

Projekt nr RPLD.11.03.02-10-0010/18, pn. „Mistrzowie gastronomii”,
 współfinansowany ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego
 w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Łódzkiego na lata 2014-2020

Data złożenia Formularza:

FORMULARZ ZGŁOSZENIA UCZESTNIKA PROJEKTU - UCZNIA „Mistrzowie Gastronomii”												
CZĘŚĆ A Dane uczestnika												
Nazwisko:				Imię:								
Data urodzenia – (RRRR-MM-DD)				Płeć*:				<input type="checkbox"/>	Kobieta*		<input type="checkbox"/>	Mężczyzna*
PESEL:				Wiek:			lat				
Wykształcenie*:		Podstawowe *		<input type="checkbox"/>	Gimnazjalne *		<input type="checkbox"/>	Branżowe I stopnia*		<input type="checkbox"/>		
Osoba z niepełnosprawnościami:				TAK		<input type="checkbox"/>	NIE		<input type="checkbox"/>	Odmowa podania informacji		<input type="checkbox"/>
Adres zamieszkania:												
Ulica:				Nr domu:				Nr mieszkania:				
Miejscowość:				Miasto*		<input type="checkbox"/>	Wieś*		<input type="checkbox"/>	Gmina:		
Kod pocztowy:				Powiat:				Województwo:				
Dane kontaktowe:												
Tel.:				e-mail:								
Dane osobowe rodziców/opiekunów prawnych (dot. uczniów, którzy nie ukończyli 18 roku życia)												
Imię i nazwisko rodzica/opiekuna:												
Adres zamieszkania rodzica/opiekuna (ulica, nr domu, mieszkania, kod pocztowy, miejscowość):												
Tel. kontaktowy:												
Status uczestnika projektu w chwili przystąpienia do projektu												
Przewidywana data zakończenia edukacji w placówce edukacyjnej, w której skorzystano ze wsparcia <i>(wypełnia nauczyciel)</i>												
CZĘŚĆ B Kryteria formalne												

Projekt nr RPLD.11.03.02-10-0010/18, pn. „Mistrzowie gastronomii”,
współfinansowany ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego
w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Łódzkiego na lata 2014-2020

FORMULARZ ZGŁOSZENIA UCZESTNIKA PROJEKTU - UCZNIA „Mistrzowie Gastronomii”														
Status ucznia*:		<input type="checkbox"/> Uczeń Zespołu Szkół Gastronomicznych w Łodzi												
Zgoda Rodziców/ Opiekunów prawnych na uczestnictwo dziecka w projekcie, w tym w stażach (w przypadku niepełnoletnich uczniów)		WYRAŻAM ZGODĘ (podpis Rodzica/ Opiekuna)					NIE WYRAŻAM ZGODY (podpis Rodzica/ Opiekuna)							
CZĘŚĆ C Kryteria merytoryczne														
Zadanie 1a Kuchnie orientalne – dodatkowe zajęcia specjalistyczne* (wypełnia uczeń)												<input type="checkbox"/>		
Uczeń kształcący się w zawodzie Technik Żywnienia i Usług Gastronomicznych lub Kucharz* (wypełnia uczeń)												<input type="checkbox"/>		
Średnia frekwencja na zajęciach (min. 75%: 1 pkt + dodatk. 1 pkt. za każdy wzrost frekwencji o 5%) (wypełnia nauczyciel)	0-70%* (0pkt.)	<input type="checkbox"/>	75%* (1pkt.)	<input type="checkbox"/>	80%* (2pkt.)	<input type="checkbox"/>	85%* (3pkt.)	<input type="checkbox"/>	90%* (4pkt.)	<input type="checkbox"/>	95%* (5pkt.)	<input type="checkbox"/>	100%* (6pkt.)	<input type="checkbox"/>
	Średnia ocena z przedmiotów zawodowych (dostateczna - 1 pkt. + 1pkt. za każdy poziom oceny powyżej dostatecznej) (wypełnia nauczyciel)	ndst./ dop.* (0pkt.)	<input type="checkbox"/>	dst.* (1pkt.)	<input type="checkbox"/>	db.* (2pkt.)	<input type="checkbox"/>	bdb.* (3pkt.)	<input type="checkbox"/>	cel.* (4pkt.)	<input type="checkbox"/>			
Zadanie 1b Kuchnia obcych narodów – dodatkowe zajęcia specjalistyczne* (wypełnia uczeń)												<input type="checkbox"/>		
Uczeń kształcący się w zawodzie Technik Żywnienia i Usług Gastronomicznych lub Kucharz* (wypełnia uczeń)												<input type="checkbox"/>		
Średnia frekwencja na zajęciach (min. 75%: 1 pkt + dodatk. 1 pkt. za każdy wzrost frekwencji o 5%) (wypełnia nauczyciel)	0-70%* (0pkt.)	<input type="checkbox"/>	75%* (1pkt.)	<input type="checkbox"/>	80%* (2pkt.)	<input type="checkbox"/>	85%* (3pkt.)	<input type="checkbox"/>	90%* (4pkt.)	<input type="checkbox"/>	95%* (5pkt.)	<input type="checkbox"/>	100%* (6pkt.)	<input type="checkbox"/>
	Średnia ocena z przedmiotów zawodowych (dostateczna - 1 pkt. + 1pkt. za każdy poziom oceny powyżej dostatecznej) (wypełnia nauczyciel)	ndst./ dop.* (0pkt.)	<input type="checkbox"/>	dst.* (1pkt.)	<input type="checkbox"/>	db.* (2pkt.)	<input type="checkbox"/>	bdb.* (3pkt.)	<input type="checkbox"/>	cel.* (4pkt.)	<input type="checkbox"/>			

