|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **BEM sadržaj****(za sve partnere)** | Naziv mikrokvalifikacije | **Inovativni miksolog: Održivi i digitalni kokteli** |
| Svrha mikrokvalifikacije | Ova mikrokvalifikacija pruža barmenima, ugostiteljima i preduzetnicima napredne vještine u održivoj i digitalnoj miksologiji. Polaznici će naučiti kako koristiti ekološki prihvatljive metode, zero-waste tehnike i lokalne sastojke u kombinaciji sa digitalnim alatima, kao što su QR meniji, društvene mreže, i aplikacije za upravljanje barskim procesima, kako bi unaprijedili interakciju s kupcima i poboljšali vidljivost svog poslovanja. Fokus je na kreiranju koktela koji povezuju održivost, inovaciju i moderan poslovni pristup.Digitalni aspekt odnosi se na korišćenje savremenih tehnologija u miksologiji i barskom poslovanju. Ovo uključuje:* Digitalne menije i QR kodove za prikaz ponude koktela.
* Alate za analizu povratnih informacija gostiju putem online platformi.
* Softvere za upravljanje receptima i praćenje sastojaka.
* Promociju brenda kroz društvene mreže i digitalne kampanje.
 |
| Ciljne grupe (kome je namijenjena) |  Barmeni i osoblje u ugostiteljstvu Vlasnici barova i restorana koji žele modernizovati ponudu Preduzetnici u industriji pića Ljubitelji koktela zainteresovani za ekološki prihvatljive metode Studenti ugostiteljstva i osobe u industriji događaja |
| Sektor  | Ugostiteljstvo i turizam |
| Oblast(i) primjene/Radno okruženje |  Barovi, restorani i kafići sa fokusom na zanatske koktele Hoteli i ugostiteljski objekti orijentisani ka održivosti Događaji, festivali, i seoska domaćinstva sa specijalizovanom ponudom pića |
| Tipični poslovi/Radni zadaci | * Priprema koktela koristeći lokalne i sezonske sastojke
* Razvijanje "zero-waste" recepata
* Digitalna promocija kroz aplikacije i društvene mreže
* Kreiranje koktela prilagođenih dijetetskim potrebama gostiju
* Saradnja sa lokalnim proizvođačima sastojaka
 |
| Ishodi učenja (profesionalne I ključne kompetencije) | Znanja | Vještine | Kompetencije |
|  Globalni i lokalni trendovi u miksologiji Poznavanje održivih tehnika i važnost lokalnih sastojaka Upoznavanje sa digitalnim alatima za promociju i analizu kupaca Principi održivog upravljanja zalihama u ugostiteljstvu Osnove digitalnog marketinga i njegov uticaj na poslovanje barova Svijest o standardima bezbjednosti i zdravlja u miksologiji | **Digitalne vještine*** Korišćenje digitalnih alata za interakciju s kupcima, poput platformi društvenih mreža i sistema za povratne informacije.
* Dizajniranje i upravljanje interaktivnim digitalnim menijima sa funkcijama kao što su QR kodovi.
* Iskorišćavanje analitike podataka za procjenu preferencija kupaca i unapređenje ponude.

**Profesionalne vještine*** Priprema inovativnih koktela koristeći moderne i održive tehnike, uključujući molekularnu miksologiju.
* Dizajniranje vizuelno privlačnih pića koja uključuju ekološke elemente.
* Efikasno upravljanje resursima kako bi se minimizirali otpad i operativni troškovi.

**Lične vještine*** Efikasna komunikacija za prenošenje koncepta inovativnih i održivih menija za koktele.
* Kreativnost u razvoju jedinstvenih recepata za koktele koji spajaju tradiciju i moderne trendove.
* Odgovornost u poštovanju standarda bezbjednosti i zdravlja uz promociju zelenih praksi.

**Jezičke vještine*** Tečno komuniciranje s raznovrsnom klijentelom radi objašnjenja koncepata pića i praksi održivosti.
* Čitanje i korišćenje stručne literature o miksologiji i globalnim trendovima za inovaciju.
 |  Dizajnira jedinstvene menije za pića koji kombinuju kreativnost i održivost. Zagovara i koristi inovativni pristup koji integrišu zelene prakse u svakodnevne operacije. Kombinuje digitalne i tradicionalne metode za unapređenje ponude barova i iskustva kupaca. Kreira strategije za privlačenje kupaca koristeći pripovijedanje o lokalnim sastojcima i kulturnom značaju. Sarađuje s lokalnim dobavljačima radi promocije održivih poslovnih modela vođenih zajednicom. Procjenjuje uspjeh miksoloških praksi kroz povratne informacije kupaca i analizu podataka. |
| Priznato/Prihvaćeno od(Validacija) | Kriterijumi | Procedure |
|  Kreiranje menija s najmanje pet koktela koristeći lokalne sastojke Demonstracija održivih tehnika (zero-waste i reciklaža) Polaznik mora demonstrirati praktične vještine kroz uspješnu pripremu i prezentaciju najmanje pet inovativnih koktela prema unaprijed definisanim kriterijumima održivosti i vizualne privlačnosti, uz evaluaciju stručnog žirija ili mentora. | * Formiranje komisije za procjenu
* Izrada prakticnog projekta na zadatu temu
* Praktična procjena uživo ili snimljena priprema koktela
* Procjena digitalnog angažovanja uključuje pregled aktivnosti polaznika na društvenim mrežama (npr. broj i kvalitet objava, interakcija s publikom) i validaciju QR menija ili drugih digitalnih sadržaja korišćenih za prezentaciju koktela.
* Organizacija simulacije realnog radnog okruženja gdje polaznik vodi interaktivnu degustaciju.
* Online kviz koji obuhvata znanja o održivosti, miksologiji i digitalnim alatima.
*  Portfolio polaznika koji dokumentuje pripremljene koktele, digitalne menije, i promotivne aktivnosti.
 |
| (Potvrđeno Sporazumom o razumijevanju) | Centar za stručno obrazovanjeIspitni centar |
| Pružaoci usluga | Srednje ugostiteljske škole, obrazovni centri i centri za obrazovanje odraslih |
| **Dodatne informacije (ukoliko je primjenjivo)** | Uslovi za pohađanje obuke | Minimum završena srednja stručna škola u sektoru ugostiteljstva**Ukupno potrebno sati učenja:*** Teorijska nastava (20 sati): Održiva miksologija, digitalni alati, sigurnosni standardi.
* Praktična obuka (40 sati): Priprema koktela, implementacija zero-waste praksi.
* Samostalni rad i priprema za provjeru (30 sati): Kreiranje menija, rad na promociji.
* Evaluacija (10 sati): Prezentacija koktela, digitalni angažman, portfolio.
 |
| Preporučeno trajanje obuke |
| **Detaljni sadržaj****(nacionalni, ukoliko je potrebno)** | Mjesto u postojećim obrazovnim programima | Ovaj mikrokredencijal je po nivou autonomije i odgovornosti na 3 nivou Crnogorskog kvalifikacionog okvira  |
| Referenca ka nacionalnom okviru kvalifikacija |
| Broj kredita5 ECTS |