

**Urnik UB - Izdelovalec osnovnih pekov-slašičarskih izdelkov (teoretično (P) + praktično usposabljanje (PRA) - 104 ure) jun. 2016**

Teden	Ponedeljek	Torek	Sreda	Četrtek	Petek
6. 6. do 10. 6.	x	x	8.00 do 11.15 Hostnik 4P Učilnica II/6	12.00 do 15.15 Arzenšek 4P Učilnica II/6	8.00 do 11.15 Rihter 4P Učilnica II/1
13. 6. do 17. 6.	7.30 do 11.45 Perčič 5 PRA* Slašičarske delavnice	7.30 do 11.45 Turk 5 PRA Slašičarske delavnice	8.00 do 11.15 Hostnik 4P Učilnica II/6	10.00 do 13.15 Arzenšek 4P Učilnica II/6	10.00 do 15.00 Lipovšek 5P Učilnica II/1
20. 6. do 25. 6.	7.00 do 11.30 Hercog 5 PRA Pekovske delavnice	7.30 do 11.45 Turk 5 PRA Slašičarske delavnice	7.30 do 11.45 Turk 5 PRA Slašičarske delavnice	8.00 do 12.00 Lipovšek 5 PRA Slašičarske delavnice	10.00 do 13.15 Rihter 4 P Učilnica II/1
27. 6. do 1. 7.	7.30 do 11.45 Turk 5 PRA Slašičarske delavnice	7.00 do 11.30 Hercog 5 PRA Pekovske delavnice	7.00 do 11.30 Hercog 5 PRA Pekovske delavnice	7.30 do 11.45 Turk 5 PRA Slašičarske delavnice	7.30 do 11.45 Krstanović 5 PRA Slašičarske delavnice
4. 7. do 8. 7.	7.30 do 11.45 Krstanović 5 PRA Slašičarske delavnice	7.30 do 11.45 Perčič 5 PRA Slašičarske delavnice	7.30 do 11.45 Perčič 5 PRA Slašičarske delavnice	7.30 do 11.45 Perčič 5 PRA* Slašičarske delavnice	

Teden	Ponedeljek	Torek	Sreda	Četrtek	Petek
	Rezervni termini				

\*Označeni termini so za sprejem in oddajo zaščitne obleke in obuvala.

### Moduli:

- Silva Hostnik – Osnove živilstva z zakonodajo, Varovanje okolja
- Rosvita Arzenšek Pinter – Osnove biotehnologije s prehrano, Higienski minimum
- Irena Rihter – Osnovne vrste kruha in pekovskega peciva
- Darko Hercog – Praktični del Osnovne vrste kruha in pekovskega peciva
- Apolonija Lipovšek – Osnovne vrste sladice
- Magdalena Turk - Osnovne vrste sladice
- Manja Perčič - Osnovne vrste sladice
- Veronika Krstanović - Osnovne vrste sladice