



CAZ-633.4.2018.BM

Włodawa, dnia 08.02.2019 r

## Powiatowy Urząd Pracy we Włodawie

22-200 Włodawa, ul. Niecała 2, tel. (82) 57-25-240, fax (82) 57-24-043,

e mail: [sekretariat@pup.wlodawa.pl](mailto:sekretariat@pup.wlodawa.pl) [www.wlodawa.praca.gov.pl](http://www.wlodawa.praca.gov.pl)

### PLAN SZKOLEŃ NA 2019 ROK

Lp.	Nazwa i zakres szkolenia	Liczba miejsc dla uczestników	Przewidywany termin realizacji i orientacyjny czas trwania w godzinach	Charakterystyka osób dla których szkolenie jest przeznaczone	Informacja o egzaminie zewnętrznym jeżeli jest przewidziany	Rodzaj zaświadczenia lub innego dokumentu potwierdzającego ukończenie szkolenia i uzyskanie kwalifikacji lub uprawnień
-----	--------------------------	-------------------------------	------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------



Rzeczpospolita  
Polska



Unia Europejska  
Europejski Fundusz Społeczny



#### I. Realizowanych w ramach projektu „Aktywizacja osób młodych pozostających bez pracy w powiecie włodawskim (IV), w ramach Programu Operacyjnego Wiedza Edukacja Rozwój 2014-2020 (POWER)

Szkoleniami mogą być objęte osoby bezrobotne w wieku 18-29 zarejestrowane w PUP Włodawa z ustalonym I lub II profilem pomocy, w szczególności:

- Osoby długotrwale bezrobotne,
- Osoby z orzeczonym stopniem niepełnosprawności,
- Osoby o niskich kwalifikacjach zawodowych.

1	<p><b>Sprzedawca z obsługą kas fiskalnych i komputera</b></p> <p><b><u>Zakres szkolenia:</u></b></p> <p><b>I moduł:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• sporządzanie raportów i rozliczeń kasowych,</li> <li>• prowadzenie sprzedaży przy użyciu kas fiskalnych i terminali płatniczych,</li> <li>• regulacje prawne i organizację stanowiska pracy.</li> </ul> <p><b>II moduł ECDL BASE (bądź inny tożsamy):</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• podstawy pracy z komputerem (moduł B1),</li> <li>• podstawy pracy w sieci (moduł B2),</li> <li>• przetwarzanie tekstów (moduł B3),</li> <li>• Arkusze kalkulacyjne (moduł B4).</li> </ul>	20 os.	<p><b>I grupa: I/II kwartał 2019r.</b></p> <p><b>II grupa: III kwartał 2019r.</b></p> <p><b>100 godz.</b></p>	<p><u>Szkolenie skierowane jest do osób spełniających kryteria udziału w projekcie oraz spełniających dodatkowe wymagania tj. posiadają:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• ukończony 18 rok życia,</li> <li>• wykształcenie min. gimnazjalne lub podstawowe (8 klas),</li> <li>• predyspozycje do wykonywania zawodu,</li> <li>• brak przeciwwskazań zdrowotnych do wykonywania zawodu potwierdzonych badaniami lekarskimi</li> </ul>	<p>Egzaminy zewnętrzne z poszczególnych modułów wchodzących w skład certyfikatu ECDL BASE lub innego tożsamego certyfikatu, przeprowadzonymi przez uprawnionego egzaminatora w akredytowanym przez PTI Laboratorium Egzaminacyjnym.</p>	<p>Zaświadczenie o ukończeniu kursu wydane na podstawie § 18 ust. 2 rozporządzenia Ministra Edukacji Narodowej z dnia 18 sierpnia 2017r. w sprawie kształcenia ustawicznego w formach pozaszkolnych (Dz. U. z 2017r. poz. 1632). Certyfikat ECDL (BASE) lub inne tożsame certyfikaty.</p>
---	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

