**Naziv i adresa ustanove**

**Program obrazovanja**

**za stjecanje mikrokvalifikacije**

**osnove obrade živežnih namirnica**

**Mjesto, datum**

1. **OPĆI DIO**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **OPĆE INFORMACIJE O PROGRAMU OBRAZOVANJA**  **ZA STJECANJE MIKROKVALIFIKACIJE** | | | |
| **Sektor** | Turizam i ugostiteljstvo | | |
| **Naziv programa** | Program obrazovanja za stjecanje mikrokvalifikacije osnove obrade živežnih namirnica | | |
| **Vrsta programa** | osposobljavanje | | |
| **Predlagatelj** | **Naziv ustanove** |  | |
| **Adresa** |  | |
| **Razina kvalifikacije/skupa/ova ishoda učenja prema HKO-u** | SIU 1: Sanitarno higijenski uvjeti u ugostiteljstvu (razina 4)SIU 2: Osnove obrade živežnih namirnica (razina 4) | | |
| **Obujam u bodovima (CSVET)** | 11 CSVETSIU 1: Sanitarno higijenski uvjeti u ugostiteljstvu (3 CSVET)SIU 2: Osnove obrade živežnih namirnica (8 CSVET) | | |
| **Dokumenti na temelju kojih je izrađen program obrazovanja za stjecanje kvalifikacija/skupova ishoda učenja (mikrokvalifikacija)** | | | |
| **Popis standarda zanimanja / skupova kompetencija** | **Popis standarda kvalifikacija / skupovi ishoda učenja** | | **Sektorski kurikulum** |
| **SZ: Kuhar chef / Kuharica chef**  <https://hko.srce.hr/registar/standard-zanimanja/detalji/311>  **SKOMP 1**: Izrada jela  <https://hko.srce.hr/registar/skup-kompetencija/detalji/2590> SKOMP 2: Sigurnost i kvaliteta hrane, higijena i zaštita na radu u kuhinji<https://hko.srce.hr/registar/skup-kompetencija/detalji/2595> | **SK: Kuhar/kuharica (standard strukovnog dijela kvalifikacije)**  <https://hko.srce.hr/registar/standard-kvalifikacije/detalji/438>  **SIU 1:** Sanitarno higijenski uvjeti u ugostiteljstvu  <https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/12849> SIU 2: Osnove obrade živežnih namirnica<https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/12855> | |  |
| **Uvjeti za upis u program** | * Cjelovita kvalifikacija minimalno na razini 1 * Važeća sanitarna iskaznica | | |
| **Uvjeti stjecanja programa (završetka programa)** | * Stečenih 11 CSVET bodova * Uspješna završna provjera stečenih znanja usmenim i/ili pisanim provjerama te provjera vještina polaznika projektnim zadatcima, a temeljem unaprijed određenih kriterija vrednovanja postignuća   O završnoj provjeri vodi se zapisnik i provodi ju tročlano povjerenstvo.  Svakom polazniku nakon uspješno završene završne provjere izdaje se Uvjerenje o osposobljavanju za stjecanje mikrokvalifikacije osnove obrade živežnih namirnica. | | |
| **Trajanje i načini izvođenja nastave** | Program obrazovanja za stjecanje mikrokvalifikacije osnove obrade živežnih namirnica provodi se redovitom nastavom u trajanju od **275 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 **95 sati,** dijelom učenjem temeljenim na radu u trajanju od **160 sati**, a dijelom samostalnim aktivnostima polaznika, u trajanju od **20 sati.**  Učenje temeljeno na radu odvija se u specijaliziranoj učionici gdje se izvode simulacije stvarnih problemskih situacija te u konkretnom radnom okruženju (proizvodno poslužni odjel Odgojnog zavoda) gdje se izvršavaju konkretne radne zadaće u stvarnim radnim kontroliranim uvjetima. | | |
