|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **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 kredita4 ECTS |