**Naziv i adresa ustanove**

**Program obrazovanja**

**za stjecanje mikrokvalifikacije**

**organiziranje cateringa**

**Mjesto, datum**

1. **OPĆI DIO**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **OPĆE INFORMACIJE O PROGRAMU OBRAZOVANJA**  **ZA STJECANJE MIKROKVALIFIKACIJE** | | | |
| **Sektor** | Turizam i ugostiteljstvo | | |
| **Naziv programa** | Program obrazovanja za stjecanje mikrokvalifikacije organiziranje cateringa | | |
| **Vrsta programa** | usavršavanje | | |
| **Predlagatelj** | **Naziv ustanove** |  | |
| **Adresa** |  | |
| **Razina kvalifikacije/skupa/ova ishoda učenja prema HKO-u** | SIU 1: Upravljanje ljudskim potencijalima u ugostiteljstvu, razina 4 HKO  SIU 2: Posluživanje hrane i pića izvan ugostiteljskog objekta (catering), razina 4 HKO | | |
| **Obujam u bodovima (CSVET)** | **6 CSVET**  SIU 1: Upravljanje ljudskim potencijalima u ugostiteljstvu, 2 CSVET  SIU 2: Posluživanje hrane i pića izvan ugostiteljskog objekta (catering), 4 CSVET | | |
| **Dokumenti na temelju kojih je izrađen program obrazovanja za stjecanje kvalifikacija/skupova ishoda učenja (mikrokvalifikacija)** | | | |
| **Popis standarda zanimanja / skupova kompetencija** | **Popis standarda kvalifikacija / skupova ishoda učenja** | | **Sektorski kurikulum** |
| **SZ: Kuhar chef / Kuharica chef**  <https://hko.srce.hr/registar/standard-zanimanja/detalji/311>  **SKOMP 1:** Organizacija i pripremanje radnog procesa u kuhinji  <https://hko.srce.hr/registar/skup-kompetencija/detalji/2589>  **SKOMP 2:** Komunkacijske vještine kuhara specijaliste  <https://hko.srce.hr/registar/skup-kompetencija/detalji/2592>  **SKOMP 3:** Administrativni poslovi u kuhinji  <https://hko.srce.hr/registar/skup-kompetencija/detalji/2594>  **SZ: Stručnjak / Stručnjakinja ugostiteljskog posluživanja**  <https://hko.srce.hr/registar/standard-zanimanja/detalji/320>  **SKOMP 4:** Organizacija događaja i rad na cateringu  <https://hko.srce.hr/registar/skup-kompetencija/detalji/2653> | **SK: Kuharski tehničar / Kuharska tehničarka**  <https://hko.srce.hr/registar/standard-kvalifikacije/detalji/496>  **SIU 1:** Upravljanje ljudskim potencijalima u ugostiteljstvu  <https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/13771>  **SK: Konobar / Konobarica**  <https://hko.srce.hr/registar/standard-kvalifikacije/detalji/472>  **SIU 2:** Posluživanje hrane i pića izvan ugostiteljskog objekta (catering)  <https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/13469> | |  |
| **Uvjeti za upis u program** | * Posjedovanje prethodne kvalifikacije na razini 4.1 (kuhar, konobar, slastičar) * važeća sanitarna iskaznica * Liječničko uvjerenje medicine rada o zdravstvenoj sposobnosti za obavljanje poslova organiziranja catering-a | | |
| **Uvjeti stjecanja programa (završetka programa)** | * Stečenih 6 CSVET boda * Uspješna završna provjera stečenih znanja usmenim i/ili pisanim putem, te provjera vještina polaznika projektnim i problemskim zadatcima, a temeljem unaprijed određenih kriterija vrednovanja postignuća.   Svakom polazniku nakon uspješno završene završne provjere izdaje se Uvjerenje o usavršavanju za stjecanje mikrokvalifikacije*Organiziranje cateringa.*  O završnoj provjeri vodi se zapisnik i provodi ju tročlano povjerenstvo. | | |
| **Trajanje i načini izvođenja nastave** | Program obrazovanja za stjecanje mikrokvalifikacije *Organiziranje cateringa* provodi se redovitom nastavom u trajanju od **150 sati**, uz mogućnost izvođenja teorijskog dijela nastave putem online prijenosa u stvarnom vremenu.  Ishodi učenja ostvaruju se dijelom vođenim procesom učenja u ustanovi, u trajanju od **35 sati**, dijelom učenjem temeljenim na radu u trajanju od **100 sati**, a dijelom samostalnim aktivnostima polaznika, u trajanju od **15 sati.**  Učenje temeljeno na radu odvija se u specijaliziranoj učionici gdje se izvode simulacije stvarnih problemskih situacija, kao i u prostorima poslodavaca. | | |