| **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.   <https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/12849> <https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/12855> Sukladno članku 22. stavku 1. Zakona o obrazovanju odraslih (Narodne novine br. 144/21), prema kojem je ustanova obvezna voditi brigu o pravima polaznika i pristupnika, postupati etično i na dobrobit polaznika i pristupnika, ustanova je dužna upoznati polaznika sa zdravstvenim zahtjevima potrebnim za stjecanje kvalifikacije. Polaznika se upoznaje sa zdravstvenim zahtjevima potrebnima u procesu stjecanja ishoda učenja, zdravstvenim zaprekama za zanimanje, opisom radnih zadaća, kao i uvjetima rada u zanimanju za koje polaznik upisuje program.  Nakon što je polaznik upoznat s navedenim, a u slučaju da zbog specifičnih zdravstvenih zahtjeva ili mogućih zdravstvenih ograničenja dođe do teškoća tijekom obrazovanja, zapošljavanja ili rada, uključujući nemogućnost ili ograničenu mogućnost obrazovanja, zapošljavanja ili obavljanja radnih zadataka, odgovornost preuzima sam polaznik.  Neovisno o zdravstvenim specifičnostima polaznika, ustanova je obvezna osigurati jednak pristup obrazovanju svim polaznicima, uz stalno poštivanje prava na zdravlje i sigurnost, osobito tijekom učenja temeljenog na radu. Ustanova i poslodavac kod kojega se odvija učenje temeljeno na radu odgovorni su za osiguravanje uvjeta rada koji ne ugrožavaju zdravlje polaznika.  Preporučuje se da polaznik i odgovorna osoba ustanove potpišu izjavu kojom potvrđuju upoznatost s prethodno navedenim informacijama o ukupnim zahtjevima zanimanja iz programa koji polaznik upisuje. Sadržaj izjave određuje sama ustanova, pri čemu forma nije propisana.  Podloga za primjenu jedinstvenog popisa zdravstvenih zahtjeva potrebnih za upis u pojedinom zanimanju je dokument objavljen na mrežnim stranicama Ministarstva znanosti, obrazovanja i mladih *[Jedinstveni popis zdravstvenih zahtjeva potrebnih za upis u strukovne kurikule u I. razred srednje škole](https://mzom.gov.hr/UserDocsImages/dokumenti/Dokumenti-ZakonskiPodzakonski-Akti/Jedinstveni-popis-zdravstvenih-zahtjeva-potrebnih-za-upis-u-strukovne-kurikule-u-I-razred-srednje-skole-2025.pdf" \t "_blank)*, pri čemu posebno ukazujemo na popis zdravstvenih zapreka koje predstavljaju apsolutnu zapreku za pojedino zanimanje.  Ujedno napominjemo, ako je za stjecanje kompetencija u okviru pojedinog programa osposobljavanja, usavršavanja ili specijalističkog usavršavanja, zbog specifičnosti radnih zadaća i radnog okruženja, potreban dokaz o procjeni zdravstvenih sposobnosti polaznika te je isto navedeno kao obvezujuće u Jedinstvenom popisu zdravstvenih zahtjeva potrebnih za upis u strukovne kurikule u I. razred srednje škole, polaznik je dužan dostaviti dokaz o zdravstvenoj sposobnosti. | | |
| **Kompetencije koje se programom stječu** | | | |
| 1. **Pripremiti radno mjesto u skladu s potrebama radnog procesa uvažavajući higijenu u kuhinji** 2. **Osigurati provođenje higijenskih standarda kroz cjelokupni proizvodni i poslužni proces u kuhinji** 3. **Koristiti kuhinjsku opremu i uređaje na ispravan i siguran način** 4. **Provoditi zaštitu na radu u kuhinji** 5. Primijeniti odgovarajuće tehnike i tehnologije rada prema namirnicama i jelu koje se izrađuje | | | |
| **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 učenicima, 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.   Dobivenim rezultatima 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.** | Osnove obrade živežnih namirnica | Osnove obrade živežnih namirnica | 4 | 8 | 70 | 120 | 10 | 200 |
| Sanitarno higijenski uvjeti u ugostiteljstvu | 4 | 3 | 25 | 40 | 10 | 75 |
| **Ukupno:** | | | | **11** | **95** | **160** | **20** | **275** |

