

Väljaandja:
Akti liik:
Teksti liik:
Redaktsiooni jõustumise kp:
Redaktsiooni kehtivuse lõpp:
Avaldamismärge:

Haridus- ja teadusminister
määrus
terviktekst
12.03.2023
Hetkel kehtiv
RT I, 09.03.2023, 8

Majutuse ja toitlustuse erialade riiklik õppekava

Vastu võetud 19.06.2014 nr 38
[RT I, 03.07.2014, 5](#)
jõustumine 06.07.2014

Muudetud järgmiste aktidega

Vastuvõtmine	Avaldamine	Jõustumine
22.02.2017	RT I, 02.03.2017, 1	05.03.2017
12.10.2018	RT I, 25.10.2018, 1	28.10.2018
27.06.2019	RT I, 09.07.2019, 1	12.07.2019
23.04.2020	RT I, 30.04.2020, 1	03.05.2020
02.03.2023	RT I, 09.03.2023, 4	12.03.2023

Määrus kehtestatakse [kutseõppeasutuse seaduse](#) § 24 lõike 3 alusel.

1. peatükk Üldsätted

§ 1. Määruse reguleerimisala

(1) Majutuse ja toitlustuse erialade riiklik õppekava (edaspidi *riiklik õppekava*) määrab kindlaks majutamise ja toitlustamise õppekavarühma ning reisimise-, turismi ja vaba aja veetmise õppekavarühma kuuluvate erialade kutsekeskhariduse õppekavade eesmärgid, saavutatavad õpiväljundid ja seosed Eesti kvalifikatsiooniraamistikuga (edaspidi *EKR*), õpingute alustamise ja lõpetamise nõuded, õppekava moodulid ning nende mahu Eesti kutsehariduse arvestuspunktides (edaspidi *EKAP*) koos õpiväljundite ja hindamiskriteeriumitega, moodulite valiku võimalused ja tingimused ning spetsialiseerumisvõimalused ja õppe käigus omandatavad osakutsed.

[[RT I, 09.07.2019, 1](#)- jõust. 12.07.2019]

(2) Riikliku õppekavaga kehtestatakse kohustuslik õppesisu järgmiste majutuse ja toitlustuse erialade kutsekeskharidusõppele:

[[RT I, 09.07.2019, 1](#)- jõust. 12.07.2019]

- 1) kokk (inglise keeles *Cook*) EKRI tase 4, õppemaht 180 EKAP;
- 2) toitlustusteenindus (inglise keeles *Catering service operations*) EKRI tase 4; õppemaht 180 EKAP;
- 3) turismiteenindus (inglise keeles *Tourism service provider*) EKRI tase 4; õppemaht 180 EKAP.

[[RT I, 09.03.2023, 4](#)- jõust. 12.03.2023]

(3) [Kehtetu - [RT I, 09.03.2023, 4](#)- jõust. 12.03.2023]

§ 2. Riikliku õppekava sisu

(1) Riiklik õppekava koosneb erialade õppekavade üldosast ja lisadest. Lisades esitatakse erialade õppesisu moodulite kirjeldused.

(2) Õppekava moodulite õpiväljundid kirjeldatakse Vabariigi Valitsuse 26. augusti 2013. a määruse nr 130 „Kutseharidusstandard” § 8 lõike 8 alusel kutse- ja erialaste teadmiste, oskuste, iseseisvuse ja vastutuse ulatuse, õpipädevuse, suhtluspädevuse, enesemääratluspädevuse, tegevuspädevuse, infotehnoloogilise pädevuse ning algatusvõime ja ettevõtlikkuspädevuse kaudu.

(3) Kutsekeskhariduse omandamist võimaldav õppekava sisaldab 60 EKAP mahus võtmepädevuste õpet, mis jaguneb eriala põhiõpingute moodulitesse lõimitud ja kõigile erialadele ühiste üldõpingute moodulite vahel. Üldõpingute moodulite loend, õppemaht, õpiväljundid ja hindamiskriteeriumid lävendi tasemel on esitatud määruse lisas 1.

(4) Koka eriala põhiõpingute moodulite loend, õppemaht, õpiväljundid ja hindamiskriteeriumid lävendi tasemel on esitatud määruse lisas 2.

(5) Toitlustusteeninduse eriala põhiõpingute moodulite loend, õppemaht, õpiväljundid ja hindamiskriteeriumid lävendi tasemel on esitatud määruse lisas 3.

(6) Turismiteeninduse eriala põhiõpingute moodulite loend, õppemaht, õpiväljundid ja hindamiskriteeriumid lävendi tasemel on esitatud määruse lisas 4.

