



JEDU

Jokilaaksojen
koulutuskuntayhtymä

DIEETTIKOKIN ERIKOISAMMATTITUTKINTO

Valmistavan koulutuksen koulutussuunnitelma

Voimassa 1.8.2015 alkaen

Sisällys

1	DIEETTIKOKIN ERIKOISAMMATTITUTKINTO	3
1.1.	JOHDANTO	3
1.2.	VALMISTAVAN KOULUTUKSEN TAVOITTEET	3
1.3.	AMMATTIALAN KUVAUS	3
1.4.	TUTKINTOKOHTAISET TERVEYDENTILAVAATIMUKSET	4
1.5.	HENKILÖKOHTAISTAMINEN NÄYTTÖTUTKINNOSSA	4
1.6.	TUTKINNOSSA OSOITETTAVA OSAAMINEN	4
2	TUTKINNON RAKENNE JA VALMISTAVAN KOULUTUKSEN OSAT	6
3	VALMISTAVAN KOULUTUKSEN SUUNNITELMA TUTKINNON OSITTAIN	7
	RAVITSEMUS- JA ERITYISRUOKAVALIOPALVELUT	7
	ERITYISRUOKAVALIOPALVELUIDEN SUUNNITTELU JA TUOTEKEHITYS	10
	KASVIS- JA KULTTUURISIDONNAISET ATERIAPALVELUT	12
	NUORTEN JA LASTEN ERITYISRUOKAVALIOPALVELUT	14
	RAVINTOLAN ERITYISRUOKAVALIOPALVELUT	16
	VANHUSTEN ERITYISRUOKAVALIOPALVELUT	18
	SAIRAALAN ERITYISRUOKAVALIOPALVELUT	20

1 DIEETIKOKIN ERIKOISAMMATTITUTKINTO

1.1. JOHDANTO

Tämä koulutussuunnitelma on laadittu käyttäen suunnittelun perustana Dieetikokin erikoisammattitutkinnon perusteita, OPH:n määräys, Dno 44/011/2005.

Tämä koulutussuunnitelma on ohjeellinen ja sitä tarkennetaan tutkinnon suorittajan/opiskelijan henkilökohtaistamissuunnitelman tai asiakkaan/rahoittajan tarpeiden mukaisesti.

Näyttötutkintoihin osallistumiselle ei voida asettaa koulutukseen osallistumista koskevia ennakkoehdoja.

Näyttötutkintojärjestelmä tarjoaa aikuisväestölle joustavan tavan osoittaa, uudistaa ja ylläpitää ammatillista osaamistaan tai työtehtävien vaihtuessa pätevöityä myös uuteen ammattiin. Järjestelmän etuna on erityisesti se, että henkilön ammatillinen osaaminen voidaan sen avulla kansallisesti ja laadullisesti tunnustaa riippumatta siitä, onko osaaminen kertynyt työkokemuksen, opintojen tai muun toiminnan kautta. Näyttötutkintojärjestelmässä tunnustetaan eri tavoilla hankittu osaaminen.

Valmistava koulutus ja tutkintotilaisuudet on jäsenetty tutkinnon osien mukaisesti. Näyttötutkintoon valmistavaan koulutukseen osallistuvalla on osana koulutusta mahdollisuus osallistua tutkintotilaisuuksiin ja suorittaa näyttötutkinto.

1.2. VALMISTAVAN KOULUTUKSEN TAVOITTEET

Valmistavan koulutuksen tavoitteena on että opiskelija saavuttaa Dieetikokin erikoisammattitutkinnossa /tutkinnon osassa vaadittavan osaamisen. Näyttötutkintoihin osallistumiselle ei muodollisesti voida asettaa koulutukseen osallistumista koskevia ennakkoehdoja. Pääsääntöisesti tutkinnot suoritetaan valmistavan koulutuksen yhteydessä. Tutkintokohdainen opetussuunnitelma laaditaan Dieetikokin erikoisammattitutkinnon perusteiden mukaisesti. Koulutus ja siihen sisältyvät tutkintotilaisuudet jäsenellään tutkinnon osien mukaisesti. Opiskelijan velvollisuutena on osallistua tutkintotilaisuuksiin osana opintojaan valmistavan koulutuksen aikana.

1.3. AMMATTIALAN KUVAUS

Dieetikokki työskentelee joustavasti ja yhteistyökykyisesti keittiön ja asiakaspalveluhenkilöstön kanssa. Hän työskentelee hygieniamääräysten mukaisesti noudattaen erityistä huolellisuutta. Työssään hän ottaa huomioon taloudellisuuden ja pyrkii toimimaan niin, ettei tarpeettomia kustannuksia synny.

Dieetikokin työssä korostuu itsenäinen tiedonhankinta- sekä ongelmanratkaisukyky. Dieetikokki kantaa työssään omalta osaltaan vastuuta asiakkaan terveydestä ja hyvinvoinnista, siksi työssä korostuu asiakaslähtöinen suunnittelu, huolellisuus sekä oikean tiedon välittäminen asiakkaalle. Dieetikokki hallitsee toimintaympäristönsä erityisruokavaliot ja osaa hankkia tarvitsemansa tiedot uusista ruokavalioidista. Hän toimii tehokkaasti ja turvallisesti myös kiireen ja paineen alaisena. Ammatin hallinta vaatii jatkuvaa alan kehityksen seurantaa ja uuden tiedon aktiivista haltuunottoa.

Dieetikokki työskentelee erilaisia ruoka- ja ateriapalveluita tuottavissa valmistuskeittiöissä erityisruokavalioiden valmistukseen painottuvissa työtehtävissä. Työ on asiakaspalvelutyötä, joka vaatii sekä toimipaikan kokonaisvaltaisen palvelutehtävän ymmärtämistä että erityisesti oman alueen ravitsemus- ja erityisruokavaliotiedon osaamista ja soveltamista.

Toimintaympäristöinä voivat toimia varuskunnat, koulut, päiväkodit tai muut nuorten ja lasten ruokailusta huolehtivat valmistuskeittiöt, joissa valmistetaan omaan ja/tai palvelukeittiöiden asiakkaille erilaisia allergia- ja erityisruokavaliota, kuten maito-, vilja- ja moni allergisten ruokavaliota, laktoosittomia ja gluteenittomia ruokavaliota sekä kasvisruokavaliota. Näyttöympäristönä toimivassa keittiössä erityisruokavaliota valmistetaan niihin keskittyvässä työvuorossa. Toimintaympäristöinä voi toimia à la Carte-, edustus- tai tilausravintola, kylpylä tai vastaava, joissa valmistetaan asiakkaiden tilausten mukaisia erityisruokavaliokannoksia monipuolisesti ja säännöllisesti vaihtelevalla asiakaskunnalle. Lisäksi voi olla vanhusten hoitolaitos tai sairaala, jossa valmistetaan monipuolisesti rakennemuutettuja ruokalajeja ja monipuolisesti erilaisia hoitolaitokselle tyypillisiä erityisruokavaliota.

1.4. TUTKINTOKOHTAISET TERVEYDENTILAVAATIMUKSET

Tutkintokohtaisten terveydentilavaatimusten tavoitteena on edistää turvallisuutta näyttötutkintona suoritettavissa perus-, ammatti- ja erikoisammattitutkinnoissa ja myöhemmin työelämässä. Valtioneuvoston asetuksessa (1033/2011) määriteltyihin perus-, ammatti- ja erikoisammattitutkintoihin valmistaviin opintoihin sovelletaan opiskeluoikeuden peruuttamisessa ammatillisesta aikuiskoulutuksesta annetun lain (952/2011) 11 §:n 9 kohtaa. Näyttötutkintoon valmistavassa koulutuksessa tulee ottaa huomioon myös em. lain 13, 13 a ja 16 §:n säännökset. Valmistavassa koulutuksessa noudatetaan tutkinnon perusteiden mukaisia terveydentilavaatimuksia.

1.5. HENKILÖKOHTAISTAMINEN NÄYTTÖTUTKINNOSSA

Näyttötutkintojärjestelmän tavoitteena on tarjota aikuisille joustavat järjestelyt ja parhaat mahdolliset olosuhteet osoittaa osaamisensa näyttötutkinnoissa sekä kehittää ja uudistaa työelämässä tarvitsemaansa ammattitaitoa.