| **Horizontalna prohodnost** | *-* | | |
| **Vertikalna prohodnost** | *-* | | |
| **Materijalni uvjeti i okruženje za učenje koji su potrebni za izvedbu programa** | Praktikum posluživanja:   * Prostorije: blagovaonica, točionica pića, konobarska pripremnica, sanitarne prostorije, garderobne prostorije, skladišne prostorije * Krupni inventar: razne vrste stolova prema namjeni, stolice, vitrine, ormari, stalaže, poslužna kolica, kolica za flambiranje, kolica za piće, točionik, rashladni uređaji, rashladne vitrine, aparat za pranje čaša, ledomat, aparati za kavu, mlinac za kavu, električni mikser – blender, aparati za održavanje temperature jela, grijači tanjura, topli stolovi, tosteri, garnitura za fondue, registar blagajna * Sitni inventar: stolnjaci i nadstolnjaci raznih dimenzija, ubrusi, podlošci, ubrusi za vjedro s vinom, ukrasni stolnjaci, šalica, podšalica, vrčevi, jušnici, plitice, specijalni tanjuri, stalci za jaja, kantice, šalice za juhu, ukrasni tanjuri, vjedra za hlađenje vina, stalci za vjedro, košarica za vino, posude za led, zvona za plitice, tave za flambiranje, posudice za umake, poslužavnici raznih vrsta i dimenzija, pribor za jelo – standardni ,specijalni i pribor za posluživanje jela gostima, nož za rezanje kruha, otvarači za vino, sitni barski inventar, razne vrste čaša prema namjeni, dekanteri, tanjuri, zdjelice, zdjele, vatrostalno posuđe, mjerice, čaša za miješanje, posipači za sol, papar, šećer, bočice za ulje i ocat, mlinci za sol i papar, zdjelica za ribani sir, vaze , pepeljare, svijećnjaci, brojevi stola, košarice za kruh, stalak za čačkalice, tablice „zauzeto“, daske za rezanje mesa pred gostima, daske za rezanje kruha.   Zaštitna odjeća i obuća  <https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/13771>  <https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/13469> | | |
| **Kompetencije koje se programom stječu** | | | |
| 1. Voditi rasporede radnog vremena, smjena i zaduženja u kuhinji 2. Rasporediti poslove i zaduženja prema zadatcima i radnom procesu 3. Koordinirati i upravljati osobljem u kuhinji 4. Motivirati zaposlenike u svrhu povećanja produktivnosti i kvalitete rada 5. Prepoznati područja poboljšanja vještina radnika u kuhinji 6. Kontinuirano evaluirati rad zaposlenika i usmjeravati njihov profesionalni razvoj 7. Prilagoditi glazbu, rasvjetu i dekoraciju u ugostiteljskom objektu 8. Voditi evidenciju ugovorenih, vanrednih i svečanih obroka 9. Osmisliti ponudu jela i pića za posebne prilike 10. Održavati prostor i inventar u skladu s postojećim sanitarno-higijenskim propisima | | | |
| **Preporučeni načini praćenja kvalitete i uspješnosti izvedbe programa** | U procesu praćenja kvalitete i uspješnosti izvedbe programa obrazovanja primjenjuju se sljedeće aktivnosti:   * provodi se istraživanje i anonimno anketiranje polaznika o izvođenju nastave, literaturi i resursima za učenje, strategijama podrške polaznicima, izvođenju i unapređenju procesa učenja i poučavanja, radnom opterećenju polaznika (CSVET), provjerama znanja te komunikaciji s nastavnicima * provodi se istraživanje i anketiranje nastavnika o istim pitanjima navedenim u prethodnoj stavci * provodi se analiza uspjeha, transparentnosti i objektivnosti provjera i ostvarenosti ishoda učenja * provodi se analiza materijalnih i kadrovskih uvjeta potrebnih za izvođenje procesa učenja i poučavanja.   Temeljem rezultata anketa dobiva se pregled uspješnosti izvedbe programa, kao i procjena kvalitete nastavničkog rada.  Postupci vrednovanja usmjereni su na praćenje i provjeru postignuća prema ishodima učenja. Ono se provodi usmenim i pisanim provjerama znanja te provjerama stečenih vještina polaznika projektnim i problemskim zadatcima, a temeljem unaprijed određenih kriterija vrednovanja postignuća. | | |
| **Datum revizije programa** |  | | |