[RT I, 09.03.2023, 4- jõust. 12.03.2023]

(7) [Kehtetu - RT I, 09.03.2023, 4- jõust. 12.03.2023]

§ 3. Kooli õppekava koostamine

Kool koostab riikliku õppekava alusel eriala kutsekeskhariduse õppekava, võttes aluseks riiklikus õppekavas esitatud kohustuslikud eriala põhiõpingute ja üldõpingute moodulid ning lisades valikõpingute moodulid.

2. peatükk Koka eriala üldosa

§ 4. Koka eriala kutsekeskharidusõppe eesmärk ja õpiväljundid

(1) Õpetusega taotletakse, et õpilane omandab teadmised, oskused, hoiakud ja sotsiaalse valmiduse töötamiseks koka erialal avatud tööturul erinevates toitlustusteenuseid pakkuvates ettevõtetes ning eeldused õpingute jätkamiseks ja elukestvaks õppeks.

[RT I, 09.07.2019, 1- jõust. 12.07.2019]

(2) Pärast õppekava läbimist õpilane:

1) valmistab ja serveerib toitu juhendi järgi, kasutades mitmesuguseid külm- ja kuumtöötlemise võtteid ning arvestab klientide vajadusi ja soove, lähtudes toitlustusteenuseid pakkuva ettevõtte töö eripärast;

2) korraldab enda tööd ratsionaalselt ja töötab tulemuslikult, ressursi- ning keskkonnasäästlikult, lähtudes kokatöö eetikast;

3) järgib töö-, tule-, keskkonnaohutuse- ja hügieeninõudeid;

4) õpib ja töötab iseseisvalt ning osaleb meeskonnatöös, analüüsides, hinnates ja parendades enda ning meeskonna tööd;

5) väärtustab enda kutse- ja tööalast arengut ja edasist õpiteed, lähtuvalt majutus- ja toitlustusvaldkonna arengust;

6) väärtustab kultuuride mitmekesisust ja on kultuuriliselt salliv;

7) mõistab loetud tekste, väljendab ennast tööalasel selgelt ja arusaadavalt eesti keeles ja inglise ning veel ühes võõrkeeles nii suuliselt kui kirjalikult, suheldes võõrkeeles iseseisva keelekasutajana;

8) mõistab infotehnoloogia rolli, võimalusi ja ohte ning töötleb tööalast informatsiooni, kasutades infotehnoloogilisi vahendeid ja erinevaid andmebaase, otsingusüsteeme ja muid teenuseid;

9) kasutab oma matemaatikateadmisi nii erialaselt kui elus edukalt toimetulekuks;

10) mõistab loodusteaduslikku maailmapilti, väärtustab ja järgib jätkusuutliku arengu põhimõtteid;

11) mõistab ühiskonna arengu põhjuslikke seoseid ja lähtub ühiskonnas kehtivatest väärtustest;

12) väärtustab tervislikke eluviise, oskab hoida ja vajadusel taastada oma vaimset ja füüsilist vormi;

13) kasutab kunstilaseid teadmisi ja kogemusi oma elukvaliteedi tõstmiseks ja isiksuse arendamiseks.

[RT I, 09.07.2019, 1- jõust. 12.07.2019]

§ 5. Nõuded õpingu alustamiseks ja lõpetamiseks

(1) Õppima võib asuda põhiharidusega isik või vähemalt 22-aastane põhihariduseta isik, kellel on põhihariduse tasemele vastavad kompetentsid.

(2) Õpingud loetakse lõpetatuks, kui õpilane on saavutanud koka eriala õppekava õpiväljundid vähemalt lävendi tasemel.

§ 6. Õppekava maht, põhiõpingute moodulite loetelu ja õppemaht

(1) Koka õppekava maht on 180 EKAP, mis jaguneb järgnevalt:

1) üldõpingud 30 EKAP;

2) põhiõpingud 109 EKAP, sealhulgas lõimitud võtmepädevuste õpingud 30 EKAP ja praktika vähemalt 36 EKAP;

[RT I, 30.04.2020, 1- jõust. 03.05.2020]

3) valikõpingud 41 EKAP, sealhulgas spetsialiseerumisega seotud õpingud 20 EKAP.

[RT I, 30.04.2020, 1- jõust. 03.05.2020]

(2) Eriala põhiõpingute moodulid ja õppemaht on järgmine:

1) toitlustamise valdkonna ja õpingute alused 2 EKAP;

2) õpitee ja töö muutuv keskkonnas 5 EKAP;

[RT I, 30.04.2020, 1- jõust. 03.05.2020]

3) toitlustamine 14 EKAP;

4) menüü planeerimine 6 EKAP;

5) praktiline töö suurköögis 11 EKAP;

6) menüü koostamine ja kalkulatsioon 8 EKAP;

7) toiduvalmistamine 14 EKAP;

8) praktiline töö restoranis 13 EKAP;

9) praktika 36 EKAP.

