|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **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 kredita5 ECTS |