



PRIDOBIVANJE
TEMELJNIH IN POKLICNIH
KOMPETENC

2018-2022

IZVEDBENI NAČRT IZOBRAŽEVANJA

IZOBRAŽEVALNI PROGRAM: Priprava NPK za izdelovalec/izdelovalka kruha, potic, peciva in testenin na tradicionalen način

OZNAKA SKUPINE: TPK-2-P-NPK-6

Trajanje programa: 30 ur

Kraj izvajanja programa: Zreče, Dravinjska cesta 1

Predavatelj/ica: Špela Brezovnik

Urnik izobraževanja:

Termin	Število ur
21.9.2020	5
28.9.2020	5
5.10.2020	5
12.10.2020	5
16.10.2020	5
1.3.2021*	5
Skupaj št. ur	30

Srečanja potekajo od 16:30 do 20:30.

*NADALJEVANJE PROGRAMA PO PREKINITVI ZARADI COVID 19!

Programi so sofinancirani v okviru Operativnega programa 2014–2020, prednostna os: 10. Znanje, spretnosti in vseživljenjsko učenje za boljše 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.



REPUBLIKA SLOVENIJA
MINISTRSTVO ZA IZOBRAŽEVANJE,
ZNANOST IN ŠPORT



EVROPSKA UNIJA
EVROPSKI
SOCIALNI SKLAD
NALOŽBA V VAŠO PRIHODNOST