**Naziv i adresa ustanove**

**Program obrazovanja**

**za stjecanje mikrokvalifikacije**

**priprema hrvatskih tradicionalnih jela**

**Mjesto, datum**

1. **OPĆI DIO**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **OPĆE INFORMACIJE O PROGRAMU OBRAZOVANJA**  **ZA STJECANJE MIKROKVALIFIKACIJE** | | | |
| **Sektor** | Turizam i ugostiteljstvo | | |
| **Naziv programa** | Program obrazovanja za stjecanje mikrokvalifikacije priprema hrvatskih tradicionalnih jela | | |
| **Vrsta programa** | usavršavanje | | |
| **Predlagatelj** | **Naziv ustanove** |  | |
| **Adresa** |  | |
| **Razina kvalifikacije/skupa/ova ishoda učenja prema HKO-u** | SIU 1: Primjena trendova u gastronomiji, razina 4 HKO  SIU 2: Hrvatska gastronomija, razina 4 HKO | | |
| **Obujam u bodovima (CSVET)** | **9 CSVET**  SIU 1: Primjena trendova u gastronomiji, 4 CSVET  SIU 2: Hrvatska gastronomija, 5 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: Tehničar za ugostiteljstvo / Tehničarka za ugostiteljstvo**  <https://hko.srce.hr/registar/standard-zanimanja/detalji/321>  **SKOMP 1:** Planiranje, priprema i organizacija poslovanja u ugostiteljskom objektu  <https://hko.srce.hr/registar/skup-kompetencija/detalji/2656>  **SZ: Kuhar chef / Kuharica chef**  <https://hko.srce.hr/registar/standard-zanimanja/detalji/311>  **SKOMP 2:** Izrada jela  <https://hko.srce.hr/registar/skup-kompetencija/detalji/2590>  **SKOMP 3:** Primjena elemenata prehrambene tehnologije i nutricionizma kod izrade jela  <https://hko.srce.hr/registar/skup-kompetencija/detalji/2591>  **SZ: Kuhar / Kuharica**  <https://hko.srce.hr/registar/standard-zanimanja/detalji/412>  **SKOMP 4:** Prezentiranje gotovog jela  <https://hko.srce.hr/registar/skup-kompetencija/detalji/3366> | **SK: Kuhar / Kuharica (standard strukovnog dijela kvalifikacije)**  <https://hko.srce.hr/registar/standard-kvalifikacije/detalji/438>  **SIU 1:** Hrvatska gastronomija  <https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/12870>  **SK: Tehničar za ugostiteljstvo / Tehničarska za ugostiteljstvo**  <https://hko.srce.hr/registar/standard-kvalifikacije/detalji/543>  **SIU 2:** Primjena trendova u gastronomiji  <https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/14921> | |  |
| **Uvjeti za upis u program** | * Posjedovanje prethodne kvalifikacije na razini 4.1 (kuhar) * Važeća sanitarna iskaznica * Liječničko uvjerenje medicine rada o zdravstvenoj sposobnosti za obavljanje poslova pripreme hrvatskih tradicionalnih jela | | |
| **Uvjeti stjecanja programa (završetka programa)** | * Stečenih 9 CSVET bodova * 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 *priprema hrvatskih tradicionalnih jela.*  O završnoj provjeri vodi se zapisnik i provodi ju tročlano povjerenstvo. | | |
| **Trajanje i načini izvođenja nastave** | Program obrazovanja za stjecanje mikrokvalifikacije *priprema hrvatskih tradicionalnih jela.*  provodi se redovitom nastavom u trajanju od **225 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 **30 sati**, dijelom učenjem temeljenim na radu u trajanju od **150 sati**, a dijelom samostalnim aktivnostima polaznika, u trajanju od **45 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** | Kuharski praktikum, opremljen sa svim potrebnim uređajima za:   * obradu (mesoreznica, stroj za mljevenje mesa, kuhinjski radni stolovi, zidne police otvorene i zatvorene, topli stol, mramorna ploča, topla kupka, praonici, daske za rezanje, osobni alat, sitni kuhinjski inventar, sterilizator za osobni alat, lonci i tave različitih veličina, gastro posude raznih dimenzija, uređaji za miksanje i sjeckanje, vakumirka), * skladištenje (prostor za suho skladište, rashladni uređaji – i + režima rada i šoker), * gotovljenje namirnica i jela (termički uređaji, parno konvekcijska peć, peći, uređaj za sporo kuhanje, roštilj, friteza, salamander i dehidrator) te * ventilaciju prostora.   Zaštitna odjeća i obuća  <https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/12870>  <https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/14921> | | |
| **Kompetencije koje se programom stječu** | | | |
| 1. Primijeniti odgovarajuće tehnike i tehnologije rada prema namirnicama i jelu koje se izrađuje 2. Očuvati nutricionistički sastav namirnica kroz implementaciju novih tehnika i tehnologija rada 3. Gotoviti jela odabirom pravilne termičke obrade prema zakonitostima struke 4. Promicati gastronomsku kulturu i zdrav način ishrane 5. Koristiti tehnike dekoriranja u svrhu prezentacije jela 6. Primijeniti pravila za održavanja osobne higijene i poslovnog odijevanja 7. Planirati i organizirati potrebne resurse za obavljanje zadataka / poslova u ugostiteljskom objektu | | | |
| **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.** | **TRENDOVI U GASTRONOMIJI** | Primjena trendova u gastronomiji | 4 | 4 | 15 | 70 | 15 | 100 |
| **2.** | **HRVATSKA GASTRONOMIJA** | Hrvatska gastronomija | 4 | 5 | 15 | 80 | 30 | 125 |
| **Ukupno:** | | | | **9** | **30** | **150** | **45** | **225** |

