**Harmonogram zajęć/lista obecności na zajęciach praktycznych**

**Kwalifikacyjny Kurs Zawodowy Cukiernik**

**Przedmiot: Procesy produkcji wyrobów cukierniczych**

**Rok szkolny**: 2019/2020

**Termin realizacji:**  październik 2019 – marzec 2020

**Ilość godzin**: 340

1. **Nazwisko i imię uczestnika kursu: ………………………**
2. **Miejsce zajęć praktycznych**(nazwa i adres):

………………………………………

………………………………………

……………………………………….

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **L.p.** | **Data** | **Ilość godzin** | ***Czytelny podpis słuchacza*** |
| 1. |  |  |  |
| 2. |  |  |  |
| 3. |  |  |  |
| 4. |  |  |  |
| 5. |  |  |  |
| 6. |  |  |  |
| 7. |  |  |  |
| 8. |  |  |  |
| 9. |  |  |  |
| 10. |  |  |  |
| 11. |  |  |  |
| 12. |  |  |  |
| 13. |  |  |  |
| 14. |  |  |  |
| 15. |  |  |  |
| 16. |  |  |  |
| 17. |  |  |  |
| 18. |  |  |  |
| 19 |  |  |  |
| 20. |  |  |  |
| 21. |  |  |  |
| 22. |  |  |  |
| 23. |  |  |  |
| 24. |  |  |  |
| 25. |  |  |  |
| 26. |  |  |  |
| 27. |  |  |  |
| 28. |  |  |  |
| 29. |  |  |  |
| 30. |  |  |  |
| 31. |  |  |  |
| 32. |  |  |  |
| 33. |  |  |  |
| 34. |  |  |  |
| 35. |  |  |  |
| 36. |  |  |  |
| 37. |  |  |  |
| 38. |  |  |  |
| 39. |  |  |  |
| 40. |  |  |  |
| 41. |  |  |  |
| 42. |  |  |  |
| 43. |  |  |  |
| 44. |  |  |  |
| 45. |  |  |  |
| 46 |  |  |  |
| 47. |  |  |  |
| 4 8. |  |  |  |
| 49. |  |  |  |
| 50. |  |  |  |
| 51. |  |  |  |
| 52. |  |  |  |
| 53. |  |  |  |
| 54. |  |  |  |
| 55. |  |  |  |
| 56. |  |  |  |
| 57. |  |  |  |
| 58. |  |  |  |
| 59 |  |  |  |
| 60. |  |  |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 61. |  |  |  |
| 62. |  |  |  |
| 63. |  |  |  |
| 64. |  |  |  |
| 65. |  |  |  |
| 66. |  |  |  |
| 67. |  |  |  |
| 68. |  |  |  |
| 69 |  |  |  |
| 70. |  |  |  |

***Pieczęć i podpis pracodawcy/***

***przedstawiciela instytucji przyjmującej***

***……………………………………….***