HARMONOGRAM SZKOLENIA
Cukiernik
Adres: ul. Łanowa 18 B
35-213 Rzeszów

Lp.	Data zajęć	Temat zajęć	Godzina rozpoczęcia i zakończenia zajęć*	Liczba godzin dydaktycznych zajęć*
1.	20.04.2020	Zajęcia teoretyczne: Bezpieczeństwo i higiena pracy + minimum sanitarne.	8:00-14:30	8
2.	21.04.2020	Zajęcia praktyczne: - wytwarzanie produktów ciastkarskich	8:00-14:30	8
3.	22.04.2020	Zajęcia praktyczne: - wytwarzanie półproduktów ciastkarskich,.	8:00-14:30	8
4.	23.04.2020	Zajęcia praktyczne: - wytwarzanie produktów cukierniczych.	8:00-14:30	8
5.	24.04.2020	Zajęcia praktyczne: - wytwarzanie produktów cukierniczych.	8:00-14:30	8
6.	27.04.2020	Zajęcia praktyczne: - wytwarzanie produktów cukierniczych.	8:00-14:30	8
7.	28.04.2020	Zajęcia praktyczne: Wyrób lodów.	8:00-14:30	8
8.	29.04.2020	Zajęcia praktyczne: wytwarzanie elementów dekoracyjnych wyrobów cukierniczych	8:00-14:30	8
9.	30.04.2020	Zajęcia praktyczne: - wytwarzanie elementów dekoracyjnych wyrobów cukierniczych	8:00-14:30	8
10	04.05.2020	Zajęcia praktyczne: - obsługa maszyn i urządzeń do produkcji wyrobów cukierniczych i ciastkarskich	8:00-14:30	8

* godzina dydaktyczna kursu - liczy 45 minut 80 godzin

.....

Data i podpis