1. **HARMONOGRAM SZKOLENIA MASTER\_1.7.2**

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 : Ryby - filetowanie, porcjowanie i przygotowanie dań  MASTER \_2022\_1.7.2 | Godziny szkolenia od – do  (godzina lekcyjna 45`) | Ilość przeprowadzonych godzin szkolenia |
| 1 | 06.07.2022r.  CENTRUM SZKOLENIOWO – EGZAMINACYJNE IZBY RZEMIEŚLNICZEJ MIŚP (WEJŚCIE OD KRWIODAWSTWA) | 15.00-21:15  Przerwa 19:00-19:15 | 8 |
| 2 | 07.07.2022r.  CENTRUM SZKOLENIOWO – EGZAMINACYJNE IZBY RZEMIEŚLNICZEJ MIŚP (WEJŚCIE OD KRWIODAWSTWA) | 15.00-21:15  Przerwa 19:00-19:15 | 8 |
|  | Razem |  | 16 |