



PRIDOBIVANJE
TEMELJNIH IN POKLICNIH
KOMPETENC

2018-2022

IZVEDBENI NAČRT IZOBRAŽEVANJA

Izobraževalni program: Priprave NPK za izdelovalca/izdelovalko kruha, potic, peciva in testenin na tradicionalni način

OZNAKA SKUPINE: TPK-2-PP-NPK-4

Trajanje programa: 30 ur

Kraj izvajanja programa: Zreče, Dravinjska c. 1

Predavatelj/ica: Helena Sovec

Urnik izobraževanja:

Termin	Število ur
Torek, 9.11.2021	5
Torek, 16.11.2021	5
Torek, 23.11.2021	5
Torek, 30.11.2021	5
Torek, 7.12.2021	5
Torek, 8.12.2021	5
Skupaj št. ur	30

Programi so sofinancirani v okviru Operativnega programa 2014–2020, prednostna os: 10. Znanje, spretnosti in vseživljenjsko učenje za boljšo zaposljivost; prednostne naložbe: 10. 1. Krepitev enake dostopnosti vseživljenjskega učenja za vse starostne skupine v formalnem, neformalnem in priložnostnem okolju, izpopolnjevanje znanj, spretnosti in kompetenc delovne sile ter spodbujanje prožnih možnosti učenja, vključno prek poklicnega usmerjanja in validiranja pridobljenih kompetenc; specifičnega cilja: 10. 1. 1. Izboljšanje kompetenc manj vključenih v vseživljenjsko učenje. 10. 1. 2. Izboljšanje kompetenc zaposlenih za zmanjšanje neskladij med usposobljenostjo in potrebami trga dela.

Opomba:

Korekcija terminov izvedbe narejena: 30.11. 2021



REPUBLIKA SLOVENIJA
MINISTRSTVO ZA IZOBRAŽEVANJE,
ZNANOST IN ŠPORT



EVROPSKA UNIJA
EVROPSKI
SOCIALNI SKLAD
NALOŽBA V VAŠO PRIHODNOST