2	<p style="text-align: center;"><b>Fryzjer</b></p> <p style="text-align: center;"><b><u>Zakres szkolenia:</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• poznanie wiadomości i umiejętności właściwych dla kwalifikacji w zawodzie fryzjer,</li> <li>• rozpoznawanie i charakteryzowanie rodzaju skóry i włosów,</li> <li>• projektowanie fryzur i zarostu,</li> <li>• wykonywanie zabiegów pielęgnacyjno-leczniczych włosów i zarostu,</li> <li>• czesanie i stylizacja fryzur,</li> <li>• wykonywanie strzyżenia,</li> <li>• wykonywanie zabiegów trwałego ondulowania,</li> <li>• farbowanie lub rozjaśnianie włosów, odrostów oraz zarostu,</li> <li>• wykonywanie i pielęgnacja wyrobów perukarskich,</li> <li>• organizowanie salonu fryzjerskiego i stanowiska pracy zgodnie z zasadami i przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony p.poż. o ochrony środowiska,</li> <li>• ocenianie poprawności i estetyki wykonywanych usług fryzjerskich.</li> </ul>	10 os.	<p style="text-align: center;"><b>I/II kwartał 2019r.</b></p> <p style="text-align: center;"><b>350 godz.</b></p>	<p style="text-align: center;"><u>Szkolenie skierowane jest do osób spełniających kryteria udziału w projekcie oraz spełniających dodatkowe wymagania tj. posiadają:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• ukończony 18 rok życia,</li> <li>• wykształcenie min. gimnazjalne lub podstawowe (8 klas),</li> <li>• predyspozycje do wykonywania zawodu,</li> <li>• brak przeciwwskazań zdrowotnych do wykonywania zawodu potwierdzonych badaniami lekarskimi i sanitarno-epidemiologicznymi.</li> </ul>	<p style="text-align: center;"><b>Egzaminem czeladniczy</b> przed komisją właściwej Izby Rzemieślniczej.</p>	<p>Zaświadczenie o ukończeniu kursu wydane na podstawie § 18 ust. 2 rozporządzenia Ministra Edukacji Narodowej z dnia 18 sierpnia 2017r.w sprawie kształcenia ustawicznego w formach pozaszkolnych (Dz.U. z 2017r. poz.1632); Świadectwo czeladnicze.</p>
---	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

3	<p><b>Wykańczanie wnętrza</b></p> <p><u>Zakres szkolenia:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• montaż elementów kartonowo-gipsowych,</li> <li>• montaż elementów z tworzyw sztucznych,</li> <li>• wykonywanie gładzi gipsowej, izolacji budowlanych, malowanie, układanie okładzin ściennych z płytek ceramicznych,</li> <li>• wykonanie posadzek z płytek ceramicznych, prace murarsko-tynkarskie,</li> <li>• przepisy BHP.</li> </ul>	10 os.	<p><b>II/III kwartał 2019r.</b></p> <p><b>350 godz.</b></p>	<p><u>Szkolenie skierowane jest do osób spełniających kryteria udziału w projekcie oraz spełniających dodatkowe wymagania tj. posiadają:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• ukończony 18 rok życia,</li> <li>• wykształcenie min. gimnazjalne lub podstawowe (8 klas),</li> <li>• predyspozycje do wykonywania zawodu,</li> <li>• brak przeciwwskazań zdrowotnych do wykonywania zawodu potwierdzonych badaniami lekarskimi i wysokościami powyżej 3 m.</li> </ul>	<p><b>Egzamin czeladniczy przed Komisją Egzaminacyjną właściwej Izby Rzemieślniczej</b></p>	<p>Zaświadczenie o ukończeniu kursu wydane na podstawie § 18 ust. 2 rozporządzenia Ministra Edukacji Narodowej z dnia 18 sierpnia 2017r. w sprawie kształcenia ustawicznego w formach pozaszkolnych (Dz.U. z 2017r. poz.1632); Świadectwo czeladnicze.</p>
4	<p><b>Kierowca operator wózka jezdniowego</b></p> <p><u>Zakres szkolenia:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• poznanie wiadomości i umiejętności właściwych dla kwalifikacji w zawodzie kierowca operator wózka jezdniowego,</li> <li>• typ stosowanych wózków jezdniowych,</li> <li>• budowa wózka,</li> <li>• czynności kierowcy przy obsłudze wózków przed podjęciem pracy i po pracy wózka,</li> <li>• czynności kierowcy w czasie pracy wózkami,</li> <li>• wiadomości w zakresie ładunkoznawstwa,</li> <li>• wiadomości z zakresu BHP,</li> <li>• wiadomości o dozorcze tech.,</li> <li>• wiadomości związane z wymianą butli gazowych, pokaz i samodzielna wymiana butli,</li> <li>• praktyczna nauka jazdy wózkiem</li> </ul>	10 os.	<p><b>III kwartał 2019r.</b></p> <p><b>67 godz.</b></p>	<p><u>Szkolenie skierowane jest do osób spełniających kryteria udziału w projekcie oraz spełniających dodatkowe wymagania tj. posiadają:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• ukończony 18 rok życia,</li> <li>• wykształcenie min. gimnazjalne lub podstawowe (8 klas),</li> <li>• predyspozycje do wykonywania zawodu,</li> <li>• brak przeciwwskazań zdrowotnych do wykonywania zawodu potwierdzonych badaniami lekarskimi</li> </ul>	<p><b>Egzamin państwowy przed komisją egzaminacyjną z Urzędu Dozoru Technicznego</b></p>	<p>Zaświadczenie o ukończeniu kursu wydane na podstawie § 18 ust. 2 rozporządzenia Ministra Edukacji Narodowej z dnia 18 sierpnia 2017r. w sprawie kształcenia ustawicznego w formach pozaszkolnych (Dz.U. z 2017r. poz.1632); Zaświadczenie kwalifikacyjne UDT;</p>

