

Kinnitatud direktori A. Gritskov poolt 01.09.2021, Tallinn



Muudetud 14.04.2023

<b>Õppekava nimetus</b>	Baarmeni koolitus
<b>Õppekavarühm</b>	Majutamine ja toitlustamine
<b>Õppekava koostamise alus</b>	Kutsestandard "Baarmen, tase 4".
<b>Koolituse eesmärk</b>	Baarmeni koolituste eesmärgiks on võimaldada õppijal omandada teadmised, vilumused, oskused ja hoiakud tööks baarmenina majutuse-, toitlustamisevõtetes nii Eestis, kui ka välismaal; luua eeldused õpingute jätkamiseks ja elukestvaks õppeks ning kujundada õppijates valmidus iseseisvaks tööks ja pidevaks erialaseks enesetäiendamiseks.
<b>Õppekeel</b>	vene keel
<b>Õpiväljundid</b>	<p>Koolituse läbinu:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- planeerib enda tööaja lähtuvalt töögraafikust; oskab valmistada ee oma töökoha, vastavalt antud juhenditele, varustades selle vajalike töövahenditega ja töö tegemiseks vajalike toodetega;</li><li>- käitleb kauba;</li><li>- teenindab kliente lähtudes heast tavast ja müüb tooteid;</li><li>- valmistab ja serveerib alkohoolseid jooke, mittealkohoolseid jooke ja segujooke;</li><li>- kasutab tööks vajalikud töövahendid ja hoiab korras oma töökoha;</li><li>- järgib tööohutus- ja hügieeninõudeid;</li><li>- järgib alkoholiseadust, tubakaseadust ja tarbijakaitseseadust;</li><li>- kasutab töös eesti keelt B1 tasemel ja inglise keelt A2 tasemel.</li></ul>

<b>Sihtgrupp</b>	Täiskasvanud, kes soovivad töötada baarmenina või baaridaamina toitlustus- ja meelelahutusteenust pakkuvas ettevõttes.
<b>Õpingute alustamise tingimused</b>	Baarmeni algkoolituse õppekava alusel võib asuda õppima isik, kes on omandanud põhihariduse ning kelle tervislik seisund võimaldab õppida ja töötada antud alal. Kursuse programm on mõeldud nii naistele, kui ka meestele. Vastuvõtu vanus on vähemalt 18 aastat.
<b>Õppe kogumaht, sealhulgas auditoorse, praktilise ja iseseisva töö osakaal</b>	240 akadeemilist tundi (84 ak. tundi auditoorne õppetöö, 40 ak. tundi praktika koolikeskkonnas, 80 ak. tundi ettevõtte praktika, 36 ak. tundi iseseisvat tööd)
<b>Õppe sisu</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sissejuhatus (2 ak. tundi)</li> <li>• Töö planeerimine ja korraldamine (2 ak. tundi)</li> <li>• Jookide valmistamine ja serveerimine (24 ak. tundi)</li> </ul> - mittealkohoolsed joogid (sh kohvid ja teejoogid) - alkoholijoogid <ul style="list-style-type: none"> <li>• Kokteilide valmistamine ja serveerimine, sh alkohoolsed ja mittealkohoolsed segujoogid (16 ak. tundi)</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kliendi teenindamine ja toodete müümine (8 ak. tundi)</li> <li>• Töövahendid ja töökoha korrashoid (6 ak. tundi)</li> <li>• Kaupade käitlemine (2 ak. tundi)</li> <li>• Praktika (80 ak. tundi)</li> <li>• Eksam (4 ak.tundi)</li> <li>• Toiduhügieen (16 ak.tundi)</li> <li>• Alkoholi-, tubaka- ja tarbijakaitseseadus (4 ak.tundi)</li> <li>• Praktiline eesti keel (20 ak.tundi)</li> <li>• Praktiline inglise keel (20 ak.tundi)</li> </ul>
<b>Õppemeetodid</b>	<p>Loengud, paaris- ja grupidöö, praktilised ülesanded koolikeskkonnas, õppevideode vaatamine, iseseisev töö (küsimuste vastamine, usaldusväärse informatsiooni leidmine, keele oskuste harjutamine), õppepraktika ettvõttes.</p>
<b>Praktika korraldus</b>	<p>Praktika mooduliga taotletakse, et õpilane arendab, täiendab ja rakendab teoreetilises õppetöös omandatud teadmisi ja oskusi praktilises töökeskkonnas, kujundab sotsiaalseid oskusi, isiksuseomadusi ja hoiakuid, mis tõstavad õpilase valmisolekut tulevaseks tööeluks. Moodul loetakse arvestatuks, kui on sooritanud praktika, esitatud koolile õigesti koostanud nõutavad praktikadokumendid. Kool tagab igale õppijale praktikakoha. Praktika maht on 80 akadeemilist tundi ehk 60 astronoomilist tundi. Distantõppe perioodil õppimise ajavahemiku saab pikendada.</p>
<b>Õppekeskkonna kirjeldus</b>	<p>Koolitus toimub aadressil Sõle 3, Tallinn. Rühma suurus on kuni 10 õpilast. Koolitusklassid vastavad tervisekaitse nõuetele. Igale klassiruumis koolitusel osalejale tagatakse kohvipaus. Koolitusel on võimalik kasutada toimivat internetiühendust. Õppeklassid on varustatud tänapäevaste koolitusvahenditega (dataprojektor, sülearvuti, tahvel jm). Kõik õppematerjalid tagatakse õpilastele kooli poolt. Köök-laboratooriumis on 6 neljakohalist elektripliit praehjuga; 7 kraanikaussi ja 7 valamut, nõudepesumasin ning kõik vajalikud töövahendid praktiliste tööde teostamiseks; köök-laboratooriumis on sundvenlatsioon (väljatõmme, kubu); kööginõud ja köögiseadmed.</p>