[RT I, 09.07.2019, 1- jõust. 12.07.2019]

(3) [Kehtetu -RT I, 09.07.2019, 1- jõust. 12.07.2019]

(4) [Kehtetu -RT I, 09.07.2019, 1- jõust. 12.07.2019]

(5) [Kehtetu -RT I, 09.07.2019, 1- jõust. 12.07.2019]

§ 7. Õpingute läbimisel omandatavad kutsed

(1) Õppekava õpiväljundite saavutamisel täismahus omandatakse kutsele „Kokk, tase 4” vastavad kompetentsid.

(2) [Kehtetu -RT I, 09.07.2019, 1- jõust. 12.07.2019]

3. peatükk Toitlustusteeninduse eriala üldosa

§ 8. Toitlustusteenindaja eriala kutsekeskharidusõppe eesmärk ja õpiväljundid

(1) Õpetusega taotletakse, et õpilane omandab teadmised, oskused, hoiakud ja sotsiaalse valmiduse töötamiseks ettevõtliku ja teenindusteadliku teenindajana ning toidutoodete valmistajana avatud tööturul erinevates toitlustusteenuseid pakkuvates ettevõtetes ning eeldused õpingute jätkamiseks ja elukestvaks õppeks.

(2) Pärast õppekava läbimist õpilane:

1) pakub toitlustusteenuseid lähtudes kliendikeskse teeninduse põhimõtetest ning toitlustusettevõtte äriideest ja õigusaktidest;

2) väärtustab erinevate toidu- ja teeninduskultuuride mitmekesisust ning väljendab seda oma tööalase käitumisega;

3) korraldab enda tööd ratsionaalselt, ohutult, ressursisäästlikult ning tulemuslikult;

4) analüüsib, hindab ja parendab enda ning meeskonnatööd toitlustusteeninduse ettevõttes;

5) planeerib enda kutse- ja tööalast arengut ja edasist õpiteed, lähtudes majutus- ja toitlustusvaldkonna arengust;

6) kasutab töötamisel arvutit;

7) mõistab loetud tekste ning väljendab ennast õppekeeles selgelt ja arusaadavalt nii suuliselt kui ka kirjalikult;

8) suhtleb õpitavas võõrkeeles iseseisva keelekasutajana;

9) kasutab oma matemaatikateadmisi nii erialaselt kui elus edukalt toimetulekuks;

10) mõistab loodusteaduslikku maailmapilti, väärtustab ja järgib jätkusuutliku arengu põhimõtteid;

11) mõistab ühiskonna arengu põhjuslikke seoseid ja lähtub ühiskonnas kehtivatest väärtustest;

12) kasutab kunstialaseid teadmisi ja kogemusi oma elukvaliteedi tõstmiseks ja isiksuse arendamiseks.

§ 9. Nõuded õpingu alustamiseks ja lõpetamiseks

(1) Õppima võib asuda põhiharidusega isik või vähemalt 22-aastane põhihariduseta isik, kellel on põhihariduse tasemele vastavad kompetentsid.

(2) Õpingud loetakse lõpetatuks, kui õpilane on saavutanud toitlustusteenindaja eriala õppekava õpiväljundid vähemalt lävendi tasemel.

§ 10. Õppekava õppemaht, põhiõpingute moodulite loetelu ja õppemaht

(1) Toitlustusteeninduse õppekava maht on 180 EKAP, mis jaguneb järgmiselt:

1) üldõpingud 30 EKAP;

2) põhiõpingud 120 EKAP, sealhulgas lõimitud võtmepädevuste õpe 30 EKAP ja praktika vähemalt 36 EKAP; [RT I, 30.04.2020, 1- jõust. 03.05.2020]

3) valikõpingud 28 EKAP, sealhulgas spetsialiseerumisega seotud õpingud 13 EKAP. [RT I, 30.04.2020, 1- jõust. 03.05.2020]

(2) Eriala põhiõpingute moodulid ja õppemaht on järgmine:

1) majutuse ja toitlustusvaldkonna alused 2 EKAP;

2) õpitee ja töö muutuv keskkonnas 5 EKAP;

[RT I, 30.04.2020, 1- jõust. 03.05.2020]

3) toitlustuse alused 8 EKAP;

4) toitlustusteeninduse alused 18 EKAP;

5) toiduvalmistamise alused 12 EKAP;

6) joogiõpetus I ehk mittealkohoolsed joogid 3 EKAP;

7) restoraniteenindus 26 EKAP;

8) catering ja peoteenindus 5 EKAP;

9) joogiõpetus II ehk alkohoolsed joogid 5 EKAP;

10) praktika 36 EKAP, sealhulgas toitlustusteeninduse praktika 12 EKAP, abikelneri praktika 12 EKAP ja restoraniteeninduse praktika 12 EKAP;

11) lõpphindamine 2 EKAP.

