

Õppekava kinnitatud
08.06.2010
direktori kk 1.1-7/207
Muudetud direktori 01.09.2011
käskkirjaga nr 1.1 – 7/2

Õppeasutus: NARVA KUTSEÕPPEKESKUS
Õppeasutuse kood: 70005996

ÕPPEKAVA REGISTREERIMISLEHT

Õppekavarühm MAJUTAMINE JA TOITLUSTAMINE
ISCED 97 liigituse järgi

Õppekava BAARMEN
nimetus eesti keeles
Barman
nimetus inglise keeles

Õppekava kood EHIS-es
Õppekeel vene

| | | |
|---|-----------------------|-------------------------------------|
| Kutseõppe liik | | kutseõpe põhikoolis ja gümnaasiumis |
| | | põhihariduse nõudeta kutseõpe |
| | | kutseõpe põhihariduse baasil |
| | | Kutsekeskharidusõpe |
| | X | kutseõpe keskhariduse baasil |
| Maht õppenädalates (õn) | 20 ÕPPENÄDALAT | |
| <p>Õppekava koostamise alus haridus- ja teadusministri 22.01.2009.a. määrusega nr 14 kinnitatud ja 25.03.2010 määrusega nr 14 muudetud Majutamise ja toitlustamise erialade riiklik õppekava, Teeninduse Kutseõppekogu 8. detsembril 2009. a otsusega nr. 3 kinnitatud baarmen II, III kutsestandardi, ESF projekti "Kutseõppeasutuse õppekavade arendus" raames väljatöötatud majutamise ja toitlustamise valdkonna õppekavade õppesisud ja REKKi õppekava koostamise juhend.</p> | | |
| <p>Õppekava eesmärgid ja ülesanded Õppekava eesmärkideks on tagada võrdsed võimalused kutseõppe omandamiseks baarmeni erialal keskhariduse baasil so anda õpilastele teadmisi ja oskusi, arendada vilumusi ja hoiakuid, mis on vajalikud töötamiseks baarmenina toitlustusteenuseid pakkuvates ettevõtetes; võimalus omandada sotsiaalseks toimetulekuks vajalikke teadmisi ja oskusi; võimalus luua baas edasisteks õpinguteks, elukestvaks õppeks. Edukaks konkureerimiseks avatud tööturul on õppekava ülesanne orienteerida õppijad pidevõppele, soodustada algatusvõime arengut ja anda võimalus järgmiste oluliste üldpädevuste omandamiseks: meeskonnatööoskus; probleemide lahendamise ja otsuste tegemise oskus; loov-kriitilise mõtlemise oskus; suhtlemisoskus.</p> | | |
| <p>Nõuded õpingute alustamiseks Baarmeni erialal võivad õppima asuda isikud, kes on omandanud keskhariduse ja läbinud kelneri õppekava, kelle tervislik seisund võimaldab õppida ja töötada toitlustus- ja majutusteeninduse valdkonna kutsealadel; esitada tuleb isiklik avaldus; haridust tõendava dokumendi originaal; passikoopia; arstitõend; 3 fotot.</p> | | |
| <p>Õppekava struktuur Õppekava kogumaht 20 õppenädalat. 1. Üld- ja põhiõpingute moodulid (sh praktika) Üld- ja põhiõpingute maht on kokku 18 õn: Teenindus ja müügitöö baaris 5 õn, Joogiõpetus II 4 õn, Kutsealane inglise keel II 2 õn, Kutsealane soome keel II 2 õn. Praktika 5 õn. 2. Valikõpingute moodulid Valikõpingute maht on kokku 1 õn: Kutsealane eesti keel 1õn, Catering teenindus 1 õn või Etikett 1õn. Baarmeni lõpueksam 1 õn.</p> | | |
| <p>Nõuded õpingute lõpetamiseks: õpingud loetakse lõpetatuks, kui on saavutatud õppekavas esitatud õpitulemused, sooritatud positiivsele tulemusele eriala lõpueksam.</p> | | |

Lõpetamisel väljastatavad dokumendid Kooli lõputunnistus kutseõpe keskhariduse baasil läbimise kohta ja hinnetelett. Õpilane võib vastavalt soovile sooritada kutseeksami.

Õppekava vastab sisuliselt ja vormistuslikult esitatud nõuetele200...a.

.....
/ees- ja perenimi, allkiri/

Riikliku Eksami- ja Kvalifikatsioonikeskuse kutsehariduse osakonna peaspetsialist

perenimi, allkiri/
 Õppeasutus **NARVA KUTSEÕPPEKESKUS**
 Õppeasutuse kood 70005996

Address Kreenholmi 45, Narva 20104
 Telefon/Faks 35 69341/35 69370
 e-post nvtc@nvtc.ee

Õppekavarühm **MAJUTAMINE JA TOITLUSTAMINE**
 ISCED 97 liigituse järgi

Õppekava nimetus **BAARMEN**
 Eesti keeles
Barman
 Inglise keeles

Kutseõppe liik **kutseõpe keskhariduse baasil**

Õppekava maht (õppenädalates): 20

Õppekeel vene

Kinnitan **Margus Ojaots**
 kooli direktori nimi, allkiri

Käskkirja nr 1.1-7/207
 Kuupäev 16.12.2008

pitsat

Kooskõlastatud
 Kooli õppenõukogu

nr 5, 17.05.2010
 Koosoleku protokollin nr, kuupäev

Kooli nõukogu

nr 2, 17.05.2010
 Koosoleku protokollin r, kuupäev

Kontaktisik **Riina Veidenbaum**
 õppedirektor

Telef 35 69342
 Faks 35 69370
riina.veidenbaum@nvtc.ee

Registreeritud Eesti Hariduse Infosüsteemis

Kuupäev

Sisukord

| | |
|--|-----------|
| 1. ÜLDOSA | 5 |
| 1.2. ÕPPEKAVA KOOSTAMISE ALUS..... | 5 |
| 1.2 EESMÄRGID JA ÜLESANDED | 5 |
| 1.3 NÕUDED ÕPINGUTE ALUSTAMISEKS | 5 |
| 1.4 ÕPPEKAVA STRUKTUUR | 6 |
| 1.4.1 Moodulite loetelu ja maht..... | 6 |
| 1.4.2. Praktikakorraldus..... | 7 |
| 1.4.3. Valikõpingute valiku võimalused ja tingimused | 8 |
| 1.5 ÜLDISED HINDAMISE PÕHIMÕTTED..... | 9 |
| 1.6 NÕUDED ÕPINGUTE LÕPETAMISEKS..... | 10 |
| 1.7 ÕPPEKAVA KOOSTAJAD..... | 10 |
| 2. ÕPPEKAVA MOODULITE KIRJELDUSED | 11 |
| 2.1 ÜLD- JA PÕHIÕPINGUTE MOODULID (SH PRAKTIKA) | 11 |
| <i>TEENINDUS JA MÜÜGITÖÖ BAARIS</i> | 11 |
| <i>JOOGIÕPETUS II</i> | 15 |
| <i>KUTSEALANE INGLISE KEEL II</i> | 19 |
| <i>KUTSEALANE SOOME KEEL II</i> | 21 |
| BAARMENI PRAKTIKA TOITLUSTUSETTEVÕTTES | 23 |
| VALIKÕPINGUD | 24 |
| <i>LÕPUEKSAM (BAARMEN)</i> | 27 |
| LISAD..... | 30 |
| LISA 1 BAARMENI LÕPUEKSAM..... | 30 |
| LISA 2 ÕPPEKAVAGA SEOTUD ÕPPEBAASI KIRJELDUS | 32 |
| LISA 3 ÕPPEKAVAGA SEOTUD ÕPETAJAD | 33 |

1. ÜLDOSA

1.2. ÕPPEKAVA KOOSTAMISE ALUS

Baarmeni õppekava on koostatud haridus- ja teadusministri 22.01.2009.a. määrusega nr 14 kinnitatud ja 25.03.2010 määrusega nr 14 muudetud Majutamise ja toitlustamise erialade riikliku õppekava, Teeninduse Kutsenõukogu 8. detsembri 2009. a otsusega nr. 3 kinnitatud baarmen II, III kutsestandardi, ESF projekti "Kutseõppeasutuse õppekavade arendus" raames väljatöötatud majutamise ja toitlustamise valdkonna õppekavade õppesisude ja REKKi õppekava koostamise juhendi alusel.

1.2 EESMÄRGID JA ÜLESANDED

Käesolev õppekava on Narva Kutseõppekeskuse baarmeni eriala kutseõpe keskhariduse baasil õpetamise alusdokument.

Õppekava eesmärkideks on võimaldada õppijal omandada teadmisi, oskusi ja hoiakuid töötamiseks majutus- ja toitlustusettevõtetes ning luua eeldused õpingute jätkamiseks ja elukestvaks õppeks.

Narva Kutseõppekeskuse baarmeni eriala õppekavaga kehtestatud kutsealase koolituse eesmärk on tagada võrdsed võimalused kutsehariduse omandamiseks baarmeni erialal so

- anda õpilastele teadmisi ja oskusi, arendada vilumusi ja hoiakuid, mis on vajalikud töötamiseks baariteenuseid pakkuvates ettevõtetes;
- võimalus omandada sotsiaalseks toimetulekuks vajalikke teadmisi ja oskusi;
- võimalus luua baas edasisteks õpinguteks, elukestvaks õppeks.

Baarmeni eriala õppekava kohaselt on Narva Kutseõppekeskuse koolituse ülesanne luua õppijate vajadustele vastav, isiksuse mitmekülgset arengut toetav õpikeskkond ja tagada õppuritele võimalus:

- omandada teadmisi teenindusest ja müügitööst baaris,
- omandada teadmisi jookide serveerimisest ja kokteilide valmistamisest;
- omandada teadmisi toodetest ja teenustest, et neid ka klientidele tutvustada;
- õppida tellimuste vastuvõtmist ja edastamist;
- süvendada inglise keel ja kutsealase soome keele oskust;
- õppida arveldama erinevate maksevahenditega.

Edukaks konkureerimiseks avatud tööturul on õppekava ülesanne orienteerida õppijad pidevõppele, soodustada algatusvõime arengut ja anda võimalus järgmiste oluliste üldpädevuste omandamiseks:

- Meeskonnatööoskus;
- Probleemide lahendamise ja otsuste tegemise oskus;
- Loov- kriitilise mõtlemise oskus;
- Suhtlemisoskus.

1.3 NÕUDED ÕPINGUTE ALUSTAMISEKS

Baarmeni õppekava alusel võib asuda õppima õppiija, kes on omandanud keskhariduse ja läbinud kelneri õppekava.

Vastuvõtt toimub vastavalt Narva Kutseõppekeskuse vastuvõtueeskirjadele.

Narva Kutseõppekeskusesse astumiseks tuleb esitada:

- isiklik avaldus;
- haridust tõendava dokumendi originaal;
- passikoopia;
- arstitõend;
- 3 fotot.

Vastuvõtt Narva Kutseõppekeskusesse toimub kutsesobivusvestluse alusel. Vastuvõtu viib läbi ja teeb vastavad otsused vastuvõtukomisjon. Vastuvõetavate õppurite arv Narva Kutseõppekeskuses õpetatavale Baarmeni erialale kinnitatakse Narva Kutseõppekeskuse direktori käskkirjaga.

Välismaalaste ja kodakondsuseta isikute õppima asumine on reguleeritud Eesti Vabariigi Valitsuse õigusaktidega.

