

sihtasutus Andrei Gritskov Foundation

Registrikood 90 009 720 | EHIS ID 2 144 285
Kaubamärk Estonian StartUp School

KOOSTAJA

Dr. h.c. Andrei Gritskov, MBA
allkiri /digitaal/
kuupäev 08.09.2026

Õppekava versioon 1.1
Kinnitamise kuupäev 08.09.2026

KINNITAN

Kinnitatud direktori Andrei Gritskov poolt 08.09.2026, Tallinn
allkiri /digitaal/
kuupäev 08.09.2026

Toitlustusettevõtte juhtimise
mikrokvalifikatsiooni õppekava

Praktiline õpe restorani teenuse protsesside meeskonna ja majandustulemuse juhtimiseks

Õppekava kirjeldab 15 EAP mahus tööturu vajadusest lähtuvat õpet. Õppija seob teadmised praktiliste tööproovide, iseseisva portfoolio ja komisjoni ees kaitstava lõppprojektiga.

Õppekava põhiandmed

Andmeväli	Kirjeldus
Koolitusasutus	sihtasutus Andrei Gritskov Foundation
Registrikood	90 009 720
EHIS õppeasutuse ID	2 144 285
Majandustegevusteade	260 939
Õppekava nimetus	Toitlustusettevõtte juhtimine
Õppekava nimetus inglise keeles	Restaurant and Food Service Management
Õppekavarühm	Majutamine ja toitlustamine, ISCED-F 1013
Õppekava koostamise alus	Ärikorralduse spetsialist, tase 5 kutsestandard, versioon 9, ning Vanemkokk, tase 5 kutsestandard, versioon 8, juhtimise ja toitlustusteenuse kompetentsid
Õppe maht	15 EAP ehk 390 astronoomilist tundi õppija kogutööna
Õppevorm	Auditoorne kontaktõpe, reaalaja veebikontaktõpe, juhendatud praktiline õpe, iseseisev õpe ja lõpphindamine
Õppekeel	Eesti ja vene keel. Hindamistööendid koostatakse eesti keeles või lisatakse eestikeelne kokkuvõte.
Õppekava versioon	1.1
Kinnitamise kuupäev	08.09.2026

Õppekava toetab EKR 5 standardites kirjeldatud toitlustusteenuse, majandusarvestuse ja esmatasandi juhtimise kompetentside omandamist. Koolitusasutus ei omista õppekavale ega lõpetajale EKR taset ning õpe ei asenda kutse andja kompetentsuse hindamist.

Tööturu vajadus ja õppekava eesmärk

Õppekava lähtub Startup Schooli toitlustusettevõtte juhtimise programmist ning seob juhtimise, majandusarvestuse, klienditeeninduse ja restoraniprotsessid üheks mõõdetavaks tervikuks. Kutsestandardid eeldavad juhilt ressursside, kvaliteedi, teenuse, meeskonna, varude, kulutõhususe ja parendustegevuste süsteemset korraldamist.

Õppe eesmärk on arendada õppija võimet kavandada ja juhtida toitlustusettevõtte teenust, inimesi, ressursse, kvaliteeti ning majandustulemust, tagades toiduohutuse, kliendikesksuse, õiguspärasuse ja kestliku arengu.

Sihtrühm ja õpingute alustamise tingimused

Õpe on mõeldud restorani, kohviku, baari, toitlustusüksuse või muu toitlustusteenuse tulevastele ja tegutsevatele juhtidele, vahetusevanematele, peakokkadele, ettevõtjatele ning spetsialistidele, kes soovivad asutada või süsteemselt juhtida toitlustusettevõtet.

Õpingute alustamiseks on vajalik keskharidus ning vähemalt üheaastane töendatud töökogemus toitlustuses või Kokk, tase 4, Kelner, tase 4, Baarmen, tase 4 või samaväärsed kompetentsid. Vajalik on eesti keele oskus vähemalt B1 ja arvuti tavakasutuse oskus. Vastuvõtul hinnatakse dokumente, eneseanalüüsi ja praktilist juhtumit. Puuduvad baasoskused tuleb omandada enne põhiõppe hindamisülesandeid.

Varasemate õpingute ja töökogemuse arvestamine

Õppija võib taotleda varem omandatud õpiväljundite arvestamist. Taotlusele lisatakse õpiväljundiga seostatavad tõendid, näiteks kutsetunnistus, varasema õppe tunnistus, tööandja kinnitus, portfoolio, finantsmudel, juhtimisdokument või praktilise töö salvestis. Vajadusel korraldatakse vestlus või kontrollülesanne. Otsus tehakse ja dokumenteeritakse õpiväljundite kaupa; tööstaaž üksi ei tõenda õpiväljundi saavutamist.