Projekt nr RPLD.11.03.02-10-0010/18, pn. „Mistrzowie gastronomii”,
współfinansowany ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego
w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Łódzkiego na lata 2014-2020

FORMULARZ ZGŁOSZENIA UCZESTNIKA PROJEKTU - UCZNIĄ „Mistrzowie Gastronomii”														
<i>dostatecznej) (wypełnia nauczyciel)</i>														
Zadanie 2 Dieta-zdrowe żywienie – dodatkowe zajęcia specjalistyczne* (wypełnia uczeń)											<input type="checkbox"/>			
Uczeń kształcący się w zawodzie Technik Żywnienia i Usług Gastronomicznych lub Kucharz* (wypełnia uczeń)											<input type="checkbox"/>			
Średnia frekwencja na zajęciach (min. 75%: 1 pkt + dodatk. 1 pkt. za każdy wzrost frekwencji o 5%) (wypełnia nauczyciel)	0-70%* (0pkt.)	<input type="checkbox"/>	75%* (1pkt.)	<input type="checkbox"/>	80%* (2pkt.)	<input type="checkbox"/>	85%* (3pkt.)	<input type="checkbox"/>	90%* (4pkt.)	<input type="checkbox"/>	95%* (5pkt.)	<input type="checkbox"/>	100%* (6pkt.)	<input type="checkbox"/>
	Średnia ocena z przedmiotów zawodowych (dostateczna - 1 pkt. + 1pkt. za każdy poziom oceny powyżej dostatecznej) (wypełnia nauczyciel)	ndst./ dop.* (0pkt.)	<input type="checkbox"/>	dst.* (1pkt.)	<input type="checkbox"/>	db.* (2pkt.)	<input type="checkbox"/>	bdb.* (3pkt.)	<input type="checkbox"/>	cel.* (4pkt.)	<input type="checkbox"/>			<input type="checkbox"/>
Zadanie 3 Tradycyjne cukiernictwo w nowej odsłonie – dodatkowe zajęcia specjalistyczne* (wypełnia uczeń)											<input type="checkbox"/>			
Uczeń kształcący się w zawodzie Technik Żywnienia i Usług Gastronomicznych lub Kucharz* (wypełnia uczeń)											<input type="checkbox"/>			
Średnia frekwencja na zajęciach (min. 75%: 1 pkt + dodatk. 1 pkt. za każdy wzrost frekwencji o 5%) (wypełnia nauczyciel)	0-70%* (0pkt.)	<input type="checkbox"/>	75%* (1pkt.)	<input type="checkbox"/>	80%* (2pkt.)	<input type="checkbox"/>	85%* (3pkt.)	<input type="checkbox"/>	90%* (4pkt.)	<input type="checkbox"/>	95%* (5pkt.)	<input type="checkbox"/>	100%* (6pkt.)	<input type="checkbox"/>
	Średnia ocena z przedmiotów zawodowych (dostateczna - 1 pkt. + 1pkt. za każdy poziom oceny powyżej dostatecznej) (wypełnia nauczyciel)	ndst./ dop.* (0pkt.)	<input type="checkbox"/>	dst.* (1pkt.)	<input type="checkbox"/>	db.* (2pkt.)	<input type="checkbox"/>	bdb.* (3pkt.)	<input type="checkbox"/>	cel.* (4pkt.)	<input type="checkbox"/>			<input type="checkbox"/>

