

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 prehranbenim 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	• 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.

			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.	
	Priznato/Prihvaćeno od	Kriterijumi	Procedure	
	(Validacija)	• 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 praktičnog 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		
	Pružaoци 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. Evalvacija (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	