



# TEMELJNE KOMPETENCE 2023 - 2029

Ime skupine: **7 – UPORABA NAČEL HACCP2 SISTEMA**  
Program: **G programi za uporabo načel haccp2 sistema**  
Trajanje programa: **30 pedagoških ur**  
Kraj izvajanja: **Grm Novo mesto – center biotehnike in turizma, PE Hiša kulinarike in turizma, Glavni trg 30, Novo mesto**  
Predavatelj/ica: **ANDREJA GRIL NOVAK, DRAGO KOŠAK, JANA GORŠIN FABJAN**

| ZAP. ŠT. | DATUM       | URA           | ŠT. PEDAGOŠKIH UR | PROSTOR                            |
|----------|-------------|---------------|-------------------|------------------------------------|
| 1        | 23. 4. 2025 | 14:00 – 16:15 | 3                 | HIŠA KULINARIKE - BANKETNA DVORANA |
| 2        | 25. 4. 2025 | 14:00 – 16:15 | 3                 | HIŠA KULINARIKE - BANKETNA DVORANA |
| 3        | 30. 4. 2025 | 14:00 – 16:15 | 3                 | HIŠA KULINARIKE - BANKETNA DVORANA |
| 4        | 7. 5. 2025  | 14:00 – 16:15 | 3                 | HIŠA KULINARIKE - BANKETNA DVORANA |
| 5        | 9. 5. 2025  | 14:00 – 16:15 | 3                 | HIŠA KULINARIKE - BANKETNA DVORANA |
| 6        | 14. 5. 2025 | 14:00 – 16:15 | 3                 | HIŠA KULINARIKE - BANKETNA DVORANA |
| 7        | 16. 5. 2025 | 14:00 – 16:15 | 3                 | HIŠA KULINARIKE - BANKETNA DVORANA |
| 8        | 21. 5. 2025 | 14:00 – 16:15 | 3                 | HIŠA KULINARIKE - BANKETNA DVORANA |
| 9        | 23. 5. 2025 | 14:00 – 16:15 | 3                 | HIŠA KULINARIKE - BANKETNA DVORANA |
| 10       | 28. 5. 2025 | 14:00 – 16:15 | 3                 | HIŠA KULINARIKE - BANKETNA DVORANA |