*VPUP – vođeni proces učenja i poučavanja*

*UTR – učenje temeljeno na radu*

*SAP– samostalne aktivnosti polaznika*

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

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **NAZIV MODULA** | **OSNOVE OBRADE ŽIVEŽNIH NAMIRNICA** | | |
| **Šifra modula** |  | | |
| **Kvalifikacije nastavnika koji sudjeluju u realizaciji modula** | <https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/12849> <https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/12855>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)** | **11 CSVET** SIU 1: Sanitarno higijenski uvjeti u ugostiteljstvu (3 CSVET) SIU 2: Osnove obrade živežnih namirnica (8 CSVET) | | |
| **Načini stjecanja ishoda učenja (od – do, postotak)** | **Vođeni proces učenja i poučavanja** | **Oblici učenja temeljenog na radu** | **Samostalne aktivnosti polaznika** |
| 95 sati (35 %) | 160 sati (58 %) | 20 sati (7 %) |
| **Status modula**  **(obvezni/izborni)** | obvezni | | |
| **Cilj (opis) modula** | Cilj modula je omogućiti polaznicima stjecanje znanja i vještina iz područja obrade živežnih namirnica u pripremi jela. Kroz ovaj modul polaznik će moći: razlikovati alat za mehaničku obradu namirnica, primijeniti mehaničke procese za obradu namirnica, održavati higijenu alata i strojeva za obradu namirnica, razlikovati uređaje za termičku obradu namirnica te primijeniti osnovne termičke postupke pri obradi namirnica.  Nadalje, moći će identificirati moguće opasnosti tijekom rukovanja strojevima i termičkim uređajima, rukovati opremom, alatima, strojevima i uređajima u proizvodno poslužnom odjelu prema sigurnosnim normama. | | |
| **Ključni pojmovi** | *živežne namirnice, mehanički procesi, termička obrada, izvori opasnosti, higijena radnog prostora, racionalno korištenje namirnica* | | |
| **Oblici učenja temeljenog na radu** | Učenje temeljeno na radu provodi se u konkretnom radnom okruženju (proizvodno poslužni odjel Odgojnog zavoda). Na taj način polaznik se postupno uvodi u svijet rada te mu se omogućuje sudjelovanje u radnome procesu u kontroliranim uvjetima dok ne stekne potpune kompetencije predviđene programom mikrokvalifikacije.  Učenjem temeljenom na radu stječu se specifična znanja i vještine potrebne za samostalan, siguran i odgovoran rad u kuhinji.  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.).  U kuhinjskim prostorijama ustanove polaznik će samostalno, ali uz nadzor mentora, primijeniti stečeno znanje i vještine u kuhinji, a sve u skladu s održivim razvojem. | | |
| **Literatura i specifična nastavna sredstva potrebna za realizaciju modula** | **Preporučena literatura:**  1. Bojić-Turčić, V.: HACCP i higijena namirnica, Vlatka Turčić, Zagreb , 2000.  2. Kažinić Kreho, L. : Prehrana 21.stoljeća, Profil, Zagreb, 2009.  3. Krešić, G.: Trendovi u prehrani, Fakultet za menadžment u turizmu  i ugostiteljstvu, Opatija, 2012.   1. Kostović Vranješ, V., Ruščić: HIGIJENA, udžbenik za trogodišnje strukovne škole Školska knjiga, 2009. 2. Lelas, V.: Procesi pripreme hrane, Golden Marketing, 2008. 3. Tanay Lj., Hamel D. Prehrana i poznavanje robe, Školska knjiga, Zagreb, 2009. 4. Žuvela, J. : Kuharstvo, Pavleković, Dubrovnik 1999. | | |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Skup ishoda učenja iz SK-a, obujam** | | **Sanitarno higijenski uvjeti u ugostiteljstvu, 3 CSVET** |
| **Ishodi učenja** | | |
| 1. **Primijeniti sanitarno higijenske standarde u ugostiteljstvu** | | |
| 1. **Opisati higijenski minimum u ugostiteljstvu** | | |