5	<p style="text-align: center;"><b>Piekarz</b> <b><u>Zakres szkolenia:</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• posługiwanie się normami, recepturami i instrukcjami dotyczącymi produkcji piekarskiej,</li> <li>• dobieranie i przygotowywanie do przerobu surowce, dozwolone substancje dodatkowe,</li> <li>• użytkowanie i konserwowanie maszyn i urządzeń stosowanych w produkcji piekarskiej,</li> <li>• posługiwanie się sprzętem i aparaturą kontrolno-pomiarową,</li> <li>• prowadzenie procesów technologiczną zgodnie z normami i systemami zapewniania jakości oraz bezpieczeństwa zdrowotnego żywności,</li> <li>• sporządzanie półproduktów piekarskich,</li> <li>• kształtowanie i przygotowanie do wypieku kęsy ciasta,</li> <li>• wypiekanie pieczywa oraz wykonywanie czynności po wypieku,</li> <li>• sortowanie, brakowanie, pakowanie, magazynowanie i przygotowywanie pieczywa do wysyłki,</li> <li>• przestrzeganie przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony p.poż., ochrony środowiska oraz bezpieczeństwa zdrowotnego żywności podczas wykonywanie zadań zawodowych</li> </ul>	10 os.	<p style="text-align: center;"><b>III kwartał 2019r.</b> <b>350 godz.</b></p>	<p style="text-align: center;"><u>Szkolenie skierowane jest do osób spełniających kryteria udziału w projekcie oraz spełniających dodatkowe wymagania tj. posiadają:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• ukończony 18 rok życia,</li> <li>• wykształcenie min. gimnazjalne lub podstawowe (8 klas),</li> <li>• predyspozycje do wykonywania zawodu,</li> <li>• brak przeciwwskazań zdrowotnych do wykonywania zawodu potwierdzonych badaniami lekarskimi i sanitarno-epidemiologicznymi.</li> </ul>	<p style="text-align: center;"><b>Egzamin czeladniczy przed Komisją Egzaminacyjną właściwej Izby Rzemieślniczej</b></p>	<p>Zaświadczenie o ukończeniu kursu wydane na podstawie § 18 ust. 2 rozporządzenia Ministra Edukacji Narodowej z dnia 18 sierpnia 2017r. w sprawie kształcenia ustawicznego w formach pozaszkolnych (Dz.U. z 2017r. poz.1632); Świadectwo czeladnicze.</p>
<p><b>Suma osób do przeszkolenia w projekcie „Aktywizacja osób młodych pozostających bez pracy w powiecie włodawskim (IV), w ramach Programu Operacyjnego Wiedza Edukacja Rozwój 2014-2020 (POWER)</b></p>						<p style="text-align: center;"><b>60 osób</b></p>



Rzeczpospolita  
Polska



Unia Europejska  
Europejski Fundusz Społeczny



**II. Realizowanych w ramach projektu „Zwiększenie szans na zatrudnienie osób znajdujących się w szczególnie trudnej sytuacji na rynku pracy oraz odchodzących z rolnictwa w powiecie włodawskim (V)”, Oś Priorytetowa 9 Rynek Pracy Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Lubelskiego na lata 2014-2020 (RPOWL)**

Szkoleniami mogą być objęte osoby bezrobotne w wieku 30 lat i więcej zarejestrowane w PUP Włodawa dla których został ustalony I lub II profil pomocy spełniające co najmniej jedno kryterium udziału w projekcie tj.:

- osoby długotrwale bezrobotne
- osoby w wieku 50 lat i więcej
- osoby z niepełnosprawnościami
- osoby z niskimi kwalifikacjami
- kobiety
- osoby bezrobotne nie należące do grup wskazanych powyżej
- rolnicy i członkowie ich rodzin tj. współmałżonkowie lub domownik w wieku 30 lat i więcej, zarejestrowani w PUP jako osoby bezrobotne, dla których został ustalony I lub II profil pomocy, należące co najmniej do jednej z w/w grup, prowadzące indywidualne gospodarstwa rolne do wielkości 2 ha przeliczeniowych, zamierzający odejść z rolnictwa.

