|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **BEM sadržaj**  **(za sve partnere)** | Naziv mikrokvalifikacije | Sakupljač i proizvođač proizvoda od šumskih plodova: Održivo sakupljanje i proizvodi sa dodatnom vrijednošću | | | |
| Svrha mikrokvalifikacije | Ova mikrokvalifikacija osmišljena je da polaznicima pruži znanja i vještine za identifikaciju, sakupljanje i preradu jestivih šumskih plodova na održiv način. Polaznici će naučiti kako razlikovati jestive vrste od toksičnih, primijeniti ekološki prihvatljive tehnike sakupljanja i kreirati proizvode koji imaju dodatnu vrijednost kao što su džemovi, sušeni plodovi i napici.  Program integriše zelene prakse sa inovativnim pristupima, omogućavajući polaznicima da doprinesu održivim prehrambenim sistemima, očuvanju biodiverziteta i ekonomskom razvoju ruralnih područja. Poseban akcenat stavljen je na razvoj preduzetničkih vještina, uključujući brendiranje i marketing proizvoda od šumskih plodova za specijalizovana organska i turistička tržišta.  Polaznici će takođe istraživati digitalne alate kako bi unaprijedili svoje prakse, uključujući aplikacije za identifikaciju biljaka, mapiranje područja za sakupljanje i korišćenje društvenih mreža za promociju proizvoda. Program spaja tradicionalne metode sakupljanja sa savremenim poslovnim i održivim konceptima, osnažujući polaznike da:   * Štite lokalne ekosisteme dok maksimalno iskorišćavaju ekonomske prilike. * Kreiraju edukativne turističke aktivnosti, kao što su vođene ture sakupljanja plodova. * Iskoriste digitalne alate za povezivanje s širom tržišnom publikom.   Ovaj mikrokvalifikacija idealna je za one koji žele da svoju strast prema prirodi pretvore u održivo zanimanje ili biznis. | | | |
| Ciljne grupe (kome je namijenjena) |  Sakupljači šumskih plodova i proizvoda iz prirode.   Poljoprivrednici i radnici u ruralnoj poljoprivredi.   Preduzetnici u proizvodnji prirodne i organske hrane.   Radnici u ugostiteljstvu i turizmu zainteresovani za održive prakse.   Pojedinci koji teže samoodrživosti i prirodnoj ishrani.   Nevladine organizacije koje promovišu ekološku održivost i ruralni razvoj. | | | |
| Sektor | Poljoprivreda, ugostiteljstvo i proizvodnja hrane | | | |
| Oblast(i) primjene/Radno okruženje |  Šumska i ruralna područja s jestivim divljim plodovima.   Objekti za proizvodnju hrane (npr. proizvodnja džemova, sušenih plodova, biljnih čajeva).   Agro-turističke farme koje nude iskustva sakupljanja plodova.   Organska i tržišta zdrave hrane.   Turističke organizacije fokusirane na istraživanje prirode. | | | |
| Tipični poslovi/Radni zadaci |  Identifikacija i sakupljanje jestivih šumskih plodova uz izbjegavanje toksičnih vrsta.   Razvijanje održivih metoda sakupljanja za očuvanje biodiverziteta.   Prerada šumskih plodova u proizvode kao što su džemovi, sirupi ili sušeni grickalice.   Organizovanje i vođenje edukativnih radionica o sakupljanju plodova ili turističkih aktivnosti.   Promocija šumskih plodova i proizvoda na organskim tržištima i turističkim platformama.   Korišćenje digitalnih alata za mapiranje, identifikaciju biljaka i promociju. | | | |
| Ishodi učenja (profesionalne I ključne kompetencije) | Znanja | Vještine | | Kompetencije |