1. **MODULI I SKUPOVI ISHODA UČENJA**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Redni broj** | **NAZIV MODULA** | **POPIS SKUPOVA ISHODA UČENJA** | **Razina** | **Obujam CSVET** | **Broj sati** | | | |
| **VPUP** | **UTR** | **SAP** | **UKUPNO** |
| **1.** | **Planiranje i organizacija cateringa** | Upravljanje ljudskim potencijalima u ugostiteljstvu | 4 | 2 | 15 | 30 | 5 | 50 |
| Posluživanje hrane i pića izvan ugostiteljskog objekta | 4 | 4 | 20 | 70 | 10 | 100 |
| **Ukupno:** | | | | **6** | **35** | **100** | **15** | **150** |

*VPUP – vođeni proces učenja i poučavanja*

*UTR – učenje temeljeno na radu*

*SAP– samostalne aktivnosti polaznika*

1. **RAZRADA MODULA I SKUPOVA ISHODA UČENJA**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **NAZIV MODULA** | **PLANIRANJE I ORGANIZACIJA CATERINGA** | | |
| **Šifra modula** |  | | |
| **Kvalifikacije nastavnika koji sudjeluju u realizaciji modula** | <https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/13771>  <https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/13469>  Za izvođenje VPUP-a najmanje razina 6.st ili 6.sv HKO-a odgovarajućeg profila, a za izvođenje UTR-a najmanje razina 4.1. HKO-a odgovarajućeg profila. | | |
| **Obujam modula (CSVET)** | **6 CSVET**  SIU 1: Upravljanje ljudskim potencijalima u ugostiteljstvu, 2 CSVET  SIU 2: Posluživanje hrane i pića izvan ugostiteljskog objekta (catering), 4 CSVET | | |
| **Načini stjecanja ishoda učenja (od – do, postotak)** | **Vođeni proces učenja i poučavanja** | **Oblici učenja temeljenog na radu** | **Samostalne aktivnosti polaznika** |
| 35 sati (23 %) | 100 sati (67 %) | 15 sati (10 %) |
| **Status modula**  **(obvezni/izborni)** | obvezni | | |
| **Cilj (opis) modula** | Cilj modula je upoznati polaznike s postupkom planiranja i organizacijom cateringa. U prvom dijelu modula, polaznici će razvijati vještine u upravljanju i vođenju ljudi u kuhinji, planiranju radnog vremena, organizaciji i rasporedu poslova te postupcima praćenja rada i zadovoljstvu zaposlenika. U drugom dijelu polaznik će razvijati vještine u samostalnoj organizaciji i provođenju cateringa. Nakon vođenog procesa učenja, polaznik će kroz samostalne aktivnosti istraživati rad cateringa prema uputama nastavnika i sistematizirati najvažnije segmente u organizaciji cateringu. Nakon teorijskog dijela i samostalnih aktivnosti, polaznik će, kroz učenje temeljeno na radu, razvijati vještine u izradi sredstava ponude za catering, planiranju i organizaciji dopreme pića, napitaka i hrane do odabranog mjesta, planu povrta robe i primjene zaštite okoliša i higijene u posluživanju na cateringu. | | |
| **Ključni pojmovi** | *planiranje radnog vremena, evaluacija rada, timski rad, catering, sredstva ponude, usluge cateringa, doprema i povrat robe, zaštita okoliša i higijena* | | |
| **Oblici učenja temeljenog na radu** | Timskim radom polaznika i nastavnika ustanove za obrazovanje odraslih provode se simulacije realnog radnog procesa u planiranju i organizaciji cateringa.  Učenjem temeljenom na radu stječu se specifična znanja i vještine potrebne za samostalan, siguran i odgovoran rad te za rješavanje stvarnih situacija u cateringu  U nastavnom procesu primjenjuju se aktivne strategije i metode učenja (otkrivanje, stvaralačko učenje, suradničko učenje, rješavanje problema, projektna nastava, simulacija, praktični rad/vježbe, i sl.).  Nastavnik polaznicima prezentira određenu radnu, realnu situaciju iz gospodarstva (problem, temu, projekt), iz koje je vidljiva potreba za kompetencijama koje se postižu ostvarivanjem zadanih ishoda učenja predmetne mikrokvalifikacije, a polaznici će, koristeći prethodno stečena znanja i vještine, uz mentora/nastavnika, otkrivati načine rješavanja problema i riješiti zadani zadatak. | | |