1.4 ÕPPEKAVA STRUKTUUR

Narva Kutseõppekeskuse kutseõpe keskhariduse baasil baarmeni õppekava õppeaja kestvus on kokku 0,5 aastat ehk 20 õppenädalat. Ühe õppenädala pikkuseks on 40 tundi, mis sisaldab nii teoreetilist kui ka praktilist õpet. Õppekava on ülesehitatud moodulsüsteemis.

Moodulite järjestust võib muuta või õpetada paralleelselt, kuid tuleb arvestada eriala õpetamise loogilist ülesehitust.

Isikuomadusi kujundatakse ja arendatakse kogu õppeprotsessi ajal.

1.4.1 Moodulite loetelu ja maht

| Jrk nr | Moodulite/üldharidusainete nimetused | Maht (õn)1. õppeaastal | | |
|--------|--------------------------------------|------------------------------|----------|----------------|
| | | Auditoorne ja praktiline töö | Praktika | Kogu-maht (õn) |
| I | Üld- ja põhiõpingud | | | |
| 1. | Teenindus ja müügitöö baaris | 4 | 1 | 5 |
| 2. | Joogiõpetus II | 4 | | 4 |
| 3. | Kutsealane inglise keel II | 2 | | 2 |
| 4. | Kutsealane soome keel II | 2 | | 2 |
| 5. | Praktika | | 5 | 5 |
| | Kokku | 13 | 5 | 18 |
| II | Valikõpingud | 1 | | 1 |
| | Kutsealane eesti keel (1 õn T) | | | |
| | Catering teenindus (1 õn T) | | | |
| | Etikett (1 õn T) | | | |
| III | Baarmeni lõpueksam | 1 | | 1 |
| | KOKKU | 14 | 6 | 20 |

1.4.2. Praktikakorraldus

Õpilased suunatakse praktikale vastavalt Narva Kutseõppekeskuse praktika korraldusele.

Nii üld-, põhi- kui valikõpingute teoreetilised teadmised seonduvad koolipraktikaga ja teadmiste kinnistamine toimub koolivälise praktikaga ettevõttes.

Praktika toimub 5 õppenädala jooksul. Praktikal kinnistatakse teoreetilises osas läbitud teadmisi ja omandatakse vastavad töövilumused.

BAARMENI PRAKTIKA TOITLUSTUSETTEVÕTTES

5 õn

1. Eesmärgid

Baarmeni praktika toitlustusettevõttes mooduliga taotletakse, et õppija omandab teadmised ja oskused, mis võimaldavad luua eeldused kliendi rahulolu saavutamiseks baaritöö situatsioonis. Omandada kogemused ja oskused baaritöö planeerimisest ja korraldamisest. Omandada teadmised ja oskused tulla toime erinevate äriideedega baarides, erinevate teenindus- ja müügitoimingutega. Õppida paindlikult kasutama müügi- ja teenindamise põhitehnikaid. Arendada tööks vajalikke isikuomadusi; arendada meeskonnatöö ja suhtlemisoskust. Aru saada muutustest rahvusvahelises joogimoes ning rakendada erialaseid uuendusi. Õppida tundma tootearenduse eesmärkide saavutamise põhimõtteid ning baaritoodete arendamist ja konkurentsivõime tõstmist. Pöörata süvendatult tähelepanu igapäevasele isiklikule- ja tööhügieenile ja tööohutusele, selle nõuete täitmisele. Arendada erialase eesti- ja võõrkeele oskust ning täiendada sõnavara baaritöö valdkonnas.

2. Nõuded mooduli alustamiseks

Läbitud eelnevad kelneri- ja baarmeniõpingute moodulid

3. Õppesisu

3.1. BAARMENI PRAKTIKA ETTEVÕTTES

3.1.1. PLANEERIMISSETAPP. Eneseanalüüs, isiklikud reaalsed eesmärgid kutsealase praktilise kogemuse saamiseks. Vajaliku materjali koostamine praktikale minekuks – CV, avaldus, motivatsioonikiri, lepingu sõlmimine, oskuste nimistu koostamine, ametlik tutvustuskiri tööandjale. Tervisetõend. Tööturvalisus ja tööohutus töökohal.

3.1.2. PRAKTIKA TOITLUSTUSETTEVÕTTES. Toitlustusettevõtte teeninduse planeerimine ja korraldamine. Töökeskond. Töötamine kutsealal. Tööturvalisus. Tööohutus. Baarmeni isiklik hügieen ja välimus. Baarmeni tööks vajalikud isikuomadused ja kutseoskused. Alkoholiseadus. Tubakaseadus. Teooria sidumine praktikaga. Tutvumine baari äriideega. Baari sisustus. Baari tehnoloogiline skeem. Baaritöö reeglid. Ettevalmistustööd tööpäevaks.. Baari laoruumid. Laomajanduse põhimõtted baaritöös, alkoholsete jookide, varude/kaubavarude kontrollimine, kauba tellimise ja vastuvõtmise protseduurid ning dokumentatsioon. Baari teenindusala. Baaris pakutavad tooted. Joogikaart. Teenindusruumide ettevalmistamine. Töökoha ettevalmistamine. Baaritöövahendid, otstarve, ettevalmistamine, kasutamine, korrashoid. Kaupade tellimine, vastu võtmine, ladustamine, kasutamine. Segujookide ja kokteilide valmistamise põhimõtted, tehnikad. Komponendid. Mõõdud. Kaunistamine. Klaasivalik. Klassikalised kokteilid, nende valmistamine ja serveerimine. Külmade ja kuumade jookide serveerimise töövahendid, seadmed, tehnika, tööde järjekord. Toodete ja teenuste esitlemine baaris, jookide ja kokteilide esitlemine. Serveerimine baaris. Jookide doseerimine. Kontrollmeetmed baaris. Baarivarustuse hügieen. Teenindamine baaris. Laudade korrashoid ja koristamine. Klaaside kandmine. Kandikuteenindus. Tuhatooside vahetus. Teenindusprotsess baariteeninduses: klientide vastuvõtmine,

toodete esitlemine, kliendi nõustamine, tellimuse vastuvõtmine, vormistamine, jookide/toitude serveerimine, arvlemine, tagasiside hankimine, klientide ärasaatmine. Kassatoimingud. Veaolukordade lahendamine vastavalt etteantud standardile. Iseseisev töö. Meeskonnatöö.

4. Õpitulemused

Õppija oskab:

- hinnata ja analüüsida oma kutsealaseid oskusi;
- koostada materjale praktikale minekuks – CV, avaldus, leping, oskuste nimistu, ametlik tutvustuskiri tööandjale; pidada praktikapäevikut;
- kinni pidada kokkulepetest, vormiriietuse kandmise nõuetest, järgida tööaegu, hügieeni- ja ohutuse nõudeid;
- hinnata oma toimetulekut probleemsituatsioonides (konfliktid, kriitika, uued inimesed);
- suhelda ja anda hinnangut oma koostöövõimele juhendaja, kaastöötajatega, klientidega; tunda end meeskonnaliikmena; arendada isikuomadusi;
- kasutada müügi- ja teenindamise põhitehnikaid tavapäraistes teenindussituatsioonides;
- planeerida ja ette valmistada baariruumi tööpäevaks;
- serveerida ja teenindada erinevaid kliente baarides
- valida vastavalt tellitud jookidele klaasid, serveerimisviisid
- nõude ja klaaside kandmise võtteid käes, kandikul;
- kliente tervitada, nõustada, vastu võtta tellimusi, hankida tagasisidet ja kliente ära saata;
- esitleda, iseloomustada, valmistada ja serveerida külmi ja kuumi jooke; alkoholiseid ja alkoholivabu jooke, segujooke;
- esitleda baaritooteid ja teenuseid suuliselt ja kirjalikult, telefoni, faksi, posti, interneti teel;
- arvutada tellimuse maksumust ja arveldada erinevate maksevahenditega; kasutada kassaaparaati,
- toimida teenindus- ja müügitoimingutes säästlikult ja efektiivselt;
- toimida tavapärasel klienditeenindussituatsioonides eesti- ja inglise keeles
- hankida võõrkeelset erialast informatsiooni veebist;

5. Hindamine

Praktikamooduli hinne kujuneb kolme hinde kokkuvõttena, mis kõik omavad võrdset tähtsust:

- praktikajuhendaja hinne
- praktikaaruande koostamise ja eneseanalüüsi hinne
- praktika aruande kaitsmise hinne;

Hinnatakse

- õpimapp, esitus – 40% [raportit praktika planeerimise kohta (isiklikud eesmärgid, cv, avaldus, motivatsioonikiri, leping, oskuste nimistu, ametlik tutvustuskiri tööandjale), praktika raportit (ettevõtte organisatsiooni kirjeldus vastavalt praktikajuhendile), praktikapäevikut];
- tagasiside praktikakohast – 20% (teoreetiliste, praktiliste ja sotsiaalsete valmisolekute kohta)
- eneseanalüüs ja –hinnang praktika eesmärkide täitmise kohta, õpetaja hinnang - 40%

1.4.3. Valikõpingute valiku võimalused ja tingimused

Valikõpingute eesmärk on anda õppijale võimalus omandada lisateadmised ja –oskused valitud õppesuunas.

Õpilaskandidaat valib kolmest moodulist ühe mooduli kogumähus 1 õppenädal ja teatab oma valiku vastuvõtukomisjonile kirjalikult.

Valikõpingute raames on võimalik valida järgmiste moodulite vahel:

| | | |
|----|-----------------------|---|
| 1. | Kutsealane eesti keel | 1 |
| 2. | Catering teenindus | 1 |
| 3. | Etikett | 1 |

1.5 ÜLDISED HINDAMISE PÕHIMÕTTED

Hindamise eesmärk

Teadmiste ja oskuste hindamise eesmärk on:

- 1) anda tagasisidet õpilase õpiedukusest ja toetada õpilase arengut;
- 2) suunata õpilase enesehinnangu kujunemist;
- 3) innustada ja suunata õpilast sihikindlalt õppima;
- 4) suunata õpetaja tegevust õpilase õppimise ja individuaalse arengu toetamisel.

Teadmiste ja oskuste hindamise korraldus

Õpilase teadmisi ja oskusi hinnatakse õpilase suuliste vastuste, kirjalike ja praktiliste tööde alusel, arvestades õpilase teadmiste ja oskuste vastavust õppekavas esitatud nõuetele.

Hinnatakse teadmiste ja oskuste omandatust, teadmiste ja oskuste ulatust, õigsust, esituse täpsust ja loogilisust ning rakendamise iseseisvust; õpilase suutlikkust oma teadmisi ning oskusi suuliselt ja kirjalikult väljendada, vigade arvu ja liiki, praktilise töö teostust.

Hinnatakse numbriliselt (hinne) või sõnaliselt (hinnang).

Õpitulemuste hindamine jaguneb:

- 1) õpiprotsessi hindamine (protsessihinne);
- 2) arvestuslik hindamine (arvestuslik hinne);
- 3) kokkuvõttev hindamine (kokkuvõttev hinne);
- 4) eksami hindamine (eksamihinne).

Õpiprotsessi hindamine on üksiktulemuste hindamine. Õpiprotsessi hindamisel arvestatakse õpilase arengut ja nõutavaid õpitulemusi. Protsessihinnete alusel võib välja panna osa arvestuslikke hindeid.

