

BEM sadržaj (za sve partnere)	Naziv mikrokvalifikacije	Koordinator agro-turizma: Održive i digitalne prakse u ruralnom turizmu.
	Svrha mikrokvalifikacije	<p>Specijalizacija / Unapređenje vještina</p> <p>Ova mikrokvalifikacija osmišljena je kako bi pružila jedinstvenu priliku za specijalizaciju u sektoru agro-turizma, gdje učesnici stiču znanje i vještine za integraciju poljoprivrede u turistička iskustva. Program nudi uvid u najbolje prakse u održivoj poljoprivredi, omogućava kreiranje iskustava „od farme do stola“, te uvođenje digitalnih i preduzetničkih vještina za povećanje atraktivnosti i angažmana turista. Polaznici će kroz ovu mikrokvalifikaciju postati prepoznatljivi kao stručnjaci u unapređenju ruralnog turizma kroz povezivanje turista s autentičnim poljoprivrednim nasljeđem i održivim praksama.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Digitalni alati obuhvataju: <ul style="list-style-type: none"> • Korišćenje društvenih mreža za promociju događaja (Facebook, Instagram). • Razvoj i korišćenje online platformi za rezervaciju agro-turističkih tura. • Upotreba dronova za kreiranje promotivnih materijala (video sadržaj). • Fokus na održivost kroz "zero-waste" organizaciju događaja „od farme do stola.“
	Ciljne grupe (kome je namijenjena)	<ul style="list-style-type: none"> • Poljoprivrednici i lokalni proizvođači hrane zainteresovani za proširenje poslovanja na turizam • Turistički operateri i vodiči u ruralnim područjima • Osoblje hotela i agro-turističkih objekata • Preduzetnici u sektoru agro-turizma i ruralnog razvoja
	Sektor	Poljoprivreda, turizam i ugostiteljstvo
	Oblast(i) primjene/Radno okruženje	<p>Oblast(i) primjene / Radno okruženje:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Agro-turističke farme i ruralni turistički objekti • Restorani i hoteli koji nude iskustva „od farme do stola“ • Poljoprivredna dobra otvorena za turističke obilaske • Ekoturističke agencije i organizacije za promociju održivog turizma
	Tipični poslovi/Radni zadaci	<ul style="list-style-type: none"> • Planiranje i vođenje turističkih tura po radnim farmama sa fokusom na autentična iskustva i edukaciju • Organizovanje i promocija događaja „od farme do stola“ s naglaskom na lokalne sastojke • Edukovanje turista o principima održive poljoprivrede i zelenim praksama • Kreiranje digitalnih sadržaja i promocija agro-turističkih iskustava putem društvenih mreža

		<ul style="list-style-type: none"> Saradnja s lokalnim proizvođačima na kreiranju atraktivnih agro-turističkih paketa 		
Ishodi učenja (profesionalne i ključne kompetencije)	Znanja	Vještine	Kompetencije	
	<ul style="list-style-type: none"> Održiva poljoprivreda Prirodni resursi Lokalni poljoprivredni postupci Eko-turizam Digitalni marketing 	<p>Jezicke vještine</p> <ul style="list-style-type: none"> Prenošenje značaja održive poljoprivrede turistima i posjetiocima <p>Digitalne vještine</p> <ul style="list-style-type: none"> Promocija događaja "od farme do stola", društvene mreže, digitalni meniji, analitički alati <p>Preduzetničke vještine</p> <ul style="list-style-type: none"> Identifikacija prilika u agro-turizmu, upravljanje prihodima, prilagođavanje ponude turistima 	<ul style="list-style-type: none"> Kreira inovativne turističke pakete u saradnji s lokalnim poljoprivrednicima, uključujući edukaciju o održivim praksama Izrađuje privlačan sadržaj za promociju ruralnih destinacija Unapređuje ruralni turizam kroz promociju održivih praksi i digitalnog sadržaja Dizajnira agro-turistička iskustava koja angažuju posjetioce i podržavaju lokalne zajednice Razvija partnerstva s lokalnim zajednicama za kreiranje integrisanih turističkih iskustava Procjenjuje turističke ture i događaje putem prikupljanja podataka od turista Upravlja interakcijama s turistima korišćenjem digitalnih alata za prikupljanje povratnih informacija 	
Priznato/Prihvaćeno od (Validacija)	Kriterijumi		Procedure	
	<ul style="list-style-type: none"> Uspješna organizacija i vođenje ture po farmi s naglaskom na održive prakse 		<ul style="list-style-type: none"> Formiranje komisije za procjenu Izrada praktičnog projekta na zadatu temu 	

	<ul style="list-style-type: none"> Dokumentovano poznavanje lokalnih poljoprivrednih praksi i održivih principa <ul style="list-style-type: none"> Organizacija najmanje dvije agro-turističke ture s dokumentovanim procesom i evaluacijom učesnika putem digitalnih anketa. Razvijeni promotivni materijali (npr. video, društvene mreže) pregledani i odobreni od strane mentora. 	<ul style="list-style-type: none"> Procjena kroz praktične demonstracije rada s turistima na farmi Pregled kvaliteta događaja „od farme do stola“ od strane stručnjaka u poljoprivredi i turizmu Polaznici treba da razviju konkretne digitalne kampanje koje uključuju sadržaj za društvene mreže i web stranice. Procjena portfolija polaznika: promotivni materijali, fotografije, i evaluacije gostiju. Test znanja: kviz o održivim praksama i digitalnim alatima za promociju.
(Potvrđeno Sporazumom o saradnji)	<ul style="list-style-type: none"> Centar za stručno obrazovanje Ispitni centar Regionalna razvojna agencija za Bjelasicu, Komove i Prokletije Turistička organizacija Berane 	
Pružaoci usluga	Stručne škole, regionalna razvojna agencija i udruženja za promociju agro-turizma	
Dodatne informacije (ukoliko je primjenjivo)	Uslovi za pohađanje obuke	Osnovno znanje u poljoprivredi ili turizmu, poželjno iskustvo u oblasti agro turizma ili u digitalnom marketingu.
	Preporučeno trajanje obuke	<ul style="list-style-type: none"> Procjena ukupnih sati: <ul style="list-style-type: none"> Teorijska nastava (20 sati): Osnove agro-turizma, održivost, i digitalni alati. Praktična obuka (30 sati): Rad na farmi, organizacija događaja „od farme do stola.“ Digitalni moduli (20 sati): Trening za kreiranje sadržaja i promociju. Samostalni rad i priprema (30 sati): Kreiranje promotivnih materijala, planiranje događaja. Evaluacija (10 sati): Portfolio, kviz i praktična procjena. <p>Ukupan broj sati: 110 sati.</p>

<p>Detaljni sadržaj (nacionalni, ukoliko je potrebno)</p>	<p>Mjesto u postojećim obrazovnim programima</p> <p>Referenca ka nacionalnom okviru kvalifikacija</p> <p>Broj kredita</p> <p>5 ECTS</p>	<p>Zakon o NQFu reguliše pitanje mikro kvalifikacija</p>
--	---	--