1	<p><b>Elektromonter urządzeń elektroenergetycznych do 1 kV</b></p> <p><b><u>Zakres szkolenia:</u></b> Urządzenia, instalacje i sieci elektroenergetyczne o napięciu nie wyższym niż 1 kV wraz z urządzeniami pomocniczymi, zasady i wymagania bezpieczeństwa pracy i bezpieczeństwa przeciwpożarowego oraz umiejętności udzielania pierwszej pomocy.</p>	10 os.	<p><b>I/II kwartał 2019r.</b></p> <p><b>35 godz.</b></p>	<p><u>Szkolenie skierowane jest do osób spełniających kryteria udziału w projekcie oraz spełniających dodatkowe wymagania tj. posiadają:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• ukończony 18 rok życia,</li> <li>• wykształcenie min. gimnazjalne lub podstawowe (8 klas),</li> <li>• predyspozycje do wykonywania zawodu,</li> <li>• brak przeciwwskazań zdrowotnych do wykonywania zawodu potwierdzonych badaniami lekarskimi.</li> </ul>	<p><b>Egzamin zewnętrzny przed Komisją Kwalifikacyjną SEP</b></p>	<p>zaświadczenie wydane na podstawie Rozporządzenia Ministra Gospodarki, Pracy i Polityki Społecznej z dnia 28 kwietnia 2003r. w sprawie szczegółowych zasad stwierdzania posiadania kwalifikacji przez osoby zajmujące się eksploatacją urządzeń, instalacji i sieci (Dz. U. z 2003r. nr 89 poz. 828, z późn. zm.). Świadectwo Kwalifikacyjne uprawniające do eksploatacji urządzeń, instalacji i sieci energetycznych</p>
---	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------	----------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

2	<p><b>Kucharz</b></p> <p><b>Zakres szkolenia:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• przygotowanie stanowiska pracy zgodnie z wymogami;</li> <li>• pobieranie surowców, półproduktów i wyrobów gotowych przed zepsuciem;</li> <li>• dokonywanie oceny organoleptycznej i estetycznej surowców kulinarnych, półproduktów i wyrobów gotowych;</li> <li>• prowadzenie obróbki wstępnej surowców (ręcznej, mechanicznej i termicznej);</li> <li>• wykonywanie różnymi technikami i metodami asortymentów potraw;</li> <li>• przestrzeganie higieny osobistej, higieny pracy oraz przestrzeganie przepisów sanitarno-epidemiologicznych, bhp i p. poż.;</li> <li>• posługiwanie się narzędziami, maszynami i urządzeniami przy przygotowaniu potraw i napojów oraz ich bieżąca konserwacja.</li> </ul>	10 os.	<p><b>I/II kwartał 2019r.</b></p> <p><b>200 godz.</b></p>	<p><u>Szkolenie skierowane jest do osób spełniających kryteria udziału w projekcie oraz spełniających dodatkowe wymagania tj. posiadają:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• ukończony 18 rok życia,</li> <li>• wykształcenie min. gimnazjalne lub podstawowe (8 klas),</li> <li>• predyspozycje do wykonywania zawodu,</li> <li>• brak przeciwwskazań zdrowotnych do wykonywania zawodu potwierdzonych badaniami lekarskimi i sanitarno-epidemiologicznymi.</li> </ul>	<p><b>Egzamin czeladniczy przed komisją właściwej Izby Rzemieślniczej</b></p>	<p>Zaświadczenie o ukończeniu kursu wydane na podstawie § 18 ust. 2 rozporządzenia Ministra Edukacji Narodowej z dnia 18sierpnia 2017r.w sprawie kształcenia ustawicznego w formach pozaszkolnych (Dz.U. z 2017r. poz.1632); Ozdobne Świadectwo Czeladnicze EUROPASS – Suplement do Świadectwa Czeladniczego</p>
---	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------	-----------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------