Arvestuslik hindamine on õpitulemuste hindamine mooduli teemade läbimise järel. Arvestuslik hindamine peab toetama mooduli eesmärkide saavutamist. Arvestuslikult hinnatavate õppeülesannete täitmine on kõigile õpilastele kohustuslik.

Kokkuvõttev hindamine. Õpilase õpitulemusi hinnatakse kokkuvõtvalt aasta- ja moodulihinnetega.

Praktika hinnatakse nende moodulite osana, milles see sisaldub. Kui praktika on eraldi moodul, hinnatakse see eraldi.

Lõputöö hindamisel hinnatakse nii lõputöö koostamise protsessi kui lõpptulemust.

Kutsehariduslike lõpueksamite hindamisel hinnatakse nii eksamiprotsessi kui lõpptulemust.

Hinded viiepallisüsteemis

Hindega «5» («väga hea») hinnatakse suulist vastust (esitust), kirjalikku või praktilist tööd, praktilist tegevust või selle tulemust (edaspidi õpitulemus), kui see on täiel määral õppekava nõuetele vastav. Kui õpitulemuse hindamisel kasutatakse punktiarvestust, hinnatakse õpitulemust hindega «5», kui õpilane on saanud 90–100% maksimaalselt võimalikust punktide arvust.

Hindega «4» («hea») hinnatakse õpitulemust, kui see on üldiselt õppekava nõuetele vastav, kuid pole täielik või esineb väiksemaid eksimusi. Kui õpitulemuse hindamisel kasutatakse

punktiarvestust, hinnatakse õpitulemust hindegaga «4», kui õpilane on saanud 70–89% maksimaalselt võimalikust punktide arvust.

Hindegaga «3» («rahuldav») hinnatakse õpitulemust, kui see on üldiselt õppekava nõuetele vastav, kuid esineb puudusi ja vigu. Kui õpitulemuste hindamisel kasutatakse punktiarvestust, hinnatakse õpitulemust hindegaga «3», kui õpilane on saanud 45–69% maksimaalselt võimalikust punktide arvust.

Hindegaga «2» («puudulik») hinnatakse õpitulemust, kui see on osaliselt õppekava nõuetele vastav, esineb olulisi puudusi ja vigu. Kui õpitulemuste hindamisel kasutatakse punktiarvestust, hinnatakse õpitulemust hindegaga «2», kui õpilane on saanud 20–44% maksimaalselt võimalikust punktide arvust.

Hindegaga «1» («nõrk») hinnatakse õpitulemust, kui see ei vasta õppekava nõuetele. Kui õpitulemuste hindamisel kasutatakse punktiarvestust, hinnatakse õpitulemust hindegaga «1», kui õpilane on saanud 0–19% maksimaalselt võimalikust punktide arvust.

1.6 NÕUDED ÕPINGUTE LÕPETAMISEKS

Õpilane on Narva Kutseõppekeskuse lõpetanud, kui ta on läbinud kutseõpe keskhariduse baasil õppekava baarmeni erialal täies mahus olles sooritanud kutseharidusliku lõpueksami.

1.7 ÕPPEKAVA KOOSTAJAD

Narva Kutseõppekeskuse baarmeni kutseõpe keskhariduse baasil 2009. a. õppekava koostasid Narva Kutseõppekeskuse majutuse ja toitlustusvaldkonna juht ja kutseõpetajad koostöös õppedirektoriga haridus- ja teadusministri 22.01.2009.a. määrusega nr 14 kinnitatud ja 25.03.2010 määrusega nr 14 muudetud Majutamise ja toitlustamise erialade riikliku õppekava, Teeninduse Kutsenõukogu 8. detsembri 2009. a otsusega nr. 3 kinnitatud baarmeni II, III kutsestandardi, ESF projekti "Kutseõppeasutuse õppekavade arendus" raames väljatöötatud majutamise ja toitlustamise valdkonna õppekavade õppesisude ja REKKi õppekava koostamise juhendi alusel.

2. ÕPPEKAVA MOODULITE KIRJELDUSED

2.1 Üld- ja põhiõpingute moodulid (sh praktika)

TEENINDUS JA MÜÜGITÖÖ BAARIS

5 õn //4T/1P

1. Eesmärgid :

Mooduliga taotletakse, et õppija omandab teadmised ja oskused, mis võimaldavad luua eeldused kliendi rahulolu saavutamiseks baaritöö situatsioonis. Omandada teadmised ja oskused, et tulla toime erinevate äriideedega baarides, erinevate teenindus- ja müügitoimingutega. Õppida paindlikult kasutama baaritöö müügi- ja teenindamise põhitehnikaid. Aru saada muutustest rahvusvahelises joogimoos. Arendada sotsiaalseid oskusi, ühistöö ja suhtlemis-oskust, teenindaja tööks vajalikke isikuomadusi. Õppida tundma tootearenduse eesmärkide saavutamise põhimõtteid ning baaritoodete arendamist ja konkurentsivõime tõstmist.

2. Nõuded mooduli alustamiseks

Eelnevalt läbitud kelneriõpingute moodulid

3. Õppesisu

3.1. TÖÖKORRALDUS BAARIS Baaride liigitus vastavalt äriideele sh. õlle-, kohvi-, kokteil-, veini-, grillbaar; lobby-, lounge-, publicbaar. Organisatsiooni struktuur. Baarimeni ametijuhendid, töökirjeldus ja baaritööstandardid. Tööjaotus baaris. Tööaja planeerimine, töögraafikud. Töötajate motiveerimine. Baaride laoruumid. Laomajanduse põhimõtted baaritöös, alkohoolsete jookide varude/kaubavarude kontrollimine, kauba tellimise ja vastuvõtmise protseduurid ning dokumentatsioon. Inventuuri läbiviimine. Baaride sisustused. Baarides pakutavad tooted. Joogikaartide kujundus ja ülesehitus. Ettevalmistustööd tööpäevaks. Keskkonnasäästlikkus baaritöös: vesi, katlakivi ärahoidmine, pakendid, prügi sorteerimine, ühekordsed töövahendid. Tööpäeva lõpetamine. Kassatoimingud. Kassaeeskirjad. Jookide doseerimine. Kontroll-meetmed baaris: valeraha, sisekontroll. Baarivarustuse hügieen. Tegutsemisjuhised baaris.

3.2. BAARIS BAARISEADMED Arvlemistehnika sh. kassaaparaadid, kaarditerminaalid. Kohviaparaadid sh. espresso- ja filterkohviaparaat jne., presskann, kohviveski. Mikser, blender. Külmutuskapid, veinikapid, jäämasinad, jääpurustaja. Mahlajahutajad, värskel mahla pressid. Jäätisemasinad. Nõude- ja klaasipesumasinad. Serveerimiskärud. Lahtise õlle müügisüsteemid. Baari grillseadmed.

3.3. TOOTEARENDEUS BAARIS Tootearendus kui eesmärkide saavutamine, toote konkurentsivõime ja selle tõstmine. Tootearenduse olulised tegurid, toote tarbijakesksus, soodne hind. Baariteenuse arendamine. Jookide arendamine. Menüü arendamine. Standardite arendamine. Kaubamärgid, kaubamärkide kasutamine, reklaam.

3.4. MÜÜGITÖÖ BAARIS Baarimeni kui klienditeenindaja ja müüja. Baarimeni roll. Baarimenile esitatavad nõuded: välimus, teadmised, oskused, hoiakud, isikuomadused. Klientidega suhtlemine. Alkohoolisus, tubakaseadus. Alkoholi- ja tubaka mõju inimorganismile. Teenindus baaris kui protsess: klientide vastuvõtmine, tellimuse vormistamine, jookide/toitude serveerimine, arveldamine, klientide ärasaatmine. Klientide tagasiside vastuvõtmine, analüüsimine ja edastamine. Baari klientide segmentimine. Protseduurireeglid probleemide lahendamisel klientidega. Müügikampaaniad. Teemapäevad. Hinnakujundus.

3.5. BAARITÖÖ PRAKTIKA ÕPPEKESKKONNAS Teenindusruumide ettevalmistus. Baaritöövahendite ja klaaside kasutamine igapäevatoos. Töökoha ettevalmistamine. Kaupade tellimine, vastu võtmine, ladustamine, kasutamine. Segujookide valmistamise tehnikad (segamine, raputamine, ehitamine, mikseri ja blenderi kasutamine). Kasutatavad mõõdud

kokteilide ja segujookide valmistamisel. Kokteilides kasutatavad puuviljad, marjad, maitseained. Kokteilide kaunistamine.. Kokteilide ja segujookide klaasid. Klaaside valiku põhimõtted. Kokteilide ja segujookide serveerimis-temperatuurid. Külmade ja kuumade jookide serveerimise töövahendid, tehnika, tööde järjekord. Toodete ja teenuste esitlemine baaris, jookide ja kokteilide esitlemine. Teenindamine baaris. Erinevad serveerimistehnikad: kandiku- ja käruteenindus. Teenindusprotsess baariteeninduses: klientide vastuvõtmine, toodete esitlemine, kliendi nõustamine, tellimuse vastuvõtmine, vormistamine, jookide/toitude serveerimine, arvlemine, tagasiside hankimine, klientide ärasaatmine. Kassatoimingud. Veaolukordade lahendamine vastavalt etteantud standardile.

4. Õpitulemused

Õpilane teab:

- teenindus- ja müügitoiminguid baaritöös, nõudeid baariruumidele;
- toodete ja jookide suulise esitlemise põhimõtteid;
- joogikaartide põhistruktuuri, joogikaartide koostamise põhimõtteid
- tagasiside vastuvõtmise ja edastamise põhimõtteid;
- maksevahendeid, isikut tõendavaid dokumente ja kassadokumente;
- säästliku ja efektiivse toimimise põhimõtteid baaritöös ja müügitoimingutes;
- tootearenduse kaasaegseid suundi;

oskab:

- kasutada müügi- ja teenindamise põhitehnikaid tavapärestes teenindussituatsioonides;
- seada korda oma töökohta, korraldada oma tööd;
- kliente tervitada, nõustada, vastu võtta tellimusi, hankida tagasisidet ja kliente ära saata;
- arvutada tellimuse maksumust ja arveldada erinevate maksevahenditega
- valmistada ja serveerida kokteile ja segujooke, valida jookidele klaasid
- serveerida külmi ja kuumi jooke;
- koostada lihtsaid joogikaarte
- kujundada uusi tooteid vastavalt klindigruppide vajadustele ja soovidele
- esitleda baaritooteid ja teenuseid suuliselt ja kirjalikult, telefoni, faksi, posti, elektronposti teel;
- toimida teenindus- ja müügitoimingutes säästlikult ja efektiivselt;
- suhelda kliendiga tüüpsituatsioonides ja ohuolukordades eesti ja inglise keeles; hankida võõrkeelset erialast informatsiooni veebist;

5. Hindamine

Mooduli hinne kujuneb viie teema (töökorraldus baaris, baariseadmed, tootearendus baaris, müügitöö baaris, baaritöö praktika õppekeskkonnas) kokkuvõtva hinde tulemusena, koondhinne kantakse lõputunnistusele.

Mooduli kokkuvõtva hinde saamiseks viiakse läbi järgmised tööd:

5.1. Töökorraldus baaris

- Miniuuring - baaride liigitus vastavalt äriideele sh. õlle-, kohvi-, kokteil-, veini-, grillbaar; lobby-, lounge-, publicbaar.
- Suuline küsitlus - organisatsiooni struktuur.
- Kontrolltöö - baarmeni ametijuhendid, töökirjeldus ja baaritööstandardid, tööjaotus baaris.
- Praktiline töö - tööaja planeerimine,
- Praktiline töö - töögraafikud.
- Referaat - töötajate motiveerimine, motiveerimise viisid
- Paaristöö - baaride laoruumid.