Henkilökohtaistaminen tarkoittaa näyttötutkinnon suorittajan ja näyttötutkintoon valmistavassa koulutuksessa olevan opiskelijan ohjaus-, neuvonta- ja tukitoimien asiakaslähtöistä suunnittelua ja toteutusta. Henkilökohtaistaminen on jaettu kolmeen vaiheeseen:

- 1) Näyttötutkintoon ja siihen valmistavaan koulutukseen hakeutuminen
- 2) Tarvittavan ammattitaidon hankkiminen
- 3) Tutkinnon suorittaminen

Henkilökohtaistaminen dokumentoidaan henkilökohtaistamista koskevaan asiakirjaan.

Ammattiopisto tekee yhteistyötä koulutuksen tai tutkinnon hankkijan, työelämän edustajien ja tarvittaessa muiden asiantuntijoiden kanssa. Henkilökohtaistamisessa noudatetaan aina tutkintojen perusteita.

Henkilökohtaistamisessa otetaan huomioon ammatillisesta aikuiskoulutuksesta annetun lain (L 952/2011) 11 §:n säännökset opiskelijan oikeuksista ja velvollisuuksista sekä 13 §:n nojalla Opetushallituksen määräämät tutkintokohtaiset terveydentilavaatimukset.

Tarvittavan ammattitaidon hankkimisen henkilökohtaistamisessa ja oppimisen suunnittelussa ja toteutuksessa otetaan huomioon henkilön elämäntilanne, osaaminen, todetut oppimistarpeet ja työssä oppimisen mahdollisuudet. Lisäksi henkilökohtaistamisessa selvitetään ja sovitaan yhteisesti opiskelijalle soveltuvat koulutuksen järjestämis muodot ja oppimisympäristöt, sekä opetus- ja arviointimenetelmät ja ohjaustoimet.

Koulutussuunnitelmaa ja sen toteuttamista kehitetään työelämästä ja tutkinnon suorittajilta/ opiskelijoilta saadun palautteen perusteella. Erityistä tukea tarvitsevien tutkinnon suorittajien kohdalla oppimisvaikeuksien ja muun erityisen tuen tarpeen tunnistaminen sekä tarvittavan tuen, ohjauksen ja erityisjärjestelyjen huomioon ottaminen valmistavan koulutuksen aikana ovat oleellisia, jotta tutkinnon suorittaja voi valmistautua riittävän hyvin osoittamaan ammattitaitonsa näyttötutkinnossa.

1.6. TUTKINNOSSA OSOITETTAVA OSAAMINEN

Ravitsemus ja erityisruokavaliopalvelut -osan suorittamisessa on keskeistä ihmisen hyvinvointiin ja terveyteen vaikuttavan ravitsemus- ja erityisruokavaliotietouden hallinta ja soveltaminen käytännön työhön. Hygieniaosaamisasetuksen mukainen osaaminen sisältyy tämän tutkinnon osan vaatimuksiin.

Ammattitaitovaatimusten hallinta osoitetaan valitun näyttöympäristön mukaisesti aidossa työympäristössä erityisruokavalmistukseen keskittyvissä työvuoroissa työskennellen.

Erytisruokavalioiden suunnittelu ja tuotekehitys -osan suorittamisessa keskeistä on ravitsemus- ja erityisruokavaliotietouden hallinnan lisäksi tiedonhankinta ja asiakaslähtöinen suunnittelu sekä kehittämistoiminta.

Ammattitaitovaatimusten hallinta osoitetaan valitun näyttöympäristön mukaiseen aitoon toimipaikkaan tehtävänä yrityksen tarpeista lähtevänä suunnittelu- ja kehittämisprojektina.

Kasvis- ja kulttuurisidonnaiset ateriapalvelut -osan suorittamisessa keskeistä on tuntee kasvisruokavalioiden, uskontojen ja kulttuurien vaikutukset raaka-aineiden valintaan ja osata soveltaa tieto käytäntöön suunniteltaessa ja valmistettaessa asiakkaiden tarpeiden mukaisia ruokalajeja ja aterioita. Hygieniaosaamisasetuksen mukainen osaaminen sisältyy tämän tutkinnon osan vaatimuksiin.

Ammattitaitovaatimusten hallinta osoitetaan valitun näyttöympäristön mukaisessa aidossa työympäristössä, jossa valmistetaan monipuolisesti erillisiä kasvisruokavaihtoehtoja sekä palvellaan eri kulttuureista saapuvia asiakkaita

Nuorten ja lasten erityisruokavaliopalvelut -osan suorittamisessa keskeistä on ravitsemus- ja erityisruokavaliotiedon soveltaminen asiakasryhmän ikään ja toimintaympäristöön, huomioon ottaen asiakasryhmäkohtaisten ravitsemussuositusten mukaisesti asiakkaan muut yksilölliset tarpeet. Hygieniaosaamisasetuksen mukainen osaaminen sisältyy tämän tutkinnon osan vaatimuksiin. Ammattitaitovaatimusten hallinta osoitetaan aidoissa työympäristöissä. Vaadittavan ammattitaidon arviointiin soveltuvia työympäristöjä ovat nuorten ja lasten ruokapalveluita tarjoavat valmistuskeittiöt, kuten varuskunnat, koulut ja päiväkodit joissa erityisruokavaliota valmistetaan monipuolisesti niihin keskittyvässä työvuorossa.

Ravintolan erityisruokavaliopalvelut -osan suorittamisessa keskeistä on ravitsemus- ja erityisruokavaliotietouden soveltaminen ravintolan ja edustustarjoilun raaka-aineista valmistettuihin á la Carte- ja tilausaterioihin niin, että ateriakokonaisuudet ovat laadultaan ja arvoltaan perustuotteen kaltaisia ja vastaavat asiakkaan ruokavalion tarpeita. Vaadittavan ammattitaidon arviointiin soveltuvia toimintaympäristöjä ovat erilaiset á la Carte- ja tilausravintolat joissa erityisruokavaliota toteutetaan erikseen valmistettavina annoksina. Tällaisia ympäristöjä voivat olla kokoushotellit ja kongressikeskukset, juhlapalveluyritykset, kylpylät, ruokaravintolat tai henkilöstöravintolat.

Vanhusten erityisruokavaliopalvelut -osassa keskeistä on ravitsemus- ja erityisruokavaliotietouden soveltaminen pitkäaikaishoidossa olevien asiakkaiden tarpeisiin niin, että huolehditaan asiakkaiden hyvästä ravitsemustilasta ja hyvinvoinnista laitoksessa.

Vaadittavan ammattitaidon arviointiin soveltuvia työympäristöjä ovat vanhusten hoitolaitokset ja pitkäaikaisspotilaita hoitavat sairaala, joissa erityisruokavaliota ja rakennemuutettuja aterioita valmistetaan niihin keskittyvässä työvuorossa.

Sairaalan erityisruokavaliopalvelut -osan suorittamisessa keskeistä on ravitsemus- ja erityisruokavaliotietouden soveltaminen akuuttisairaallalle tyypillisten muuttuvien tilausten mukaiseen ruokavalioiden ja aterioiden valmistukseen.

Yrittäjyysosan suorittamisessa keskeistä on yrittäjyys ja yritystoiminnan ymmärtäminen. Tutkinnon suorittajan on välitettävä kuva itsestään mahdollisena yrittäjänä ja ymmärrettävä yrityksen ja organisaation toiminta yritystoiminnan näkökulmasta. Tutkinnon osassa vaadittavan ammattitaidon arvioinnissa keskeistä on tutkinnon suorittajan kyky arvioida omia valmiuksiaan yrittäjänä, jolloin arviointivälineinä voidaan käyttää keskusteluita yrittäjyyden asiantuntijoiden kanssa.

