|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **BEM sadržaj**  **(za sve partnere)** | Naziv mikrokvalifikacije | Specijalista za gastronomsku baštinu: Kulturni turizam i lokalna gastronomska kultura | | | |
| Svrha mikrokvalifikacije | Ova mikrokvalifikacija pruža polaznicima praktične i digitalne vještine za unapređenje kulinarskog turizma kroz promociju lokalnih gastronomskih tradicija. Program stavlja akcenat na kreiranje privlačnih gastronomskih iskustava za turiste kroz održive prakse, smanjenje otpada i integraciju strategija digitalnog marketinga.  Polaznici će naučiti kako osmisliti događaje „od farme do stola“, sarađivati sa lokalnim proizvođačima i koristiti digitalne alate za privlačenje globalne publike. Diplomci će postati prepoznati kao stručnjaci za povezivanje gastronomske baštine i turističkog razvoja, povećavajući vrijednost ruralnih destinacija. | | | |
| Ciljne grupe (kome je namijenjena) |  Budući kuvari i kulinarski profesionalci   Radnici u ugostiteljstvu i turizmu   Lokalni proizvođači hrane i zanatlije   Preduzetnici u sektoru hrane i turizma   Osoblje hotela i restorana koje želi dodatno obrazovanje   Blogeri i influenseri koji promovišu gastronomiju   Organizatori događaja na temu kulinarstva   Studenti ugostiteljstva ili turizma | | | |
| Sektor | Turizam i ugostiteljstvo | | | |
| Oblast(i) primjene/Radno okruženje |  Hoteli i restorani, posebno u ruralnim i regionalnim područjima   Agro-turistički objekti   Lokalni pijace i sajmovi hrane   Turističke organizacije i vođene ture   Kulinarske škole i radionice | | | |
| Tipični poslovi/Radni zadaci |  Priprema i prezentacija lokalnih jela koristeći autentične, regionalne sastojke   Razvijanje menija koji ističu lokalne gastronomske tradicije   Edukacija turista o kulturnom značaju lokalnih specijaliteta   Organizovanje i vođenje kulinarskih tura ili degustacija hrane   Nabavka sastojaka od lokalnih proizvođača i promocija prakse „od farme do stola“   Kreiranje vizuelnog i digitalnog sadržaja za promociju kulinarskih iskustava   Dizajniranje ekoloških kulinarskih događaja koji smanjuju otpad   Saradnja sa lokalnim turističkim organizacijama na unapređenju kulinarskog turizma | | | |
| Ishodi učenja (profesionalne I ključne kompetencije) | Znanja | Vještine | | Kompetencije |
|  Regionalne kulinarske tradicije   Lokalni sastojci, njihova sezonalnost i nabavka   Održivi turizam i praksa "od farme do stola"   Standardi bezbjednosti hrane i higijenske prakse   Kreiranje digitalnog sadržaja za promociju kulinarskih tradicija | **Profesionalne vještine**   * Priprema i kuvanje tradicionalnih regionalnih jela * Atraktivno prezentovanje hrane radi poboljšanja turističkog iskustva   **Jezičke vještine**   * Efikasna komunikacija s turistima o kulturi i tradicijama hrane   **Digitalne vještine**   * Korišćenje online alata (npr. Instagram, blogovi o hrani) za promociju kulinarskog turizma * Dizajniranje menija i događaja koji promovišu lokalnu kuhinju i smanjuju otpad * Uređivanje i kreiranje vizuelnog sadržaja za digitalne platforme | |  Dizajnira turistička iskustva koja kombinuju gastronomiju i pripovijedanje o kulturi   Sarađuje s lokalnim proizvođačima i zanatlijama u promociji održivosti   Promoviše održivost kroz lokalnu nabavku i prakse smanjenja otpada   Razvija partnerstva s lokalnim zajednicama za kreiranje integrisanih turističkih iskustava   Procjeni kulinarske događaje prikupljanjem podataka od turista |
| Priznato/Prihvaćeno od  (Validacija) | Kriterijumi | | Procedure | |
|  Demonstracija praktičnih kulinarskih vještina kroz uživo ili snimljene prezentacije lokalnih jela   Kreiranje sveobuhvatnog portfolija, uključujući meni, plan događaja i promotivni materijal za kulinarski turistički doživljaj   Razvoj i sprovođenje digitalne marketinške kampanje za kulinarski događaj | | * Formiranje komisije za procjenu * Izrada prakticnog projekta na zadatu temu * Praktične procjene od strane kulinarskih stručnjaka i regionalnih eksperata za hranu * Povratne informacije od učesnika turističkih organizacija i događaja * Evaluacija digitalnih kampanja, uključujući aktivnosti na društvenim mrežama i angažman publike * Kreiranje i dostavljanje portfolija koji dokumentuje sve aktivnosti, menije i promotivni sadržaj *  Online kvizovi koji testiraju znanje o održivosti, lokalnim tradicijama hrane i alatima digitalnog marketinga | |
| (Potvrđeno Sporazumom o razumijevanju) | * Centar za stručno obrazovanje * Ispitni centar * Regionalna razvojna agencija za Bjelasicu, Komove i Prokletije * Lokalne stručne škole * Turistička organizacija Berane | | | |
| Pružaoci usluga |  Regionalna razvojna agencija za Bjelasicu, Komove i Prokletije   Hotel Berane   Turistička organizacija Berane   Stručne škole | | | |
| **Dodatne informacije (ukoliko je primjenjivo)** | Uslovi za pohađanje obuke | Osnovno znanje kuvanja ili prethodno iskustvo u ugostiteljstvu je preporučljivo, ali nije obavezno.  **Teorijska nastava (20 sati):** Osnove kulinarskog turizma, održivosti i digitalnih alata **Praktična obuka (30 sati):** Priprema lokalnih jela, organizovanje događaja **Digitalni moduli (20 sati):** Trening za kreiranje sadržaja i digitalnu promociju **Samostalni rad i priprema (30 sati):** Kreiranje menija, planiranje događaja i razvoj kampanja **Evaluacija (10 sati):** Portfolio, kvizovi i praktične demonstracije  **Ukupno vrijeme učenja:** 110 sati | | | |
| Preporučeno trajanje obuke |
| **Detaljni sadržaj**  **(nacionalni, ukoliko je potrebno)** | Mjesto u postojećim obrazovnim programima | Regulisano Zakonom o Nacionalnom kvalifikacionom okviru (NQF) Crne Gore. | | | |
| Referenca ka nacionalnom okviru kvalifikacija |
| Broj kredita  5 ECTS |