

Dieettikokin erikoisammattitutkinto

Ammatillisen näyttötutkinnon peruste

Dieettikokin erikoisammattitutkinto: Ammatillisen näyttötutkinnon peruste

Dieettikokin erikoisammattitutkinto muodostuu yhdestä pakollisesta ja kahdesta valinnaisesta tutkinnon osasta. Dieettikokin erikoisammattitutkinnon pakollinen tutkinnon osa on erityisruokavalioiden toteuttaminen ammatti-keittiössä. Toinen valinnaisista tutkinnon osista tulee olla joko tutkinnon osa päiväkot- ja kouluikäisten erityisruokavalioiden toteuttaminen, ikääntyvien erityisruokavalioiden toteuttaminen tai ravitsemushoidon toteuttaminen. Toinen valinnainen tutkinnon osa voi olla joko päiväkot- ja kouluikäisten erityisruokavalioiden toteuttaminen, ikääntyvien erityisruokavalioiden toteuttaminen, ravitsemushoidon toteuttaminen, erityisruokavaliotuotteiden ja -palvelujen kehittäminen, tutkinnon osa lähiesimiestyön ammattitutkinnosta tai tutkinnon osa majoitus- ja ravitsemisalan esimiehen erikoisammattitutkinnosta.

Dieettikokki työskentelee ammattitaitoisesti, itsenäisesti ja vastuullisesti toimipaikan toiminta-ajatuksen ja liikeidean mukaisesti. Hän huomioi työskentelyssään asiakasryhmän ja siihen liittyvät ravitsemushoidolliset erityistarpeet sekä toimipaikan taloudelliset ja laadulliset tavoitteet. Hän valmistaa asiakkaan erityisruokavalion mukaisia ja eettisen vakaumuksen perustuvia ruokalajeja ja aterioita. Hän pakkaa ja laittaa esille valmistamansa ruokalajit ja ateriat sekä huolehtii niihin liittyvistä pakkausmerkinnöistä ja tuoteselosteesta. Dieettikokki työskentelee huomioiden asiakkaan yksilölliset tarpeet ja elintarviketurvallisuuden. Dieettikokin erikoisammattitutkinnon suorittaneella henkilöllä on laaja-alaiset tiedot ravitsemuksesta ja erityisruokavalioiden toteuttamisesta sekä edellytykset ylläpitää ja kehittää ammattitaitoaan.

Dieettikokin erikoisammattitutkinnon suorittanut työskentelee toimipaikan dieettikokkina tai erityisruokavalioista vastaavana kokkina.

Perusteen nimi	Dieettikokin erikoisammattitutkinto
Määräyksen diaarinumero	13/011/2016
Korvattavat määräykset	44/011/2005
Koulutuskoodit	Dieettikokin erikoisammattitutkinto (387102)
Osaamisalat	Ei asetettu
Tutkintonimikkeet	Ei asetettu
Voimaantulo	01.08.2016
Voimassaolon päättyminen	Ei asetettu

Sisällys

1. Tutkinnon ammattitaitovaatimukset ja osaamisen arviointi	1
2. Liite. Tutkinnon kuvaus (ei sisälly määräykseen)	2
2.1. Tutkinnon muodostuminen	2
2.2. Tutkinnon suorittaneen osaaminen	2
2.3. Työtehtäviä, joissa tutkinnon suorittanut voi toimia	2
2.4. Tutkintotodistuksen antajan nimi ja asema	2
2.5. Tutkinnosta päättävän kansallisen/alueellisen viranomaisen nimi ja asema.....	2
2.6. Tutkinnon taso (kansallinen tai kansainvälinen)	3
2.7. Arvosana-asteikko/hyväksymisvaatimukset	3
2.8. Jatko-opintokelpoisuus	3
2.9. Säädösperusta	3
2.10. Tutkintotodistuksen voi säädösten mukaan saada seuraavilla tavoilla	3
2.11. Pohjakoulutusvaatimukset	3
2.12. Dieettikokin erikoisammattitutkinto	3
2.13. Tutkinnon muodostuminen	3
3. Tutkinnon muodostuminen	5
4. Tutkintoa koskevat muut määräykset	6
5. Tutkinnon osat	7
5.1. Erityisruokavalioiden toteuttaminen ammattikeittiössä	7
5.2. Päiväkotij- ja kouluikäisten erityisruokavalioiden toteuttaminen	12
5.3. Ikääntyvien erityisruokavalioiden toteuttaminen	17
5.4. Ravitsemushoidon toteuttaminen	22
5.5. Erityisruokavaliotuotteiden ja -palvelujen kehittäminen	27