- Praktiline rühmatöö - laomajanduse põhimõtted baaritöös, alkohoolsete jookide varude/kaubavarude kontrollimine,
- Harjutustöö - kauba tellimise ja vastuvõtmise protseduurid ning dokumentatsioon.
- Praktiline rühmatöö - inventuuri läbiviimine.
- Miniuring - baaride sisustused.
- Uurimustöö (ettevõtete külastused) - baarides pakutavad tooted
- Loovtöö - joogikaartide kujundus ja ülesehitus.
- Kirjalik rühmatöö - ettevalmistustööd tööpäevaks.
- Õppemapi koostamine - keskkonnasäästlikkus baaritöös: vesi, katlakivi ärahoidmine, pakendid, prügi sorteerimine, ühekordsed töövahendid.
- Kirjalik rühmatöö - tööpäeva lõpetamine.
- Kontrolltöö – kassatoimingud, kassaeeskirjad.
- Praktiline töö - jookide doseerimine.
- Teadmiste kntroll - kontroll-meetmed baaris: valeraha, sisekontroll.
- Suuline küsitlus - baarivarustuse hügieen.
- Töölehe kostamine - tegutsemisjuhised baaris.

5.2. Baariseadmed

- Test: baariseadmed
- Praktiline töö: arvlemine erinevatel võimalustel
- Praktilised tööd: seadmete kasutamise demonstreerimine

5.3. Tootearendus baaris

- Tunnikontroll - tootearendus kui eesmärkide saavutamine, toote konkurentsivõime ja selle tõstmine.
- Lühitest - tootearenduse olulised tegurid, toote tarbijakesksus, soodne hind.
- Paaritöö - baariteenuse arendamine, jookide arendamine, menüü arendamine, standardite arendamine.
- Kontrolltöö - kaubamärgid, kaubamärkide kasutamine, reklaam.

5.4. Müügitöö baaris

- Suuline küsitlus - baarmen kui klienditeenindaja ja müüja.
- Suuline küsitlus - - baarmani roll.
- Kirjalik test - baarmenile esitatavad nõuded: välimus, teadmised, oskused, hoiakud, isikuomadused.
- Kontrolltöö - klientidega suhtlemine.
- Õppemapi koostamine - alkoholiseadus, tubakaseadus.
- Miniuring - alkoholi- ja tubaka mõju inimorganismile.

5.4.1. Teenindus baaris kui protsess:

- Praktiline töö - klientide vastuvõtmine, tellimuse vormistamine, jookide/toitude serveerimine, arveldamine, klientide ärasaatmine.
- Kirjalik rühmatöö - klientide tagasiside vastuvõtmine, analüüsimine ja edastamine.
- Tunnikontroll - baari klientide segmentimine.
- Lühitest - protseduurireeglid probleemide lahendamisel klientidega.
- Praktiline rühmatöö - müügikampaaniad.
- Loovtöö - teemapäevad.
- Kontrolltöö - hinnakujundus.

5.5. Baaritöö praktika õppekeskkonnas

- Projektitöö: teenindusruumide planeerimine, töökoha ettevalmistustööd
- Rühmatöö: kaupade tellimisest ladustuseni.
- Test: kasutatavad mõõdud kokteilide ja segujookide valmistamisel
- Test: „Klaasid“
- Praktiline töö: baaritöövahendite ja klaaside kasutamine

- Praktiline töö: Segujoogi ja kuuma joogi valmistamine nende esitlemine eesti ja inglise keeles
- Suuline küsitlus - veinide serveerimise töövahendid, tehnika, tööde järjekord.
- Praktiline töö – teenindamine baaris
- Paaristöö - toodete ja teenuste esitlemine – toitute, jookide ja kokteilide esitlemine.
- Praktiline töö – „Teenindusprotsess“ klientide vastuvõtmine, menüü esitlemine, nõustamine, tagasiside hankimine.
- Praktiline töö – arvlemine, kassatoimingud.
- Praktiline töö - veaolukordade lahendamine vastavalt etteantud standardile.

Hinnatakse

- Praktilised tööd - 40%
- Õpimapp - 40%
- Kirjalikud teadmiste testid - 20%

JOOGIÕPETUS II

4 õn

1. Eesmärgid

Joogiõpetuse mooduliga taotletakse, et õppiija omandab teadmised erinevate jookide koostisest, valmistamisest, serveerimisest. Õppida süvendatult tundma alkoholivabade ja alkoholsete jookide valmistamise tehnoloogiaid, maitseomadusi, kasutamisevõimalusi. Õppida esitlema ja serveerima jooke. Õppida tundma ja kirjeldama erinevate maade õlletraditsioone. Õppida tundma Eestis toodetavaid erinevaid õllesid, puuvilja- ja marjaveine, siidreid ja karastusjooke. Õppida tulema toime segujookide valmistamisega erinevate äriideedega toitlustusettevõtetes. Õppida tundma ettevalmistustöid kokteilide ja segujookide valmistamisel. Omandada teadmised segujookide ja kokteilide valmistamisest. Õppida tundma baristatöö põhimõtteid. Omandada teadmised ja oskused erinevate kohvide valmistamisest, serveerimisest ja kasutamisevõimalustest. Omandada oskused esitleda kohvi- jt kuumi jooke. Omandada oskused nõustada kliente. Omandada oskused hankida ja töödelda jookidega seonduvat infot.

2. Nõuded mooduli alustamiseks

Eelnevalt läbitud kelneriõpingute moodulid

3. Õppesisu

3.1. JOOGIÕPETUS SH ÕLLED

Alkoholide klassifikatsioon: kääritatud ja destilleeritud joogid, alkoholivabad joogid, lahjad ja kanged alkoholid. Alkoholivabad joogid: Karastusjoogid, veed, mahlad, toonikud, siirupid. Eesti karastusjoogid. Lahjad alkohoolsed joogid: Veinide klassifikatsioon. Veinide valmistamine. Veiniklaaside kasutamine lähtudes viinamarjasordist, Riedeli veinipokaalid. Serveerimine. Degusteerimine. Dekanteerimine. Veinimaad: Prantsusmaa kui veinimaa. Prantsuse veinide kvaliteedi-klassid. Itaalia kui veinimaa. Itaalia veinide kvaliteediklassid. Hispaania ja Portugal kui veinimaad. Hispaania ja Portugali veinide kvaliteediklassid. Saksamaa kui veinimaa. Saksamaa veinide kvaliteediklassid. Ülejäänud Vana Maailma veinimaad: Austria, Ungari, Gruusia jt. Uus Maailm: Austraalia, Uus-Meremaa, USA, Argentiina, Tšiili, Lõuna-Aafrika kui veinimaad. Uue maailma veinide kvaliteediklassid. Veinitraditsioonid. Veinide serveerimistemperatuurid. Veini hindamine. Veini maitset. Vein ja tervis. Alkoholivaba vein. Eestis ja Soomes toodetud puuvilja- ja marjaveinid. Õlu. Pinna- ja põhjakäärimine. Põhilised õlletüübid: Ale, porter, stout'id, nisuõlu, lager, pilsen, Bock, jääõlu. Tuntumad õllemaad: Saksamaa, Tsehhi, Taani, Inglismaa, USA jt. Õlletraditsioonid. Valmistamine. Klaasid. Serveerimine. Alkoholivaba õlu. Eesti õlled. Klaasid. Serveerimine. Siider. Päritolu. Valmistamine. Serveerimine. Eesti siidrid. Baarides kasutatavad kanged alkohoolsed joogid: Viin. Vodka. Maitsestatud ja puuviljaviinad. Viski. Šoti, iiri, ameerika ja kanada viskid. Brändi. Konjak. Armanjak. Kalvados. Rumm. Liköör. Bitter. Nende kvaliteediline klassifikatsioon. Päritolu. Toorained. Valmistamine. Klaasid. Serveerimine. Serveerimistemperatuurid. Jookide valiku põhimõtted. Klientide nõustamine jookide valikul. Erinevate rahvaste joogikultuur ja eripära. Joogitrendid.

3.2. SEGUJOOKIDE VALMISTAMINE JA KOMPONEERIMINE

Kokteilide ja segujookide ajalugu. Baaritöövahendid. Segujookide komponendid. Segujookides kasutatavad baasalkoholid ja muutjad. Segujookide valmistamise tehnikad (segamine, raputamine, ehitamine, mikseri ja blenderi kasutamine). Kasutatavad mõõdud kokteilide ja segujookide valmistamisel. Kokteilides enamkasutatavad puuviljad, marjad, maitseained. Kokteilide kaunistamine. Kaunistusvahendid. Kokteilide ja segujookide klaasid. Klaaside valiku põhimõtted. Kokteilide ja segujookide serveerimistemperatuurid. Segujookide klassifikatsioon. Klassikalised ennelõunajoogid, kogupäevajoogid, pärastlõunajoogid. Fantaasiajoogid. Erijoogid (alkoholivabad segujoogid, suhkruvabad segujoogid, leegitsevad joogid, jne). Kuumad joogid,

nende valmistamine. Segujookide komponeerimine. Rahvusvahelised segujookide ja kokteilide trendid

3.3. BARISTATÖÖ

Baristale esitatavad nõudmised (teadmised, oskused, isikuomadused). Kohvi ajalugu. Kohvitaim. Kohvikasvatus. Kohvikasvatuse piirkonnad. Kohvimaad. Kirsside töötlemine. Kohvi liigid. Erikohvid. Kofeiinivaba kohv ja lahustuv kohv. Ubade jahvatamine. Kohvi röstimine. Kohvi valmistamine. Kohv ja tervis. Kohvikukultuur. Tee ajalugu. Teetaim. Teekasvatus. Teekasvatuse piirkonnad. Teelehtede töötlemine. Tee liigid. Tee ja tervis. Teejoomise traditsioonid. Kakao ajalugu. Kakaotaim. Kakaokasvatuse piirkonnad. Kakao töötlemine. Kakao valmistamine. Erinevate kohvide ja kohvijookide valmistamine, serveerimine, müümine. Tee ja teejookide, kakao ja kakaojookide valmistamine, serveerimine, müümine.