2 TUTKINNON RAKENNE JA VALMISTAVAN KOULUTUKSEN OSAT

Tarkemmat tiedot tutkintokohtaisista valinnaisuussäännöistä löytyvät tutkinnon perusteista osoitteesta:
http://www.oph.fi/download/110934_dieetikokki_ammattitutkinto.pdf

DIEETIKOKIN ERIKOISAMMATTITUTKINTO	VALMISTAVAN KOULUTUKSEN OSAT JA OHJEELLINEN LAAJUUS
PAKOLLINEN/PAKOLLISET TUTKINNON OSAT	
Ravitsemus- ja erityisruokavaliopalvelut	104096 Ravitsemus- ja erikoisruokavaliopalvelut <ul style="list-style-type: none"> • Ravitsemus • Elintarviketietous • Erityisruokavaliot • Ammattienglanti • Ammattiruotsi
Erytisruokavalioiden suunnittelu ja tuotekehitys	104097 Erytisruokavalioiden suunnittelu ja tuotekehitys <ul style="list-style-type: none"> • Erytisruokavalioiden suunnittelu • Kustannuslaskenta • Tuotekehitys
VALINNAISET TUTKINNON OSAT (VALITTAVA KAKSI OSAA)	
Kasvis- ja kulttuurisidonnaiset ateriopalvelut	104098 Kasvis- ja kulttuurisidonnaiset ateriopalvelut <ul style="list-style-type: none"> • Kasvisruokapalvelut • Kulttuurisidonnaiset ateriopalvelut
Nuorten ja lasten erityisruokavaliopalvelut	104099 Nuorten ja lasten erityisruokavaliopalvelut <ul style="list-style-type: none"> • Nuorten ja lasten ravitsemus • Nuorten ja lasten erityisruokavalioiden valmistaminen
Ravintolan erityisruokavaliopalvelut	104100 Ravintolan erityisruokavaliopalvelut <ul style="list-style-type: none"> • Ravintolan erityisruokavalioiden suunnittelu • Ravintolan erityisruokavalioiden valmistaminen
Vanhusten erityisruokavaliopalvelut	104101 Vanhusten erityisruokavaliopalvelut <ul style="list-style-type: none"> • Vanhusten erityisruokavalioiden suunnittelu • Vanhusten erityisruokavalioiden valmistaminen
Sairaalan erityisruokavaliopalvelut	104102 Sairaalan erityisruokavaliopalvelut <ul style="list-style-type: none"> • Sairaalan erityisruokavalioiden suunnittelu • Sairaalan erityisruokavalioiden valmistaminen

3 VALMISTAVAN KOULUTUKSEN SUUNNITELMA TUTKINNON OSITTAIN

RAVITSEMUS- JA ERITYISRUOKAVALIOPALVELUT
TUTKINNON PERUSTEIDEN MUKAISET AMMATTITAITOVAATIMUKSET
<p>Tutkinnon suorittaja</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tuntee ihmisen hyvinvointiin ja terveyteen vaikuttavat ravitsemukselliset tekijät sekä ymmärtää ruokavalion merkityksen elintoimintojen ja aineenvaihdunnan toiminnoissa • Tuntee eri väestöryhmien ja erityistilanteiden vaikutukset ravinnon tarpeeseen sekä tuntee ravitsemussuositukset • Tuntee ruoanvalmistuksessa käytettävät perus- ja erityiselintarvikkeet ja osaa hyödyntää niiden ravintosisältöjä ruokavalioiden toteutuksessa • Osaa lukea ja tulkita valmistusohjeiden tuoteselosteita ja tehdä niistä tarvittavat johtopäätökset tuotteiden soveltumisesta ruokavaliolle • Tuntee ruoka-aineallergioiden ja -yliherkkyyksien, ruoansulatuskanavasairauksien, aineenvaihduntasairauksien, sydän- ja verisuonisairauksien, tuki- ja liikuntaelinten sairauksien, ylipainon ja lihavuuden, syömiseen liittyvien ongelmien, munuaissairauksien ja syövän vaikutuksen ruokavalion koostumukseen ja suunnittelee tarpeen mukaan asiakkaan tarpeita vastaavia ruokalajeja ja ateriokokonaisuuksia • Työskentelee toimipaikan työrytmin mukaisesti ja organisoii oman työnsä useiden erilaisten erityisruokavalioiden valmistuksessa sujuvaksi ja joutuisaksi • Osaa laskea valmistettavat tuotemäärät asiakkaiden tarpeiden mukaan toimipaikan annoskokoja noudattaen niin, ettei hävikkiä synny • Toimii itsenäisesti ja omatoimisesti vastuullisena erityisruokavaliota valmistavana kokkina ja huolehtii valmistamiensa tuotteiden soveltuvuudesta asiakkaille sekä ulkonäöstä ja maistavuudesta • Huolehtii valmistamansa tuotteet asiakkaalle toimipaikan käytäntöjen mukaan annostelemalla, jakamalla tai pakkaamalla tuotteet tarjoilu- tai kuljetusastioihin • On tiedostanut erityisruokavalioiden valmistukseen liittyvät hygieniariskit ja työskentelee huolellisesti ja hygieenisesti • Huolehtii työympäristössään toimipaikan ohjeiden mukaan astiahuollosta, puhtaanapidosta ja omavalvonnasta • Toimii erityisruokavalioiden valmistuksessa asiakaslähtöisesti ja asiakkaan hyvinvointia edistäen • Palvelee ja ohjaa asiakasta tämän ruokavaliinnoissa • Käyttää alan atk-ohjelmia hyväkseen suunnitellessaan ravintosisällöllisesti laadukkaita ruokalajeja ja aterioita • On työskentelyssään yhteistyökykyinen ja haluinen • Toimii työyhteisön jäsenenä luotettavasti ja on toiminnassaan joustava • Käyttää työpaikkansa materiaalia ja ohjeita sekä alan lähdekirjallisuutta hyväkseen • Seuraa aktiivisesti alan tapahtumia, tiedotusvälineitä ja käyttää hyväkseen monipuolisia lähteitä • Toimii aktiivisesti kehittyäkseen ammatillisesti ja kykenee vastaamaan uusiin haasteisiin • Tutkinnon suorittajalla on realistinen käsitys omasta osaamisestaan sekä toiminnastaan työyhteisön jäsenenä
TUTKINNON OSAN KESKEISET SISÄLLÖT(ARVIOINNIN KOHTEET) JA OPISKELUMENETELMÄT
<p>Keskeiset sisällöt:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ihmisen hyvinvointiin ja terveyteen vaikuttavien ravitsemustekijöiden hallinta • Raaka-aineiden ja elintarvikkeiden tunteminen ja käyttö • Erityisruokavaliotietouden hallinta • Aterioiden suunnittelu • Oman työn suunnittelu ja ajoitus • Erityisruokavalioiden toteuttaminen • Ruokalajien annostelu ja esille laitto • Työskentelyhygienia • Asiakaspalvelu • Tietotekniikan hyväksikäyttö ja tiedonhankinta • Yhteistyötaidot <p>Opintojaksot: Ravitsemus</p>

<p>Elintarviketieto Erityisruokavaliot Ammattiruotsi Ammattienglanti</p>
<p>OPINTOJAKSOT</p>
<p>Ravitsemus</p>
<p>Keskeiset sisällöt:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ihmisen ravitsemus ja aineenvaihdunta • Ravinnon vaiheet elimistössä • Eri-ikäisten ravitsemussuositukset • Ohjaus oikeaan ruokavaliohoitoon <p>Oppimisympäristöt: Luokkatila, atk-tila, moodle-oppimislusta, oma työpaikka Toteuttamistavat: Kontaktiopetus, verkko-opetus, etätehtävät, ryhmätyöskentely, työpaikkavierailut, työssäoppiminen Oppimisen arviointi: Etätehtävät, käytännön työskentely opetuskeittiöllä / omassa työpaikassa, tentti</p>
<p>Elintarviketietous</p>
<p>Keskeiset sisällöt:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Perus- ja erityiselintarvikkeet ja niiden käyttö • Elintarvikkeiden ravintosisällöt ja niiden hyödyntäminen ruokavalioiden toteutuksessa • Tuoteselosteet ja pakkausmerkinnät • Valmiit erityisruokavaliotvalmisteet ja niiden käyttö <p>Oppimisympäristöt: Luokkatila, atk-tila, moodle-oppimislusta, oma työpaikka Toteuttamistavat: Kontaktiopetus, verkko-opetus, etätehtävät, ryhmätyöskentely, työpaikkavierailut, työssäoppiminen Oppimisen arviointi: Etätehtävät, käytännön työskentely opetuskeittiöllä / omassa työpaikassa, tentti</p>
<p>Erityisruokavaliot</p>
<p>Keskeiset sisällöt:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Erityisruokavaliot eri sairauksien hoidossa • Erityisruokavaliotietouden hallinta • Ruokalistasuunnittelu ja perusohjeiden muuntaminen erityisruokavaliot huomioimalla • Erityisruokavalioiden valmistaminen • Rakennemuunnettujen ruokien valmistaminen • Ruokien esille laitto ja tarjoilu • Asiakaspalvelu • Yhteistyötaidot • Hygienia ja hygieniariskit <p>Oppimisympäristöt: Luokkatila, atk-tila, moodle-oppimislusta, oma työpaikka Toteuttamistavat: Kontaktiopetus, verkko-opetus, etätehtävät, ryhmätyöskentely, työpaikkavierailut, työssäoppiminen Oppimisen arviointi: Etätehtävät, käytännön työskentely opetuskeittiöllä / omassa työpaikassa, tentti</p>
<p>Ammattienglanti</p>
<p>Keskeiset sisällöt:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Oman alan sanasto • Ohjaukseen tarvittava kielitaito • Asiakaspalvelutilanteet <p>Oppimisympäristöt: Luokkatila, atk-tila, moodle-oppimislusta Toteuttamistavat: Kontaktiopetus, verkko-opetus, etätehtävät, ryhmätyöskentely Oppimisen arviointi: Etätehtävät</p>