*VPUP – vođeni proces učenja i poučavanja*

*UTR – učenje temeljeno na radu*

*SAP– samostalne aktivnosti polaznika*

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

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **NAZIV MODULA** | **TRENDOVI U GASTRONOMIJI** | | |
| **Šifra modula** |  | | |
| **Kvalifikacije nastavnika koji sudjeluju u realizaciji modula** | <https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/14921>  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)** | **4 CSVET**  SIU 1: Primjena trendova u gastronomiji, 4 CSVET | | |
| **Načini stjecanja ishoda učenja (od – do, postotak)** | **Vođeni proces učenja i poučavanja** | **Oblici učenja temeljenog na radu** | **Samostalne aktivnosti polaznika** |
| 15 sati (15%) | 70 sati (70%) | 15 sati (15%) |
| **Status modula**  **(obvezni/izborni)** | obvezni | | |
| **Cilj (opis) modula** | Cilj modula je upoznati polaznike s gastronomskim trendovima i njihovim utjecajem na zdravlje čovjeka. Kroz samostalne aktivnosti, polaznk će istraživati trendove u prehrani, analizirati različite oblike prehrane te kritički promišljati o utjecaju trendova na tradicionalnu kuhinju. Nakon usvojenog teorijskog dijela i samostalnih aktivnosti, polaznik će usvojiti vještine u pripremi tradicionalnih jela. Kroz učenje temeljeno na radu, polaznik će koristiti svježe, lokalne i sezonske namirnice te kroz kreativnost polaznika, a uz vođenje nastavnika, izrađivati tradicionalna jela u modernom obliku. | | |
| **Ključni pojmovi** | *trendovi u gastronomiji, suvremeni oblici prehrane, priprema tradicionalnih jela prema trendovima, lokalne namirnice.* | | |
| **Oblici učenja temeljenog na radu** | Timskim radom polaznika i nastavnika ustanove za obrazovanje odraslih provode se simulacije realnog radnog procesa u izradi tradicionalnih jela prema trendovima u gastronomiji.  Učenjem temeljenom na radu stječu se specifična znanja i vještine potrebne za samostalan, siguran i odgovoran rad te za rješavanje stvarnih situacija u kuhinjskom poslovanju  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** | 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. Vuksanović N., Chef teorija i praksa, Alfa-graf, Novi Sad 2019 5. Pleše, E. Tradicionalna jela, Naklada Uliks d.o.o., 2007. 6. Semenčić, I., Šimonović, B., Tradicionalna hrvatska kuharica, 2006., Zagreb | | |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Skup ishoda učenja iz SK-a, obujam** | | **Primjena trendova u gastronomiji, 4 CSVET** |
| **Ishodi učenja** | | |
| 1. Istražiti gastronomsku kulturu u svrhu promicanja zdravog načina prehrane uvažavajući gastronomske trendove | | |
| 1. Analizirati suvremene oblike prehrane (makrobiotičku, vegetarijansku, tradicionalnu i dr. prehrane) | | |
| 1. Usporediti hrvatsku nacionalnu gastronomiju sa svjetskim gastronomskim trendovima | | |
| 1. Analizirati moderne i klasične trendove u prezentiranju i pripremi hrane | | |
| 1. Pripremiti tradicionalna jela u skladu s trendovima | | |
| 1. Primijeniti odgovarajuće tehnike u pripremi lokalnih, svježih i sezonskih namirnica u gastronomskoj ponudi | | |
| **Dominantan nastavni sustav i opis načina ostvarivanja SIU** | | |