| **Literatura i specifična nastavna sredstva potrebna za realizaciju modula** | **Preporučena literatura**   1. Muller, H. (2004): Turizam i ekologija, Povezanost područja i djelovanja, Masmedija, Zagreb. 2. Krešić G., Trendovi u prehrani, Sveučilište u Rijeci, Opatija 2012. 3. Tešanović D., Osnove gastronomije za menadžere, univerzitet u Novom Sadu, 2016., Novi Sad. 4. Lelas, Vesna. 2008. *Procesi pripreme hrane*. Udžbenici sveučilišta u Zagrebu.Golden marketing-Tehnička knjiga. Zagreb. 5. Ketterer, M. (1991). How to Manage a Successful Catering Business, Second Edition. New Jersey: John Wiley & Son 6. Meštrić-Molnar, T., Marinjak, R , Mustać, M., Magaš, Z. i Lovrenčić, B. (2007). *Suvremeni trendovi u gastronomiji.* Zagreb: Agencija za strukovno obrazovanje Zagreb.   **Internetski izvori:**   1. History of catering. Dostupno na: <https://medium.com/made-fromscratch-fine-catering/the-history-of-catering-in-the-united-statesb7a3c64184f4> 2. Strike, A. (2019). *What does full service catering include*. Dostupno na: <https://celebrationsmenu.com/what-does-full-service-cateringinclude/>   **Dodatno:**  Interna skripta koju su izradili nastavnici | | |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Skup ishoda učenja iz SK-a, obujam** | | **Upravljanje ljudskim potencijalima u ugostiteljstvu, 2 CSVET** |
| **Ishodi učenja** | | |
| 1. Rasporediti zaduženja u kuhinji | | |
| 1. Planirati radno vrijeme osoblja u ugostiteljskoj kuhinji poštivajući zakonsku regulativu | | |
| 1. Razlikovati metode i tehnike praćenja i evaluacije rada zaposlenika u ugostiteljskoj kuhinji | | |
| 1. Primijeniti načela timskog rada u ugostiteljskoj kuhinji | | |
| **Dominantan nastavni sustav i opis načina ostvarivanja SIU** | | |
| Dominantan nastavni sustav u SIU *Upravljanje ljudskim potencijalima u ugostiteljstvu* je učenje temeljeno na radu.  Tijekom realizacije teorijskih nastavnih sadržaja, nastavnik upoznaje polaznika s pravilnim upravljanjem ljudskim potencijalima u ugostiteljstvu, izradi i vođenju rasporeda radnog vremena, smjena i zaduženja u kuhinji, rasporedu zaposlenika sukladno njihovim kompetencijama, evaluaciji rada i radu u timu. Nastavnik će vođenim procesom učenja i poučavanja uvesti polaznike u organizaciju rada u kuhinji/blagovaonici.  Nastavnik prikazuje i objašnjava praktične zadatke uz demonstraciju. Najveći dio ostvarivanja ishoda učenja održat će se u specijaliziranim učionicama / praktikumima, ugostiteljskim objektima kod poslodavca ili regionalnim centrima kompetentnosti gdje će polaznik produbljivati vještine o načelima timskog rada, radnom vremenu, metodama i tehnikama praćenja i evaluaciji rada djelatnika u kuhinji/blagovaonici.  Samostalne aktivnosti polaznika uključuju rješavanje zadanih projektnih zadataka primjenom stečenih znanja te samostalno proučavanje literature, internetskih izvora i publikacija prema preporuci nastavnika kroz koje će proširiti i produbiti svoja znanja o organizaciji rada u kuhinji. | | |