Õpiväljundid

Õppe lõpetanud õppija

1. kujundab sihtrühma ja äriideega kooskõlas oleva toitlustusteenuse kontseptsiooni, menüüpakkumise, teenindusmudeli ja tulemusnäitajad;
2. kavandab ning kontrollib toiduohutuse, enesekontrolli, tööohutuse, puhastuse, kvaliteedi ja kriisivalmiduse süsteemi;
3. korraldab menüü, tehnoloogiliste kaartide, hinnakalkulatsiooni, ostu, tarnijate, lao, inventuuri ja seadmete halduse;
4. koostab müügi- ja koormusproгноosi, eelarve, rahavoo, tööjõu- ja toorainekulude analüüsi ning teeb tasuvust parandavaid juhtimisotsuseid;
5. kavandab turunduse, müügi, klienditeekonna, teenindusstandardi, tagasiside ja pretensioonide lahendamise protsessi;
6. planeerib personalivajaduse, tööjaotuse, graafiku, juhendamise, tagasiside ja meeskonna arendamise ning järgib töösuhteid reguleerivaid nõudeid;
7. kasutab restoranijuhtimise digivahendeid, analüüsib protsessi- ja tulemusnäitajaid ning kavandab kestlikkuse, riskijuhtimise ja arendustegevused;
8. koostab ja kaitseb tervikliku toitlustusettevõtte äriplaani ning 90 päeva käivitus- või parendusplaani.

Õppe maht ja ülesehitus

Üks EAP vastab 26 astronoomilisele tunnile õppija tööd. Kõik tabeli tunnid on astronoomilised. Auditoorne õpe, veebikontaktõpe, juhendatud praktiline õpe, õppekäik või töökeskkonna praktikum ning juhendatud hindamine on kontaktõpe. Kontaktõpet on kokku 270 tundi, iseseisvat õpet 120 tundi. Reaalaja veebikontaktõpet ei arvestata iseseisvaks õppeks.

Nr	Moodul	Auditoorne	Veebis	Praktiline	Õppekäik	Iseseisev	Hindamine	Kokku
1	Kontseptsioon ärimudel ja teenusedisain	10	5	8	4	12	0	39
2	Operatsioonid toiduohutus kvaliteet ja töökeskkond	12	5	16	6	14	0	53
3	Menüü kalkulatsioon ost varud ja seadmed	12	6	18	6	16	0	58
4	Majandusarvestus eelarve ja tasuvus	14	8	12	4	18	0	56
5	Turundus müük ja kliendikogemus	10	6	10	2	14	0	42
6	Juhtimine personal õigus ja juhendamine	14	8	12	4	16	0	54
7	Digijuhtimine kestlikkus riskid ja arendamine	10	6	8	2	16	0	42
8	Lõimitud restorani äriplaani ja lõpphindamine	8	1	6	2	14	15	46
	Kokku	90	45	90	30	120	15	390

Õppe sisu ja õppemeetodid

Moodulid moodustavad ühe terviku. Õigusaktide järgimist, digivahendite turvalist kasutamist, andmete kontrolli, eetikat, kestlikkust, meeskonnatööd ja tööprotsessi dokumenteerimist rakendatakse läbivalt praktilistes ülesannetes.

Moodul	Põhisisu	Õppemeetodid	Hindamistõendid
1 Kontseptsioon ärimudel ja teenusedisain	Sihtrühm; asukoht ja konkurents; restorani väärtuspakkumine; teenusekontseptsioon; klienditeekond; teenindusmodel; ruumi ja võimsuse põhimõtted; menüü roll; kanalid; ärimudel ja KPI-d.	Loeng, teenusedisaini töötuba, välivaatlus, konkurendianalüüs ja projektitöö.	Kontseptsioon, klienditeekond, ärimudel ja mõõdikute kaart.
2 Operatsioonid toiduohutus kvaliteet ja töökeskkond	Köögi ja saali töövoog; tootmis- ja teenindusvõimsus; enesekontrolliplaan; HACCP põhimõtted; allergeenid; jälgitavus; puhastusplaan; kvaliteedistandard; töö- ja tuleohutus; hädaolukord; hooldus; jäätmed.	Juhtumianalüüs, protsessivaatlus, auditiharjutus, simulatsioon ja õppekäik.	Operatsioonikaart, ohukohad, auditiaruanne ja parandusmeetmed.