Projekt nr RPLD.11.03.02-10-0010/18, pn. „Mistrzowie gastronomii”,
 współfinansowany ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego
 w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Łódzkiego na lata 2014-2020

FORMULARZ ZGŁOSZENIA UCZESTNIKA PROJEKTU - UCZNIĄ														
„Mistrzowie Gastronomii”														
Zadanie 4a Barmaństwo/miksologia – dodatkowe zajęcia specjalistyczne* (wypełnia uczeń)												<input type="checkbox"/>		
Uczeń kształcący się w zawodzie Technik Żywnienia i Usług Gastronomicznych lub Kucharz* (wypełnia uczeń)												<input type="checkbox"/>		
Średnia frekwencja na zajęciach (min. 75%: 1 pkt + dodatk. 1 pkt. za każdy wzrost frekwencji o 5%) (wypełnia nauczyciel)	0-70%* (0pkt.)	<input type="checkbox"/>	75%* (1pkt.)	<input type="checkbox"/>	80%* (2pkt.)	<input type="checkbox"/>	85%* (3pkt.)	<input type="checkbox"/>	90%* (4pkt.)	<input type="checkbox"/>	95%* (5pkt.)	<input type="checkbox"/>	100%* (6pkt.)	<input type="checkbox"/>
	Średnia ocena z przedmiotów zawodowych (dostateczna - 1 pkt. + 1pkt. za każdy poziom oceny powyżej dostatecznej) (wypełnia nauczyciel)	ndst./ dop.* (0pkt.)	<input type="checkbox"/>	dst.* (1pkt.)	<input type="checkbox"/>	db.* (2pkt.)	<input type="checkbox"/>	bdb.* (3pkt.)	<input type="checkbox"/>	cel.* (4pkt.)	<input type="checkbox"/>			
Zadanie 4b Kelnerstwo-synchroniczna obsługa gości – dodatkowe zajęcia specjalistyczne* (wypełnia uczeń)												<input type="checkbox"/>		
Uczeń kształcący się w zawodzie Technik Żywnienia i Usług Gastronomicznych lub Kucharz* (wypełnia uczeń)												<input type="checkbox"/>		
Średnia frekwencja na zajęciach (min. 75%: 1 pkt + dodatk. 1 pkt. za każdy wzrost frekwencji o 5%) (wypełnia nauczyciel)	0-70%* (0pkt.)	<input type="checkbox"/>	75%* (1pkt.)	<input type="checkbox"/>	80%* (2pkt.)	<input type="checkbox"/>	85%* (3pkt.)	<input type="checkbox"/>	90%* (4pkt.)	<input type="checkbox"/>	95%* (5pkt.)	<input type="checkbox"/>	100%* (6pkt.)	<input type="checkbox"/>
	Średnia ocena z przedmiotów zawodowych (dostateczna - 1 pkt. + 1pkt. za każdy poziom oceny powyżej dostatecznej) (wypełnia nauczyciel)	ndst./ dop.* (0pkt.)	<input type="checkbox"/>	dst.* (1pkt.)	<input type="checkbox"/>	db.* (2pkt.)	<input type="checkbox"/>	bdb.* (3pkt.)	<input type="checkbox"/>	cel.* (4pkt.)	<input type="checkbox"/>			
Zadanie 5a Carving – dodatkowe zajęcia specjalistyczne* (wypełnia uczeń)												<input type="checkbox"/>		

