

Kinnitatud direktori A. Gritskov poolt

13.09.2022, Tallinn

Õppekava nimetus	Sommeljee baaskoolitus
Õppekavarühm	Teeninduse interdistsiplinaarne õppekavarühm
Koolituse eesmärk	Anda õppijatele teoreetilised ja praktilised teadmised, oskused vilumused ning hoiakud, et areneda kompetentseks, konkurentsivõimeliseks ja ettevõtlikuks töötajaks Eesti ja Euroopa tööturul toitlustusteenuseid pakkuvast ettevõttes sommeljee ja veinispetsialistina. Kujundada õppijates iseseisva töö oskust, loovust, algatus-, otsustus- ja vastutusvõimet ning teenindus- ja suhtlemisvalmidust, arendada ja süvendada järgmisi võtmeoskusi: degustatsiooni, serveerimis- ja presentatsiooni oskused, veinikaardi koostamine, nõuandmine, veini hoidmine.
Õppekeel	vene keel
Õpiväljundid	Koolituse läbimisel: <ul style="list-style-type: none">- Õppija on omandanud süsteemsed teadmised sommeljee teenuste valdkonna põhimõistetest, teooriatest, meetoditest, printsiipidest ja arengutrendidest.- Omab tööks vajalikke oskusi ja hoiakuid töötamaks toitlustusteenuseid pakkuvast ettevõttes veinispetsialistina- Omab iseseisva töö oskusi, valdab tööks vajalikke teenindus- ja suhtlusoskusi ning info- ja kommunikatsioonitehnoloogiaid.- Tegutseb ja käitub vastavalt eetilistele, esteetilistele ja muudele sotsiaalselt heakskiidetud normidele lähtudes.- Teab terrior tähtsust; viinamarja kasvatamise ja veinide valmistamise protsesse ja tehnoloogiat- Veini hoidmise ja hinna kujundamise põhimõtteid- Teab veinide degusteerimise põhimõtteid- Teab veini ja toidu sobimise aluseid- Teab veiniklaaside kujusid ja oskab kasutada neid veini serveerimiseks- Oskab koostada veinikaarte

Õpingute alustamise tingimused, juhul kui need on eeltingimuseks õpiväljundite saavutamisel	<p>Sommeljee baaskoolituse õppekaval õpingute alustamise tingimus on põhihariduse olemasolu. Vastuvõtt toimub vastavalt dokumendis "Õppekorralduse alused" sätestatud tingimustele.</p>
Õppe kogumaht, sealhulgas auditoorse, praktilise ja iseseisva töö osakaal	<p>30 akadeemilist tundi (30 ak. tundi auditoorne ja praktiline õppetöö, 0 ak. tundi ettevõtte praktika, 0 ak. tundi iseseisvat tööd)</p>
Õppe sisu	<ol style="list-style-type: none"> 1. Sissejuhatus: veini ajalugu, viinamarjasordid, terroir. (1,5 ak. tundi) 2. Veinid ja kliima. Viinamarja kasvatamine ja saak viimastel aastatel. Raha investeerimine. (1 ak. tundi) 3. Prantsusmaa veinid: sordid, regioonid, terroir, kvaliteedi määramise süsteem. (5 ak. tundi) 4. Hispaania ja Portugaalia veinid. (2,5 ak. tundi) 5. Itaalia veinid - põhja ja lõuna regioonid, Vahemere riigid. (5 ak. tundi) 6. Saksamaa ja Austria veinid: sordid, regioonid, terroir, kvaliteedi määramise süsteem. (2,5 ak. tundi) 7. Ida Euroopa riigid: Ungari, Slovakkia, Rumeenia, Moldova. (2,5 ak. tundi) 8. Musta mere riigid: Krasnodari regioon, Gruusia, Armeenia, Türgi, Ukraina (2,5 ak. tundi) 9. Destillaadid – konjak, armagnac, grappa, brändi, calvados, rumm, jne: valmistamise tehnoloogia, seadused, degustatsiooni põhimõtted. (3.5 ak. tundi) 10. Sommeljee töö põhimõtted. Serveerimise reeglid. Veini ja toidu sobimise alused. Veiniklaaside kujud. Veinikaart. (3 ak. tundi) 11. Eksam (1 ak.tundi)
Praktika korraldus	<p>Praktilise õppetöö osa sommeljee baaskoolituse õppekavas koosneb õppekava teemadega ettenähtud praktiliste ülesannete täitmisest õppeprotsessi ajal, nt igas loengus toimub 5-6 sordi degustatsioon.</p>

Õppekeskkonna kirjeldus	<p>Koolitus toimub aadressil Sõle 3, Tallinn. Koolitusklassid vastavad tervisekaitse nõuetele. Igale koolitusel osalejale tagatakse kohvipaus. Koolitusel on võimalik kasutada toimivat internetiühendust. Õppeklassid on varustatud tänapäevaste koolitusvahenditega (dataprojektor, sülearvuti, tahvel jm). Koolitusgruppide suurused on erinevad, sõltuvalt koolituse sisust, kuid eesmärgiks on tagada individuaalne areng koolituse jooksul ning õpimotivatsiooni säilimine. Kõik õppematerjalid tagatakse õpilastele kooli poolt. Kööklaboratooriumis on 6 neljakohalist elektripliiti praeahjuga; 7 kraanikaussi ja 7 valamut, nõudepesumasin ning kõik vajalikud töövahendid laboratorsete tööde teostamiseks; köök-laboratooriumis on sundventilatsioon (väljatõmme, kubu); kööginõud ja köögiseadmed; õpikud.</p>
Õppematerjalide loend, juhul kui õppekava läbimiseks on ette nähtud õppematerjalid	<p>Lektorite poolt koostatud slaidid; lektorite poolt valitud ja viidatud artiklid, kirjandus.</p>
Lõpetamise tingimused ja väljastatavad dokumendid	<p>Tunnistus väljastatakse õppijale juhul, kui õppija on osalenud vähemalt 75% õppetundidest ja sooritanud kõik vajalikud ülesanded ning testid.</p>
Koolituse läbiviimiseks vajaliku kvalifikatsiooni, õpi- või töökogemuse kirjeldus koolitajal	<p>Rein Kasela - Eesti kuulsaim sommeljee, veinikoolitaja ja veinikaupmees. Arendas veinikultuuri Eestis. Asutas Eesti Sommeljeede Assotsiatsioon 2000 a.</p>