Moodul	Põhisisu	Õppemeetodid	Hindamistõendid
3 Menüü kalkulatsioon ost varud ja seadmed	Menüütehnik; tooteportfell; tehnoloogiline kaart; toiteväärtus ja allergeenid; omahind, müügikate ja hind; toorainevajadus; tarnija valik; tellimine; vastuvõtt; FIFO ja FEFO; inventuur; laokadu; seadmete vajadus ja elukaarekulu.	Arvutipraktikum, köögi- ja laosimulatsioon, tarnijavõrdlus, õppekäik ja projektitöö.	Menüümaatriks, tehnoloogilised kaardid, kalkulatsioon, ostuplaan ja inventuurianalüüs.
4 Majandusarvestus eelarve ja tasuvus	Müügi- ja koormusprognosis; käive; tooraine-, tööjõu- ja üldkulu; prime cost; eelarve; rahavoog; kasumiaruanne; tasuvuspunkt; likviidsus; käibekapital; investering; hinnastamine; kõrvalekallete ja stsenaariumide analüüs.	Tabelarvutuse labor, finantsjuhtum, stsenaariumianalüüs, õppekäigu andmete analüüs ja eksperdi tagasiside.	Kontrollitav finantsmudel, eelarve, rahavoog ja tasuvusanalüüs.
5 Turundus müük ja kliendikogemus	Bränd ja positsioneerimine; kanalid; kampaaniaplaan; reserveerimine ja müügikanalid; lisamüük; teenindusstandard; erivajadused; tagasiside; reklamatsioon; maine- ja kriisikommunikatsioon; kliendiandmete kaitse.	Klienditeekonna töötuba, teenindussimulatsioon, müügiroll, tagasisideanalüüs ja õppekäik.	Turundusplaan, teenindusstandard, müügistsenaarium ja pretensiooni lahendus.
6 Juhtimine personal õigus ja juhendamine	Organisatsiooni struktuur; personalivajadus; rollid ja ametijuhendid; värbamine; tööleping; tööaeg ja graafik; sisseelamine; tööülesannete jagamine; koosolek; motivatsioon; tagasiside; konflikt; juhendamine; töösoorituse ja arenguvajaduse hindamine.	Juhtumid, graafikupraktikum, rollimäng, juhendamise demonstratsioon, õppekäik ja eneseanalüüs.	Personaliplaan, töögraafik, ametijuhend, juhendamispalaan ja vaadeldud tagasisidevestlus.
7 Digijuhtimine kestlikkus riskid ja arendamine	POS, reserveerimine, lao- ja tööajavarvestus; juhtimislaud; andmekvaliteet; küberturvet; protsessi automatiseerimine; vee, energia, tooraine ja jäätmete näitajad; riskiregister; tarnijarisk; hooajalisus; parendustsükkel; teenuse arendamine.	Digisüsteemi simulatsioon, andmeanalüüs, riskitöötuba, kestlikkuse audit ja projektitöö.	Juhtimislaud, riskiregister, kestlikkuse mõõdikud ja parendusplaan.
8 Lõimitud restorani äriplaan ja lõpphindamine	Kontseptsioon; turuanalüüs; teenuse- ja operatsiooniplaan; menüü; personal; turundus; finantsmudel; riskid; kvaliteet; käivitus- või parendusgraafik; esitlus; demonstratsioon ja refleksioon.	Individuaalne juhendamine, projektipõhine õpe, praktiline demonstratsioon, esitlus ja kaitsmine.	Äriplaan, operatsioonikäsiraamatu põhiosad, finantsmudel, 90 päeva tegevusplaan ja komisjoni protokoll.

Õppekeskkond ja õppematerjalid

Teooriaõpe toimub Tallinnas või Narvas õppimiseks sobivas ruumis ning turvalises reaalaja veebikeskkonnas. Praktiliseks õppeks kasutatakse õpperestorani, õppekööki, joogiõppe ala või koostööpartneri toitlustusettevõtet ning POS-, reserveerimis-, lao-, kalkulatsiooni- ja tööajavarvestuse tarkvara või nende õppesimulatsioone. Õppekäigul järgitakse ettevõtte tööohutuse, hügieeni, konfidentsiaalsuse ja andmekaitse nõudeid.

Õppematerjalid sisaldavad tööjuhendeid, juhtumeid, kontrollnimekirju, protsessi- ja dokumendimalle, tabelarvutuse faile, hindamismaatriksit ning kehtivate õigusaktide ja ametlike andmeallikate viiteid. Õpetaja kontrollib allikate ajakohasust enne iga õpperühma algust.