|  Identifikacija i obrasci rasta uobičajenih jestivih šumskih plodova.   Principi održivog sakupljanja i zaštite životne sredine.   Poznavanje lokalnih i nacionalnih propisa o sakupljanju i divljoj berbi.   Osnove digitalnih alata za identifikaciju biljaka i mapiranje područja. | **Računarske vještine**   * Stručnost u korišćenju digitalnih softvera za identifikaciju biljaka i mapiranje. * Sposobnost korišćenja platformi društvenih mreža za marketing prikupljenih proizvoda. * Poznavanje osnovnih alata za grafički dizajn i kreiranje sadržaja (npr. Canva, Photoshop) za promociju aktivnosti vezanih za sakupljanje.   **Profesionalne vještine**   * Razlikovanje jestivih šumskih plodova od toksičnih vrsta. * Primjena sigurnih i ekološki prihvatljivih tehnika sakupljanja kako bi se osigurala održivost. * Obrada šumskih plodova u proizvode dodate vrijednosti korišćenjem metoda očuvanja poput sušenja, konzervisanja ili fermentacije. * Korišćenje brendiranja i pripovijedanja za poboljšanje tržišne privlačnosti proizvoda od šumskih plodova.   **Lične vještine**   * Efikasna komunikacija radi edukacije zajednica o održivim praksama sakupljanja. * Demonstriranje odgovornog pristupa očuvanju životne sredine. * Primjena kreativnog razmišljanja za razvoj inovativnih agro-turističkih iskustava i aktivnosti vezanih za sakupljanje. * Pokazivanje tolerancije i prilagodljivosti u različitim radnim okruženjima. | |  Samostalno primijeni ekološki prihvatljive prakse za zaštitu i očuvanje lokalnog biodiverziteta tokom sakupljanja.   Razvija i upravlja agro-turističkim projektima usredsređenim na iskustva sakupljanja šumskih plodova.   Strateški upotrijebi brendiranje, marketing i pripovijedanje za pozicioniranje proizvoda od šumskih plodova na nišnim tržištima.   Koristi digitalne alate i platforme za povećanje efikasnosti, produktivnosti i dosega na tržištu aktivnosti vezanih za šumske plodove. |
| Priznato/Prihvaćeno od  (Validacija) | Kriterijumi | | Procedure | |
|  Identifikacija najmanje pet jestivih šumskih plodova tokom praktične sesije sakupljanja.   Sigurno sakupljanje i razlikovanje jestivih i toksičnih vrsta.   Kreacija gotovog proizvoda (npr. džem, sušeni plod, sirup) od prikupljenih materijala.   Razvoj digitalnog portfolija, uključujući promotivni plan za proizvod od šumskih plodova ili iskustvo sakupljanja. | | * Formiranje komisije za procjenu * Izrada prakticnog projekta na zadatu temu * Praktične procjene sprovedene u prirodnom okruženju za sakupljanje. * Pisani ili usmeni ispit o održivosti i tehnikama identifikacije. * Dostavljanje prerađenog proizvoda i marketinškog plana, procijenjenog od strane stručnjaka. *  Povratne informacije od učesnika vođenih tura ili radionica. | |
| (Potvrđeno Sporazumom o razumijevanju) | * Centar za stručno obrazovanje * Ispitni centar * Regionalna razvojna agencija za Bjelasicu, Komove i Prokletije * Turistička organizacija Berane | | | |
| Pružaoci usluga |  Regionalna razvojna agencija za Bjelasicu, Komove i Prokletije   Turistička organizacija Berane   Stručne škole i centri za obuku | | | |
| **Dodatne informacije (ukoliko je primjenjivo)** | Uslovi za pohađanje obuke | * Preporučuje se osnovno znanje botanike, poljoprivrede ili sakupljanja, ali nije obavezno. * Interesovanje za sakupljanje prirodne hrane ili ruralni turizam.   **Teorijska nastava (20 sati):** Jestivi šumski plodovi, održivo sakupljanje i regulative. **Praktična obuka (30 sati):** Tehnike sakupljanja, sigurno branje i metode prerade. **Digitalni moduli (10 sati):** Aplikacije za identifikaciju biljaka, mapiranje i marketing na društvenim mrežama. **Samostalni rad (20 sati):** Razvoj proizvoda i promotivnog sadržaja. **Evaluacija (10 sati):** Praktična i teorijska procjena.  **Ukupno vrijeme učenja:** 90 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  4 ECTS |