



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-6

Trajanje programa: 30 ur

Kraj izvajanja programa: Zreče, Dravinjska c. 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
16. 11. 2020	5
<b>Skupaj št. ur</b>	<b>30</b>

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.



REPUBLIKA SLOVENIJA  
MINISTRSTVO ZA IZOBRAŽEVANJE,  
ZNANOST IN ŠPORT



EVROPSKA UNIJA  
EVROPSKI  
SOCIALNI SKLAD  
NALOŽBA V VAŠO PRIHODNOST