|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **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 obrazovanje  Ispitni 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 kredita  5 ECTS |