1. Tutkinnon ammattitaitovaatimukset ja osaamisen arviointi

Tutkinnon osan ammattitaitovaatimukset määrittävät, mitä tutkinnon suorittajan tulee osata suorittaessaan kyseistä tutkinnon osaa. Ammattitaidon osoittaminen -kohdassa määritellään, mitä tutkinnon suorittaja tekee osoittaakseen ammattitaitonsa. Tutkintotilaisuudessa osoitettava ammattitaito arvioidaan hyväksytyn suorituksen kriteerien mukaisesti.

2. Liite. Tutkinnon kuvaus (ei sisälly määräykseen)

Tutkinnon perusteiden voimaantulopäivä 1.8.2016

2.1. Tutkinnon muodostuminen

Dieettikokin erikoisammattitutkinto muodostuu yhdestä pakollisesta ja kahdesta valinnaisesta tutkinnon osasta.

Dieettikokin erikoisammattitutkinnon pakollinen tutkinnon osa on erityisruokavalioiden toteuttaminen ammattikeittiössä.

Toinen valinnaisista tutkinnon osista tulee olla joko tutkinnon osa päiväkotij- ja kouluikäisten erityisruokavalioiden toteuttaminen, ikääntyvien erityisruokavalioiden toteuttaminen tai ravitsemushoidon toteuttaminen. Toinen valinnainen tutkinnon osa voi olla joko päiväkotij- ja kouluikäisten erityisruokavalioiden toteuttaminen, ikääntyvien erityisruokavalioiden toteuttaminen, ravitsemushoidon toteuttaminen, erityisruokavaliotuotteiden ja -palvelujen kehittäminen, tutkinnon osa lähiesimiestyön ammattitutkinnosta tai tutkinnon osa majoitus- ja ravitsemisalan esimiehen erikoisammattitutkinnosta.

2.2. Tutkinnon suorittaneen osaaminen

Dieettikokki työskentelee ammattitaitoisesti, itsenäisesti ja vastuullisesti toimipaikan toiminta-ajatuksen ja liikeidean mukaisesti. Hän huomioi työskentelyssään asiakasryhmän ja siihen liittyvät ravitsemushoidolliset erityistarpeet sekä toimipaikan taloudelliset ja laadulliset tavoitteet. Hän valmistaa asiakkaan erityisruokavalion mukaisia ja eettisen vakaumuksen perustuvia ruokalajeja ja aterioita. Hän pakkaa ja laittaa esille valmistamansa ruokalajit ja ateriat sekä huolehtii niihin liittyvistä pakkausmerkinnöistä ja tuoteselosteesta. Dieettikokki työskentelee huomioiden asiakkaan yksilölliset tarpeet ja elintarviketurvallisuuden.

Dieettikokin erikoisammattitutkinnon suorittaneella henkilöllä on laaja-alaiset tiedot ravitsemuksesta ja erityisruokavalioiden toteuttamisesta sekä edellytykset ylläpitää ja kehittää ammattitaitoaan

2.3. Työtehtäviä, joissa tutkinnon suorittanut voi toimia

Dieettikokin erikoisammattitutkinnon suorittanut työskentelee toimipaikan dieettikokkina tai erityisruokavalioista vastaavana kokkina.

2.4. Tutkintotodistuksen antajan nimi ja asema

Tutkintotodistuksen antaa Opetushallituksen asettama tutkintotoimikunta.

