1. **HARMONOGRAM SZKOLENIA MASTER\_2.3.1**

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 serników** MASTER \_2021\_2.3.1 | Godziny szkolenia od – do  (godzina lekcyjna 45`) | Ilość przeprowadzonych godzin szkolenia |
| 1 | 18.02.2022r.  CENTRUM SZKOLENIOWO – EGZAMINACYJNE IZBY RZEMIEŚLNICZEJ MIŚP (WEJŚCIE OD KRWIODAWSTWA) | 16.00-21:15  Przerwa 18:00-18:15 | 7 |
| 2 | 19.02.2022r.  CENTRUM SZKOLENIOWO – EGZAMINACYJNE IZBY RZEMIEŚLNICZEJ MIŚP (WEJŚCIE OD KRWIODAWSTWA) | 08:00-15:15  Przerwa 11:00-11:15 | 9 |
|  | Razem |  | 16 |