

Datum	Dan	Učilnica	Ura	Tematski sklop	Strokovni izvajalec	
					Število ur v dnevni/skupno št. ur	
					Jure Munda	
6.dec	torek	7 in kuhinja 8	12:30	Teorija 1: Pomen osebne higiene kuhinjskega osebja, HACCP	4 / 4	
7.dec	sreda		16:00	Teorija 2: Stroji in naprave v kuhinji, vzdrževanje in čiščenje ter način uporabe letih	4 / 8	
8.dec	četrtek		16:00	Teorija 3: Vzdrževanje higiene in urejenosti kuhinje Čiščenje živil	4 / 12	
9.dec	petek		12:30	Teorija 4: Priprava servirne posode in priprava jedi za izdelavo porcij	4 / 16	
				Priprava živil za hladne začetne jedi Priprava živil za tople začetne jedi		
14.dec	torek		12:30	Teorija 5: Priprava prilog, priprava juh, jušnih zakuh, enolončnic, vložkov, priprava solat	4 / 20	
21.dec	sreda		16:00	Praktično usposabljanje 1		5 / 5
22.dec	četrtek		16:00	Praktično usposabljanje 2		5 / 10
11.jan	sreda		16:00	Praktično usposabljanje 3		5 / 15
17.jan	torek		12:30	Teorija 6: Priprav zelenjavnih jedi	4 / 24	
				Priprava enostavnih sladic		
19.jan	četrtek		16:00	Teorija 7: Priprava hitre hrane	4 / 28	
24.jan	torek		16:00	Teorija 8: Priprava pic	4 / 32	
25.jan	sreda		16:00	Praktično usposabljanje 4		5 / 20
26.jan	četrtek		16:00	Praktično usposabljanje 5		5 / 25
1.feb	sreda		16:00	Praktično usposabljanje 6		5 / 30
14.feb	torek		12:30	Teorija - ponovitev in	3 / 35	
				<b>Preverjanje znanja!</b>		
15.feb	sreda		16:00	Praktično usposabljanje 7		5 / 35
16.feb	četrtek		16:00	Praktično usposabljanje 8		5 / 40
			Teorija: Rezervni termin			
22.feb	sreda	16:00	Praktično usposabljanje 9		5 / 45	
			Praktično usposabljanje: Rezervni termin			
Termin in uro dogovorimo tekom izobraževanja			Potrjevanje portfoliov: <b>CŠ CILJ, Ulica Ambrožiča Novljana 5, 1000 Ljubljana</b>			
Termin in uro dogovorimo tekom izobraževanja			Certificiranje NPK: <b>CŠ CILJ, Ulica Ambrožiča Novljana 5, 1000 Ljubljana</b>			