1. **HARMONOGRAM SZKOLENIA MASTER\_3.2..1**

NAZWA PROJEKTU: „MASTER – wsparcie specjalistycznego kształcenia zawodowego w sektorze spożywczo-gastronomicznym odpowiadającego na pilne potrzeby regionalnego rynku pracy   
woj. zachodniopomorskiego.”

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| l.p. | Data szkolenia  Temat : **Produkcja chleba pszenno - żytniego**  MASTER \_2021\_3.2.1 | Godziny szkolenia od – do  (godzina lekcyjna 45`) | Ilość przeprowadzonych godzin szkolenia |
| 1 | 03.12.2021r.  CENTRUM SZKOLENIOWO – EGZAMINACYJNE IZBY RZEMIEŚLNICZEJ MIŚP (WEJŚCIE OD KRWIODAWSTWA) | 17.00-21:00  Przerwa 19:00-19:15 | 5,00 |
| 2 | 04.12.2021r.  CENTRUM SZKOLENIOWO – EGZAMINACYJNE IZBY RZEMIEŚLNICZEJ MIŚP (WEJŚCIE OD KRWIODAWSTWA) | 12:00-21:00  Przerwa 17:00-17:15 | 11,00 |
|  | Razem |  | 16 |