



**EGZAMIN ZAWODOWY**  
**Materiały i przybory pomocnicze**  
**Sesja LATO 2025**

---

**WYKAZ MATERIAŁÓW I PRZYBORÓW POMOCNICZYCH – część pisemna – KOMPUTERY**

---

Na podstawie art. 9a ust. 2 pkt 10 lit. a tiret drugie ustawy z dnia 7 września 1991 r. o systemie oświaty (Dz. U. z 2024 r. poz. 750, z późn. zm.), zgodnie z § 14 ust. 2 rozporządzenia Ministra Edukacji Narodowej z dnia 28 sierpnia 2019 r. w sprawie szczegółowych warunków i sposobu przeprowadzania egzaminu zawodowego oraz egzaminu potwierdzającego kwalifikacje w zawodzie (Dz.U. z 2024 r. poz.552), ogłaszam wykaz materiałów i przyborów pomocniczych, z których mogą korzystać zdający w części pisemnej egzaminu zawodowego w sesji 2025 ZIMA.

1. **Długopis** (pióro) z czarnym tuszem (atramentem).
2. **Kalkulator prosty** – umożliwia wykonywanie tylko dodawania, odejmowania, mnożenia, dzielenia, ewentualnie obliczanie procentów lub pierwiastków

**DOWÓD OSOBISTY LUB INNY DOKUMENT ZE ZDJĘCIEM**

---

**WYKAZ MATERIAŁÓW I PRZYBORÓW POMOCNICZYCH**  
**– część praktyczna –**  
**DOKUMENTACJA I WYKONANIE**

---

Na podstawie art. 9a ust. 2 pkt 10 lit. a tiret drugie ustawy z dnia 7 września 1991 r. o systemie oświaty (Dz. u. z 2024 r. poz. 750, z późn. zm.), zgodnie z § 14 ust. 2 rozporządzenia Ministra Edukacji Narodowej z dnia 28 sierpnia 2019 r. w sprawie szczegółowych warunków i sposobu przeprowadzania egzaminu zawodowego oraz egzaminu potwierdzającego kwalifikacje w zawodzie (Dz.U. z 2024 r. poz.552) ogłaszam wykaz materiałów i przyborów pomocniczych, z których mogą korzystać zdający w części praktycznej egzaminu zawodowego w sesji 2025 ZIMA.

DOWÓD OSOBISTY LUB INNY DOKUMENT ZE ZDJĘCIEM			
L.p.	ZAWÓD	NR i NAZWA KWALIFIKACJI	ZDAJĄCY PRZYNOSI NA EGZAMIN
1.	TECHNIK HOTELARSTWA (T) PRACOWNIK OBSŁUGI HOTELOWEJ (BS)	HGT.03 Obsługa gości w obiekcie świadczącym usługi hotelarskie HGT.06 Realizacja usług w recepcji	<ul style="list-style-type: none"><li>• Długopis (pióro) z czarnym tuszem (atramentem)</li><li>• Kalkulator prosty</li><li>• Ołówek</li><li>• Gumka</li><li>• Linijka</li><li>• Temperówka</li></ul>
2.	TECHNIK USŁUG KELNERSKICH (T) KELNER (BS)	HGT.01 Wykonywanie usług kelnerskich	<ul style="list-style-type: none"><li>• Długopis (pióro) z czarnym tuszem (atramentem)</li><li>• Kalkulator prosty</li><li>• <b>AKTUALNE ORZECZENIE DO CELÓW SANITARNO – EPIDEMIOLOGICZNYCH</b></li><li>• <u>Pełny strój KELNERSKI</u> (biała koszula, fartuch kelnerski z kieszenią na akcesoria)</li></ul>

3.	TECHNIK ŻYWIENIA I USŁUG GASTRONOMICZNYCH (T)  KUCHARZ (BS)	HGT.02 Przygotowanie i wydawanie dań	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Długopis (pióro) z czarnym tuszem (atramentem)</li> <li>• Kalkulator prosty</li> <li>• <b>AKTUALNE ORZECZENIE DO CELÓW SANITARNO – EPIDEMIOLOGICZNYCH</b></li> <li>• <u>Pełny strój KUCHARSKI</u> (bluza/fartuch kucharski, spodnie kucharskie, zapaska, czapka kucharska, obuwie robocze, 2 ściereki kuchenne)</li> </ul>
4.	TECHNIK USŁUG KELNERSKICH (T)  TECHNIK ŻYWIENIA I USŁUG GASTRONOMICZNYCH (T)	HGT.11 Organizacja usług gastronomicznych  HGT.12 Organizacja żywienia i usług gastronomicznych	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Długopis (pióro) z czarnym tuszem (atramentem)</li> <li>• Kalkulator prosty</li> <li>• Ołówek</li> <li>• Gumka</li> <li>• Linijka (HGT.11) i HGT.12 / Ekierka (HGT.11)</li> <li>• Temperówka</li> </ul>

**DOWÓD OSOBISTY LUB INNY DOKUMENT ZE ZDJĘCIEM**

**ZDAJĄCY ZGŁASZA SIĘ NA EGZAMIN CO NAJMNIEJ 45 MIN.  
PRZED PLANOWANYM EGZAMINEM.**