2.5. Tutkinnosta päättävän kansallisen/alueellisen viranomaisen nimi ja asema

Opetus- ja kulttuuriministeriö

Opetushallitus, opetus- ja kulttuuriministeriön alainen keskusvirasto

2.6. Tutkinnon taso (kansallinen tai kansainvälinen)

ISCED 4

2.7. Arvosana-asteikko/hyväksymisvaatimukset

Hyväksytty/hylätty

2.8. Jatko-opintokelpoisuus

Tutkinto tuottaa kelpoisuuden korkeakouluopintoihin.

2.9. Säädösperusta

Laki ammatillisesta aikuiskoulutuksesta 631/1998, asetus ammatillisesta aikuiskoulutuksesta 812/1998

2.10. Tutkintotodistuksen voi säädösten mukaan saada seuraavilla tavoilla

Tutkinto suoritetaan osoittamalla tutkintotilaisuuksissa Opetushallituksen päättämissä tutkinnon perusteissa vaadittu ammattitaito. Tarvittaessa järjestetään tutkintoon valmistavaa koulutusta. Koulutuksen järjestäjä vastaa näyttötutkintoon ja siihen valmistavaan koulutukseen hakeutumisesta, tutkinnon suorittamisesta ja tarvittavan ammattitaidon hankkimisen henkilökohtaistamisesta sekä näihin liittyvästä ohjauksesta.

2.11. Pohjakoulutusvaatimukset

Näyttötutkinnon suorittaminen on ammattitaidon hankkimistavasta riippumaton. Tutkintoon osallistujalle ei ole asetettu muodollisia koulutusvaatimuksia.

2.12. Dieettikokin erikoisammattitutkinto

Tutkinnon perusteiden voimaantulopäivä 1.8.2016

Tutkinnon muodostuminen

Dieettikokin erikoisammattitutkinto muodostuu yhdestä pakollisesta ja kahdesta valinnaisesta tutkinnon osasta. Dieettikokin erikoisammattitutkinnon pakollinen tutkinnon osa on erityisruokavalioiden toteuttaminen ammattikeittiössä. Toinen valinnaisista tutkinnon osista tulee olla joko tutkinnon osa päiväkotij- ja kouluikäisten erityisruokavalioiden toteuttaminen, ikääntyvien erityisruokavalioiden toteuttaminen tai ravitsemushoidon toteuttaminen. Toinen valinnainen tutkinnon osa voi olla joko päiväkotij- ja kouluikäisten erityisruokavalioiden toteuttaminen, ikääntyvien erityisruokavalioiden toteuttaminen, ravitsemushoidon toteuttaminen, erityisruokavaliotuotteiden ja -palvelujen kehittäminen, tutkinnon osa lähiesimiestyön ammattitutkinnosta tai tutkinnon osa majoitus- ja ravitsemisalalan esimiehen erikoisammattitutkinnosta.

2.13. Tutkinnon muodostuminen

Dieettikokin erikoisammattitutkinto muodostuu yhdestä pakollisesta ja kahdesta valinnaisesta tutkinnon osasta. Dieettikokin erikoisammattitutkinnon pakollinen tutkinnon osa on eri-

tyisruokavalioiden toteuttaminen ammattikeittiössä. Toinen valinnaisista tutkinnon osista tulee olla joko tutkinnon osa päiväkotij- ja kouluikäisten erityisruokavalioiden toteuttaminen, ikääntyvien erityisruokavalioiden toteuttaminen tai ravitsemushoidon toteuttaminen. Toinen valinnainen tutkinnon osa voi olla joko päiväkotij- ja kouluikäisten erityisruokavalioiden toteuttaminen, ikääntyvien erityisruokavalioiden toteuttaminen, ravitsemushoidon toteuttaminen, erityisruokavaliotuotteiden ja -palvelujen kehittäminen, tutkinnon osa lähiesimiestyön ammattitutkinnosta tai tutkinnon osa majoitus- ja ravitsemisalan esimiehen erikoisammattitutkinnosta.

