

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 promoviraju lokalnu kuhinju i smanjuju otpad • Uređivanje i kreiranje vizuelnog sadržaja za digitalne platforme	• Dizajnira turistička iskustva koja kombinuju gastronomiju i pripovijedanje o kulturi • Saraduje 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	Kriterijumi	Procedure
	(Validacija)	• 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 praktičnog 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	
	Pružaoци 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	
	Preporučeno trajanje obuke		

		Ukupno vrijeme učenja: 110 sati
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	