| Dominantan nastavni sustav u SIU *Primjena trendova u gastronomiji* je učenje temeljeno na radu u kojem će polaznici stjecati vještine u području gastronomskih trendova, kombinirajući suvremene i tradicionalne oblike prehrane sukladno radnim zadatcima i prigodama.  Kroz učenje temeljeno na radu polaznici će primijeniti odgovarajuće tehnike tijekom pripreme jela u skladu s trendovima pri ćemu će samostalno rukovati profesionalnom opremom, priborom i alatima.  Samostalne aktivnosti polaznika uključuju rješavanje zadanih zadataka primjenom stečenih vještina te samostalno proučavanje literature, internetskih izvora i publikacija prema preporuci nastavnika kroz koje će proširiti i produbiti svoja znanja o trendovima u gastronomiji i pripremi jela prema u skladu s gastronomskim trendovima.  Od polaznika se očekuje aktivno sudjelovanje u procesu učenja, poučavanja i vrednovanja postignuća, redovito pohađanje svih oblika nastave, sistematiziranje novih informacija o trendovima na području gastronomije i njihovoj implementaciji u tradicionalnu gastronomiju.  Ako polaznik pred sobom ima teškoću koju ne može samostalno savladati, nastavnik ga usmjerava prema mogućem rješenju. Nastavnik kroz proces poučavanja, prati rad polaznika te daje povratne informacije o njegovom napretku. | | |
| **Nastavne cjeline/teme** | Suvremeni oblici prehrane  Gastronomska kultura – gastronomski trendovi  Hrvatska nacionalna gastronomija  Tehnike prigotavljanja jela za gastronomsku ponudu  Priprema tradicionalnih hrvatskih jela na suvremen način | |
| **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:** Polaznik dobiva zadatak istražiti i prezentirati proizvođače lokalnih proizvoda i tradicionalnih receptura iz regije koje dolazi. U skladu s tim, polaznik treba osmisliti novu recepturu jela tradicionalne kuhinje, uz nadogranju s novim trendovima u kuharstvu. Prema novoj recepturi, polanik treba napraviti jelo u skladu s trendovima, poštujući tradiciju hrvatske gastronomije.   |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | **Elementi vrednovanja** | **NE ZADOVOLJAVA** | **DJELOMIČNO** | **U POTPUNOSTI** | | Prezentacija istraživanja lokalnih proizvoda |  |  |  | | Prezentacija tradicionalnih recepata odabranog područja |  |  |  | | Izrađena receptura tradicionalnog jela u skladu s trendovima |  |  |  | | Izrađeno jelo u skladu s trendovima |  |  |  | | Kreativnost u izradi jela |  |  |  | | | |
| **Prilagodba iskustava učenja za polaznike/osobe s invaliditetom** | | |
| *(Izraditi način i primjer vrjednovanja skupa ishoda učenja za polaznike/osobe s invaliditetom ako je primjenjivo)* | | |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **NAZIV MODULA** | **HRVATSKA GASTRONOMIJA** | | |
| **Šifra modula** |  | | |
| **Kvalifikacije nastavnika koji sudjeluju u realizaciji modula** | <https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/12870>  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)** | **5 CSVET**  SIU 1: Hrvatska gastronomija, 5 CSVET | | |
| **Načini stjecanja ishoda učenja (od – do, postotak)** | **Vođeni proces učenja i poučavanja** | **Oblici učenja temeljenog na radu** | **Samostalne aktivnosti polaznika** |
| 15 sati (12%) | 80 sati (64%) | 30 sati (24%) |
| **Status modula**  **(obvezni/izborni)** | obvezni | | |
| **Cilj (opis) modula** | Cilj modula je upoznati polaznike s različitim vrstama svjetskih kuhinja i njihovim utjecajem na hrvatsku gastronomiju te njezin razvoj. Polaznik će kroz samostalne aktivnosti istraživati gastronomiju specifičnu za svaku pojedinu regiju Hrvatske. Nakon vođenog procesa učenja i poučavanja te samostalnog istraživačkog učenja, polaznik će kreirati jelovnike prilagođeno specifičnostima pojedinim regijama hrvatske. Nakon izrađenih sredstva ponuda jela, polaznik će stjecati potrebne vještine kroz učenje temeljeno na radu u kojem će gotoviti jela prilagođena različitim područjima Hrvatske. | | |
| **Ključni pojmovi** | *utjecaj svjetske kuhinje, hrvatska gastronomija, izrada jelovnika po regijama, gotovljenje jela po regijama* | | |