| **Nastavne cjeline/teme** | Organizacija radnog vremena  Organizacija zaduženja u kuhinji/blagovaonici  Metode i tehnike praćenja zaposlenika  Evaluacije zaposlenika  Timski rad | |
| **Načini i primjer vrjednovanja skupa ishoda učenja** | | |
| Ishodi učenja provjeravaju se usmeno i/ili pisano i/ili vježbom i/ili problemskim zadatkom i/ili projektnim zadatkom:  **Zadatak**: U ugostiteljskom objektu previđena je proslava rođendana. Za tu prigodu predviđeno je 30 gostiju. Zadatak polaznika je, organizirati radno vrijeme zaposlenika uvažavajući zakonske regulative i propise, rasporediti zaduženja sukladno radnim zadatcima. Uz to, polaznik treba osmisliti jedan oblik motivacije kojim će povećati produktivnost rada te izraditi evaluacijski upitnik u kojem će se preispitati zadovoljstvo radnika. | | |
| |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | **Elementi vrednovanja** | **NE ZADOVOLJAVA**  **(0 BODOVA)** | **ZADOVOLJAVA**  **(1 BOD)** | **U POTPUNOSTI**  **(2 BODA)** | | Poznavanje zakonske regulative | *Ne poznaje zakonske regulative* | *Djelomično poznaje zakonske regulative* | *U potpunosti poznaje zakonske regulative* | | Planiranje dnevnih zaduženja i radnog vremena kuhinjskog/poslužnog osoblja | *Nije isplanirao dnevna zaduženja i radno vrijeme kuhinjskog/poslužnog osoblja* | *Napravio plan dnevnog zaduženja i radnog vremena kuhinjskog/poslužnog osoblja uz pomoć nastavnika* | *U potpunosti isplanirao dnevna zaduženja i radno vrijeme kuhinjskog/poslužnog osoblja* | | Izrada i popunjavanje tablice s dnevnim zaduženjima i radnim vremenom osoblja | *Nije izradio i popunio tablice s dnevnim zaduženjima i radnim vremenom osoblja* | *Izradio i popunio tablice s dnevnim zaduženjima i radnim vremenom osoblja uz pomoć nastavnika* | *U potpunosti samostalno izradio i popunio tablice s dnevnim zaduženjima i radnim vremenom osoblja* | | Osmišljavanje motivacije (aktivnosti za motivaciju) | *Nije osmislio motivaciju za povećanje produktivnosti zaposlenika* | *Osmislio je motivaciju za povećanje produktivnosti zaposlenika uz pomoć nastavnika* | *U potpunosti samostalno osmisio motivaciju za povećanje produktivnosti zaposlenika* | | Izrada evaluacijskog upitnika | *Nije izradio evaluacijski upitnik o zadovoljstvu zaposlenika* | *Djelomično izradio evaluacijski upitnik o zadovoljstvu zaposlenika* | *U potpunosti izradio evaluacijski upitnik o zadovoljstvu zaposlenika* | | | |
| **Prilagodba iskustava učenja za polaznike/osobe s invaliditetom** | | |
| *(Izraditi način i primjer vrjednovanja skupa ishoda učenja za polaznike/osobe s invaliditetom ako je primjenjivo)* | | |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Skup ishoda učenja iz SK-a, obujam** | | **Posluživanje hrane i pića izvan ugostiteljskog objekta (catering), 4 CSVET** |
| **Ishodi učenja** | | |
| 1. Razlikovati osnovne karakteristike cateringa u ugostiteljstvu | | |
| 1. Samostalno izraditi sredstvo ponude za potrebe cateringa | | |
| 1. Pripremiti i dopremiti hranu, piće i napitke za cateringu | | |
| 1. Samostalno koristiti opremu i uređaje u pružanju usluga cateringa | | |
| 1. Napraviti plan povrata inventara pića, napitaka i hrane | | |
| 1. Primijeniti mjere zaštite okoliša i higijene u posluživanju cateringa | | |
| **Dominantan nastavni sustav i opis načina ostvarivanja SIU** | | |