4. Õpitulemused

Õppija teab ja tunneb:

- teenindus- ja müügitoiminguid baarides;
- alkoholivabu ja alkoholseid jooke;
- veinide liigitust, veinitraditsioone, veinimaid ja erinevaid veine
- süvendatult veinide valmistamistehnoloogiaid, säilitamist, degusteerimist, dekanteerimist, serveerimist;
- kangestatud, aromatiseeritud ja vahuveine, nende tehnoloogilisi erinevusi;
- kangete alkoholide päritolu, süvendatult valmistamisviise, maitseomadusi; kasutamismõimalusi, serveerimistemperatuure, kvaliteetklasse;
- õlle valmistamise tehnoloogiaid, õlletüüpe; tuntumaid õllemaid;
- Eesti õlletootjaid, õllesid, siidreid, marja- ja puuviljaveine;
- kokteilide ja segujookide ajalugu, klassifikatsiooni, serveerimistemperatuure;
- segujookides kasutatavaid baasalkohole ja muutjaid,
- segujookide kaunistusi ja joogiklaase;
- kohvi, tee ja kakao ajalugu, kasvatuspiirkondi, liike, koostist ja valmistamist
- erinevate rahvaste joogikultuuri ja eripära;
- säästliku ja efektiivse toimimise põhimõtteid teenindus- ja müügitoimingutes;

oskab:

- esitleda, iseloomustada ja serveerida alkoholivabu ja alkoholseid jooke;
- serveerida ja degusteerida veine vastavalt serveerimistemperatuurile
- serveerida erinevaid õllesid;
- planeerida, valmistada ja kaunistada erinevaid kokteile ja segujooke;
- valmistada klassikalisi ennelõuna-, kogupäeva- ja pärastlõunajooke;
- valmistada ja serveerida erinevaid kohvisid, teesid, kakao ja nendest valmistatud jooke;
- välja selgitada kliendi vajadusi ja ootusi ning nõustada klienti jookide valikul.
- toimida tavapärasel klienditeenindussituatsioonides eesti- ja inglise keeles
- kasutada raamatukogu teenuseid ja kaasaegset tehnoloogiat teabe hankimiseks ja vahendamiseks

5. Hindamine

Mooduli hinne kujuneb kolme teema (joogiõpetus sh õlled, segujookide valmistamine ja komponeerimine, baristatöö) kokkuvõtva hinde tulemusena, koondhinne kantakse lõputunnistusele:

5.1. Joogiõpetus sh õlled

- Test: alkoholide klassifikatsioon: kääritatud ja destilleeritud joogid, lahjad ja kanged alkoholid.

- Test: alkoholivabad joogid: karastusjoogid, veed, mahlad, toonikud, siirupid. Eesti karastusjoogid.
 - Praktiline töö: äratundmine ja joogi kirjeldamine: lahjad alkohoolsed joogid
 - Tunnikontroll: veinide klassifikatsioon. Veinide valmistamine.
 - Praktiline töö: Veiniklaaside / veinipokaalid kasutamine lähtudes.
 - Praktiline töö: veinide serveerimine, degusteerimine, dekanteerimine.
 - Uurimus ja presentatsioon: Veinimaad: (Prantsusmaa kui veinimaa. Prantsuse veinide kvaliteedi-klassid. Itaalia kui veinimaa. Itaalia veinide kvaliteediklassid. Hispaania ja Portugal kui veinimaad. Hispaania ja Portugali veinide kvaliteediklassid. Saksamaa kui veinimaa. Saksamaa veinide kvaliteediklassid. Ülejäänud Vana Maailma veinimaad: Austria, Ungari, Gruusia jt. Uus Maailm: Austraalia, Uus- Meremaa, USA, Argentiina, Tšiili, Lõuna-Aafrika kui veinimaad. Uue maailma veinide kvaliteediklassid. Veinitraditsioonid).
 - Suuline vastamine: veinide serveerimistemperatuurid.
 - Praktiline töö: veini hindamine (maitsed).
 - Vestlusring: vein ja tervis ja alkoholivaba vein.
 - Test: Õlu. Pinna- ja põhjakäärimine. Põhilised õlletüübid: Ale, porter, stout'id, nisuõlu, lager, pilsen, Bock, jääõlu.
 - Uurimus ja presentatsioon: Tuntumad õllemaad (Saksamaa, Tsehhi, Taani, Inglismaa, USA jt. Õlletraditsioonid. Valmistamine).
 - Praktiline töö: õlleklaasid ja serveerimine.
 - Uurimus ja presentatsioon: Eesti õlled.
 - Vestlusring: Siider. Päritolu. Valmistamine. Serveerimine. Eesti siidrid.
 - Praktilised tööd/esitlused: Baarides kasutatavate kangete alkoholsete jookide esitlus (Viin. Vodka. Maitsestatud ja puuviljaviinad. Viski. Šoti, iiri, ameerika ja kanada viskid. Brändi. Konjak. Armanjak. Kalvados. Rumm. Liköör. Bitter. Nende kvaliteediline klassifikatsioon. Päritolu. Toorained. Valmistamine).
 - Praktiline töö: kangete alkoholsete jookide serveerimine ja õigete klaaside valik. Serveerimistemperatuurid.
 - Praktiline töö: baari joogikaardi koostamine
 - Rühmatöö: Jookide valiku põhimõtted.
 - Praktiline rühmatöö: Klientide nõustamine jookide valikul.
 - Miniuring: erinevate rahvaste joogikultuur ja eripära.
 - Rühmatöö: joogitrendid.
- 5.2. Segujookide valmistamine ja komponeerimine
- Test: kokteilide ja segujookide ajalugu.
 - Praktilised tööd/esitlused Baaritöövahendid. segujookide komponendid. Segujookides kasutatavad baasalkoholid ja muutjad.
 - Praktiline töö: segujookide valmistamine kasutades erinevaid tehnikaid (segamine, raputamine, ehitamine, mikseri ja blenderi kasutamine).
 - Minitest: kasutatavad mõõdud kokteilide ja segujookide valmistamisel.
 - Minitest: kokteilides enamkasutatavad puuviljad, marjad, maitseained.
 - Praktiline töö: kokteilide kaunistamine.
 - Praktiline töö: klaaside valik kokteilidele ja segujookidele.
 - Kiirtest: segujookide klassifikatsioon.
 - Praktiline töö: klassikaliste ... jookide valmistamine – ennelõunajoogid, kogupäevajoogid, pärastlõunajoogid. Fantaasiajoogid. Erijoogid (alkoholivabad segujookid, suhkruvabad segujookid, leegitsevad joogid, jne).
 - Praktiline töö: kuumad joogid, nende valmistamine.
 - Praktiline töö: segujookide komponeerimine.

- Miniuring: rahvusvahelised segujookide ja kokteilide trendid

5.3. Baristatöö

- Suuline esitlus: kohv – ajalugu, kohvikasvatus, kohvikasvatuse piirkonnad, kohvimaad, kirsside töötlemine, kohvi liigid, erikohvid, kofeiinivaba kohv ja lahustuv kohv, ubade jahvatamine, kohvi röstimine.
- Suuline esitlus: tee – ajalugu, teetaim, teekasvatus, teekasvatuse piirkonnad, teelehtede töötlemine, tee liigid, teejoomise traditsioonid.
- Suuline esitlus: kakao – ajalugu, kakaotaim, kakaokasvatuse piirkonnad, kakao töötlemine.
- Praktiline töö: erinevate kohvide valmistamine, serveerimine;
- Praktiline töö: erinevate teede valmistamine, serveerimine;
- Praktiline töö: kakaojoogi valmistamine, serveerimine

Hinnatakse:

- Kirjalikud teadmiste testid (30%);
- Praktiliste oskuste test (50%);
- Õpimapp (20%).

KUTSEALANE INGLISE KEEL II

2 õn

1. Eesmärgid

Tundma õppida baarmeni töös vajalikku terminoloogiat Omandada baarmeni töös kasutatav baassõnavara ja terminoloogia. Õppida hankima ja kasutama võõrkeelset erialaseid materjale oma töö arendamiseks. Omandada oskused oma mõtteid sõnastada võõrkeeles. Õppida kasutama internetti erialaste materjalide leidmiseks
Arendada erialast suhtlemiskeelt.

2. Nõuded mooduli alustamiseks

Eelnevalt läbitud kelneriõpingute moodulid.

3. Õppesisu

3.1.ERIALANE INGLISE KEEL. Korrektse keele kasutuse arendamine. Suulise ja kirjaliku suhtlemisoscuse täiendamine ja arendamine. Töölase informatsiooni hankimine ajakirjandusest, erialasest kirjandusest, internetist.. Erialase suhtluskeele arendamine. Erialase terminoloogia tundmine, kasutamine. Tavalised keelekasutusolukorrad baarmeni töös, suhtlemine erinevates teenindussituatsioonides, sh pingelistes ja ohuolukordades. Erialase teksti lugemine, refereerimine ja tõlkimine. Peamised jookide nimetused: alkohoolsed joogid, segujoogid, külmad ja kuumad joogid. Koostiskomponendid ja valmistamine.. Baariinventar ja seadmed. Serviisid, klaasid, söögiriistad. Klientide nõustamine jookide valikul. Müük isiklikult, telefoni ja interneti teel, selgituste andmine, küsimustele vastamine. Keeleõppe integreerimine praktilise õppega.

4. Õpitulemused

Õppija teab ja tunneb:

- suulise ja kirjaliku eneseväljenduse olemust ning eripära;
- võõrkeelse suhtlemise tähtsust muutuvmas maailmas;
- baaritöös vajalikku terminoloogiat inglise keeles;

oskab:

- kasutada baarmeni töös vajalikku terminoloogiat inglise keeles;
- nimetada alkohoolseid ja segujooke, külmi ja kuumi jooke inglise keeles;
- kirjeldada nende koostist ja valmistamist inglise keeles;
- esitleda jooke, nõustada klienti inglise keeles;
- toimida erinevates teenindussituatsioonides, sh pingelistes ja ohuolukordades inglise keeles;
- hankida erialast infot erialasest kirjandusest ja internetist inglise keeles;
- suhelda olme-, eriala- ja päevateemadel inglise keeles;
- suhelda klientidega inglise keeles;
- telefoniga suhelda inglise keeles;

5. Hinnatakse

- Vestlus
- Lünktest
- Test sõnavara kohta
- Kuulmistestist aru saamine
- Küsimustele vastamine
- Lünkharjutused
- Jutustamine

- Töö sõnaraamatuga
- Lausete lõpetamine
- Arvestuslik töö

Hindamine

- Praktiliste oskuste testid - 60% (roogade esitlemine, klientidega suhtlemine, arveldamine, enesehinnangu andmine, erialatekstide tõlkimine ja refereerimine).
- Klienditeenindussituatsioonide lahendamine - 20%
- Kirjalikud teadmiste testid - 20% (võõrkeelse terminoloogia kohta)

KUTSEALANE SOOME KEEL II

2 õn

1. Eesmärgid

Tundma õppida baarmeni töös vajalikku terminoloogiat Omandada baarmeni töös kasutatav baassõnavara ja terminoloogia. Õppida hankima ja kasutama võõrkeelset erialaseid materjale oma töö arendamiseks. Omandada oskused oma mõtteid sõnastada võõrkeeles. Õppida kasutama internetti erialaste materjalide leidmiseks Arendada erialast suhtlemiskeelt.

2. Nõuded mooduli alustamiseks

Eelnevalt läbitud kelneriõpingute moodulid.

3. Õppesisu

3.1.ERIALANE SOOME KEEL. Suulise ja kirjaliku suhtlemisoskuse arendamine.

Kutsealase terminoloogia tundmine, kasutamine. Kutsealase suhtluskeeles arendamine, tavalised keelekasutusolukorrad baarmeni töös, suhtlemine erinevates teenindussituatsioonides, sh pingelistes ja ohuolukordades. Erialase teksti lugemine, refereerimine ja tõlkimine. Töölase informatsiooni hankimine- ajakirjandusest, erialasest kirjandusest, internetist. Peamised jookide nimetused: alkohoolsed joogid, segujoogid, külmad ja kuumad joogid.

Koostiskomponendid ja valmistamine.. Baariinventar ja seadmed. Serviisid, klaasid, söögiriistad. Klientide nõustamine jookide valikul. Müük isiklikult, telefoni ja interneti teel, selgituste andmine. Keeleõppe integreerimine praktilise õppega.

3.1.1. SUHTLEMINE. Suhete loomine. Enda ja oma töökohustuste kirjeldamine, kogemusi, teadmisi, oskusi kirjeldav sõnavara. Hea töö leidmine. Töökultuur.

