

**Program spotkania EC ON HUMAN BLOOD, TISSUES, CELLS AND ATMPS – 22-26.10.2018 r.
WARSZAWA**

dzień	data	godzina	Tytuł	uwagi
poniedziałek	22.10.2018.	15.00-18.00	Co-ordinating Committee Pre-Meeting – 10 osób	Sala na 10 osób Serwis ciągły dla 10 osób (kawa z ekspresu, herbata, dodatki (mleko, cytryna, cukier), napoje zimne w dzbanku: woda, soki (min. dwa rodzaje), ciastka lub słone przekąski (trzy różne rodzaje), owoce)
wtorek	23.10.2018.	8.30-9.30	Rejestracja	Stół przed salą wykładową, dostępny przez kolejne dni jako punkt informacyjny
		9.30-11.00	Wykłady (sala na 120 osób) ustawienie szkolne	Woda w butelkach i szklanki dla każdego uczestnika – uzupełnianie na bieżąco
		11.00-11.30	Przerwa kawowa	120 osób, (kawa z ekspresu, herbata, dodatki (mleko, cytryna, cukier), napoje zimne w dzbanku: woda (gazowana, niegazowana, soki (min. trzy rodzaje), owoce, mini kanapki koktajlowe, tartinki na słono, kruche ciasteczka,
		11.30-13.00	Wykłady (sala na 120 osób) ustawienie szkolne	Woda w butelkach i szklanki dla każdego uczestnika – uzupełnianie na bieżąco
		13.00-14.00	Przerwa lunchowa	Przystawki – co najmniej 3 rodzaje Co najmniej dwie różne zupy 4 dania gorące główne (2 mięsne, 1 wegetariańskie oraz 1 rybne) Dodatki skrobiowe (co najmniej 2 rodzaje do wyboru, np. ryż, ziemniaki pieczone, kluski, kasze, itp.) i warzywne (warzywa surowe, warzywa z grilla lub z wody lub blanszowane, itp.) Desery zimne, ciasta krojone Napoje zimne i gorące (kawa, herbata, woda, soki owocowe – przynajmniej dwa rodzaje)
		14.00-15.30	Wykłady (sala na 120 osób) ustawienie szkolne	Woda w butelkach i szklanki dla każdego uczestnika – uzupełnianie na bieżąco
		15.30-16.00	Przerwa kawowa	120 osób, (kawa z ekspresu, herbata, dodatki (mleko, cytryna, cukier), napoje zimne w dzbanku: woda (gazowana, niegazowana, soki (min. trzy rodzaje), owoce, tartinki na słodko, kruche ciasteczka, ciasta krojone

		16.00-17.00	Wykłady (sala na 120 osób)	Woda w butelkach i szklanki dla każdego uczestnika – uzupełnianie na bieżąco
środa	24.10.2018	8.30-10.30	Workshopy	2 sale po 60 osób lub 4 sale po 30 osób – stoły okrągłe po 10-12 osób
		10.30-11.00	Przerwa kawowa	120 osób, (kawa z ekspresu, herbata, dodatki (mleko, cytryna, cukier), napoje zimne w dzbanku: woda (gazowana, niegazowana, soki (min. trzy rodzaje), owoce, mini kanapki koktajlowe, tartinki na słono, kruche ciasteczka,
		11.00-13.00	Workshopy	2 sale po 60 osób lub 4 sale po 30 osób – stoły okrągłe po 10-12 osób
		13.00-14.00	Przerwa lunchowa	Przystawki – co najmniej 3 rodzaje Co najmniej dwie różne zupy 4 dania gorące główne (2 mięsne, 1 wegetariańskie oraz 1 rybne) Dodatki skrobiowe (co najmniej 2 rodzaje do wyboru, np. ryż, ziemniaki pieczone, kluski, kasze, itp.) i warzywne (warzywa surowe, warzywa z grilla lub z wody lub blanszowane, itp.) Desery zimne, ciasta krojone Napoje zimne i gorące (kawa, herbata, woda, soki owocowe – przynajmniej dwa rodzaje)
		14.00-15.30	Wykłady (sala na 120 osób) ustawienie szkolne	Woda w butelkach i szklanki dla każdego uczestnika – uzupełnianie na bieżąco
		15.30-16.00	Przerwa kawowa	120 osób, (kawa z ekspresu, herbata, dodatki (mleko, cytryna, cukier), napoje zimne w dzbanku: woda (gazowana, niegazowana, soki (min. trzy rodzaje), owoce, tartinki na słodko, kruche ciasteczka, ciasta krojone
		16.00-17.00	Wykłady (sala na 120 osób) ustawienie szkolne	Woda w butelkach i szklanki dla każdego uczestnika – uzupełnianie na bieżąco
czwartek	25.10.2018.	8.30-10.30	Workshopy	2 sale po 60 Osób lub 4 sale po 30 osób stoły okrągłe po 10-12 osób
		10.30-11.00	Przerwa kawowa	120 osób, (kawa z ekspresu, herbata, dodatki (mleko, cytryna, cukier), napoje zimne w dzbanku:

				woda (gazowana, niegazowana, soki (min. trzy rodzaje), owoce, mini kanapki koktajlowe, tartinki na słono, kruche ciasteczka,
		11.00-13.00	Workshopy	2 sale po 60 Osób lub 4 sale po 30 osób stoły okrągłe po 10-12 osób
		13.00-14.00	Przerwa lunchowa	Przystawki – co najmniej 3 rodzaje Co najmniej dwie różne zupy 4 dania gorące główne (2 mięsne, 1 wegetariańskie oraz 1 rybne) Dodatki skrobiowe (co najmniej 2 rodzaje do wyboru, np. ryż, ziemniaki pieczone, kluski, kasze, itp.) i warzywne (warzywa surowe, warzywa z grilla lub z wody lub blanszowane, itp.) Desery zimne, ciasta krojone Napoje zimne i gorące (kawa, herbata, woda, soki owocowe – przynajmniej dwa rodzaje)
		14.00-15.00	Podsumowanie workshopów (sala na 120 osób) ustawienie szkolne	Woda w butelkach i szklanki dla każdego uczestnika – uzupełnianie na bieżąco
		15.00-15.30	Przerwa kawowa	120 osób, (kawa z ekspresu, herbata, dodatki (mleko, cytryna, cukier), napoje zimne w dzbanku: woda (gazowana, niegazowana, soki (min. trzy rodzaje), owoce, tartinki na słodko, kruche ciasteczka, ciasta krojone
		15.30-17.00	Wykłady	Woda w butelkach i szklanki dla każdego uczestnika – uzupełnianie na bieżąco
piątek	26.10.2018.	9.00-13.00	Post-meeting	Serwis ciągły dla 10 osób (kawa z ekspresu, herbata, dodatki (mleko, cytryna, cukier), napoje zimne w dzbanku: woda, soki (min. dwa rodzaje), ciastka lub słone przekąski (trzy różne rodzaje), owoce)