| 1. **Primijeniti pravila osobne higijene za rad u ugostiteljstvu** | | |
| 1. **Održavati ugostiteljske uređaje, opremu i radne prostorije** | | |
| 1. **Voditi propisanu evidenciju praćenja sanitarno higijenskih uvjeta sukladno propisima** | | |
| 1. **Identificirati simbole upozorenja i opasnosti uz pomoć deklaracije proizvoda na proizvodima za održavanje higijene koji se koriste u ugostiteljstvu** | | |
| **Dominantan nastavni sustav i opis načina ostvarivanja SIU** | | |
| Dominantan nastavni sustav u ovom skupu ishoda učenja je učenje temeljeno na radu.  Nastavnik najprije kroz predavačku nastavu stručno tumači osnovne pojmove – higijenski minimum, osobna higijena i higijena radnog prostora, održavanje ugostiteljskih uređaja i opreme, ističe prednosti korištenja ekološki prihvatljivih sredstava za održavanje higijene.  Polaznici će na početku obrazovanja usvojiti teorijska znanja o osnovnim sanitarno higijenskim uvjetima u ugostiteljstvu nakon čega će moći primjeniti stečene vještine na način da će pripremiti radno mjesto u skladu s potrebama radnog procesa uvažavajući higijenu u kuhinji, osigurati provođenje higijenskih standarda kroz cjelokupni proizvodni i poslužni proces u kuhinji.  Ishodi učenja se ostvaruju aktivnim sudjelovanjem polaznika u cijelom procesu učenja i poučavanja, praćenjem napretka polaznika i raznim načinima i postupcima vrednovanja. Pri tome nastavnik/mentor ima ulogu moderatora te planira/kreira proces poučavanja primjenjujući suvremene nastavne strategije, metode i postupke andragoškog poučavanja. Aktivne metode poučavanja (situacijska didaktika, projektna nastava, iskustveno učenje/praktični rad/vježbe) potiču kod polaznika stvaralaštvo, kreativnost i inovativnost. Individualnim razgovorima i grupnim/timskim aktivnostima (suradničko učenje) se dodatno jačaju strukovne i komunikacijske kompetencije.  Od polaznika se očekuje aktivno sudjelovanje u procesu učenja, poučavanja i vrednovanja postignuća te redovito pohađanje svih oblika nastave.  Ako polaznik pred sobom ima teškoću koju ne može samostalno savladati, nastavnik ga usmjerava prema mogućem rješenju. Također, nastavnik polaznika prati u radu te daje povratne informacije o uspješnosti polaznika. | | |
| **Nastavne cjeline/teme** | Uloga i značaj zaštite na radu  Opasnosti na mjestu rada  Radna odjeća i obuća kuharskog osoblja  Zaštita radnog okoliša  Prva pomoć  Higijenski minimum u ugostiteljstvu | |
| **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.  **Opis radne situacije i/ili projektnog zadatka:**  Čišćenje i dezinfekcija pribora i radne površine nakon paniranja mesa.  **Vrednovanje**: Nastavnik, pomoću unaprijed definiranih kriterija, vrednuje izrađeni zadatak na temelju kriterijske tablice u kojoj su navedeni elementi vrednovanja:   * odabir sredstava za održavanje higijene * pravilno korištenje odabranog sredstva * izbor odgovarajućeg pribora za rad * pravilno odlaganje i ekološko zbrinjavanje otpada * pridržavanje načela zaštite na radu   Polaznik mora ostvariti minimalno jedan bod iz svakog navedenog elementa vrednovanja za pozitivnu ocjenu, bez obzira na ukupno ostvareni broj bodova. | | |
| **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** | | Osnove obrade živežnih namirnica, 8 CSVET |
| **Ishodi učenja** | | |
| 1. Razlikovati alat za mehaničku obradu namirnice | | |
| 1. Primijeniti mehaničke procese za obradu namirnica | | |
| 1. Održavati higijenu alata i strojeva za obradu namirnica | | |
| 1. Objasniti izvore i prenositelje topline u termičkom procesu | | |