Praktilise õppe ja projektitöö korraldus

Veebikontaktõpe toimub õpetaja reaalajas juhendamisel ja kuulub kontaktõppe hulka. Iseseisev õpe sisaldab restorani äriplaani, menüü- ja finantsmudeli, personali- ning operatsioonidokumentide koostamist. Õppekäik ja töökeskkonna praktikum on juhendatud kontaktõpe; nende käigus kogutakse ainult ettevõtte loal kasutatavaid või anonüümitud andmeid.

- õppija säilitab portfoolios lähteandmed, tööversioonid, tagasiside, parandused ja lõppväljundid;
- juhendaja annab iga mooduli tööle kriteeriumipõhise tagasiside ja määrab vajaduse korral parandustöö;
- reaalsete ettevõtteandmete kasutamisel anonüümitakse isikuandmed ja ärisaladus või saadakse kirjalik kasutusluba;
- meeskonnatöös eristatakse iga õppija isiklik panus ja iga õppija kaitseb oma otsuseid eraldi.

Hindamise korraldus

Hindamine on eristamata: arvestatud või mittearvestatud. Moodulite tööproovid koondatakse portfooliosse. Lõpphindamisel esitab õppija tervikliku projekti, demonstreerib selle põhilisi töövahendeid või arvutusi ja kaitseb otsuseid komisjoni ees. Kõik õpiväljundid peavad olema tõendatud.

Õpiväljund loetakse saavutatuks, kui kõik vastava rea kriteeriumid on täidetud. Oluline arvutusviga, õigus- või ohutusnõude teadlik rikkumine, tõendamata lähteandmed või teise isiku töö esitamine katkestab vastava ülesande ja annab tulemuseks mittearvestatud. Kordushindamine toimub pärast juhendatud tagasisidet koolitusasutuse määratud ajal.

Õpiväljund	Hindamismeetod	Arvestamise kriteeriumid
1 Kontseptsioon ja teenusedisain	Kontseptsioonidokument ja suuline esitus.	Määratleb sihtrühma, vajaduse, asukoha mõju ja konkurendid; sõnastab eristuva väärtuspakkumise; kujundab klienditeekonna ja teenindusmudeli; seostab menüü, võimsuse ja kanalid; määrab vähemalt viis tulemusnäitajat.
2 Operatsioonid ohutus ja kvaliteet	Protsessiaudit ja hädaolukorra simulatsioon.	Kaardistab köögi ja saali töövoo; tuvastab kriitilised toiduohutuse, allergeeni, töö- ja tuleohutuse riskid; seostab need kontrolli, vastutaja ja kirjega; koostab vähemalt kolm parandusmeetet; tegutseb simulatsioonis nõuetekohaselt.
3 Menüü ost ja varud	Menüü- ja laohalduse kompleksülesanne.	Koostab sihtrühmale sobiva menüü; esitab vähemalt kolme toote tehnoloogilise kaardi, allergeenid, omahinna ja hinna; arvutab toorainevajaduse; võrdleb vähemalt kolme tarnijat; rakendab FIFO või FEFO põhimõtet; analüüsib inventuurierinevust ja laokadu.
4 Finantsjuhtimine	Tabelarvutuse mudel ja juhtimisotsuse kaitsmine.	Koostab 12 kuu müügi-, kulu-, rahavoo- ja kasumiprognnoosi; arvutab tooraine- ja tööjõukulu, müügikatte ning tasuvuspunkti; kasutab kontrollitavaid valemeid; analüüsib vähemalt kolme stsenaariumi; teeb vähemalt kolm arvudega põhjendatud juhtimisotsust.
5 Turundus müük ja kliendikogemus	Turundusplaan, teenindussimulatsioon ja pretensiooni juhtum.	Seob kampaania eesmärgi, sihtrühma, kanali, eelarve ja KPI-d; koostab teenindusstandardi; kasutab sobivat müügivõtet; lahendab pretensiooni oma vastutuse piires; kaitseb kliendiandmeid ja määrab maineohuga juhtumi eskalatsiooni.
6 Personal ja juhtimine	Personaliplaan, graafik ning vaadeldud juhendamise- ja tagasisidevestlus.	Põhjendab personalivajadust koormuse järgi; koostab õiguslike piirangutega kooskõlas graafiku; määratleb rollid ja vastutuse; annab selge tööülesande; jälgib tulemust; annab faktipõhist tagasisidet; kavandab töötaja arendustegevuse.