3. Tutkinnon muodostuminen

Dieettikokin erikoisammattitutkinto muodostuu yhdestä pakollisesta ja kahdesta valinnaisesta tutkinnon osasta. Vähintään yhden valinnaisen tutkinnon osan on oltava osista 2-4.

PAKOLLISET TUTKINNON OSAT 1 KPL
<i>valittava yksi tutkinnon osa</i>
Erytysruokavalioiden toteuttaminen ammattikeittiössä, P

VALINNAISET TUTKINNON OSAT 2 KPL
<i>Valittava kaksi tutkinnon osaa</i>
Päiväkoti- ja kouluikäisten erityisruokavalioiden toteuttaminen
Ikääntyvien erityisruokavalioiden toteuttaminen
Ravitsemushoidon toteuttaminen
Erytysruokavaliotuotteiden ja -palvelujen kehittäminen
Tutkinnon osa lähiesimiestyön ammattitutkinnosta
<i>Dieettikokin erikoisammattitutkintoon voidaan valita yksi tutkinnon osa lähiesimiestyön ammattitutkinnosta. Todistuksen tutkinnon osan suorittamisesta antaa kyseisestä tutkinnosta vastaava tutkintotoimikunta. Tutkinnon osa nimetään tutkintotodistukseen siten, kuin se on siinä tutkinnossa, josta se on valittu.</i>
Tutkinnon osa majoitus- ja ravitsemisalan esimiehen erikoisammattitutkinnosta
<i>Dieettikokin erikoisammattitutkintoon voidaan valita yksi tutkinnon osa majoitus- ja ravitsemisalan esimiehen erikoisammattitutkinnosta. Todistuksen tutkinnon osan suorittamisesta antaa kyseisestä tutkinnosta vastaava tutkintotoimikunta. Tutkinnon osa nimetään tutkintotodistukseen siten, kuin se on siinä tutkinnossa, josta se on valittu.</i>

4. Tutkintoa koskevat muut määräykset

Elintarvikehygienistä osaamista koskevista yleisistä vaatimuksista säädetään Euroopan unionin yleisessä elintarvikehygieniasetuksessa (852/2004/EU, liite I, osan A kohdan 4 alakohta e ja kohdan 5 alakohta d sekä liitteen II luvun 12kohta 1), kansallisessa elintarvikelaissa (23/2006 muutoksineen) sekä Elintarviketurvallisuusvirasto Eviran määräyksessä hygieniosaamisesta (1/2009).

Elintarvikealan toimijan velvollisuus on varmistaa, että elintarvikkeita käsitteleviä työntekijöitä valvotaan, ohjataan ja koulutetaan elintarvikehygienian asioissa heidän työtehtäviensä edellyttämällä tavalla (yleinen elintarvikehygieniasetus EY/852/2004 liite II luku XII kohta 1). Kaikilla elintarvikealan yrityksissä työskentelevillä henkilöillä tulee olla tehtäviensä suorittamisen kannalta riittävä elintarvikehygieeninen osaaminen.

Elintarvikealan toimijan velvollisuus on kustannuksellaan huolehtia siitä, että ilmoitetussa tai hyväksytyssä elintarvikehuoneistossa työskentelevällä, pakkaamattomia helposti pilaantuvia elintarvikkeita käsittelevällä henkilöllä on elintarvikehygienistä osaamista osoittava Eviran hyväksymän mallin mukainen todistus (osaamistodistus), jos hän on työskennellyt pakkaamattomien helposti pilaantuvien elintarvikkeiden käsittelyä edellyttävissä tehtävissä yhdessä tai useammassa elintarvikehuoneistossa yhteensä vähintään kolme kuukautta (EL 27 §). Kolme kuukautta lasketaan huomioiden taannehtivasti myös aiemmat työsuhteet.