3	<p><b>Sprzedawca z obsługą kas fiskalnych i komputera <u>Zakres szkolenia:</u></b></p> <p><b>I moduł:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• sporządzanie raportów i rozliczeń kasowych,</li> <li>• prowadzenie sprzedaży przy użyciu kas fiskalnych i terminali płatniczych,</li> <li>• regulacje prawne i organizację stanowiska pracy.</li> </ul> <p><b>II moduł ECDL BASE (bądź inny tożsamy):</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• podstawy pracy z komputerem (moduł B1),</li> <li>• podstawy pracy w sieci (moduł B2),</li> <li>• przetwarzanie tekstów (moduł B3),</li> <li>• Arkusze kalkulacyjne (moduł B4).</li> </ul>	10 os.	II/III kwartał 2019r.  100 godz.	<p><u>Szkolenie skierowane jest do osób spełniających kryteria udziału w projekcie oraz spełniających dodatkowe wymagania tj. posiadają:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• ukończony 18 rok życia,</li> <li>• wykształcenie min. gimnazjalne lub podstawowe (8 klas),</li> <li>• predyspozycje do wykonywania zawodu,</li> <li>• brak przeciwwskazań zdrowotnych do wykonywania zawodu potwierdzonych badaniami lekarskimi</li> </ul>	Egzaminy zewnętrzne z poszczególnych modułów wchodzących w skład certyfikatu ECDL BASE lub innego tożsamego certyfikatu, przeprowadzonymi przez uprawnionego egzaminatora w akredytowanym przez PTI Laboratorium Egzaminacyjnym	Zaświadczenie o ukończeniu kursu wydane na podstawie § 18 ust. 2 rozporządzenia Ministra Edukacji Narodowej z dnia 18 sierpnia 2017r. w sprawie kształcenia ustawicznego w formach pozaszkolnych (Dz. U. z 2017r. poz. 1632). Certyfikat ECDL (BASE) lub inne tożsame certyfikaty.
4	<p><b>Opiekun osób starszych, chorych i dzieci</b></p> <p><b><u>Zakres szkolenia:</u></b> Rola i zadania opiekuna, formy opieki i pomocy ludziom starszym, chorym oraz dzieciom, zasady udzielania pierwszej pomocy przedlekarskiej, wiadomości o lekach i dietach, zajęcia praktyczne doskonalące umiejętności zawodowe przeprowadzone w placówkach zajmujących się opieką nad osobami starszymi, chorymi. Funkcje wychowawczo-opiekuńcze, zabiegi higieniczno-pielęgnacyjne.</p>	10 os.	II/III kwartał 2019r.  120 godz.	<p><u>Szkolenie skierowane jest do osób spełniających kryteria udziału w projekcie oraz spełniających dodatkowe wymagania tj. posiadają:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ukończony 18 rok życia,</li> <li>- wykształcenie min. gimnazjalne lub podstawowe (8 klas),</li> <li>- predyspozycje do wykonywania zawodu,</li> <li>- brak przeciwwskazań zdrowotnych do wykonywania zawodu potwierdzonych badaniami lekarskimi i sanitarno-epidemiologicznymi.</li> </ul>	-	Zaświadczenie o ukończeniu kursu wydane na podstawie § 18 ust. 2 rozporządzenia Ministra Edukacji Narodowej z dnia 18 sierpnia 2017r. w sprawie kształcenia ustawicznego w formach pozaszkolnych (Dz. U. z 2017r. poz. 1632).
<p><b>Suma osób do przeszkolenia w projekcie „Zwiększenie szans na zatrudnienie osób znajdujących się w szczególnie trudnej sytuacji na rynku pracy oraz odchodzących z rolnictwa w powiecie włodawskim (V)”, Oś Priorytetowa 9 Rynek Pracy Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Lubelskiego na lata 2014-2020 (RPO)</b></p>						40 osób
<p><b>Suma wszystkich osób do przeszkolenia z dwóch projektów POWER i RPO</b></p>						100 osób

**W przypadku trudności przy naborze na szkolenia oraz w związku z monitorowaniem rynku pracy, Powiatowy Urząd Pracy we Włodawie zastrzega sobie prawo do dokonywania zmian w przedmiotowym planie.**

Sporządził: Specjalista ds. rozwoju zawodowego  
(stanowisko służbowe)

08.02.2019 r.  
(data)

Michał Bądaruk

Koordinator POWER:  
(stanowisko służbowe)

08.02.2019 r.  
(data)

Tomasz Wołoszun

Koordinator RPO WL:  
(stanowisko służbowe)

08.02.2019 r.  
(data)

Ewelina Maśkiewicz

Nadzór merytoryczny nad projektami:  
(stanowisko służbowe)

08.02.2019 r.  
(data)

Ewa Osowiec

Zatwierdził: Dyrektor PUP Włodawa  
(stanowisko służbowe)

08.02.2019 r.  
(data)

Zbigniew Woszczyński