Õpiväljund	Hindamismeetod	Arvestamise kriteeriumid
7 Digi kestlikkus ja riskid	Juhtimislaua prototüüp, riskiregister ja parendusplaan.	Koondab vähemalt müügi, tööjõu, tooraine, lao, teeninduse ja kestlikkuse näitajad; kontrollib andmete kvaliteeti; tuvastab vähemalt kaheksa eri liiki riski; määrab tõenäosuse, mõju, omaniku ja meetme; põhjendab vähemalt kolme digilahenduse või parenduse valikut.
8 Lõimitud restorani juhtimisprojekt	Äriplaan, operatsioonidokumentide portfoolio ja komisjoni ees kaitsmine.	Kontseptsioon, menüü, töövoog, personal, turundus, kvaliteet, finantsid ja riskid on omavahel kooskõlas; 90 päeva plaanis on tegevus, vastutaja, tähtaeg ja mõõdik; lahendus on õiguslikult ning rahaliselt teostatav või puudujäägid on selgelt maandatud; õppija vastab komisjoni küsimustele sisuliselt.

Õppe lõpetamine ja väljastatavad dokumendid

Õppe lõpetamiseks peab õppija saavutama kõik õpiväljundid, esitama nõutud portfoolio ning läbima lõpphindamise. Soovituslik osalemise miinimum on 80 protsenti kontaktõppest, kuid lõpetamise otsus põhineb õpiväljundite tõendatud saavutamisel, mitte üksnes osalemisel.

- Kõigi õpiväljundite saavutamisel väljastatakse pärast õppekavale mikrokvalifikatsiooniõppe tegevusloa saamist mikrokvalifikatsioonitunnistus koos õpiväljundite, mahu, hindamismeetodite ja tulemuste kirjeldusega.
- Kui õppija hindamisel ei osalenud või kõiki õpiväljundeid ei saavutanud, väljastatakse tõend osaletud õppe mahu ja läbitud teemade kohta.
- Enne tegevusloa saamist ei viida õppekava läbi mikrokvalifikatsiooniõppena ega kasutada väljastataval dokumendil nimetust mikrokvalifikatsioonitunnistus.

Õppekava läbimine ei anna automaatselt kutset ega reguleeritud ametialast õigust. Kutse taotlemisel kontrollib kutse andja eraldi kõigi nõutud kompetentside ja eeltingimuste täitmist.

Õppe läbiviijate nõuded

Õpetajate meeskonnas peavad olema kaetud toitlustusettevõtte juhtimise, majandusarvestuse, personalijuhtimise, õiguse, toiduohutuse ja klienditeeninduse valdkonnad. Põhiõpetajal peab olema vähemalt magistrikraad või sellele vastav kvalifikatsioon juhtimise, majanduse, majutamise või toitlustamise valdkonnas, vähemalt kolmeaastane juhtimiskogemus toitlustusettevõttes ning täiskasvanute koolitamise pädevus. Erialapraktika juhendajal peab olema vähemalt Vanemkokk, tase 5 või samaväärne pädevus. Lõpphindamise komisjonis on vähemalt kolm liiget, kellest vähemalt üks on koolitusasutuseväline toitlustusettevõtte juht ja üks finants- või juhtimisvaldkonna praktik.

Õppekava kvaliteedi tagamine ja ülevaatamine

Koolitusasutus kogub õppija, õpetaja, hindamiskomisjoni ja võimaliku koostööpartneri tagasisidet, analüüsib õpiväljundite saavutamist, katkestamisi, kordushindamisi ja lõpetajate hinnangut õppe rakendatavusele. Vähemalt kord aastas võrreldakse õppekava tööturu tagasiside, kutsestandardite, õigusaktide, digilahenduste ning tegevusloa tingimustega. Kutsestandardi kehtivuse lõppemisel vaadatakse õppekava alus enne järgmise rühma vastuvõttu üle. Muudatused kinnitab sihtasutuse juhatuse liige ning versioon dokumenteeritakse.

Õppekava allikad

- [Täiskasvanute koolituse seadus](#)
- [Täienduskoolituse standard](#)
- [Haridus ja Teadusministeeriumi mikrokvalifikatsioonide teave](#)
- [HAKA mikrokvalifikatsiooniõppe läbiviimise juhised](#)

- [Startup Schooli toitlustusettevõtte juhtimise lähteprogramm](#)
- [Ärikorralduse spetsialist tase 5 kutsestandard versioon 9](#)
- [Vanemkokk tase 5 kutsestandard versioon 8](#)
- [Toiduseadus](#)
- [Töötervishoiu ja tööohutuse seadus](#)
- [Töölepingu seadus](#)

Allikate kehtivus kontrollitud 08.09.2026.