

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.	• 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.

			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.	
	Priznato/Prihvaćeno od	Kriterijumi		Procedure
	(Validacija)	• Kreiranje menija s najmanje pet koktela koristeći lokalne sastojke • Demonstracija održivih tehnika (zero-waste i reciklaža)		• Formiranje komisije za procjenu • Izrada prakticnog projekta na zadatu temu

		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.	- 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	
	Pružaoци 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	