Osaamistodistus on oltava myös elintarvikealan toimijalla, joka omassa elintarvikehuoneistossaan käsittelee pakkaamattomia, helposti pilaantuvia elintarvikkeita. Osaamistodistus vaaditaan myös opiskelijoilta tai harjoittelijoilta, jos he ovat käsitelleet helposti pilaantuvia pakkaamattomia elintarvikkeita kolmen kuukauden ajan tai pidempään.

5. Tutkinnon osat

5.1. Erityisruokavalioiden toteuttaminen ammattikeittiössä

Ammattitaitovaatimukset

Tutkinnon suorittaja osaa

- suunnitella erityisruokavalioiden mukaisia ja eettiseen vakaumukseen perustuvia ruokalajeja ja aterioita
- valmistaa erityisruokavalioiden mukaisia ja eettiseen vakaumukseen perustuvia ruokalajeja ja aterioita
- toimia erityisruokavalioiden asiantuntijana työyhteisössä.

Ammattitaidon osoittamistavat

Tutkinnon suorittaja osoittaa ammattitaitonsa valmistaessaan erityisruokavalioiden mukaisia ja eettiseen vakaumukseen perustuvia ruokalajeja ja aterioita toimipaikan ruokalistan mukaisesti. Siltä osin kuin vaadittava ammattitaito ei tule esiin käytännön työtehtävissä, ammattitaidon osoittamista täydennetään haastattelulla ja tutkintotilaisuuden aikana tuotetuilla dokumenteilla, jotka arvioituina ovat osa tutkinnon suorittajan arviointiaineistoa.

Arviointi

TUTKINNON SUORITTAJA SUUNNITTELEE ERITYISRUOKAVALIOIDEN MUKAISIA JA EETTISEEN VAKAUMUKSEEN PERUSTUVIA RUOKALAJEJA JA ATERIOITA

Oman työn suunnittelu	
Tutkinnon suorittaja	
Hyväksytyn suorituksen kriteerit	- tietää ihmisen ravitsemuksen perusteet (ravintoaineet ja niiden merkitys sekä ihmisen ruoansulatus ja aineenvaihdunta) - hallitsee tavanomaiset erityisruokavaliot, kuten laktoositon, gluteeniton, maidoton ja muut allergiaruokavaliot sekä eettiseen vakaumukseen perustavat ruokavaliot - hyödyntää ravitsemussuosituksia erityisruokavalioiden ja eettiseen vakaumukseen perustuvien ruokalajien ja aterioiden suunnittelussa - arvioi perusruokalistan muunneltavuutta erityisruokavalioiden ja eettiseen vakaumukseen perustuvien ruokavalioiden kannalta - tuntee laaja-alaisesti markkinoilla olevia erityiselintarvikkeita - tulkitsee pakkausmerkintöjä oikein - tuntee tuoteselosteissa mainitut ainesosat erityisruokavalioiden ja eettiseen vakaumukseen perustuvien ruokalajien ja aterioiden toteutuksessa - ottaa suunnittelussa huomioon elintarvikkeiden ravintosisällön - hyödyntää työssään tarvittaessa erityisruokavalioiden asiantuntijoita - käyttää tuotannonohjausjärjestelmää ja hyödyntää sen tuottamaa tuotetietoa - käyttää aterian tai ruokalistan ravintosisällön arvioinnissa tuotannonohjausjärjestelmän tuottamaa ravitsemuksellista tietoa - suunnittelee ammattimaisesti eri asiakasryhmien erityisruokavaliot ja eettiseen vakaumukseen perustuvien ruokalajien ja aterioiden muutokset - hankkii tarvittaessa lisätietoa asiakkaan erityisruokavaliotarpeista esimerkiksi haastatteleamalla erityisruokavalioliasiakasta tai hänen läheistään, jotta pystyy toteuttamaan hänen erityisruokavaliion mukaisen aterian - tarkistaa tarvittavat ruokalajit ja ateriat sekä laatii koosteen valmistettavista ruokalajeista huomioiden perusruokalistan, asiakasmäärät ja annoskoot - yhdistää valmistettavat ruokalajit järkevästi ja huomioiden elintarviketurvallisuuden, taloudellisuuden, ravitsemuksellisen laadun ja nautittavuuden - suunnittelee oman työnsä toimipaikan ruokatuohtantomenetelmän mukaiseksi - suunnittelee oman työnsä asiantuntevasti ottaen huomioon toimipaikan muun toiminnan - suunnittelee oman työnsä niin, että tarvittavat ruokalajit ja ateriat valmistuvat oikea-aikaisesti - valitsee valmistettaviin ruokalajeihin soveltuvat raaka-aineet - valitsee erityiselintarvikkeet taloudellisesti ja ymmärtää valinnan merkityksen aterian hintaan - varaa ja merkitsee tarvittavat astiat valmistettavien ruokalajien mukaisesti - noudattaa ammattikeittiön omavalvontasuunnitelmaa.

