

kuupäev	kellaeg	ruum	teema	koolitaja
11.03.	12:30-15:45	110	Taimne toit	Kaire Raba, Triin Gede
	15:45-20:15	123 (õppeköök)	Toidu valmistamine	Kaire Raba
12.03.	9:30-12:45	122 (õpperestoran)	Teenindus ja teeninduskultuur	Kersti Õim
	13:15-18:00	103	Toitumis- ja toiduaine õpetus	Kaire Raba
			Kalkulatsioon, menüü koostamine	
		Toitlustusettevõtte hügieen, töö planeerimine ja korraldamine		
25.03.	9:30-12:45	122 (õpperestoran)	Teenindus ja teeninduskultuur	Kersti Õim
	13:15-14:00	104	Kalkulatsioon, menüü koostamine	Kaire Raba
	14:00-19:00	123 (õppeköök)	Toidu valmistamine	Demo Kaev
26.03.	10:30-12:00	008	Eriala toetav arvutiõpetus	Aile Nõupuu
	12:30-15:45	122 (õpperestoran)	Teenindus ja teeninduskultuur	Kersti Õim
	15:45-19:00	104	Kalkulatsioon, menüü koostamine	Kaire Raba
Erinevad toidukultuurid				
08.04.	10:15-11:45	122 (õpperestoran)	Teenindus ja teeninduskultuur	Kersti Õim
	12:15-13:45			
	14:00-15:30	103	Kalkulatsioon, menüü koostamine	Kaire Raba
	15:45-20:15	123 (õppeköök)	Toidu valmistamine	Demo Kaev
09.04.	10:30-12:00	008	Eriala toetav arvutiõpetus	Aile Nõupuu
	12:30-14:00	103	Kalkulatsioon, menüü koostamine	Kaire Raba
	14:15-19:00	123 (õppeköök)	Toidu valmistamine	Demo Kaev