.Töölevõtuintervjuu sõnavara. Telefonivestlus: kasutatavad tüüpväljendid, nimede ja numbrite edastamine.

3.1.2. AMETIKIRJAD. Kirja koostamine: pöördumine, üldkasutatavad väljendid ja lühendid. Tellimuse koostamine, muutmine, tühistamine. Avalduse, CV, seletuskirja ja kinnituskirja koostamine vastavalt vormistusnõuetele.

3.1.3. ERIALANE SÕNAVARA. Klienditeenindusalane sõnavara: kliendiga suhtlemine: pöördumine ja tervitus, teenuse pakkumine, hinnakujundus, nõuanne. Suhtlemine erinevates teenindussituatsioonides, sh pingelistes ja ohuolukordades. Töölase informatsiooni hankimine ajakirjandusest, erialasest kirjandusest, internetist. Peamiste restoraniroogade ja nende koostisosade venekeelsed nimetused. Peamiste jookide nimetused. Koostiskomponendid ja valmistamine. Klientide nõustamine jookide valikul. Arveldamine ja kassatoimingud. Baariinventar ja seadmed. Serviisid, klaasid ja söögiriistad. Tervisliku toitumise põhimõtted. Erinevate rahvaste köök.

3.1.4. GRAMMATIKA. Reeglite kordamine. Kaalud, mahud ja mõõdud. Raha.

4. Õpitulemused

Õppija teab ja tunneb:

- suulise ja kirjaliku eneseväljenduse olemust ning eripära;
- võõrkeelse suhtlemise tähtsust muutuvmas maailmas;
- baaritöös vajalikku terminoloogiat vene/soome keeles;

oskab:

- kasutada baarmeni töös vajalikku terminoloogiat vene/soome keeles;
- nimetada alkohoolseid ja segujooke, külmi ja kuumi jooke vene/soome keeles;
- kirjeldada nende koostist ja valmistamist inglise keeles;
- esitleda jooke, nõustada klienti vene/soome keeles;

- toimida erinevates teenindussituatsioonides, sh pingelistes ja ohuolukordades vene/soome keeles;
- hankida erialast infot erialasest kirjandusest ja internetist vene/soome keeles;
- suhelda lihtsamatel olme-, eriala- ja päevateemadel vene/soome keeles;
- suhelda klientidega vene/soome keeles;
- telefoniga suhelda vene/soome keeles;

5. Hindamine

Mooduli hinne kujuneb kokkuvõtva hinde tulemusena. Kokkuvõtva hinde saamiseks viiakse läbi järgmised tööd:

5.1.Suhtlemine.

- Töölevõtuintervjuu koostamine.
- Viisakusväljendite omandamine.
- Kontrolltöö uue sõnavara ja väljendite kohta.
- Töö teemaga seotud tekstiga (lugemine ja tõlkimine sõnaraamatu abil)
- Dialoogide koostamine teemal: Telefonivestlus.

5.2.Ametikirjad.

- Elulookirjelduse koostamine.
- CV koostamine.
- Lünkvastustega test teemaga seotud sõnavara ja väljendite kohta.
- Tellimuse koostamine.

5.3.Erialane sõnavara.

- Dialoogide koostamine ja ettekandmine teemal: Kliendiga suhtlemine ja klienditeenindussituatsioonide lahendamine.
- Valikvastustega testid võõrkeelse terminoloogia kohta.
- Jookide esitlemine.
- Töö erialaga seotud tekstiga : lugemine, tõlkimine sõnaraamatu abil.
- Kontrolltöö uue sõnavara ja väljendite kohta.
- Töö erialaga seotud materjaliga (retseptide tõlkimine).
- Erinevate menüüde koostamine.
- Referaat teemal: Tervislik toitumine või Eesti rahvusköögi omapära.
- Õpimapi koostamine teemal: Erinevate rahvaste toidud

5.4.Grammatika.

- Valikvastustega grammatikatest.
- Kontrolltöö arvsõnade kohta.
- Lünktest.

Hinnatakse

- Praktiliste oskuste testid - 60%
- Klienditeenindussituatsioonide lahendamine - 20%
- Kirjalikud teadmiste testid - 20% võõrkeelse terminoloogia kohta

BAARMENI PRAKTIKA TOITLUSTUSETTEVÖTTES

5 õn

1. Eesmärgid

Baarmeni praktika toitlustusettevõttes mooduliga taotletakse, et õppija omandab teadmised ja oskused, mis võimaldavad luua eeldused kliendi rahulolu saavutamiseks baaritöö situatsioonis. Omandada kogemused ja oskused baaritöö planeerimisest ja korraldamisest. Omandada teadmised ja oskused tulla toime erinevate äriideedega baarides, erinevate teenindus- ja müügitoimingutega. Õppida paindlikult kasutama müügi- ja teenindamise põhitehnikaid. Arendada tööks vajalikke isikuomadusi; arendada meeskonnatöö ja suhtlemisoskust. Aru saada muutustest rahvusvahelises joogimoes ning rakendada erialaseid uuendusi. Õppida tundma tootearenduse eesmärkide saavutamise põhimõtteid ning baaritoodete arendamist ja konkurentsivõime tõstmist. Pöörata süvendatult tähelepanu igapäevasele isiklikule- ja tööhügieenile ja tööohutusele, selle nõuete täitmisele. Arendada erialase eesti- ja võõrkeele oskust ning täiendada sõnavara baaritöö valdkonnas.

2. Nõuded mooduli alustamiseks

Läbitud eelnevad kelneri- ja baarmeniõpingute moodulid

3. Õppesisu

3.1 BAARMENI PRAKTIKA ETTEVÖTTES

- 3.1.1 PLANEERIMISETAPP. Eneseanalüüs, isiklikud reaalsed eesmärgid kutsealase praktilise kogemuse saamiseks. Vajaliku materjali koostamine praktikale minekuks – CV, avaldus, motivatsioonikiri, lepingu sõlmimine, oskuste nimistu koostamine, ametlik tutvustuskiri tööandjale. Tervisetõend. Tööturvalisus ja tööohutus töökohal.
- 3.1.2 PRAKTIKA TOITLUSTUSETTEVÖTTES. Toitlustusettevõtte teeninduse planeerimine ja korraldamine. Töökeskkond. Töötamine kutsealal. Tööturvalisus. Tööohutus. Baarmeni isiklik hügieen ja välimus. Baarmeni tööks vajalikud isikuomadused ja kutseoskused. Alkoholiseadus. Tubakaseadus. Teooria sidumine praktikaga. Tutvumine baari äriideega. Baari sisustus. Baari tehnoloogiline skeem. Baaritöö reeglid. Ettevalmistustööd tööpäevaks.. Baari laoruumid. Laomajanduse põhimõtted baaritöös, alkoholsete jookide, varude/kaubavarude kontrollimine, kauba tellimise ja vastuvõtmise protseduurid ning dokumentatsioon. Baari teenindusala. Baaris pakutavad tooted. Joogikaart. Teenindusruumide ettevalmistamine. Töökoha ettevalmistamine. Baaritöövahendid, otstarve, ettevalmistamine, kasutamine, korrashoid. Kaupade tellimine, vastu võtmine, ladustamine, kasutamine. Segujookide ja kokteilide valmistamise põhimõtted, tehnikad. Komponendid. Mõõdud. Kaunistamine. Klaasivalik. Klassikalised kokteilid, nende valmistamine ja serveerimine. Külmade ja kuumade jookide serveerimise töövahendid, seadmed, tehnika, tööde järjekord. Toodete ja teenuste esitlemine baaris, jookide ja kokteilide esitlemine. Serveerimine baaris. Jookide doseerimine. Kontrollmeetmed baaris. Baarivarustuse hügieen. Teenindamine baaris. Laudade korrashoid ja koristamine. Klaaside kandmine. Kandikuteenindus. Tuhatooside vahetus. Teenindusprotsess baariteeninduses: klientide vastuvõtmine, toodete esitlemine, kliendi nõustamine, tellimuse vastuvõtmine, vormistamine, jookide/toitude serveerimine, arvlemine, tagasiside hankimine, klientide ärasaatmine. Kassatoimingud. Veaolukordade lahendamine vastavalt etteantud standardile. Iseseisev töö. Meeskonnatöö.

4 Õpitulemused

Õppija oskab:

- hinnata ja analüüsida oma kutsealaseid oskusi;

- koostada materjale praktikale minekuks – CV, avaldus, leping, oskuste nimistu, ametlik tutvustuskiri tööandjale; pidada praktikapäevikut;
- kinni pidada kokkulepetest, vormiriietuse kandmise nõuetest, järgida tööaegu, hügieeni- ja ohutuse nõudeid;
- hinnata oma toimetulekut probleemsituatsioonides (konfliktid, kriitika, uued inimesed);
- suhelda ja anda hinnangut oma koostöövõimele juhendaja, kaastöötajatega, klientidega; tunda end meeskonnaliikmena; arendada isikuomadusi;
- kasutada müügi- ja teenindamise põhitehnikaid tavapärasest teenindussituatsioonides;
- planeerida ja ette valmistada baariruumi tööpäevaks;
- serveerida ja teenindada erinevaid kliente baarides
- valida vastavalt tellitud jookidele klaasid, serveerimisviisid
- nõude ja klaaside kandmise võtteid käes, kandikul;
- kliente tervitada, nõustada, vastu võtta tellimusi, hankida tagasisidet ja kliente ära saata;
- esitleda, iseloomustada, valmistada ja serveerida külmi ja kuumi jooke; alkohoolseid ja alkoholivabu jooke, segujooke;
- esitleda baaritooteid ja teenuseid suuliselt ja kirjalikult, telefoni, faksi, posti, interneti teel;
- arvutada tellimuse maksumust ja arveldada erinevate maksevahenditega; kasutada kassaaparaati,
- toimida teenindus- ja müügitoimingutes säästlikult ja efektiivselt;
- toimida tavapärasest klienditeenindussituatsioonides eesti- ja inglise keeles
- hankida võõrkeelset erialast informatsiooni veebist;

5 Hindamine

Praktikamooduli hinne kujuneb kolme hinde kokkuvõttena, mis kõik omavad võrdset tähtsust:

- praktikajuhendaja hinne
- praktikaaruande koostamise ja eneseanalüüsi hinne
- praktika aruande kaitsmise hinne;

Hinnatakse

- õpimapp, esitlus – 40% [raportit praktika planeerimise kohta (isiklikud eesmärgid, cv, avaldus, motivatsioonikiri, leping, oskuste nimistu, ametlik tutvustuskiri tööandjale), praktika raportit (ettevõtte organisatsiooni kirjeldus vastavalt praktikajuhendile), praktikapäevikut];
- tagasiside praktikakohast – 20% (teoreetiliste, praktiliste ja sotsiaalsete valmisolekute kohta)
- eneseanalüüs ja –hinnang praktika eesmärkide täitmise kohta, õpetaja hinnang - 40%

Valikõpingud

1. KUTSEALANE EESTI KEEL 1 õnT

1.Eesmärk

Arendada suulist ja kirjaliku eneseväljendusoskust erialal; arendada grammatika oskusi eriala tekstide mõistmiseks; omandada erialane terminoloogia; omandada erialatekstide mõistmise oskust.

2. Nõuded õpingute alustamiseks

Puuduvad.