TUTKINNON SUORITTAJA VALMISTAA ERITYISRUOKAVALIOIDEN MUKAISIA JA EETTISEEN VAKAUMUKSEEN PERUSTUVIA RUOKALAJEJA JA ATERIOITA.

Ruokalajien valmistaminen	
Tutkinnon suorittaja	
Hyväksytyn suorituksen kriteerit	• toimii kokkina perusruokavalioaterioiden valmistuksessa • käyttää ammattimaisesti erilaisia ruokatuotantomenetelmiä ja noudattaa valmistuksessa toimipaikan ruokaohjeita • huolehtii ruokalajien ja aterioiden valmistuksessa tarvittavien raaka-aineiden riittävydestä • korvaa ruokavalion toteutuksessa rajoitettavat raaka-aineet taloudellisesti ja ravitsemuksellisesti järkevästi • varaa tarvittavat raaka-aineet ja varmistaa niiden soveltuvuuden valmistettaviin ruokalajeihin ja aterioihin • valmistaa tarvittavat ruokalajit asiakasmäärien ja annoskokojen mukaisesti hyödyntäen perusruokalistan tuotteita • toimii kestävän kehityksen ja ekologisten toimintaperiaatteiden mukaisesti • työskentelee suunnittelemansa aikataulun mukaisesti • noudattaa omavalvontasuunnitelmaa tuotantoprosessin eri vaiheissa • valmistaa gluteenittoman ruokavalion mukaisia ruokalajeja ja aterioita toimipaikan ruokalistan mukaan • valmistaa laktoosittoman ruokavalion mukaisia ruokalajeja ja aterioita toimipaikan ruokalistan mukaan • valmistaa ruoka-allergioihin soveltuvia ruokalajeja ja aterioita toimipaikan ruokalistan mukaan • valmistaa eettisen vakaumuksen mukaisia ruokalajeja ja aterioita toimipaikan ruokalistan mukaan • valmistaa ruokalajit ja ateriat niin, että lopputulos on laadukas ja ravitsemussuosituksen mukainen • huomioi asiakkaan tarpeet ja toiveet toimipaikan käytäntöjen mukaan • ajoittaa ruokalajien valmistumisen tuotantoprosessin ja tehdyn suunnitelman mukaisesti, huomioiden muuttuvat tilanteet • hallitsee useita työvaiheita samanaikaisesti • organisoii työpisteensä toimivaksi • ylläpitää työpisteen järjestystä huomioiden ristikontaminaatoriskin • huolehtii elintarviketurvallisuudesta ruokalajien valmistuksessa • vastaa työvaihepuhtaanapidosta koko valmistusprosessin ajan • toimii oma-aloitteisesti ja tekee työnsä loppuun asti • arvioi aistinvaraisesti valmistamiensa tuotteiden laadun (maku, rakenne ja ulkonäkö) • tekee korjaavat toimenpiteet, mikäli tuotteiden laatu ei vastaa toimipaikan laatutavoitteita • vastaa oman työpisteensä astiahuollosta ja puhtaanapidosta.