Ammattiruotsi
<p>Keskeiset sisällöt:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Oman alan sanasto • Ohjaukseen tarvittava kielitaito • Asiakaspalvelutilanteet <p>Oppimisympäristöt: Luokkatila, atk-tila, moodle-oppimisalusta Toteuttamistavat: Kontaktiopetus, verkko-opetus, etätehtävät, ryhmätyöskentely Oppimisen arviointi: Etätehtävät</p>
OPPIMISEN ARVIOINTI VALMISTAVASSA KOULUTUKSESSA
<p>Oppisopimuskoulutus Tietopuolisten opintojen arvioinnista päättää opettaja, tai jos opettajia on useita, opettajat yhdessä ja työpaikalla tapahtuvassa koulutuksessa työnantajan nimeämä henkilö. Koulutuksen järjestäjä päättää tietopuolisten opintojen ja työpaikalla tapahtuvan koulutuksen yhdistelmästä. Oppisopimuskoulutuksessa opiskelijan opintosuoritukset ja osaminen arvioidaan työpaikalla tapahtuvan koulutuksen osalta ja tietopuolisissa opinnoissa.</p> <p>Tämän tutkinnon osan valmistavan koulutuksen opintosuoritusten arviointi muodostuu seuraavasti: Arviointi suoritetaan etätehtävien, käytännön työskentelyn sekä tenttien avulla.</p>
AMMATTITAIIDON OSOITTAMISTAVAT TUTKINTOSUORITUKSESSA
<p>Näyttötutkintoihin osallistumiselle ei voida asettaa koulutukseen osallistumista koskevia ennakkoehtoja. Pääsääntöisesti tutkinnot suoritetaan kuitenkin valmistavan koulutuksen yhteydessä. Näyttötutkintoon valmistavaan koulutukseen osallistuvalla tulee osana koulutusta järjestää mahdollisuus osallistua tutkintotilaisuuksiin ja suorittaa näyttötutkinto.</p> <p>Näyttötutkintotilaisuuden sisältö on kuvattu tarkemmin näyttötutkinnon järjestämissuunnitelmassa.</p> <p>Ravitsemus ja erityisruokavaliopalvelut -osan suorittamisessa on keskeistä ihmisen hyvinvointiin ja terveyteen vaikuttavan ravitsemus- ja erityisruokavaliotietouden hallintaa ja soveltaminen käytännön työhön. Hygieniaosaamisasetuksen mukainen osaaminen sisältyy tämän tutkinnon osan vaatimuksiin.</p> <p>Ammattitaitovaatimusten hallinta osoitetaan valitun näyttöympäristön mukaisesti aidossa työympäristössä erityisruokavaliotietoon keskittyvissä työvuoroissa työskennellen. Näytön kesto määräytyy henkilökohtaisen näyttösuunnitelman mukaisesti.</p> <p>Tutkinnon suorittaja voi valita henkilökohtaisessa näyttösuunnitelmassaan näyttöympäristökseen</p> <ul style="list-style-type: none"> • Nuorten ja lasten ruokapalvelut • Henkilöstöravintolan ruokapalvelut • Ravintolan ruokapalvelut • Hoitolaitoksen ruokapalvelut <p>Näyttöympäristö merkitään tutkintotodistukseen lisätietoja kohtaan.</p> <p>http://www.oph.fi/download/110934_dieettikokki_ammattitutkinto.pdf</p>
AMMATILLISEN KASVUN TUKEMINEN JA OPINTOJEN OHJAUS
<p>Valmistavan koulutuksen opettajat perehdyttävät opiskelijat tutkinnon osan tavoitteisiin, sisältöön, toteutukseen ja arviointiin.</p>

ERITYISRUOKAVALIOPALVELUIDEN SUUNNITTELU JA TUOTEKEHITYS
TUTKINNON PERUSTEIDEN MUKAISET AMMATTITAITOVAATIMUKSET
<p>Tutkinnon suorittaja</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tuntee perus- ja erityiselintarvikkeet sekä funktionaaliset elintarvikkeet ja käyttää niitä monipuolisesti ja tarkoituksenmukaisesti korvaamaan vältettäviä ruoka-aineita sekä täydentämään ja parantamaan valmistettavien tuotteiden kokonaisvaltaista laatua ja ravintosisältöä • On aktiivinen ja kiinnostunut hakemaan tietoa ja soveltamaan uutta tietoa suunnittelu- ja tuotekehitystyösäään • Käyttää tiedonhankinnassa hyväkseen eri sidosryhmiä sekä tietoverkkoja • Omaa realistisen käsityksen omasta osaamisestaan, sekä toiminnastaan työyhteisön jäsenenä • Toimii aktiivisesti kehittyäkseen ammatillisesti ja kykenee vastaamaan uusiin haasteisiin
TUTKINNON OSAN KESKEISET SISÄLLÖT (ARVIOINNIN KOHTEET) JA OPISKELUMENETELMÄT
<p>Keskeiset sisällöt:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ravitsemus- ja ruokavaliotuntemuksen soveltaminen • Suunnittelu ja ideointi • Uusien elintarvikkeiden ja ruokalajien tuntemus ja kokeilu • Taloudellinen ajattelu ja kustannustietous • Kehitettyjen reseptien vakiointi • Oman työn arviointi ja kehittäminen • Tiedonhankinta <p>Opintojaksot: Erityisvalioiden suunnittelu Kustannuslaskenta Tuotekehitys</p>
OPINTOJAKSOT
Erityisruokavalioiden suunnittelu
<p>Keskeiset sisällöt:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ravitsemus- ja ruokavaliotuntemuksen soveltaminen käytännössä • Suunnittelu ja ideointi ja ruokalistan muuntaminen erityisruokavaliioihin • Uusien elintarvikkeiden ja ruokalajien tuntemus ja kokeilu • Erityisruokavalioiden ravintoarvot • Erityiselintarvikkeet ja niiden käyttö <p>Oppimisympäristöt: Luokkatila, atk-tila, moodle-oppimisolusta, oma työpaikka Toteuttamistavat: Kontaktiopetus, verkko-opetus, etätehtävät, ryhmätyöskentely, työpaikkavierailut, työssäoppiminen Oppimisen arviointi: Etätehtävät, käytännön työskentely opetuskeittiöllä / omassa työpaikassa, tentti</p>
Kustannuslaskenta
<p>Keskeiset sisällöt:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Hintalaskelmien laadinta erityisruokavalioidissa • Aterix:n ja Varaxin käyttö (tai muut ohjelmat) Finnlexin tietokanta • Reseptiikan vakiointi omaan työpaikkaan sopiviksi <p>Oppimisympäristöt: Luokkatila, atk-tila, moodle-oppimisolusta, oma työpaikka Toteuttamistavat: Kontaktiopetus, verkko-opetus, etätehtävät, ryhmätyöskentely, työpaikkavierailut, työssäoppiminen Oppimisen arviointi: Etätehtävät, käytännön työskentely opetuskeittiöllä / omassa työpaikassa, tentti</p>

