części praktycznej egzaminu zawodowego w zawodzie <b>Technik technologii żywności</b> , kwalifikacja <b>SPC.07</b> . Organizacja i nadzorowanie produkcji wyrobów spożywczych.	5	5	5
Część 5	<b>Zrecenzowanie 19</b> testów (każdy składający się z 40 zadań) do części pisemnej i 19 zadań do części praktycznej egzaminu zawodowego w zawodzie <b>Technik technologii żywności</b> , kwalifikacja <b>SPC.02.</b> , <b>SPC.07</b> . Produkcja wyrobów spożywczych z wykorzystaniem maszyn i urządzeń Organizacja i nadzorowanie produkcji wyrobów spożywczych.	19	19	5
Część 6	<b>Ułożenie 5</b> testów (każdy składający się z 40 zadań) do części pisemnej i 5 zadań do części praktycznej egzaminu zawodowego w zawodzie <b>Technik technologii żywności</b> , kwalifikacja <b>SPC.04</b> . Produkcja przetworów mięsnych i tłuszczowych.	5	5	5

Część 7	<b>Ułożenie 5 testów</b> (każdy składający się z 40 zadań) do części pisemnej i 5 zadań do części praktycznej egzaminu zawodowego w zawodzie <b>Technik technologii żywności</b> , kwalifikacja <b>SPC.04</b> . Produkcja przetworów mięsnych i tłuszczowych.	5	5	5
Część 8	<b>Ułożenie 5 testów</b> (każdy składający się z 40 zadań) do części pisemnej i 5 zadań do części praktycznej egzaminu zawodowego w zawodzie <b>Technik technologii żywności</b> , kwalifikacja <b>SPC.04</b> . Produkcja przetworów mięsnych i tłuszczowych.	5	5	5
Część 9	<b>Ułożenie 4 testów</b> (każdy składający się z 40 zadań) do części pisemnej i 4 zadań do części praktycznej egzaminu zawodowego w zawodzie <b>Technik technologii żywności</b> , kwalifikacja <b>SPC.05</b> . Obróbka ryb i produkcja przetworów rybnych.	4	4	4
Część 10	<b>Zrecenzowanie 19 testów</b> (każdy składający się z 40 zadań) do części pisemnej i 19 zadań do części praktycznej egzaminu zawodowego w zawodzie <b>Technik technologii żywności</b> , kwalifikacja <b>SPC.04., SPC.05</b> . Produkcja przetworów mięsnych i tłuszczowych Obróbka ryb i produkcja przetworów rybnych.	19	19	5

2. Termin składania ofert do dnia 29.11...... 2019 r., do godz. 14:00

3. Termin otwarcia ofert dnia 29.11......2019 r., godz. 14:15

Zespół ds. Projektów Współfinansowanych z EFS

  
Jacek Goźliński  
KIEROWNIK ZESPOŁU