



## IZVEDBENI NAČRT IZOBRAŽEVANJA

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

**OZNAKA SKUPINE:** PP-NPK-3

**Trajanje programa:** 30 ur

**Kraj izvajanja programa:** Zreče, Dravinjska cesta 1

**Predavatelj/ica:** Helena Sovec

**Urnik izobraževanja:**

Termin	Število ur
24.9.2019	5
1.10.2019	5
8.10.2019	5
15.10.2019	5
22.10.2019	5
29.10.2019	5
<b>Skupaj št. ur</b>	<b>30</b>

Srečanja potekajo od 16:00 do 20:30.

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.