Tuotekehitys
<p>Keskeiset sisällöt:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Raportin tuottaminen omasta tuotekehitystyöstä • Tiedonhankinta ja alan kehityksen seuraaminen • Käytännön tuotekehitystyötä opetuskeittiöllä sekä omassa työpaikassa <p>Oppimisympäristöt: Luokkatila, atk-tila, moodle-oppimisolusta, oma työpaikka Toteuttamistavat: Kontaktiopetus, verkko-opetus, etätehtävät, ryhmätyöskentely, työpaikkavierailut, työssäoppiminen Oppimisen arviointi: Etätehtävät, käytännön työskentely opetuskeittiöllä / omassa työpaikassa, tentti</p>
OPPIMISEN ARVIOINTI VALMISTAVASSA KOULUTUKSESSA
<p>Oppisopimuskoulutus Tietopuolisten opintojen arvioinnista päättää opettaja, tai jos opettajia on useita, opettajat yhdessä ja työpaikalla tapahtuvassa koulutuksessa työnantajan nimeämä henkilö. Koulutuksen järjestäjä päättää tietopuolisten opintojen ja työpaikalla tapahtuvan koulutuksen yhdistelmästä. Oppisopimuskoulutuksessa opiskelijan opintosuoritukset ja osaminen arvioidaan työpaikalla tapahtuvan koulutuksen osalta.</p> <p>Tämän tutkinnon osan valmistavan koulutuksen opintosuoritusten arviointi muodostuu seuraavasti: Arviointi suoritetaan etätehtävien, käytännön työskentelyn sekä tenttien avulla.</p>
AMMATTITAIIDON OSOITTAMISTAVAT TUTKINTOSUORITUKSESSA
<p>Näyttötutkintoihin osallistumiselle ei voida asettaa koulutukseen osallistumista koskevia ennakkoehtoja. Pääsääntöisesti tutkinnot suoritetaan kuitenkin valmistavan koulutuksen yhteydessä. Näyttötutkintoon valmistavaan koulutukseen osallistuvalla tulee osana koulutusta järjestää mahdollisuus osallistua tutkintotilaisuuksiin ja suorittaa näyttötutkinto.</p> <p>Näyttötutkintotilaisuuden sisältö on kuvattu tarkemmin näyttötutkinnon järjestämissuunnitelmassa.</p> <p>Erytysruokavalioiden suunnittelu ja tuotekehitys -osan suorittamisessa keskeistä on ravitsemus- ja erityisruokavaliotietouden hallinnan lisäksi tiedonhankinta ja asiakaslähtöinen suunnittelu sekä kehittämistoiminta.</p> <p>Ammattitaitovaatimusten hallinta osoitetaan valitun näyttöympäristön mukaiseen aitoon toimipaikkaan tehtävänä yrityksen tarpeista lähtevänä suunnittelu- ja kehittämisprojektina.</p> <p>Tutkinnon suorittaja voi valita henkilökohtaisessa näyttösuunnitelmassaan näyttöympäristökseen</p> <ul style="list-style-type: none"> • Nuorten ja lasten ruokapalvelut • Henkilöstöravintolan ruokapalvelut • Ravintolan ruokapalvelut • Hoitolaitoksen ruokapalvelut <p>Näyttöympäristö merkitään tutkintotodistukseen lisätietoja-kohtaan.</p> <p>http://www.oph.fi/download/110934_dieetikokki_ammattitutkinto.pdf</p>
AMMATILLISEN KASVUN TUKEMINEN JA OPINTOJEN OHJAUS
<p>Valmistavan koulutuksen opettajat perehdyttävät opiskelijat tutkinnon osan tavoitteisiin, sisältöön, toteutukseen ja arviointiin.</p>

KASVIS- JA KULTTUURISIDONNAISET ATERIAPALVELUT
TUTKINNON PERUSTEIDEN MUKAISET AMMATTITAITOVAATIMUKSET
<p>Tutkinnon suorittaja</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tuntee kasvisruokavalioissa käytettävät elintarvikkeet sekä seuraa tuoteselosteista tuotteiden koostumustietoja ja huomioi niissä mahdolliset eläinperäiset aineosat ja lisäaineet • Tuntee uskontojen ja kulttuurien vaikutuksen ruokailuun ja ruoka-aineiden käyttöön. Hän kunnioittaa ja arvostaa asiakkaan vakaumusta ottamalla sen huomioon aterioiden suunnittelussa. • Toimii aktiivisesti yhteistyössä työryhmän muiden jäsenten ja sidosryhmien kanssa. Hän ottaa aktiivisesti yhteyttä sidosryhmiin hankkiessaan tietoa suunnittelutyönsä tueksi
TUTKINNON OSAN KESKEISET SISÄLLÖT(ARVIOINNIN KOHTEET) JA OPISKELUMENETELMÄT
<p>Keskeiset sisällöt:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Raaka-aineiden ja elintarvikkeiden tunteminen ja käyttö • Vakaumuksellisista syistä johtuvien ruokalajien ja aterioiden suunnittelu • Kasvisruokalajien ja aterioiden suunnittelu • Oman työn suunnittelu • Kasvisaterioiden ja vakaumuksellisten syiden mukaisten aterioiden valmistus • Ruokalajien annostelu ja esille laitto <p>Opintojaksot: Kasvisruokapalvelut Kulttuurisidonnaiset ateriapalvelut</p>
OPINTOJAKSOT
Kasvisruokapalvelut
<p>Keskeiset sisällöt:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Eläinperäisten raaka-aineiden tuntemus • E- koodi avain ja sen hyödyntäminen • Asiakaspalautteen kerääminen ja hyödyntäminen • Oma kehityssuunnitelman laatiminen <p>Oppimisympäristöt: Luokkatila, atk-tila, moodle-oppimisolusta, oma työpaikka Toteuttamistavat: Kontaktiopetus, verkko-opetus, etätehtävät, ryhmätyöskentely, työpaikkavierailut, työssäoppiminen Oppimisen arviointi: Etätehtävät, käytännön työskentely opetuskeittiöllä / omassa työpaikassa, tentti</p>
Kulttuurisidonnaiset ateriapalvelut
<p>Keskeiset sisällöt:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Eri uskonnot ja ruoka • Vakaumuksen huomioon ottaminen ateriasuunnittelussa • Kulttuurien tuntemus • Asiakaspalautteen kerääminen ja hyödyntäminen • Oma kehityssuunnitelman laatiminen <p>Oppimisympäristöt: Luokkatila, atk-tila, moodle-oppimisolusta, oma työpaikka Toteuttamistavat: Kontaktiopetus, verkko-opetus, etätehtävät, ryhmätyöskentely, työpaikkavierailut, työssäoppiminen Oppimisen arviointi: Etätehtävät, käytännön työskentely opetuskeittiöllä / omassa työpaikassa, tentti</p>

OPPIMISEN ARVIOINTI VALMISTAVASSA KOULUTUKSESSA

Oppisopimuskoulutus

Tietopuolisten opintojen arvioinnista päättää opettaja, tai jos opettajia on useita, opettajat yhdessä ja työpaikalla tapahtuvassa koulutuksessa työnantajan nimeämä henkilö. Koulutuksen järjestäjä päättää tietopuolisten opintojen ja työpaikalla tapahtuvan koulutuksen yhdistelmästä. Oppisopimuskoulutuksessa opiskelijan opintosuoritukset ja osaaminen arvioidaan työpaikalla tapahtuvan koulutuksen osalta.

Tämän tutkinnon osan valmistavan koulutuksen opintosuoritusten arviointi muodostuu seuraavasti:

Arviointi suoritetaan etätehtävien, käytännön työskentelyn sekä tenttien avulla.

AMMATTIT AidON OSOITTAMISTAVAT TUTKINTOSUORITUKSESSA

Näyttötutkintoihin osallistumiselle ei voida asettaa koulutukseen osallistumista koskevia ennakkoehtoja. Pääsääntöisesti tutkinnot suoritetaan kuitenkin valmistavan koulutuksen yhteydessä. Näyttötutkintoon valmistavaan koulutukseen osallistuvalla tulee osana koulutusta järjestää mahdollisuus osallistua tutkintotilaisuuksiin ja suorittaa näyttötutkinto.

Näyttötutkintotilaisuuden sisältö on kuvattu tarkemmin näyttötutkinnon järjestämissuunnitelmassa.

Kasvis- ja kulttuurisidonnaiset ateriapalvelut -osan suorittamisessa keskeistä on tuntee kasvisruokavalioiden, uskontojen ja kulttuurien vaikutukset raaka-aineiden valintaan ja osata soveltaa tieto käytäntöön suunniteltaessa ja valmistettaessa asiakkaiden tarpeiden mukaisia ruokalajeja ja aterioita.

Hygieniaoasaamisasetuksen mukainen osaaminen sisältyy tämän tutkinnon osan vaatimuksiin.

Ammattitaitovaatimusten hallinta osoitetaan valitun näyttöympäristön mukaisessa aidossa työympäristössä, jossa valmistetaan monipuolisesti erillisiä kasvisruokavaihtoehtoja sekä palvellaan eri kulttuureista saapuvia asiakkaita.