3. Õppesisu

- 3.1.1 SUULINE ENESEVÄLJENDUS (toote valmistamise kirjeldamine; tööoperatsioonide kirjeldamine; küsimuste esitamine eriala piires; erialastele küsimustele vastamine; vestlused erialastel teemadel; telefonivestlus (ametikõne)
- 3.1.2. KIRJALIK ENESEVÄLJENDUS (ametikiri; formulaaride täitmine; retseptide tõlkimine võõrkeelest emakeelde ja vastupidi; erialase sõnastiku koostamine; CV)
- 1.3. GRAMMATIKA OSKUSED (tegu sõna ajavormid; passiiv (umbisikuline tegumood); sõnatuletus (sõnaliigid – tegusõna, nimisõna, omadussõna, määrsõna)

4. Õpitulemused

Õpilane teab:

- Kuidas ennast nii suuliselt kui kirjalikult erialases vestluses väljendada, samuti töövahendite ja toorainete võõrkeelseid nimetusi.

Õpilane oskab:

- Tõlkida erialast teksti sõnaraamatu abil, samuti kirjeldada toodete valmistamise tehnoloogiat ja valmistooteid.

5. Hindamine

5.1. Mooduli hinne kujuneb protsessihindena - õpetaja valib hinnatavad õpiobjektid (kirjalikud tööd, suulised esitused, audio-, video- või graafilised esitlused, õpimapi koostamine, projektitöö, proovitöö jne) ja kirjutab valiku lahti ainekavas.

5.2. Mooduli hinne kujuneb järgmiselt:

Koondhinne:.

Kirjalik test 25 %

Suhtlemine 75%

2. CATERING-TEENINDUS (1õn T)

1. Eesmärk

Catering-teeninduse mooduliga taotletakse, et õppija omandab alusteadmised ja –oskused toitlustusteenindusest väljapool statsionaarset ettevõtet. Õppija omandab teadmised ja oskused erinevate vastuvõtude teenindamiseks erinevates ruumides ja tingimustes, teenindamiseks seminaride ja konverentside toimumise ruumis lähtuvalt klientide vajadustest, soovidest ja ootustest. Õppija omandab teadmised toitlustusteeninduse korraldamiseks välitingimustes. Mooduliga taotletakse õppija ühistööoskuste ja loovuse arendamist.

2. Nõuded mooduli alustamiseks

Läbitud moodulid: toitlustusteenindus

3. Õpisisu

3. 1. *CATERING*-TEENINDUS. *Catering*-teeninduse planeerimine (Kellele? Mida? Kuidas?), menüüd, töövahendid, seadmed, transpordivahendid ja logistika, tööaja ja tööjõu planeerimine, teenuse hinna kalkuleerimine. Toiduohutusnõuete järgimine *catering*teeninduse logistika ja teeninduse ajal. Ettevalmistustööd *catering*-teeninduseks –söögi- ja serveerimisnõude jne komplekteerimine, toitude valmistamine ja pakkimine, säilitus ja transport. *Catering*-teeninduse ruumide (söögi- ja abiruumide) planeerimine, erinevate selvelaudade koostamine, linutamine ja kaunistamine. Selvelaudade planeerimine vastavalt menüüle, lauakatmine. Teeninduse planeerimine ja korraldus *catering*teeninduses. Erinevad teenindusviisid (sh serveerimine kandikutelt). Järeltööd – kasutatud nõude pakkimine, toidu pakkimine, muude vahendite ja seadmete pakkimine ja logistika, järeltööd statsionaarses ettevõttes.

4. Õpitulemused

Õppija teab ja tunneb:

- *catering*-teeninduse planeerimist;

- toiduohutusnõudeid *catering*-teeninduse osutamisel;
 - *catering*-teeninduseks sobivaid menüüsid ja toite;
 - *catering*-teeninduseks vajalikke seadmeid, töövahendeid, abivahendeid;
 - ruumide planeerimist ja korraldamist *catering*-teeninduseks;
 - laudade linutamist, kaunistamist ja katmist *catering*-teeninduseks;
 - eel- ja järeltöid *catering*-teeninduses;
 - välitoitlustuse korraldamise aluseid;
- Õppija oskab:
- planeerida ja läbi viia ühistöös, juhendaja abil, väikesemahulisi *catering*-teenindusi.

5. Hindamine

5.1. Mooduli hinne kujuneb protsessihindena - õpetaja valib hinnatavad õpiobjektid (kirjalikud tööd, suulised esitused, audio-, video- või graafilised esitlused, õpimapi koostamine, projektitöö, proovitöö jne) ja kirjutab valiku lahti ainekavas.

5.2. mooduli hinne kujuneb järgmiselt:

- kirjalikud teooriateadmiste testid (30 %);
- praktilised oskused (70 %) - *catering*-teeninduse planeerimine ja teostamine.

3. ETIKETT lõn T

1. Eesmärgid

Õpetusega taotletakse, et õppija omandab alusteadmised ja -oskused etiketist. Õppija omandab teadmised ja oskused käituda vastavalt etiketireeglitele erinevates tööalastes situatsioonides. Õppija õpib tundma ja kasutama etiketialast sõnavara, mõistab käitumise ja heade kommete olulisust. Tunneb riietuse etiketti, ärietiketi ja vastuvõtuetiketi aluseid, mõistab kultuuridevahelisi erinevusi väärtushinnangutes ja käitumises. Õpetusega taotletakse õppija analüüsi-, ühistöö- ja suhtlemisoskuste arendamist .

2. Nõuded mooduli alustamiseks

Puuduvad

3. Õppesisu

Etiketi mõiste ja tähendus, ametikohtumised, visiitkaardid, kirjavahetus, netikett, bürooetikett, telefonietikett, ärivestlus, restoranietikett, lauaetikett, riietuse etikett, vastuvõtuetikett, kultuuridevahelised erinevused väärtushinnangutes ja käitumises.

4. Õpitulemused

Õppija teab ja tunneb:

- etiketialaseid põhitermineid;
- ametikohtumiste, kirjavahetuse ja visiitkaartide kasutamise etiketti;
- büroo- ja telefonietiketti;
- ärivestluste, restorani- ja lauaetiketti;
- riietuse etiketti;
- vastuvõtuetiketi aluseid;
- kultuuridevahelisi erinevusi väärtushinnangutes ja käitumises.

Õppija oskab:

- käituda vastavalt etiketireeglitele erinevates tööalastes situatsioonides.

5. Hindamine

5.1. Mooduli hinne kujuneb protsessihindena - õpetaja valib hinnatavad õpiobjektid (kirjalikud tööd, suulised esitused, audio-, video- või graafilised esitlused, õpimapi koostamine, projektitöö, proovitöö jne) ja kirjutab valiku lahti ainekavas.

5.2. mooduli hinne kujuneb järgmiselt:

- kirjalikud teooriateadmiste testid (30 %);

- praktilised oskused (60 %): iseseisvad tööd vastuvõtuetiketi elementide kasutamisest, erinevatest rahvustest ja kultuuritaustaga inimeste käitumise erinevustest; enese analüüs etiketitundmisest;
- osavõtt auditoorsetest tundidest 10% (praktilised harjutused).

LÕPUEKSAM (BAARMEN)

1 õn

1. Eesmärk

Lõpueksami mooduliga taotletakse

- õppija kutseoskuste süvendamine (kutsealaste teadmiste rakendamine tööelu situatsioonides)
- teoreetiliste teadmiste integreeritud praktiline rakendus igapäevatöö enamlevinud situatsioonides.

2. Nõuded mooduli alustamiseks:

Läbitud eelnevad baarmeni õpingute moodulid vähemalt rahuldavale tulemusele

3. Õppesisu

3.1. Kirjalik eksam (test) tõendab kutsestandardi nõuetele vastavaid teadmisi tööohutusest ja töötõrvihoiust, ohuõpetusest, hügieenist, klienditeenindusest, toitumisõpetusest, menüü koostamise alustest, teenindusest ja müügitööst, kutsealasest võõrkeelest, baaritööst, kokteilidest ja segujookidest.

3.2. Praktiline eksam võimaldab demonstreerida õpilasel oma töötehnikat ja professionaalsust (sobiv riietus, hoolitsetud välimus, kehahoid), oskust edastada suulist infot (hääl tugevus, intonatsioon, grammatika), oskust esitleda toodet (alustamine, selgus, väljendamise lühidus ja täpsus, lõpetamine),

Praktiline eksam koosneb kolmest ülesandest.

1. Koostada kirjalik aruanne
2. Praktiliselt teostada planeeritud temaatiline kokteil.
3. Praktiliselt lahendada teenindussituatsioon.

Eksamiülesande lahendamiseks:

1. Koostab õppija kirjaliku aruande, mis sisaldab:

- joogi komponendid ja nende vahekorrad,
- joogi valmistamise juhendi koos pakutava klaasi joonisega,
- tooraine kulu ja maksumuse arvutuse,
- müügihinna pakkumise,
- serverimiseks ja teenindamiseks vajalikud nõud ja töökoha planeeringu,
- tööde järjekorra ja ajakava,
- dekoratsioonide kirjeldused,
- serverimise ja teeninduse kirjelduse;

2. Õppija valmistab ja esitleb planeeritud temaatilise kokteili.

3. Õppija teenindab kliente baaris etteantud terviksituatsioonis etteantud aja vältel, võttes nad vastu, selgitades nende soovid, võttes tellimuse, nõustades kliente, serverides jooke ja suupisteid, arveldades, hankides tagasisidet, käsitledes kiitusi ja pretensioone.

4. Õpitulemused

Lõpueksami sooritaja lähtub oma töös klientide vajadustest ja soovidest ning tegutseb ja käitub vastavalt eetilistele, esteetilistele ja muudele sotsiaalselt heakskiidetud normidele.

Õppija tunneb

- baarmeni tööd toitlustusteenust pakkuvas ettevõttes nagu restoran, kohvik, publi, ööklubi, klubi jms.

Eriala lõpetaja on valmis erialaseks tööks, sh vahetustega töö.

Õppija teab järgmisi enamlevinud baarmeni töö ülesandeid:

- tööohutuse, töötervishoiu ja ohuõpetuse nõudeid baaris;
- hügieeninõudeid toitlustusettevõttes;
- klienditeeninduse põhitõdesid;
- toitumisõpetuse aluseid;
- menüü koostamise alused;
- müügitöö aluseid

Õppija oskab:

- vastu võtta kliente;
- tutvustada toite ja jooke ning nõustada kliente;
- esitleda tooteid;
- vastu võtta ja edastada tellimusi;
- valmistada ja serveerida segujooke ja kokteile;
- arveldada klientidega ja neid ära saata.
- Lõpetaja teab, et klientide teenindamine eeldab teenindus- ja suhtlemisvalmidust, meeskonnatööoskust, pingetaluvust, oskust oma tööd ratsionaalselt korraldada ning kiirelt ja sujuvalt siirduda ühelt tegevuselt teisele.