| Dominantan nastavni sustav SIU *Posluživanje hrane i pića izvan ugostiteljskog objekta – catering* je učenje temeljeno na radu.  Tijekom realizacije teorijskih nastavnih sadržaja, nastavnik upoznaje polaznike s osnovama rada na cateringu.  Nastavnik prikazuje i objašnjava praktične zadatke uz demonstraciju. Najveći dio ostvarivanja ishoda učenja održat će se u specijaliziranim učionicama / praktikumima, ugostiteljskim objektima kod poslodavca ili regionalnim centrima kompetentnosti gdje će učenik promatranjem i sudjelovanjem u radnim procesima produbljivati vještine izradi sredstva ponude za catering, planu povrata inventara, napitaka i hrane, pripremu i dopremu hrane i pića za catering primjenu mjera zaštite okoliša i higijene.  Samostalne aktivnosti polaznika uključuju rješavanje zadanih projektnih zadataka primjenom stečenih znanja te samostalno proučavanje literature, internetskih izvora i publikacija prema preporuci nastavnika kroz koje će proširiti i produbiti svoja znanja o organizaciji i radu na cateringu. | | |
| **Nastavne cjeline/teme** | Catering – pojam i vrste  Plan nabavke i povrata robe za potrebe cateringa  Sredstva i predmeti rada za catering  Pripremni radovi  Postupak posluživanja  Završni radovi  Mjere zaštita okoliša i higijene | |
| **Načini i primjer vrjednovanja skupa ishoda učenja** | | |
| Ishodi učenja provjeravaju se pisano i/ili usmeno i/ili vježbom i/ili problemskim zadatkom i/ili projektnom temom i/ili projektnim zadatkom i/ili radnom situacijom.  Primjer vrednovanja:  **Zadatak**: Polaznik dobiva zadatak organizirati posluživanje hrane, pića i napitaka u prostorijama naručioca. Odrađuje pripremne radove u prostorijama ugostiteljskog objekta i pristupa transportu, pripremi i posluživanju cateringa pridržavajući se higijenskih standarda. Nakon posluživanja upotrijebljeno posuđe razvrstava i vraća u prostor cateringa.   |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | **Elementi vrednovanja** | **NEZADOVOLJAVA**  **(0 bodova)** | **DJELOMIČNO**  **(1 bod)** | **U POTPUNOSTI**  **(2 boda)** | | Pripremni radovi | *Nije pravilno izvršio pripremne radove* | *Djelomično je izvršio pripremne radove* | *Izvršio je pripremne radove* | | Organizacija transporta | *Nije pravilno organizirao transport* | *Djelomično je organizirao transport* | *Izvršio je organizirao transport* | | Posluživanje cateringa | *Nije pravilno poslužio catering* | *Djelomično je poslužio catering* | *Izvršio je posluživanje cateringa* | | Završni radovi | *Nije pravilno izvršio završne radove* | *Djelomično je izvršio završne radove* | *Izvršio je završne radove* | | | |
| **Prilagodba iskustava učenja za polaznike/osobe s invaliditetom** | | |
| *(Izraditi način i primjer vrjednovanja skupa ishoda učenja za polaznike/osobe s invaliditetom ako je primjenjivo)* | | |

|  |
| --- |
| **\*Napomena:**  *Riječi i pojmovni sklopovi koji imaju rodno značenje korišteni u ovom dokumentu (uključujući nazive kvalifikacija, zvanja i zanimanja) odnose se jednako na oba roda (muški i ženski) i na oba broja (jedninu i množinu), bez obzira na to jesu li korišteni u muškom ili ženskom rodu, odnosno u jednini ili množini.* |

**Broj i datum mišljenja na program (popunjava Agencija):**

|  |  |
| --- | --- |
| KLASA: |  |
| URBROJ: |  |
| Datum izdavanja mišljenja na program: |  |