Tutkinnon suorittaja voi valita henkilökohtaisessa näyttösuunnitelmassaan näyttöympäristökseen

- Nuorten ja lasten ruokapalvelut
- Henkilöstöravintolan ruokapalvelut
- Ravintolan ruokapalvelut
- Hoitolaitoksen ruokapalvelut

Näyttöympäristö merkitään tutkintotodistukseen lisätietoja-kohtaan.

http://www.oph.fi/download/110934_dieetikokki_ammattitutkinto.pdf

AMMATILLISEN KASVUN TUKEMINEN JA OPINTOJEN OHJAUS

Valmistavan koulutuksen opettajat perehdyttävät opiskelijat tutkinnon osan tavoitteisiin, sisältöön, toteutukseen ja arviointiin.

NUORTEN JA LASTEN ERITYISRUOKAVALIOPALVELUT
TUTKINNON PERUSTEIDEN MUKAISET AMMATTITAITOVAATIMUKSET
<p>Tutkinnon suorittaja</p> <ul style="list-style-type: none"> • On perehtynyt nuorten ja lasten ravitsemussuosituksiin sekä ravitsemuksen erityistarpeisiin niin, että hän soveltaa käytännön suunnittelutyöhönsä oman toimipaikkansa asiakasryhmää koskevia suosituksia • Tuntee käytössä olevien raaka-aineiden ja elintarvikkeiden soveltuvuuden erilaisia ruokavalioita noudattaville asiakkaille • Ja osaa käyttää erityiselintarvikkeita tarkoituksenmukaisesti asiakkaiden iän ja ravinnontarpeen mukaisesti
TUTKINNON OSAN KESKEISET SISÄLLÖT(ARVIOINNIN KOHTEET) JA OPISKELUMENETELMÄT
<p>Keskeiset sisällöt:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Nuorten ja lasten ravitsemukselliset tarpeet ruokalajien ja aterioiden suunnittelussa • Raaka-aineiden ja elintarvikkeiden tunteminen ja käsittely • Nuorten ja lasten erityisruokavalioiden valmistaminen • Taloudellinen ajattelu ja kustannustietous <p>Opintojaksot: Nuorten ja lasten ravitsemus Nuorten ja lasten erityisruokavalioiden valmistaminen</p>
OPINTOJAKSOT
Nuorten ja lasten ravitsemus
<p>Keskeiset sisällöt:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ruoka-aineallergiat • Kouluruokasuositukset • Tuntee alle 1-vuotiaiden lasten <ul style="list-style-type: none"> ○ Ruoka-aineiden käytön rajoitukset ○ Erityistarpeet • Hengenvaarallisesti allergisten lasten huomioiminen <p>Oppimisympäristöt: Luokkatila, atk-tila, moodle-oppimisalusta, oma työpaikka Toteuttamistavat: Kontaktiopetus, verkko-opetus, etätehtävät, ryhmätyöskentely, työpaikkavierailut, työssäoppiminen Oppimisen arviointi: Etätehtävät, käytännön työskentely opetuskeittiöllä / omassa työpaikassa, tentti</p>
Nuorten ja lasten erityisruokavalioiden valmistaminen
<p>Keskeiset sisällöt:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Erilaisten erityisruokavalioiden valmistus • Ruoka-aineallergioihin soveltuvien tuotteiden tunteminen ja käyttö ruoanvalmistuksessa • Ristikontaminaatioiden välttäminen ja hyvä hygienia <p>Oppimisympäristöt: Luokkatila, atk-tila, moodle-oppimisalusta, oma työpaikka Toteuttamistavat: Kontaktiopetus, verkko-opetus, etätehtävät, ryhmätyöskentely, työpaikkavierailut, työssäoppiminen Oppimisen arviointi: Etätehtävät, käytännön työskentely opetuskeittiöllä / omassa työpaikassa, tentti</p>
OPPIMISEN ARVIOINTI VALMISTAVASSA KOULUTUKSESSA
<p>Oppisopimuskoulutus Tietopuolisten opintojen arvioinnista päättää opettaja, tai jos opettajia on useita, opettajat yhdessä ja työpaikalla tapahtuvassa koulutuksessa työnantajan nimeämä henkilö. Koulutuksen järjestäjä päättää tietopuolisten opintojen ja työpaikalla tapahtuvan koulutuksen yhdistelmästä. Oppisopimuskoulutuksessa opiskelijan opintosuoritukset ja osaminen arvioidaan työpaikalla tapahtuvan koulutuksen osalta.</p>

Tämän tutkinnon osan valmistavan koulutuksen opintosuoritusten arviointi muodostuu seuraavasti:

Arviointi suoritetaan etätehtävien, käytännön työskentelyn sekä tenttien avulla.

AMMATTIT AidON OSOITTAMISTAVAT TUTKINTOSUORITUKSESSA

Näyttötutkintoihin osallistumiselle ei voida asettaa koulutukseen osallistumista koskevia ennakkoehtoja. Pääsääntöisesti tutkinnot suoritetaan kuitenkin valmistavan koulutuksen yhteydessä. Näyttötutkintoon valmistavaan koulutukseen osallistuvalla tulee osana koulutusta järjestää mahdollisuus osallistua tutkintotilaisuuksiin ja suorittaa näyttötutkinto.

Näyttötutkintotilaisuuden sisältö on kuvattu tarkemmin näyttötutkinnon järjestämissuunnitelmassa.

Nuorten ja lasten erityisruokavaliopalvelut -osan suorittamisessa keskeistä on ravitsemus- ja erityisruokavaliotiedon soveltaminen asiakasryhmän ikään ja toimintaympäristöön, huomioon ottaen asiakasryhmäkohtaisten ravitsemussuositusten mukaisesti asiakkaan muut yksilölliset tarpeet.

Hygieniaosaamisasetuksen mukainen osaaminen sisältyy tämän tutkinnon osan vaatimuksiin. Ammattitaitovaatimusten hallinta osoitetaan aidoissa työympäristöissä. Vaadittavan ammattitaidon arviointiin soveltuvia työympäristöjä ovat nuorten ja lasten ruokapalveluita tarjoavat valmistuskeittiöt, kuten varuskunnat, koulut ja päiväkodit joissa erityisruokavaliota valmistetaan monipuolisesti niihin keskittyvässä työvuorossa

http://www.oph.fi/download/110934_dieetikokki_ammattitutkinto.pdf

AMMATILLISEN KASVUN TUKEMINEN JA OPINTOJEN OHJAUS

Valmistavan koulutuksen opettajat perehdyttävät opiskelijat tutkinnon osan tavoitteisiin, sisältöön, toteutukseen ja arviointiin.

RAVINTOLAN ERITYISRUOKAVALIOPALVELUT
TUTKINNON PERUSTEIDEN MUKAISET AMMATTITAITOVAATIMUKSET
<p>Tutkinnon suorittaja</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tuntee ravintola ruokailussa käytetyt raaka-aineet ja elintarvikkeet sekä osaa tulkita niiden tuoteselosteiden koostumustietoja • Tuntee ravinnon vaikutuksen asiakkaan terveyteen, hyvinvointiin ja mielihyvään ja suunnittelee sen perusteella asiakkaan ruokavalion mukaisia yhden ja useamman ruokalajin kokonaisuuksia niin, että annokset sopivat toisiinsa • Suunnittelee ja ajoittaa erityisruokavalioiden valmistuksen johdonmukaisesti tilauksen tai tilaisuuden kulun mukaan • Omaa realistisen käsityksen omasta osaamisestaan sekä toiminnastaan työyhteisön jäsenenä • Toimii aktiivisesti kehittyäkseen ammatillisesti ja kykenee vastaamaan uusiin haasteisiin
TUTKINNON OSAN KESKEISET SISÄLLÖT(ARVIOINNIN KOHTEET) JA OPISKELUMENETELMÄT
<p>Keskeiset sisällöt:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Raaka-aineiden ja elintarvikkeiden tunteminen ja käyttäminen • Erityisruokavalioiden suunnittelu • Ravintolan erityisruokavalioiden valmistus • Taloudellinen ajattelu ja kustannus tietous <p>Opintojaksot: Ravintolan erityisruokavalioiden suunnittelu Ravintolan erityisruokavalioiden valmistaminen</p>
OPINTOJAKSOT
Ravintolan erityisruokavalioiden suunnittelu
<p>Keskeiset sisällöt:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tuntee edustus- ja tilaustarjoilussa käytettävien raaka-aineiden soveltuvuuden erityisruokavalioidelle • Eri elintarvikkeiden monipuolinen käyttö • Toimipaikan alku, pää ja jälkiruokien valmistus • Tiedon hankinta ja uudet tuotteet • Taloudellinen toiminta ja hintatietoisuus • Ravintoarvolaskelmat <p>Oppimisympäristöt: Luokkatila, atk-tila, moodle-oppimisympäristö, oma työpaikka Toteuttamistavat: Kontaktiopetus, verkko-opetus, etätehtävät, ryhmätyöskentely, työpaikkavierailut, työssäoppiminen Oppimisen arviointi: Etätehtävät, käytännön työskentely opetuskeittiöllä / omassa työpaikassa, tentti</p>
Ravintolan erityisruokavalioiden valmistus
<p>Keskeiset sisällöt:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Eri elintarvikkeiden monipuolinen käyttö • Toimipaikan alku, pää ja jälkiruokien valmistus • Tuoteselosteet ja niiden tärkeys • Tiedon hankinta ja uudet tuotteet • Oman työn arvostaminen ja kehittäminen <p>Oppimisympäristöt: Luokkatila, atk-tila, moodle-oppimisympäristö, oma työpaikka Toteuttamistavat: Kontaktiopetus, verkko-opetus, etätehtävät, ryhmätyöskentely, työpaikkavierailut, työssäoppiminen Oppimisen arviointi: Etätehtävät, käytännön työskentely opetuskeittiöllä / omassa työpaikassa, tentti</p>

