

Abikoka täiendkoolitus pagaritöö lisaoskusega

Periood: 10.10-13.12.2018, 15.10 ja 16.10 on tunnid esmaspäev ja teisipäev kell 16.00-17.30 ja 16.00-18.15. 5 ak tundi kell 16.00-19.45, 6 ak tundi 15.30-20.00

Koolitajad: Heli Hinrikson; Ingrid Ploom; Aino Juurikas; Terje Jürgens; Terje Steinberg

Maht: 100 tundi

Auditoorne osa 20 tundi:

K 10.10.2018 kell 16.00-17.30 (2 akadeemilist tundi) Kulinaaria teooria, ruum B206, Heli Hinrikson

N 11.10.2018 kell 16.00-19.45 (5 akadeemilist tundi) ruum: B206 Töökorraldus

toitlustusettevõttes/puhastusteeninduse alused koolitaja: Ingrid Ploom

E 15.10.2018 kell 16.00-17.30 (2 akadeemilist tundi) ruum: A203 Seadusandluse alused Koolitaja Aino Juurikas

T 16.10.2018 kell 16.00-18.15 (3 akadeemilist tundi) ruum: A203 Seadusandluse alused Koolitaja Aino Juurikas

N 18.10.2018 kell 16.00-19.45 (5 akadeemilist tundi) ruum: B206 Toiduhügieen, kulinaaria teooria Heli Hinrikson

Praktiline osa 80 tundi:

K 24.10.2018 kell 16.00-19.45 (5 akadeemilist tundi) ruum: B137 Kulinaaria praktika koolitaja Heli Hinrikson

N 25.10.2018 kell 16.00-19.45 (5 akadeemilist tundi) ruum: B139 Lihtpagaritoodete valmistamine koolitaja Terje Jürgens

K 31.10.2018 kell 16.00-19.45 (5 akadeemilist tundi) ruum: B137 Kulinaaria praktika koolitaja Ingrid Ploom

N 01.11.2018 kell 16.00-19.45 (5 akadeemilist tundi) ruum: B139 Pärmitaignast väikesaiade ja pirukate valmistamine koolitaja Terje Jürgens

K 07.11.2018 kell 16.00-18.15 (5 akadeemilist tundi) ruum: B139 Rukkitaignast toodete valmistamine Terje Jürgens

N 08.11.2018 kell 16.00-19.45 (5 akadeemilist tundi) ruum: B139 Rukkitaignast toodete valmistamine Terje Jürgens

K 14.11.2018 kell 16.00-19.45 (5 akadeemilist tundi) ruum: B137 Kulinaaria praktika koolitaja Ingrid Ploom

N 15.11.2018 kell 16.00-19.45 (5 akadeemilist tundi) ruum: B137 Kulinaaria praktika koolitaja Heli Hinrikson

K 21.11.2018 kell 16.00-19.45 (5 akadeemilist tundi) ruum: B136 Kulinaaria praktika koolitaja Heli Hinrikson

N 22.11.2018 kell 16.00-19.45 (5 akadeemilist tundi) ruum: B139 Kringlid ja struudlid koolitaja Terje Jürgens

K 28.11.2018 kell 16.00-19.45 (5 akadeemilist tundi) ruum: B136 Kulinaaria praktika koolitaja Heli Hinrikson

N 29.11.2018 kell 16.00-19.45 (5 akadeemilist tundi) ruum: B139 Kringlid ja struudlid koolitaja Terje Steinberg

K 05.12.2018 kell 16.00-19.45 (5 akadeemilist tundi) ruum: B139 Lehttaignast toodete valmistamine koolitaja Terje Jürgens

N 06.12.2018 kell 15.30-20.15 (6 akadeemilist tundi) ruum: B139 Pärmilehttaigen koolitaja Terje Steinberg

K 12.12.2018 kell 15.30-20.15 (6 akadeemilist tundi) ruum: B139 Eksam koolitaja Terje Steinberg

N 13.12.2018 kell 16.00-19.45 (5 akadeemilist tundi) ruum: B136 Eksam koolitaja Ingrid Ploom