Projekt nr RPLD.11.03.02-10-0010/18, pn. „Mistrzowie gastronomii”,
współfinansowany ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego
w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Łódzkiego na lata 2014-2020

**FORMULARZ ZGŁOSZENIA UCZESTNIKA PROJEKTU - UCZNIĄ
„Mistrzowie Gastronomii”**

Uczeń kształcący się w zawodzie Technik Żywnienia i Usług Gastronomicznych lub Kucharz* (wypełnia uczeń)

Średnia frekwencja na zajęciach (min. 75%: 1 pkt + dodatk. 1 pkt. za każdy wzrost frekwencji o 5%) (wypełnia nauczyciel)	0-70%* (0pkt.)	<input type="checkbox"/>	75%* (1pkt.)	<input type="checkbox"/>	80%* (2pkt.)	<input type="checkbox"/>	85%* (3pkt.)	<input type="checkbox"/>	90%* (4pkt.)	<input type="checkbox"/>	95%* (5pkt.)	<input type="checkbox"/>	100%* (6pkt.)	<input type="checkbox"/>
	Średnia ocena z przedmiotów zawodowych (dostateczna - 1 pkt. + 1pkt. za każdy poziom oceny powyżej dostatecznej) (wypełnia nauczyciel)	ndst./ dop.* (0pkt.)	<input type="checkbox"/>	dst.* (1pkt.)	<input type="checkbox"/>	db.* (2pkt.)	<input type="checkbox"/>	bdb.* (3pkt.)	<input type="checkbox"/>	cel.* (4pkt.)	<input type="checkbox"/>			
Zadanie 5b Sporządzanie potraw przy gościu – dodatkowe zajęcia specjalistyczne* (wypełnia uczeń) <input type="checkbox"/>														
Uczeń kształcący się w zawodzie Technik Żywnienia i Usług Gastronomicznych lub Kucharz* (wypełnia uczeń) <input type="checkbox"/>														
Średnia frekwencja na zajęciach (min. 75%: 1 pkt + dodatk. 1 pkt. za każdy wzrost frekwencji o 5%) (wypełnia nauczyciel)	0-70%* (0pkt.)	<input type="checkbox"/>	75%* (1pkt.)	<input type="checkbox"/>	80%* (2pkt.)	<input type="checkbox"/>	85%* (3pkt.)	<input type="checkbox"/>	90%* (4pkt.)	<input type="checkbox"/>	95%* (5pkt.)	<input type="checkbox"/>	100%* (6pkt.)	<input type="checkbox"/>
	Średnia ocena z przedmiotów zawodowych (dostateczna - 1 pkt. + 1pkt. za każdy poziom oceny powyżej dostatecznej) (wypełnia nauczyciel)	ndst./ dop.* (0pkt.)	<input type="checkbox"/>	dst.* (1pkt.)	<input type="checkbox"/>	db.* (2pkt.)	<input type="checkbox"/>	bdb.* (3pkt.)	<input type="checkbox"/>	cel.* (4pkt.)	<input type="checkbox"/>			
Zadanie 6 Język francuski zawodowy – dodatkowe zajęcia specjalistyczne* (wypełnia uczeń) <input type="checkbox"/>														
Uczeń kształcący się w zawodzie Technik Żywnienia i Usług Gastronomicznych* (wypełnia uczeń) <input type="checkbox"/>														
Średnia frekwencja na zajęciach (min. 75%: 1 pkt + dodatk. 1 pkt.)	0-70%* (0pkt.)	<input type="checkbox"/>	75%* (1pkt.)	<input type="checkbox"/>	80%* (2pkt.)	<input type="checkbox"/>	85%* (3pkt.)	<input type="checkbox"/>	90%* (4pkt.)	<input type="checkbox"/>	95%* (5pkt.)	<input type="checkbox"/>	100%* (6pkt.)	<input type="checkbox"/>

Projekt nr RPLD.11.03.02-10-0010/18, pn. „Mistrzowie gastronomii”,
 współfinansowany ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego
 w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Łódzkiego na lata 2014-2020