OPPIMISEN ARVIOINTI VALMISTAVASSA KOULUTUKSESSA

Oppisopimuskoulutus

Tietopuolisten opintojen arvioinnista päättää opettaja, tai jos opettajia on useita, opettajat yhdessä ja työpaikalla tapahtuvassa koulutuksessa työnantajan nimeämä henkilö. Koulutuksen järjestäjä päättää tietopuolisten opintojen ja työpaikalla tapahtuvan koulutuksen yhdistelmästä. Oppisopimuskoulutuksessa opiskelijan opintosuoritukset ja osaaminen arvioidaan työpaikalla tapahtuvan koulutuksen osalta.

Tämän tutkinnon osan valmistavan koulutuksen opintosuoritusten arviointi muodostuu seuraavasti:

Arviointi suoritetaan etätehtävien, käytännön työskentelyn sekä tenttien avulla.

AMMATTIT AidON OSOITTAMISTAVAT TUTKINTOSUORITUKSESSA

Näyttötutkintoihin osallistumiselle ei voida asettaa koulutukseen osallistumista koskevia ennakkoehtoja. Pääsääntöisesti tutkinnot suoritetaan kuitenkin valmistavan koulutuksen yhteydessä. Näyttötutkintoon valmistavaan koulutukseen osallistuvalla tulee osana koulutusta järjestää mahdollisuus osallistua tutkintotilaisuuksiin ja suorittaa näyttötutkinto.

Näyttötutkintotilaisuuden sisältö on kuvattu tarkemmin näyttötutkinnon järjestämissuunnitelmassa.

Ravintolan erityisruokavaliopalvelut -osan suorittamisessa keskeistä on ravitsemus- ja erityisruokavaliotietouden soveltaminen ravintolan ja edustustarjoilun raaka-aineista valmistettuihin á la carte- ja tilausaterioihin niin, että ateriakokonaisuudet ovat laadultaan ja arvoltaan perustuotteen kaltaisia ja vastaavat asiakkaan ruokavalion tarpeita. Hygieniaosaamisasetuksen mukainen osaaminen sisältyy tämän tutkinnon osan vaatimuksiin.

Ammattitaitovaatimusten hallinta osoitetaan aidoissa työympäristöissä. Vaadittavan ammattitaidon arviointiin soveltuvia toimintaympäristöjä ovat erilaiset á la carte- ja tilausravintolat joissa erityisruokavaliota toteutetaan erikseen valmistettavina annoksina. Tällaisia ympäristöjä voivat olla kokoushotellit ja kongressikeskukset, juhlapalveluyritykset, kylpylät, ruokaravintolat tai henkilöstöravintoloiden edustustarjoilu.

http://www.oph.fi/download/110934_dieetikokki_ammattitutkinto.pdf

AMMATILLISEN KASVUN TUKEMINEN JA OPINTOJEN OHJAUS

Valmistavan koulutuksen opettajat perehdyttävät opiskelijat tutkinnon osan tavoitteisiin, sisältöön, toteutukseen ja arviointiin.

VANHUSTEN ERITYISRUOKAVALIOPALVELUT
TUTKINNON PERUSTEIDEN MUKAISET AMMATTITAITOVAATIMUKSET
<p>Tutkinnon suorittaja</p> <ul style="list-style-type: none"> • On perehtynyt hoitolaitoksen rooliin pitkäaikaisasukkaiden kodinomaisena hoitopaikkana. Hän ymmärtää oman roolinsa asiakkaan hyvinvoinnin ja mielialan ylläpitäjänä suunnitellessaan ravitsemuksellisesti laadukkaita ruoka-lajeja ja aterioita, joista asiakas saa myös mielihyvän ja nautinnon kokemuksia. • Tuntee saman raaka-aineen eri muotojen soveltuvuuden erilaisille asiakkaille ja käyttää erityiselintarvikkeita ja rikasteita hyväkseen tarkoituksenmukaisesti asiakkaiden kunnon ja ravinnon tarpeen huomioon ottaen
TUTKINNON OSAN KESKEISET SISÄLLÖT(ARVIOINNIN KOHTEET) JA OPISKELUMENETELMÄT
<p>Keskeiset sisällöt:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Vanhusten tarpeita vastaavien ruoka-tuotteiden ja aterioiden suunnittelu • Raaka-aineiden ja elintarvikkeiden tunteminen ja käyttö • Rakennemuutettujen ruokalajien ja aterioiden valmistus • Runsasenergisten aterioiden valmistus • Vanhusasiakkaalle tyypillisten erityisruokavalioiden valmistus • Ruokalajien annostelu, pakkaaminen ja lähettäminen • Työskentelyhygieniä <p>Opintojaksot: Vanhusten erityisruokavalioiden suunnittelu Vanhusten erityisruokavalioiden valmistus</p>
OPINTOJAKSOT
Vanhusten erityisruokavalioiden suunnittelu
<p>Keskeiset sisällöt:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Vanhusten ravitsemissuosituksen tunteminen • Maittavat ja helposti syötävät ruuat • Ruuan vaikutus elämänlaatuun • Tuntee funktionaalisten elintarvikkeiden sekä kliinisten ravintovalmisteiden mahdollisuudet ravitsevien ja maittavien ruokalajien valmistuksessa • Rakennemuunneltu ruoka <p>Oppimisympäristöt: Luokkatila, atk-tila, moodle-oppimisympäristö, oma työpaikka Toteuttamistavat: Kontaktiopetus, verkko-opetus, etätehtävät, ryhmätyöskentely, työpaikkavierailut, työssäoppiminen Oppimisen arviointi: Etätehtävät, käytännön työskentely opetuskeittiöllä / omassa työpaikassa, tentti</p>
Vanhusten erityisruokavalioiden valmistus
<p>Keskeiset sisällöt:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Vanhusten ravitsemissuosituksen mukaisten erityisruokavalioiden valmistaminen • ruoan aistinvarainen arviointi • Funktionaalisten elintarvikkeiden sekä kliinisten ravintovalmisteiden mahdollisuudet ravitsevien ja maittavien ruokalajien valmistuksessa • Oman osaamisen kehittäminen ja vahvistaminen • Rakennemuunnellun ruoan valmistaminen <p>Oppimisympäristöt: Luokkatila, atk-tila, moodle-oppimisympäristö, oma työpaikka Toteuttamistavat: Kontaktiopetus, verkko-opetus, etätehtävät, ryhmätyöskentely, työpaikkavierailut, työssäoppiminen Oppimisen arviointi: Etätehtävät, käytännön työskentely opetuskeittiöllä / omassa työpaikassa, tentti</p>

OPPIMISEN ARVIOINTI VALMISTAVASSA KOULUTUKSESSA

Oppisopimuskoulutus

Tietopuolisten opintojen arvioinnista päättää opettaja, tai jos opettajia on useita, opettajat yhdessä ja työpaikalla tapahtuvassa koulutuksessa työnantajan nimeämä henkilö. Koulutuksen järjestäjä päättää tietopuolisten opintojen ja työpaikalla tapahtuvan koulutuksen yhdistelmästä. Oppisopimuskoulutuksessa opiskelijan opintosuoritukset ja osaaminen arvioidaan työpaikalla tapahtuvan koulutuksen osalta.