Ruokalajien ja aterioiden pakkaaminen	
Tutkinnon suorittaja	
Hyväksytyn suorituksen kriteerit	• pakkaa ruokalajit ja ateriat asianmukaisesti kuljetusastioihin annoskoja noudattaen • merkitsee pakkaukset ja kuljetusastiat toimipaikan käytännön mukaisesti • huolehtii elintarviketurvallisudesta pakkaamisessa • noudattaa toimipaikan omavalvontasuunnitelmaa pakkaamisessa • laatii tuoteselosteet elintarvikelainsäädännön ja toimipaikan käytäntöjen mukaisesti • noudattaa allergeenien ilmoittamista koskevaa elintarvikelainsäädäntöä pakkaamisessa.

Ruokalajien esille laittaminen	
Tutkinnon suorittaja	
Hyväksytyn suorituksen kriteerit	• laittaa lisäkkeet ja ruokalajit tarjolle kauniisti ja houkuttelevasti • merkitsee lisäkkeet ja ruokalajit toimipaikan käytännön mukaisesti • laatii tuoteselosteet elintarvikelainsäädännön ja toimipaikan käytäntöjen mukaisesti • noudattaa allergeenien ilmoittamista koskevaa elintarvikelainsäädäntöä esille laittamisessa • noudattaa toimipaikan omavalvontasuunnitelmaa.

Erityisruokavalioasiakkaiden palveleminen ja ohjaaminen	
Tutkinnon suorittaja	
Hyväksytyn suorituksen kriteerit	• palvelee erityisruokavalioasiakkaita toimipaikan palveluperiaatteiden mukaisesti • neuvoo sisäisiä ja ulkoisia asiakkaita ruokalajien ja aterioiden soveltuvuudesta eri erityisruokavalioihin • ilmaisee itseään suullisesti tavanomaisissa työhön liittyvissä tilanteissa suomen tai ruotsin kielen lisäksi yhdellä vieraalla kielellä toimipaikan käytäntöjen mukaisesti • ilmaisee itseään kirjallisesti tavanomaisissa työhön liittyvissä tilanteissa suomen tai ruotsin kielen lisäksi yhdellä vieraalla kielellä toimipaikan käytäntöjen mukaisesti.

**TUTKINNON SUORITTAJA TOIMII ERITYISRUOKAVALIOIDEN ASIAN-
TUNTIJANA TYÖYHTEISÖSSÄ.**

Työyhteisössä toimiminen	
Tutkinnon suorittaja	
Hyväksytyn suorituksen kriteerit	• toimii erityisruokavalioiden asiantuntijana omassa työyhteisössään • perehdyttää ja opastaa ammattikeittiön muita työntekijöitä erityisruokavalioihin • huolehtii vastuullisesti omalta osaltaan tiedonkulusta työyhteisössään • noudattaa alalla voimassa olevaa työsuojelulainsäädäntöä • noudattaa työturvallisuusmääräyksiä ja toimipaikan ohjeita • työskentelee ergonomisesti • noudattaa alan työehtosopimusta ja ymmärtää sen vaikutuksen toimintaansa • sitoutuu työyhteisön tavoitteisiin ja toimintatapoihin • toimii työyhteisössään työtään, työtovereitaan ja työnantajaansa arvostavalla tavalla.

Ammattitaidon kehittäminen	
Tutkinnon suorittaja	
Hyväksytyn suorituksen kriteerit	• ottaa vastaan palautetta toiminnastaan ja hyödyntää saamaansa palautetta järjestelmällisesti oman työnsä kehittämisessä • antaa rakentavaa palautetta työyhteisön toiminnan kehittämiseksi • arvioi realistisesti ammatillista osaamistaan dieetikokkina • ylläpitää ja kehittää osaamistaan monipuolisesti.