(3) Toitlustusteeninduse erialal on võimalik spetsialiseeruda baaritööle, vastuvõtude korraldamisele ja veiniõpetusele.

1) baaritöö 13 EKAP;

2) vastuvõtude korraldamine 13 EKAP;

3) veiniõpetus 13 EKAP.

§ 11. Õpingute läbimisel omandatavad kutsed

(1) Õppekava õpiväljundite saavutamisel täismahus omandatakse kutsele „Kelner, tase 4” vastavad kompetentsid.

(2) Käesoleva määruse § 10 lõike 2 punktides 1, 2, 3, 4, 6 ja 8 nimetatud põhiõpingute moodulite ning punktis 10 nimetatud abikelneri praktika mooduli õpiväljundite saavutamisel omandatakse kutsele „Abikelner, tase 3” vastavad kompetentsid.

4. peatükk Turismiteeninduse eriala üldosa

[RT I, 09.03.2023, 4- jõust. 12.03.2023]

§ 12. Turismiteeninduse eriala kutsekeskharidusõppe eesmärk ja õpiväljundid

[RT I, 09.03.2023, 4- jõust. 12.03.2023]

(1) Õpetusega taotletakse, et õpilane omandab teadmised, oskused ja hoiakud ning sotsiaalse valmiduse, mis võimaldavad töötada turismiteenindajana avatud tööturul turismiteenuseid pakkuvates ettevõtetes, luua terviklikke külastuselamusi ning loovad eelduse elukestvaks õppeks.

[RT I, 09.03.2023, 4- jõust. 12.03.2023]

(2) Pärast õppekava läbimist õpilane:

1) mõistab turismimajanduse ja -ettevõtluse toimimist ning enda võimalusi planeerida karjääri turismiettevõtluses, on algatusvõimeline ja leiab iseseisvalt võimalusi tööturul toimetamiseks;

2) teenindab turismiettevõtte külalisi kogu külastuse vältel, lähtuvalt külalise vajadustest, soovidest ja ootustest ning ettevõtte eripärast;

[RT I, 09.03.2023, 4- jõust. 12.03.2023]

3) tutvustab külalistele piirkonda ja seal pakutavaid turismiobjekte ja -teenuseid ja müüb turismiettevõtte tooteid ja teenuseid lähtuvalt külalise vajadustest ja ettevõtte eripärast;

[RT I, 09.03.2023, 4- jõust. 12.03.2023]

4) töötab meeskonnaliikmena sündmuste läbiviimisel, tegutsedes iseseisvalt tulemuslikult, ohutult ja ressursisäästlikult lähtuvalt kutse-eeetikast, kasutades sobivaid töö- ja probleemilahendusmeetodeid, vastutades tööülesannete täitmise eest ning arendades sotsiaalseid ja enesekohaseid pädevusi;

[RT I, 09.03.2023, 4- jõust. 12.03.2023]

5) mõistab loetud tekste, väljendab ennast tööalaselt selgelt ja arusaadavalt eesti keeles ja inglise ning veel ühes võõrkeeles nii suuliselt kui kirjalikult, suheldes võõrkeeles iseseisva keelekasutajana;

6) mõistab infotehnoloogia rolli, võimalusi ja ohte ning töötleb tööalast informatsiooni, kasutades infotehnoloogilisi vahendeid ja erinevaid andmebaase, otsingusüsteeme ja muid teenuseid;

7) kasutab oma matemaatikateadmisi nii erialaselt kui elus edukalt toimetulekuks;

8) mõistab loodusteaduslikku maailmapilti, väärtustab ja järgib jätkusuutliku arengu põhimõtteid;

9) mõistab ühiskonna arengu põhjuslikke seoseid ja lähtub ühiskonnas kehtivatest väärtustest;

10) kasutab kunstilaseid teadmisi ja kogemusi oma elukvaliteedi tõstmiseks ja isiksuse arendamiseks;

11) väärtustab tervislikke eluviise, oskab hoida ja vajadusel taastada oma vaimset ja füüsilist vormi.