Tämän tutkinnon osan valmistavan koulutuksen opintosuoritusten arviointi muodostuu seuraavasti:

Arviointi suoritetaan etätehtävien, käytännön työskentelyn sekä tenttien avulla.

AMMATTIT AidON OSOITTAMISTAVAT TUTKINTOSUORITUKSESSA

Näyttötutkintoihin osallistumiselle ei voida asettaa koulutukseen osallistumista koskevia ennakkoehtoja. Pääsääntöisesti tutkinnot suoritetaan kuitenkin valmistavan koulutuksen yhteydessä. Näyttötutkintoon valmistavaan koulutukseen osallistuvalla tulee osana koulutusta järjestää mahdollisuus osallistua tutkintotilaisuuksiin ja suorittaa näyttötutkinto.

Näyttötutkintotilaisuuden sisältö on kuvattu tarkemmin näyttötutkinnon järjestämissuunnitelmassa.

Vanhusten erityisruokavaliopalvelut -osassa keskeistä on ravitsemus- ja erityisruokavaliotietouden soveltaminen pitkäaikaishoidossa olevien asiakkaiden tarpeisiin niin, että huolehditaan asiakkaiden hyvästä ravitsemustilasta ja hyvinvoinnista laitoksessa. Hygieniaosaamisasetuksen mukainen osaaminen sisältyy tämän tutkinnon osan vaatimuksiin.

Ammattitaitovaatimusten hallinta osoitetaan aidossa työympäristössä. Vaadittavan ammattitaidon arviointiin soveltuvia työympäristöjä ovat vanhusten hoitolaitokset ja pitkäaikaisspotilaita hoitavat sairaala, joissa erityisruokavaliota ja rakkenuutettuja aterioita valmistetaan niihin keskittyvässä työvuorossa.

http://www.oph.fi/download/110934_dieettikokki_ammattitutkinto.pdf

AMMATILLISEN KASVUN TUKEMINEN JA OPINTOJEN OHJAUS

Valmistavan koulutuksen opettajat perehdyttävät opiskelijat tutkinnon osan tavoitteisiin, sisältöön, toteutukseen ja arviointiin.

SAIRAALAN ERITYISRUOKAVALIOPALVELUT
TUTKINNON PERUSTEIDEN MUKAISET AMMATTITAITOVAATIMUKSET
<p>Tutkinnon suorittaja on perehtynyt hoitolaitoksen rooliin pitkäaikaisasukkaiden kodinomaisena hoitopaikkana. Hän ymmärtää oman roolinsa asiakkaan hyvinvoinnin ja mielialan ylläpitäjänä suunnitellessaan ravitsemuksellisesti laadukkaita ruoka-lajeja ja aterioita, joista asiakas saa myös mielihyvän ja nautinnon kokemuksia.</p> <p>Tutkinnon suorittaja tuntee saman raaka-aineen eri muotojen soveltuvuuden erilaisille asiakkaille ja käyttää erityiselintarvikkeita ja rikasteita hyväkseen tarkoituksenmukaisesti asiakkaiden kunnon ja ravinnon tarpeen huomioon ottaen.</p>
TUTKINNON OSAN KESKEISET SISÄLLÖT(ARVIOINNIN KOHTEET) JA OPISKELUMENETELMÄT
<p>Keskeiset sisällöt:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Sairaalan ruokavaliosuositukset • Sairaalan erityisruokavaliot • Raaka-aineiden ja elintarvikkeiden tunteminen ja käyttö • Rakennemuutettujen ruokalajien ja aterioiden valmistus • Runsasenergisten aterioiden valmistus • Lisäravinteet ja kliiniset ravintovalmisteet • Sairaalan erityisruokavalioiden valmistus • Ruokalajien annostelu, pakkaaminen ja lähettäminen • Työskentelyhygienia <p>Opintojaksot: Sairaalan erityisruokavalioiden suunnittelu Sairaalan erityisruokavalioiden valmistus</p>
OPINTOJAKSOT
Sairaalan erityisruokavalioiden suunnittelu
<p>Keskeiset sisällöt:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Sairaalan ruokavaliosuositukset • Sairaalan erityisruokavaliot • Raaka-aineiden ja elintarvikkeiden tunteminen ja käyttö • Lisäravinteet ja kliiniset ravintovalmisteet <p>Oppimisympäristöt: Luokkatila, atk-tila, moodle-oppimisolusta, oma työpaikka Toteuttamistavat: Kontaktiopetus, verkko-opetus, etätehtävät, ryhmätyöskentely, työpaikkavierailut, työssäoppiminen Oppimisen arviointi: Etätehtävät, käytännön työskentely opetuskeittiöllä / omassa työpaikassa, tentti</p>
Sairaalan erityisruokavalioiden valmistus
<p>Keskeiset sisällöt:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Sairaalan erityisruokavalioiden valmistus • Rakennemuutettujen ruokalajien ja aterioiden valmistus • Runsasenergisten aterioiden valmistus • Ruokalajien annostelu, pakkaaminen ja lähettäminen • Työskentelyhygienia <p>Oppimisympäristöt: Luokkatila, atk-tila, moodle-oppimisolusta, oma työpaikka Toteuttamistavat: Kontaktiopetus, verkko-opetus, etätehtävät, ryhmätyöskentely, työpaikkavierailut, työssäoppiminen Oppimisen arviointi: Etätehtävät, käytännön työskentely opetuskeittiöllä / omassa työpaikassa, tentti</p>

OPPIMISEN ARVIOINTI VALMISTAVASSA KOULUTUKSESSA

Oppisopimuskoulutus

Tietopuolisten opintojen arvioinnista päättää opettaja, tai jos opettajia on useita, opettajat yhdessä ja työpaikalla tapahtuvassa koulutuksessa työnantajan nimeämä henkilö. Koulutuksen järjestäjä päättää tietopuolisten opintojen ja työpaikalla tapahtuvan koulutuksen yhdistelmästä. Oppisopimuskoulutuksessa opiskelijan opintosuoritukset ja osaaminen arvioidaan työpaikalla tapahtuvan koulutuksen osalta.

Tämän tutkinnon osan valmistavan koulutuksen opintosuoritusten arviointi muodostuu seuraavasti:

Arviointi suoritetaan etätehtävien, käytännön työskentelyn sekä tenttien avulla.

AMMATTITAIIDON OSOITTAMISTAVAT TUTKINTOSUORITUKSESSA

Näyttötutkintoihin osallistumiselle ei voida asettaa koulutukseen osallistumista koskevia ennakkoehtoja. Pääsääntöisesti tutkinnot suoritetaan kuitenkin valmistavan koulutuksen yhteydessä. Näyttötutkintoon valmistavaan koulutukseen osallistuvalla tulee osana koulutusta järjestää mahdollisuus osallistua tutkintotilaisuuksiin ja suorittaa näyttötutkinto.

Näyttötutkintotilaisuuden sisältö on kuvattu tarkemmin näyttötutkinnon järjestämissuunnitelmassa.

Sairaalan erityisruokavaliopalvelut -osan suorittamisessa keskeistä on ravitsemis- ja erityisruokavaliotietouden soveltaminen akuuttisairaallalle tyypillisten muuttuvien tilausten mukaiseen ruokavalioiden ja aterioiden valmistukseen. Hygieniosaamisasetuksen mukainen osaaminen sisältyy tämän tutkinnon osan vaatimuksiin.

Ammattitaitovaatimusten hallinta osoitetaan aidossa työympäristössä. Vaadittavan ammattitaidon arviointiin soveltuvia työympäristöjä ovat suurehkot akuuttisairaalat, joissa hoidetaan mm. tutkimus- ja leikkauspotilaita.

http://www.oph.fi/download/110934_dieettikokki_ammattitutkinto.pdf

AMMATILLISEN KASVUN TUKEMINEN JA OPINTOJEN OHJAUS

Valmistavan koulutuksen opettajat perehdyttävät opiskelijat tutkinnon osan tavoitteisiin, sisältöön, toteutukseen ja arviointiin.