5. Mooduli hinne kujuneb kokkuvõtva hinde tulemusena. Kokkuvõtva hinde saamiseks viiakse läbi järgmised tööd:

5.1. Lõpueksami planeerimine:

- Planeerida temaatiline kokteil kahele kliendile.;
- Planeerimise etapis on koostatud kirjalik aruanne arvutil

5.2. Aruande vormistamine:

- Praktiline töö: valida joogi komponendid ja nende vahekorrad;
- Praktiline töö: koostada joogi valmistamise juhend koos pakutava klaasi nimetuse ja joonisega;
- Praktiline töö: arvutada tooraine kulu ja maksumus;
- Praktiline töö: koostada müügihinna pakkumine;
- Praktiline töö: koostada serveerimiseks ja teenindamiseks vajalike nõude nimistu ja töökoha planeering;
- Praktiline töö: koostada tööde järjekord ja ajakava;
- Praktiline töö: vormistada arvutil dekoratsioonide kirjeldus ;
- Praktiline töö: vormistada arvutil serveerimise ja teeninduse kirjeldus;
- Praktiline töö: temaatilise kokteili planeerimine kahele enda poolt valitud kliendile, arvestades nende ootusi ja vajadusi.

5.3. Praktiline osa

- praktiline kokteili valmistamine ja serveerimine;
- baariteeninduse etteantud terviksituatsiooni lahendamine

Hinnatakse:

- kirjalik aruanne (30%) - valitud joogi komponendid ja nende vahekorrad, joogi valmistamise juhend koos pakutava klaasi nimetuse ja joonisega, tooraine kulu ja maksumus, müügihinna pakkumine, serveerimiseks ja teenindamiseks vajalike nõude nimistu ja töökoha planeering, tööde järjekord ja ajakava, dekoratsioonide, serveerimise ja teeninduse kirjeldus, temaatilise kokteili planeerimine kahele enda poolt valitud kliendile, arvestades nende ootusi ja vajadusi.

- teooriatest (20%) koosneb 20 valikvastustega ja struktureeritud küsimusest haarates baarmen II kutsestandardi üld- ja põhiteadmisi. Positiivseks loetakse teooriatesti tulemus vähemalt 65%.
- praktilised oskused (50%) - praktiline kokteili valmistamine ja serveerimine ja baariteeninduse etteantud terviksituatsiooni lahendamine . hindamisel arvestatakse ka professionaalsust (sobiv riietus, hoolitsetud välimus, kehahoid); suulise info edastamist (hääl tugevus, intonatsioon, grammatika); esitluse sisu (alustamine, selgus, väljendamise lühidust ja täpsust, lõpetamine).

LISAD

Lisa 1 BAARMENI LÕPUEKSAM

1. Eesmärk

Lõpueksami mooduliga taotletakse

- õppija kutseoskuste süvendamine (kutsealaste teadmiste rakendamine tööelu situatsioonides)
- teoreetiliste teadmiste integreeritud praktiline rakendus igapäevatöö enamlevinud situatsioonides.
- Nõuded mooduli alustamiseks:

Läbitud eelnevad baarmeni õpingute moodulid vähemalt rahuldavale tulemusele

2. Õppesisu

- Kirjalik eksam (test) tõendab kutsestandardi nõuetele vastavaid teadmisi tööohutusest ja töötervishoiust, ohuõpetusest, hügieenist, klienditeenindusest, toitumisõpetusest, menüü koostamise alustest, teenindusest ja müügitööst, kutsealasest võõrkeelest, baaritööst, kokteilidest ja segujookidest.
- Praktiline eksam võimaldab demonstreerida õpilasel oma töötehnikat ja professionaalsust (sobiv riietus, hoolitsetud välimus, kehahoid), oskust edastada suulist infot (hääl tugevus, intonatsioon, grammatika), oskust esitleda toodet (alustamine, selgus, väljendamise lühidus ja täpsus, lõpetamine),

Praktiline eksam koosneb kolmest ülesandest.

- Koostada kirjalik aruanne
- Praktiliselt teostada planeeritud temaatiline kokteil.
- Praktiliselt lahendada teenindussituatsioon.

Eksamiülesande lahendamiseks:

- Koostab õppija kirjaliku aruande, mis sisaldab:

- joogi komponendid ja nende vahekorrad,
- joogi valmistamise juhendi koos pakutava klaasi joonisega,
- tooraine kulu ja maksumuse arvutuse,
- müügihinna pakkumise,
- serveerimiseks ja teenindamiseks vajalikud nõud ja töökoha planeeringu,
- tööde järjekorra ja ajakava,
- dekoratsioonide kirjeldused,
- serveerimise ja teeninduse kirjelduse;

- Õppija valmistab ja esitleb planeeritud temaatilise kokteili.

3. Õppija teenindab kliente baaris etteantud terviksituatsioonis etteantud aja vältel, võttes nad vastu, selgitades nende soovid, võttes tellimuse, nõustades kliente, serveerides jooke ja suupisteid, arveldades, hankides tagasisidet, käsitledes kiitusi ja pretensioone.

3. Õpitulemused

Lõpueksami sooritaja lähtub oma töös klientide vajadustest ja soovidest ning tegutseb ja käitub vastavalt eetilistele, esteetilistele ja muudele sotsiaalselt heakskiidetud normidele.

Õppija tunneb

- baarmeni tööd toitlustusteenust pakkuvates ettevõttes nagu restoran, kohvik, publi, ööklubi, klubi jms.

Eriala lõpetaja on valmis erialaseks tööks, sh vahetustega töö.

Õppija teab järgmisi enamlevinud baarmeni töö ülesandeid:

- tööohutuse, töötervishoiu ja ohuõpetuse nõudeid baaris;
- hügieeninõudeid toitlustusettevõttes;

- klienditeeninduse põhitõdesid;
- toitumisõpetuse aluseid;
- menüü koostamise alused;
- müügitöö aluseid

Õppija oskab:

- vastu võtta kliente;
- tutvustada toite ja jooke ning nõustada kliente;
- esitleda tooteid;
- vastu võtta ja edastada tellimusi;
- valmistada ja serveerida segujooke ja kokteile;
- arveldada klientidega ja neid ära saata.
- Lõpetaja teab, et klientide teenindamine eeldab teenindus- ja suhtlemisvalmidust, meeskonnatööoskust, pingetaluvust, oskust oma tööd ratsionaalselt korraldada ning kiirelt ja sujuvalt siirduda ühelt tegevuselt teisele.

4. Mooduli hinne kujuneb kokkuvõtva hinde tulemusena. Kokkuvõtva hinde saamiseks viiakse läbi järgmised tööd:

a. Lõpueksami planeerimine:

- Planeerida temaatiline kokteil kahele kliendile.;
- Planeerimise etapis on koostatud kirjalik aruanne arvutil

b. Aruande vormistamine:

- Praktiline töö: valida joogi komponendid ja nende vahekorrad;
- Praktiline töö: koostada joogi valmistamise juhend koos pakutava klaasi nimetuse ja joonisega;
- Praktiline töö: arvutada tooraine kulu ja maksumus;
- Praktiline töö: koostada müügihinna pakkumine;
- Praktiline töö: koostada serveerimiseks ja teenindamiseks vajalike nõude nimistu ja töökoha planeering;
- Praktiline töö: koostada tööde järjekord ja ajakava;
- Praktiline töö: vormistada arvutil dekoratsioonide kirjeldus ;
- Praktiline töö: vormistada arvutil serveerimise ja teeninduse kirjeldus;
- Praktiline töö: temaatilise kokteili planeerimine kahele enda poolt valitud kliendile, arvestades nende ootusi ja vajadusi.

c. Praktiline osa

- praktiline kokteili valmistamine ja serveerimine;
- baariteeninduse etteantud terviksituatsiooni lahendamine

Hinnatakse:

- kirjalik aruanne (30%) - valitud joogi komponendid ja nende vahekorrad, joogi valmistamise juhend koos pakutava klaasi nimetuse ja joonisega, tooraine kulu ja maksumus, müügihinna pakkumine, serveerimiseks ja teenindamiseks vajalike nõude nimistu ja töökoha planeering, tööde järjekord ja ajakava, dekoratsioonide, serveerimise ja teeninduse kirjeldus, temaatilise kokteili planeerimine kahele enda poolt valitud kliendile, arvestades nende ootusi ja vajadusi.
- teooriatest (20%) koosneb 20 valikvastustega ja struktureeritud küsimusest haarates baarmen II kutsestandardi üld- ja põhiteadmisi. Positiivseks loetakse teooriatesti tulemus vähemalt 65%.
- praktilised oskused (50%) - praktiline kokteili valmistamine ja serveerimine ja baariteeninduse etteantud terviksituatsiooni lahendamine . hindamisel arvestatakse ka professionaalsust (sobiv riietus, hoolitsetud välimus, kehahoid); suulise info edastamist

(häälte tugevus, intonatsioon, grammatika); esitluse sisu (alustamine, selgus, väljendamise lühidust ja täpsust, lõpetamine).

Lisa 2 ÕPPEKAVAGA SEOTUD ÕPPEBAASI KIRJELDUS

Narva Kutseõppekeskuses on baarmeni erialal õppetöö läbiviimiseks olemas:

Vajalikud ruumid:

- klassiruumid, mis on varustatud valge tahvli ja grafoprojektoriga;
- kliente teenindav kohvik ja õpperestoran praktiliste ülesannete lahendamiseks;
- õppekõök praktiliste tundide läbiviimiseks ning oskuste kujundamiseks
- raamatukogu iseseisva töö osakaalu suurendamiseks, õpilaste tööde säilitamiseks, õpetajate poolt koostatud metoodiliste materjalide säilitamiseks
- arvutiklass

Vajalikud vahendid:

- kassaseadmed,
- kaaluseadmed,
- markeerimisseadmed,
- lõikeseadmed;
- vitriinid kaupade väljapaneku harjutuste jaoks,
- teler,
- kaamera,
- magnetofon,
- lauanõud ja lauakatmisvahendid
- baaritööks vajalikud vahendid
- õppekirjandus ja -materjalid

Vajalikud seadmed:

- grafoprojektor
- paljundusaparaat
- arvutid interneti ühendusega
- sidevahendid
- koristusseadmed
- videotehnika

Lisa 3 ÕPPEKAVAGA SEOTUD ÕPETAJAD

| Õpetaja nimi | Haridus | Täiendkoolitus | Moodulid |
|--------------------|---|---|--|
| Indrek Kõverik | Tartu Tööstuskool - ärijuhtimine keskhariduse omandamine 1999; Tartu Kutsehariduskeskus - kokaeriala 1998 | Kutsekvalifikatsiooni Sihtasutus Kutsekoda - Kokk II 2009, Personalijuhtimise keskus - Muudatused toiduhügieenis - 2006; Eesti Kutseõppeasutuse Kvaliteediauhind - Eesti Kutseõppeasutuste Kvaliteediauhind 2006 koolitus - 2006; Eesti Leivaliit - Pagar I ja kondiiter I taseme kutseeksami koolitus - 2006; Bi-Info - Tööohutuse- ja toitlustamise organiseerimise nõuded laste õppeasutustes -2005; BDA Consulting - Meeskond, kommunikatsioon ja juhtimine. Suurepäraste tulemuste edutegurid - 2009 | Catering teenindus |
| Valentina Kravtšuk | Mainori Kõrgkool, rakenduskõrgharidusõpe, Ärijuhtimine spetsialiseerumisega turismiettevõtlusele, 2010. | Merlecons ja Ko OÜ „Hindamine“ 8t, 2010 Toiduhügieeni üldreeglid, 6t, 2010 | Etikett, Joogiõpetus II Praktika; teenindus ja müügitöö baaris |
| Aleksandr Beljakov | Tallinna Ülikool, inglise keel OÜ Õppekeskus Intellekt 24.10.06 arenguveestluste läbiviimise eripärad õpilastega nende õppeedukusest; TÜ Narva Kolledž 2005, efektiivne õpetamine ja motivatsioon | | Kutsealane inglise keel |