[RT I, 09.07.2019, 1- jõust. 12.07.2019]

§ 13. Nõuded õpingute alustamiseks ja lõpetamiseks

(1) Õppima võib asuda põhiharidusega isik või vähemalt 22-aastane põhihariduseta isik, kellel on põhihariduse tasemele vastavad kompetentsid.

(2) Õpingud loetakse lõpetatuks, kui õpilane on saavutanud turismiteeninduse erila õppekava õpiväljundid vähemalt lävendi tasemel.

[RT I, 09.03.2023, 4- jõust. 12.03.2023]

§ 14. Õppekava õppemaht, põhiõpingute moodulite loetelu ja õppemaht

(1) Turismiteeninduse eriala õppekava õppemaht on 180 EKAP, mis jaguneb järgmiselt:

[RT I, 09.03.2023, 4- jõust. 12.03.2023]

1) üldõpingud 30 EKAP;

[RT I, 09.03.2023, 4- jõust. 12.03.2023]

2) põhiõpingud 120 EKAP, sealhulgas lõimitud võtmepädevuste õpe 30 EKAP ja praktika 30 EKAP;

[RT I, 09.03.2023, 4- jõust. 12.03.2023]

3) valikõpingud 30 EKAP.

(2) Eriala põhiõpingute moodulid ja õppemaht on järgmine:

1) külalismajandus 7 EKAP;

2) kultuurilugu 5 EKAP;

3) teenindamine ja müük turismiettevõttes 10 EKAP;

4) vastuvõttutöö 12 EKAP;

5) Eesti turismipiirkonnad 5 EKAP;

6) sündmuste teenindamine 7 EKAP;

7) elamus- ja aktiivtegevuste läbiviimine (valitav kompetents) 9 EKAP;

8) toitlustusteenindus 14 EKAP;

9) teeninduskeskkonna kujundamine ja korrashoid 9 EKAP;

10) ohutus ja turvalisus 4 EKAP;

11) õpitee ja töö muutuv keskkonnas 5 EKAP;

12) erialane inglise keel (tase B1) 6 EKAP;

13) ettevõtlusõpe 6 EKAP;

14) praktika 30 EKAP.

[RT I, 09.03.2023, 4- jõust. 12.03.2023]

§ 15. Õpingute läbimisel omandatavad kutsed

(1) Õppekava õpiväljundite saavutamisel täismahus omandatakse kutsele „Turismiettevõtte teenindaja, tase 4” vastavad kompetentsid.

[RT I, 09.03.2023, 4- jõust. 12.03.2023]

(2) [Kehtetu -RT I, 09.07.2019, 1- jõust. 12.07.2019]

4¹. peatükk Maaturismi eriala üldosa

[Kehtetu - RT I, 09.03.2023, 4- jõust. 12.03.2023]

§ 15¹. Maaturismi eriala kutsekeskharidusõppe eesmärk ja õpiväljundid

[Kehtetu -RT I, 09.03.2023, 4- jõust. 12.03.2023]

§ 15². Nõuded õpingute alustamiseks ja lõpetamiseks

[Kehtetu -RT I, 09.03.2023, 4- jõust. 12.03.2023]

§ 15³. Õppekava maht ja põhiõpingute moodulite loetelu ja õppemaht

[Kehtetu -RT I, 09.03.2023, 4- jõust. 12.03.2023]

§ 15⁴. Õpingute läbimisel omandatavad kutsed

[Kehtetu -RT I, 09.03.2023, 4- jõust. 12.03.2023]

5. peatükk

Rakendussätted

§ 16. Kooli õppekavade määrusega vastavusse viimine

Kooli õppekavad viiakse määrusega vastavusse kuue kuu jooksul pärast määruse jõustumist.

§ 17. Määruse kehtetuks tunnistamine

[Käesolevast tekstist välja jäetud.]

[Lisa 1](#) Üldõpingute moodulite kirjeldused
[RT I, 25.10.2018, 1- jõust. 28.10.2018]

[Lisa 2](#) Koka eriala põhiõpingute moodulid
[RT I, 30.04.2020, 1- jõust. 03.05.2020]

[Lisa 3](#) Toitlustusteeninduse eriala põhiõpingute moodulid
[RT I, 30.04.2020, 1- jõust. 03.05.2020]

[Lisa 4](#) Turismiteeninduse eriala põhiõpingute moodulite kirjeldused
[RT I, 09.03.2023, 4- jõust. 12.03.2023]

[Lisa 5](#) Maaturismi eriala põhiõpingute moodulid
[Kehtetu - RT I, 09.03.2023, 4- jõust. 12.03.2023]