1. **HARMONOGRAM SZKOLENIA MASTER\_3.2.2**

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\_3.2.2 | Godziny szkolenia od – do  (godzina lekcyjna 45`) | Ilość przeprowadzonych godzin szkolenia |
| 1 | 09.02.2022r.  CENTRUM SZKOLENIOWO – EGZAMINACYJNE IZBY RZEMIEŚLNICZEJ MIŚP (WEJŚCIE OD KRWIODAWSTWA) | 12.30-18:45  Przerwa 15:00-15:15 | 8,00 |
| 2 | 10.02.2022r.  CENTRUM SZKOLENIOWO – EGZAMINACYJNE IZBY RZEMIEŚLNICZEJ MIŚP (WEJŚCIE OD KRWIODAWSTWA) | 12:30-18:45  Przerwa 15:00-15:15 | 8,00 |
|  | Razem |  | 16 |