

Kinnitatud direktori A. Gritskov poolt 13.09.2022, Tallinn

Muudetud 20.04.2023



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 pakkuvas ettevõttes sommeljee ja veini spetsialistina. 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, teooria test, meetoditest, printsiipidest ja arengutrendidest;- omab tööks vajalikke oskusi ja hoiakuid töötamaks toitlustusteenuseid pakkuvas 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;

	<ul style="list-style-type: none"> - teab veini ja toidu sobimise aluseid; - teab veiniklaaside kujusid ja oskab kasutada neid veini serveerimiseks; - oskab koostada veinikaarte.
Sihtgrupp	Täiskasvanud, kes soovivad alustada karjääri sommeljeena või pakkuda veini ja toidu sobimise teenust oma toitlustusettevõttes.
Õpingute alustamise tingimused, juhul kui need on eeltingimuseks õpiväljundite saavutamisel	Sommeljee baaskoolituse õppekava alusel võib asuda õppima isik, kelle vanus on vähemalt 21 aastat ning kelle tervislik seisund võimaldab õppida ja töötada antud alal. Kursuse programm on mõeldud nii naistele, kui ka meestele.
Õppe kogumaht, sealhulgas auditoorse, praktilise ja iseseisva töö osakaal	40 akadeemilist tundi (40 ak. tundi auditoorne ja praktiline õppetöö, 0 ak. tundi ettevõtte praktika, 0 ak. tundi iseseisvat tööd)
Õppe sisu	<ol style="list-style-type: none"> 1. Sissejuhatus: veini ajalugu, viinamarjasordid, terroir. (3 ak. tundi) 2. Veinid ja kliima. Viinamarja kasvatamine ja saak viimastel aastatel. Raha investeerimine. (3 ak. tundi) 3. Prantsusmaa veinid: sordid, regioonid, terroir, kvaliteedi määramise süsteem. (4 ak. tundi) 4. Hispaania ja Portugaalia veinid. (4 ak. tundi) 5. Itaalia veinid - põhja ja lõuna regioonid, Vahemere riigid. (4 ak. tundi) 6. Saksamaa ja Austria veinid: sordid, regioonid, terroir, kvaliteedi määramise süsteem. (4 ak. tundi) 7. Ida Euroopa riigid: Ungari, Slovakkia, Rumeenia, Moldova. (4 ak. tundi) 8. Musta mere riigid: Krasnodari regioon, Gruusia, Armeenia, Türgi, Ukraina (4 ak. tundi) 9. Destillaadid – konjak, armagnac, grappa, brändi, calvados, rumm, jne: valmistamise tehnoloogia, seadused, degustatsiooni põhimõtted. (4 ak. tundi) 10. Sommeljee töö põhimõtted. Serveerimise reeglid. Veini ja toidu sobimise alused.

	<p>Veiniklaaside kujud. Veinikaart. (4 ak. tundi) 11.Eksam (2 ak.tundi)</p>
Õppemeetodid	Loengud ja degustatsioonid.
Praktika korraldus	Praktilise õppetöö osa sommeljee baaskoolituse õppekavas toimub koolis ja koosneb õppekava teemadega ettenähtud praktiliste ülesannetest õppeprotsessi ajal, st igas loengus toimub 5-6 veinisordi degustatsioon.
Õppekeskkonna kirjeldus	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 kraanikausi ja 7 valamut, nõudepesumasin ning kõik vajalikud töövahendid laboratorsete tööde teostamiseks; köök-laboratooriumis on sundventilatsioon (väljatõmme, kubu); kööginõud ja köögiseadmed; õpikud.
Õppematerjalide loend, juhul kui õppekava läbimiseks on ette nähtud õppematerjalid	Lektorite poolt koostatud slaidid ja konspektid; lektorite poolt valitud ja viidatud artiklid, kirjandus. Koolitusel kasutatakse alkohol ja toit.
Lõpetamise tingimused ja väljastatavad dokumendid	Tunnistus väljastatakse õppijale juhul, kui õppija on osalenud vähemalt 75% õppetundidest ja sooritanud kõik vajalikud vajalikud ülesanded ja eksam.

Koolituse läbiviimiseks vajaliku kvalifikatsiooni, õpi- või töökogemuse kirjeldus koolitajal

Rein Kasela - Eesti kuulsaim sommeljee, veinikoolitaja ja veinikaupmees. Arendas veinikultuuri Eestis. Asutas Eesti Sommeljeede Assotsiatsioon 2000 a.