FORMULARZ ZGŁOSZENIA UCZESTNIKA PROJEKTU - UCZNIĄ „Mistrzowie Gastronomii”														
za każdy wzrost frekwencji o 5%) (wypełnia nauczyciel)														
Średnia ocena z przedmiotów zawodowych (dostateczna - 1 pkt. + 1pkt. za każdy poziom oceny powyżej dostatecznej) (wypełnia nauczyciel)	ndst./dop.* (0pkt.)	<input type="checkbox"/>	dst.* (1pkt.)	<input type="checkbox"/>	db.* (2pkt.)	<input type="checkbox"/>	bdb.* (3pkt.)	<input type="checkbox"/>	cel.* (4pkt.)	<input type="checkbox"/>				
Zadanie 7a Baristyka – kurs/szkolenie zewnętrzne* (wypełnia uczeń)												<input type="checkbox"/>		
Uczeń kształcący się w zawodzie Technik Żywnienia i Usług Gastronomicznych lub Kucharz* (wypełnia uczeń)												<input type="checkbox"/>		
Średnia frekwencja na zajęciach (min. 75%: 1 pkt + dodatk. 1 pkt. za każdy wzrost frekwencji o 5%) (wypełnia nauczyciel)	0-70%* (0pkt.)	<input type="checkbox"/>	75%* (1pkt.)	<input type="checkbox"/>	80%* (2pkt.)	<input type="checkbox"/>	85%* (3pkt.)	<input type="checkbox"/>	90%* (4pkt.)	<input type="checkbox"/>	95%* (5pkt.)	<input type="checkbox"/>	100%* (6pkt.)	<input type="checkbox"/>
Średnia ocena z przedmiotów zawodowych (dostateczna - 1 pkt. + 1pkt. za każdy poziom oceny powyżej dostatecznej) (wypełnia nauczyciel)	ndst./dop.* (0pkt.)	<input type="checkbox"/>	dst.* (1pkt.)	<input type="checkbox"/>	db.* (2pkt.)	<input type="checkbox"/>	bdb.* (3pkt.)	<input type="checkbox"/>	cel.* (4pkt.)	<input type="checkbox"/>				
Zadanie 7b Akademia kelnera – kurs/szkolenie zewnętrzne* (wypełnia uczeń)												<input type="checkbox"/>		
Uczeń kształcący się w zawodzie Technik Żywnienia i Usług Gastronomicznych lub Kucharz* (wypełnia uczeń)												<input type="checkbox"/>		
Średnia frekwencja na zajęciach (min. 75%: 1 pkt + dodatk. 1 pkt. za każdy wzrost frekwencji o 5%) (wypełnia nauczyciel)	0-70%* (0pkt.)	<input type="checkbox"/>	75%* (1pkt.)	<input type="checkbox"/>	80%* (2pkt.)	<input type="checkbox"/>	85%* (3pkt.)	<input type="checkbox"/>	90%* (4pkt.)	<input type="checkbox"/>	95%* (5pkt.)	<input type="checkbox"/>	100%* (6pkt.)	<input type="checkbox"/>

Projekt nr RPLD.11.03.02-10-0010/18, pn. „Mistrzowie gastronomii”,
współfinansowany ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego
w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Łódzkiego na lata 2014-2020