| **Oblici učenja temeljenog na radu** | Timskim radom polaznika i nastavnika ustanove za obrazovanje odraslih provode se simulacije realnog radnog procesa u pripremanju i gotovljenju jela za pojedinu hrvatsku regiju.  Učenjem temeljenom na radu stječu se specifična znanja i vještine potrebne za samostalan, siguran i odgovoran rad te za rješavanje stvarnih situacija u kuhinjskom poslovanju.  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** | 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. Vuksanović N., Chef teorija i praksa, Alfa-graf, Novi Sad 2019 5. Pleše, E. Tradicionalna jela, Naklada Uliks d.o.o., 2007. 6. Semenčić, I., Šimonović, B., Tradicionalna hrvatska kuharica, 2006., Zagreb | | |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Skup ishoda učenja iz SK-a, obujam** | | **Hrvatska gastronomija, 5 CSVET** |
| **Ishodi učenja** | | |
| 1. Opisati utjecaj svjetskih kuhinja na razvoj hrvatske gastronomije | | |
| 1. Opisati povijesni razvoj hrvatske gastronomije | | |
| 1. Usporediti specifičnosti gastronomskih regija Hrvatske (Istra, Dalmacija, Zagorje, Slavonija) | | |
| 1. Izraditi jelovnik karakterističan za pojedinu regiju | | |
| 1. Gotoviti jela specifična za pojedinu hrvatsku regiju | | |
| **Dominantan nastavni sustav i opis načina ostvarivanja SIU** | | |
| Dominantan nastavni sustav u SIU *Hrvatska gastronomija* je učenje temeljeno na radu. Polaznici će nakon usvojenog znanja izrađivati jelovnike prilagođene pojedinim regijama hrvatske. Potom će polaznici razvijati vještine u pripremanju i gotovljenju hrvatskih tradicionalnih jela uz vođenje i upute mentora.  Samostalne aktivnosti polaznika uključuju rješavanje zadanih projektnih zadataka ili radnih situacija primjenom stečenih vještina te samostalno proučavanje literature, internetskih izvora i publikacija prema preporuci nastavnika kroz koje će proširiti i produbiti svoja znanja u području istraživanju specifičnosti pojedinih regija Hrvatske i njihove gastronomije.  Od polaznika se očekuje aktivno sudjelovanje u procesu učenja, poučavanja i vrednovanja postignuća, redovito pohađanje svih oblika nastave, sistematiziranje novih informacija o trendovima na području gastronomije i njihovoj impelementaciji u tradiconalnu gastronomiju  Ako polaznik pred sobom ima teškoću koju ne može samostalno savladati, nastavnik ga usmjerava prema mogućem rješenju. Nastavnik kroz proces poučavanja, prati rad polaznika te daje povratne informacije o njegovom napretku. | | |
| **Nastavne cjeline/teme** | Svjetska kuhinja  Utjecaj svjetske kuhinje na hrvatsku gastronomiju  Specifičnosti gastronomskih regija  Izrada jelovnika  Gotovljenje tradicionalnih hrvatskih jela | |
| **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  **Projektni zadatak:** Izabrati jedan hrvatski lokalitet i prema njegovim specifičnostima izraditi jelovnik. U skladu s izrađenim jelovnikom polaznik treba izrabrati jedno tradicionalno jelo i prigotoviti ga.   |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | **Elementi vrednovanja** | **NEZADOVOLJAVA** | **DJELOMIČNO** | **U POTPUNOSTI** | | Izrada jelovnika tradicionalnih jela | *Polaznik nije izradio jelovnik tradicionalnih jela* | *Polaznik izrađuje jelovnik uz pomoć nastavnika/mentora* | *Polaznik u potpunosti i cjelovito izrađuje jelovnik hrvatskih tradicionalnih jela* | | Pritogotoviti jedno hrvatsko tradicionalno jelo | *Polaznik ne uspjeva prigotoviti hrvatsko tradicionalno jelo* | *Polaznik djelomično prigotavlja jedno hrvatsko tradicionalno jelo* | *Polaznik u potpunosti prigotavlja jedno hrvatsko tradicionalno jelo* | | | |
| **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: |  |