

## RAČUNALNIŠKA PISMENOST ZA ODRASLE

- pisanje, oblikovanje in tiskanje besedil v programu Word
- brskanje po internetu, spletne storitve in uporaba elektronske pošte
- delo s podatki in datotekami (uporaba USB ključa)
- osnovni pojmi iz računalništva (bajti, RAM, procesor itd.)
- osnovna uporaba osebnega računalnika

Obseg: 60 ur, št. udeležencev: 15

## DELO S PREGLEDNICAMI NAPREDNI NIVO

- ponovitev osnovnih znanj dela s preglednicami
- napredne matematične funkcije
- logične funkcije
- funkcije s tekstom
- statistične funkcije
- sklici med listi
- sklici med zvezki
- vrtilne tabele

Obseg: 50 ur, št. udeležencev: 15

## RAČUNALNIK V ŽEPU

- upravljanje s strojno opremo
- upravljanje s programsko opremo
- upravljanje z digitalno identiteto
- varnostna tveganje pri delu z mobilnimi napravami
- priprava vsebin
- deljenje vsebin

Obseg: 50 ur, št. udeležencev: 15

## E-DAVKI, E-UPRAVA, E-ZDRAVSTVO

- digitalna potrdila - SIGENCA
- avtentikacija uporabnikov v spletu
- spletna storitev PISO
- e-banka
- storitve e-uprave
- e-zdravstvo
- varnostna tveganja

Obseg: 50 ur, št. udeležencev: 15

## UPRAVLJAJ STROJ

- osnove tehniškega risanja z računalnikom, 2D
- izdelava tehnične/delavniške risbe
- določanje tehnoloških parametrov
- priprava programa za krmiljenje stroja
- prenos programa na CNC stroj (stružnica, rezkar, 3D tiskalnik...)
- priprava stroja
- izdelava elementa
- varstvo pri delu

Obseg: 50 ur, št. udeležencev: 15

## USPOSABLJANJE ZA POMOČNIKA KUCHARJA

- priprava živil
- mehanska obdelava živila z uporabo ustreznih postopkov po navodilih
- toplotna obdelava živila po navodilih z uporabo ustreznih postopkov
- priprava servirne posode in priprava jedi za izdelavo porcije
- shranjevanje živil in neporabljenih jedi
- vzdrževanje higiene in urejenost kuhinje

Obseg: 20 ur, št. udeležencev: 12

## USPOSABLJANJE ZA KLETARJA

- zakonski normativi za vino
- kemične analize vina
- kemična sestava vina
- fizikalna in kemična sestava grozdja
- priprava kleti ter vzdrževanje čistoče posod in prostora
- predelava belega in rdečega grozdja ter negovanje mošta
- negovanje vina
- polnjenje in stekleničenje vina
- priprava arhivskega vina
- priprava barrique vina
- priprava peneča vina po charmat postopku
- priprava penečega vina po klasičnem postopku

Obseg: 20 ur, št. udeležencev: 12

## USPOSABLJANJE ZA ČEBELARJA

- čebelja družina
- zdravstveno varstvo čebel
- čebelja paša
- materiali in delovna sredstva v čebelarstvu
- točenje medu
- udeleženec uredi prostor ter pripravi materiale in sredstva za čebelarjenje
- opravi zimsko oskrbo in pomladno nego čebeljih družin
- opravi poletno in jesensko oskrbo čebeljih družin
- varuje zdravje čebeljih družin
- pridobiva med, propolis, cvetni prah
- točenje medu

Obseg: 20 ur, št. udeležencev: 12

## USPOSABLJANJE ZA IZDELOVALCA SPLETNIH STRANI

- uporablja orodja za pripravo slikovnega materiala
- izdelava statične in dinamične spletne strani na podlagi vnaprej pripravljene predloge
- uporablja orodja za analizo spletne strani (npr. Firebug)
- priprava multimedijskega gradiva za spletno stran
- uporablja označevalnika jezika (HTML) in jezika za oblikovanje spletnih strani (CSS)
- namestitev poljubne predloge v CMS Joomla / Wordpress
- v CMS Joomla ustvari uporabniške račune in jim dodeli pravice dostopa
- v CMS-u zna naložiti in v spletno stran vključiti poljubno razširitev (predloga, jezikovni paket, komponenta itd.)
- v CMS Joomla / Wordpress izdela meni, članek in kategorijo

Obseg: 20 ur, št. udeležencev: 12

## SLOVENSKI JEZIK oz. ANGLEŠKI JEZIK

- razvijati sposobnosti za uspešno razumevanje in oblikovanje osnovnih zvrsti ustnih in pisnih besedil v slovenskem jeziku,
- spoznati sistem jezika,
- razvijati sporazumevalne zmožnosti
- razvijati samostojnost pri učenju jezika ter pri pridobivanju nadaljnjih znanj za izboljšanje lastnih temeljnih in poklicnih kompetenc.

Obseg: 50 ur, št. udeležencev: 12



REPUBLIKA SLOVENIJA  
MINISTRSTVO ZA IZOBRAŽEVANJE,  
ZNANOST IN ŠPORT



### Informacije in kontakt:

Neža Pavzin:

05 6205 736 in 041 213 481

[neza.pavzin@tsc.si](mailto:neza.pavzin@tsc.si)

Medpodjetniški izobraževalni center,  
Šolski center Nova Gorica

### Kraj izvedbe:

MIC Nova Gorica

ali pri interesentu, v primeru  
zadostnega števila kandidatov in  
ustreznega prostora.

***Z znanjem do novih dimenzij!***



PRIDOBIVANJE  
TEMELJNIH IN POKLICNIH

**KOMPETENC**

2016–2019

PRIDOBIVANJE TEMELJNIH  
IN POKLICNIH KOMPETENC V  
**DOLINI SOČE**

Operacijo Pridobivanje temeljnih in poklicnih kompetenc od 2016 do 2019 sofinancira Evropski socialni sklad ter Ministrstvo za izobraževanje, znanost in šport

### BREZPLAČNI TEČAJI

V NOVEMBRU IN DECEMBRU 2017  
NA MEDPODJETNIŠKEM  
IZOBRAŽEVALNEM CENTRU  
NOVA GORICA

### Prijavite se lahko, če ste

- zaposleni,
- starejši od 45 let in
- imate nedokončano ali končano osnovno šolo oz. poklicno šolo