FORMULARZ ZGŁOSZENIA UCZESTNIKA PROJEKTU - UCZNIA „Mistrzowie Gastronomii”														
Średnia ocena z przedmiotów zawodowych (dostateczna - 1 pkt. + 1pkt. za każdy poziom oceny powyżej dostatecznej) (wypełnia nauczyciel)	ndst./dop.* (0pkt.)	<input type="checkbox"/>	dst.* (1pkt.)	<input type="checkbox"/>	db.* (2pkt.)	<input type="checkbox"/>	bdb.* (3pkt.)	<input type="checkbox"/>	cel.* (4pkt.)	<input type="checkbox"/>				
	Zadanie 7c Kuchnia fusion – kurs/szkolenie zewnętrzne* (wypełnia uczeń)											<input type="checkbox"/>		
Uczeń kształcący się w zawodzie Technik Żywnienia i Usług Gastronomicznych lub Kucharz* (wypełnia uczeń)												<input type="checkbox"/>		
Średnia frekwencja na zajęciach (min. 75%: 1 pkt + dodatk. 1 pkt. za każdy wzrost frekwencji o 5%) (wypełnia nauczyciel)	0-70%* (0pkt.)	<input type="checkbox"/>	75%* (1pkt.)	<input type="checkbox"/>	80%* (2pkt.)	<input type="checkbox"/>	85%* (3pkt.)	<input type="checkbox"/>	90%* (4pkt.)	<input type="checkbox"/>	95%* (5pkt.)	<input type="checkbox"/>	100%* (6pkt.)	<input type="checkbox"/>
	Średnia ocena z przedmiotów zawodowych (dostateczna - 1 pkt. + 1pkt. za każdy poziom oceny powyżej dostatecznej) (wypełnia nauczyciel)	ndst./dop.* (0pkt.)	<input type="checkbox"/>	dst.* (1pkt.)	<input type="checkbox"/>	db.* (2pkt.)	<input type="checkbox"/>	bdb.* (3pkt.)	<input type="checkbox"/>	cel.* (4pkt.)	<input type="checkbox"/>			
Zadanie 7d Fair bar, czyli barmańska żonglerka – kurs/szkolenie zewnętrzne* (wypełnia uczeń)											<input type="checkbox"/>			
Uczeń kształcący się w zawodzie Technik Żywnienia i Usług Gastronomicznych lub Kucharz* (wypełnia uczeń)												<input type="checkbox"/>		
Średnia frekwencja na zajęciach (min. 75%: 1 pkt + dodatk. 1 pkt. za każdy wzrost frekwencji o 5%) (wypełnia nauczyciel)	0-70%* (0pkt.)	<input type="checkbox"/>	75%* (1pkt.)	<input type="checkbox"/>	80%* (2pkt.)	<input type="checkbox"/>	85%* (3pkt.)	<input type="checkbox"/>	90%* (4pkt.)	<input type="checkbox"/>	95%* (5pkt.)	<input type="checkbox"/>	100%* (6pkt.)	<input type="checkbox"/>
	Średnia ocena z przedmiotów zawodowych (dostateczna - 1	ndst./dop.* (0pkt.)	<input type="checkbox"/>	dst.* (1pkt.)	<input type="checkbox"/>	db.* (2pkt.)	<input type="checkbox"/>	bdb.* (3pkt.)	<input type="checkbox"/>	cel.* (4pkt.)	<input type="checkbox"/>			

Projekt nr RPLD.11.03.02-10-0010/18, pn. „Mistrzowie gastronomii”,
współfinansowany ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego
w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Łódzkiego na lata 2014-2020

FORMULARZ ZGŁOSZENIA UCZESTNIKA PROJEKTU - UCZNIA „Mistrzowie Gastronomii”											
pkt. + 1pkt. za każdy poziom oceny powyżej dostatecznej) (wypełnia nauczyciel)											
	Deklaruję chęć uczestnictwa w:										
	Zadanie 8 Doradztwo edukacyjno-zawodowe (wypełnia uczeń)	TAK*					NIE*				
		<input type="checkbox"/>					<input type="checkbox"/>				
	Zadanie 9 Staże/praktyki zawodowe (wypełnia uczeń)	TAK*					NIE*				
		<input type="checkbox"/>					<input type="checkbox"/>				
	CZĘŚĆ D Kryteria premiujące (wypełnia Koordynator)										
	Osoby o Specjalnych Potrzebach Edukacyjnych – 3 pkt.	TAK					NIE				
	 (podpis Koordynatora)				 (podpis Koordynatora)				
	Kobiety – 2 pkt.	TAK					NIE				
	 (podpis Koordynatora)				 (podpis Koordynatora)				

* Należy wstawić znak „X” we właściwym polu.

.....
(czytelny podpis Uczestnika)

.....
(czytelny podpis Rodzica/ Opiekuna prawnego)

Wypełnia Koordynator Projektu:



Projekt nr RPLD.11.03.02-10-0010/18, pn. „Mistrzowie gastronomii”,
współfinansowany ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego
w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Łódzkiego na lata 2014-2020

Liczba uzyskanych punktów:	
Rekomendowany do udziału w zadaniu:	

.....
(podpis Koordynatora Projektu)