

Kinnitatud direktori A. Gritskov poolt

01.04.2020, Tallinn

Õppekava nimetus	Baarmeni algkoolitus
Õppekavarühm	Majutamine ja toitlustamine
Koolituse eesmärk	Baarmeni koolituste eesmärgiks on võimaldada õppijal omandada teadmised, vilumused, oskused ja hoiakud tööks baarmenina majutuse-, toitlustamisettevõtetes nii Eestis, kui ka välismaal; luua eeldused õpingute jätkamiseks ja elukestvaks õppeks ning kujundada õppijates valmidus iseseisvaks tööks ja pidevaks erialaseks enesetäiendamiseks.
Õppekeel	eesti/vene
Õpiväljundid	Koolituse läbimisel õppija: <ul style="list-style-type: none">- Oskab planeerida enda tööaja lähtuvalt töögraafikust; oskab valmistada ette oma töökoha, vastavalt etteantud juhenditele, varustades selle vajalike töövahenditega ja töö tegemiseks vajalike toodetega, hoiab oma töökoha korras;- Oskab käidelda kauba- Oskab teenindada ja müüa tooteid- Oskab valmistada ja serveerida alkohoolseid ja mittealkohoolseid jooke- Oskab kasutada tööks vajalikud töövahendid ja hoida koras oma töökoha

<p>Õpingute alustamise tingimused, juhul kui need on eeltingimuseks õpiväljundite saavutamisel</p>	<p>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. Vastuvõtt toimub vastavalt dokumendis "Õppekorralduse alused" sätestatud tingimustele. Vastuvõtu vanus on vähemalt 18 aastat.</p>
<p>Õppe kogumaht, sealhulgas auditoorse, praktilise ja iseseisva töö osakaal</p>	<p>200 akadeemilist tundi (80 ak. tundi auditoorne õppetöö, 40 ak. tundi praktika koolikeskkonnas, 80 ak. tundi ettevõtte praktika, 40 ak. tundi iseseisvat tööd)</p>
<p>Õppe sisu</p>	<p>Sissejuhatus (4 ak. tundi) Töö planeerimine ja korraldamine (6 ak. tundi) Alkoholivaba jookide valmistamine ja serveerimine (8 ak. tundi) Alkoholijookide valmistamine ja serveerimine (16 ak. tundi) Kokteilide valmistamine ja serveerimine (16 ak. tundi) Teenindamine ja toodete müümine (12 ak. tundi) Töövahendid ja töökoha korrashoid (8 ak. tundi) Kaupade käitlemine (4 ak. tundi) Praktika (80 ak. tundi) Eksam (6 ak.tundi)</p>

<p>Praktika korraldus</p>	<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 nõutavad praktikadokumendid ja praktikaaruanne praktika lõpuseminaris kaitstud. Kool tagab igale õppijale praktikakoha. Praktika maht on 80 akadeemilist tundi ehk 60 astronoomilist tundi.</p>
<p>Õppekeskkonna kirjeldus</p>	<p>Koolitus toimub aadressil Sõle 3, Tallinn. Koolitusklassid vastavad tervisekaitse nõuetele. Iga 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. Köök-laboratooriumis on 6 neljakohalist elektripliiti praeahjuga; 7 kraanikaussi ja 7 valamut, nõudepesumasin ning kõik vajalikud töövahendid praktiliste tööde teostamiseks; köök-laboratooriumis on sundventilatsioon (väljatõmme, kubu); kööginõud ja köögiseadmed; õpikud</p>
<p>Õppematerjalide loend, juhul kui õppekava läbimiseks on ette nähtud õppematerjalid</p>	<p>Õppematerjalid: õpetaja koostatud konspekt, baarmeni alased raamatud.</p>

<p>Lõpetamise tingimused ja väljastatavad dokumendid</p>	<p>Tunnistus väljastatakse õppijale juhul, kui õppija on osalenud vähemalt 75% õppetundidest ja sooritanud kõik vajalikud ülesanded ning testid. Õpilane on läbinud praktika, esitanud ja kaitsnud eneseanalüüsi vormi praktilise töökogemuse kohta ja saanud selle kohta positiivse hinnangu. 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>Koolituse läbiviimiseks vajaliku kvalifikatsiooni, õpi- või töökogemuse kirjeldus koolitajal</p>	<p>Andrei Gritskov: ekspert ja restorani kultuuriideoloog, Tetkooli direktor. Täiskasvanute koolitaja 17-aastase kogemusega, Le Cordon Bleu (London) kooli lõpetaja., kutsepedagoog.</p> <p>Irina Soldatova: toiduhügieeni ja esmaabi õpetaja, Hooldaja koolituse lektor – kõrgharidus (Tallinna Meditsiinkool, kiitusega, 1991.a. ämmaemand; Tallinna Tervishoiu Kõrgkool, 2012.a., ämmaemand; Eesti Punane Rist, esmaabiõpetaja al.2008; Tallinna Ülikool, 2012.a., kutsepedagoogika). Üldstaaž 21 aastat. Õpetamise kogemus – 6 aastat. Töötanud Tallinna Erateeninduskoolis al. 2009.a. Kutsepedagoog, Täiskasvanute koolitaja, VI tase.</p>