| 1. Razlikovati uređaje za termičku obradu namirnica | | |
| 1. Primijeniti osnovne termičke postupke pri obradi namirnica | | |
| 1. Identificirati moguće opasnosti tijekom rukovanja strojevima i termičkim uređajima | | |
| 1. Rukovati opremom, alatima, strojevima i uređajima u proizvodno poslužnom odjelu prema sigurnosnim normama | | |
| 1. Primijeniti zakonske odredbe zaštite na radu u proizvodno poslužnom odjelu | | |
| 1. Slijediti upute iz recepta pri obradi namirnica | | |
| **Dominantan nastavni sustav i opis načina ostvarivanja SIU** | | |
| Dominantan nastavni sustav u ovom skupu ishoda učenja je učenje temeljeno na radu.  Nastavnik heurističkom nastavom tumači osnovne pojmove: alati i strojevi za obradu namirnica, mehanička i termička obrada namirnica, ukazuje na moguće opasnosti u radu. Nakon usvojenih teoretskih znanja nastavnik demonstrira uporabu pojedinih alata i strojeva te različite načine obrada živežnih namirnica.  Polaznici će na početku obrazovanja usvojiti teorijska znanja o osnovama obrade živežnih namirnica, a zatim će kroz situacijsko učenje te u konkretnom radnom okruženju primijeniti odgovarajuće tehnike i tehnologije rada prema namirnicama i jelu koje se izrađuje, gotoviti jela odabirom pravilne termičke obrade prema zakonitostima struke te **racionalno koristiti namirnice i potrošni materijal.**  Ishodi učenja se ostvaruju aktivnim sudjelovanjem polaznika u cijelom procesu učenja i poučavanja, praćenjem napretka polaznika i raznim načinima i postupcima vrednovanja. Pri tome nastavnik/mentor ima ulogu moderatora te planira/kreira proces poučavanja primjenjujući suvremene nastavne strategije, metode i postupke andragoškog poučavanja. Aktivne metode poučavanja (situacijska didaktika, projektna nastava, iskustveno učenje/praktični rad/vježbe) potiču kod polaznika stvaralaštvo, kreativnost i inovativnost. Individualnim razgovorima i grupnim/timskim aktivnostima (suradničko učenje) se dodatno jačaju strukovne i komunikacijske kompetencije.  Od polaznika se očekuje aktivno sudjelovanje u procesu učenja, poučavanja i vrednovanja postignuća te redovito pohađanje svih oblika nastave.  Ako polaznik pred sobom ima teškoću koju ne može samostalno savladati, nastavnik ga usmjerava prema mogućem rješenju. Također, nastavnik polaznika prati u radu te daje povratne informacije o uspješnosti polaznika. | | |
| **Nastavne cjeline/teme** | Organizacija rada u kuhinji  Podjela živežnih namirnica  O**prema, alat, strojevi i uređaji u ugostiteljskoj kuhinji**  Tehnološki postupci prigotovljavanja živežnih namirnica  Mogući izvori opasnosti pri radu sa strojevima i termičkim uređajima  Racionalno korištenje namirnica | |
| **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.  **Opis radne situacije i/ili projektnog zadatka:**  Mehanički obraditi jabuke i meso za pirjanje, primijeniti postupak pirjanja jabuka za slatko jelo i mesa za slano jelo te opisati alate i uređaje koji se koriste u tom procesu.  **Vrednovanje**: Nastavnik, pomoću unaprijed definiranih kriterija, vrednuje izrađeni zadatak na temelju kriterijske tablice u kojoj su navedeni elementi vrednovanja:   * izbor alata i pribora za rad * organizacija rada * higijena rada * pravilno korištenje opreme i alata * tehnološki postupak izrade jela * prezentacija jela * pridržavanje higijenskih standarda   Polaznik mora ostvariti minimalno jedan bod iz svakog navedenog elementa vrednovanja za pozitivnu ocjenu, bez obzira na ukupno ostvareni broj bodova. | | |
| **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: |  |