



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- 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
5.11.2019	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.



REPUBLIKA SLOVENIJA
**MINISTRSTVO ZA IZOBRAŽEVANJE,
ZNANOST IN ŠPORT**



EVROPSKA UNIJA
EVROPSKI
SOCIALNI SKLAD
NALOŽBA V VAŠO PRIHODNOST