<p><b>Õppematerjalide loend, juhul kui õppekava läbimiseks on ette nähtud õppematerjalid</b></p>	<p>Koolitajate poolt koostatud õppematerjal (konspektid, töölehed ja esitlused, videomaterjal); baarmeni alased raamatud.</p>
<p><b>Lõpetamise tingimused ja väljastatavad dokumendid</b></p>	<p>Tunnistus väljastatakse õppijale juhul, kui õppija on:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. osalenud vähemalt 75% õppetundidest</li> <li>2. sooritanud kõik vajalikud ülesanded (sh toiduhügieeni test) ja koolieksam</li> <li>3. läbinud praktika ja saanud selle kohta positiivse hinnangu.</li> </ol> <p>Tõend koolituses osalemise või selle läbimise kohta väljastatakse õppijale juhul, kui õppija on osalenud vähem kui 75% õppetundidest või kui õppija ei saavutanud kõiki õppekava lõpetamiseks nõutud õpiväljundeid. Tõend väljastatakse vastavalt tundide arvule, kus osaleja osales.</p> <p>Lõpetamisel väljastatavad dokumendid:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Eriala tunnistus</li> <li>2. Toiduhügieeni tunnistus.</li> </ol>
<p><b>Koolituse läbiviimiseks vajaliku kvalifikatsiooni, õpi- või töökogemuse kirjeldus koolitajal</b></p>	<p>Jey Mamedov on <i>The Babylon Bar</i> kaasasutaja. Baari erialane töөгemus on alates 2012 erinevates tippbaarides, sh <i>Whisper Sister</i> ja <i>Clayhills Gastropub</i>.</p> <p>Tõnu Niinemäe on toitlustusala professionaal, kellel on väga head erialased teadmised ja kogemused kelneri/ettekandaja /teenindaja töös. 10 aastane praktiline töökogemus HoReCa valdkonnas, tunnustus ja võidud kelnerite konkursitel, kogemus ja teadmised koolitaja töös. Tõnu on olnud seotud restoranide ja toitlustusfirmadega rohkem kui 30 aastat, sealhulgas töötanud erinevatel juhtivatel kohtadel ka HoReCa sektoris. Tõnu on saanud koolitaja väljaõppe ja ta on aastaid teinud koolitaja ja lektori tööd Eestis.</p> <p>Julia Rogova on teetseremoonia ja joogiõpetuse korraldaja, tee- ja kohvimaja omanik. Pidevalt</p>

korraldab ja peab loenguid ja meisterklasse, mis on seotud Food and Tea pairingu, teekultuuri ja tee joomise etiketiga. Töökogemus antud valdkonnas rohkem kui 10 aastat. Restoranide ja kohvikute partner personali koolitamises teekaardi koostamisel. On osalenud paljudel täienduskooltustel seotud teekultuuriga, sh Hiinas.

Diana Malkevitš on toiduhügieeni kutseõpetaja koka koolides alates 1985.a.

Angela Melihova. Õigusteaduste doktor, rohkem kui viiekümne Tsiviilõiguse teadustööde ning koolitusmetoodikate autor. Aktiivselt tegeleb õiguspraktikaga. Mooduli "Sissejuhatus lapsehoidja töösse" õppejõud.