5.2. Päiväkoti- ja kouluikäisten erityisruokavalioiden toteuttaminen

Ammattitaitovaatimukset

Tutkinnon suorittaja osaa

- suunnitella päiväkot- ja kouluikäisille erityisruokavalioiden mukaisia ruokalajeja ja aterioita
- valmistaa päiväkot- ja kouluikäisille erityisruokavalioiden mukaisia ruokalajeja ja aterioita
- työskennellä yhteistyössä asiakkaan, hänen huoltajansa ja erityisruokavalion toteuttamiseen liittyvien asiantuntijoiden kanssa
- toimia erityisruokavalioiden asiantuntijana työyhteisössä.

Ammattitaidon osoittamistavat

Tutkinnon suorittaja osoittaa ammattitaitonsa valmistaessaan erityisruokavalioiden mukaisia ruokalajeja ja aterioita päiväkot- ja kouluikäisille toimipaikan ruokalistan mukaisesti. Siltä osin kuin vaadittava ammattitaito ei tule esiin käytännön työtehtävissä, ammattitaidon osoittamista täydennetään haastattelulla ja tutkintotilaisuuden aikana tuotetuilla dokumenteilla, jotka arvioituina ovat osa tutkinnon suorittajan arviointiaineistoa.

Arviointi

TUTKINNON SUORITTAJA SUUNNITTELEE PÄIVÄKOTI- JA KOULUIKÄISILLE ERITYISRUOKAVALIOIDEN MUKAISIA RUOKALAJEJA JA ATERIOITA.

Oman työn suunnittelu	
Tutkinnon suorittaja	
Hyväksytyn suorituksen kriteerit	- tietää päiväkot- ja kouluikäisten ravitsemukselliset erityistarpeet (esimerkiksi ikäryhmä ja kasvuvaihe) - ottaa huomioon suunnittelussa päiväkot- ja kouluikäisten ravitsemus-suositukset - tuntee laaja-alaisesti markkinoilla olevia erityiselintarvikkeita - tulkitsen pakkausmerkintöjä oikein - tuntee tuoteselosteissa mainitut ainesosat erityisruokavalioiden toteutuksessa - ottaa suunnittelussa huomioon elintarvikkeiden ravintosisällön - hyödyntää työssään tarvittaessa erityisruokavalioiden asiantuntijoita - käyttää tuotannonohjausjärjestelmää ja hyödyntää sen tuottamaa tuotetietoa - käyttää tarvittaessa aterian tai ruokalistan ravintosisällön arvioinnissa tuotannonohjausjärjestelmän tuottamaa ravitsemuksellista tietoa - suunnittelee ammattimaisesti eri asiakasryhmien erityisruokavaliot - hankkii tarvittaessa lisätietoa asiakkaan erityisruokavaliotarpeista esimerkiksi haastatteleamalla erityisruokavalioliasiakasta tai hänen läheistään, jotta pystyy toteuttamaan hänen erityisruokavaliion mukaisen aterian - tarkistaa tarvittavat ruokalajit ja ateriat sekä laatii koosteen valmistettavista ruokalajeista huomioiden perusruokalistan, asiakasmäärät ja annoskoot - yhdistää valmistettavat ruokalajit järkevästi ja huomioiden elintarviketurvallisuuden, taloudellisuuden, ravitsemuksellisen laadun ja nautittavuuden - suunnittelee oman työnsä toimipaikan ruokatuotantomenetelmän mukaiseksi - suunnittelee oman työnsä asiantuntevasti ottaen huomioon toimipaikan muun toiminnan - suunnittelee oman työnsä niin, että tarvittavat ruokalajit ja ateriat valmistuvat oikea-aikaisesti - valitsee valmistettaviin ruokalajeihin soveltuvat raaka-aineet - valitsee erityiselintarvikkeet taloudellisesti ja ymmärtää valinnan merkityksen aterian hintaan - varaa ja merkitsee tarvittavat astiat valmistettavien erityisruokavalioiden mukaisesti - noudattaa ammattikeittiön omavalvontasuunnitelmaa.

TUTKINNON SUORITTAJA VALMISTAA PÄIVÄKOTI- JA KOULUIKÄISILLE ERITYISRUOKAVALIOIDEN MUKAISIA RUOKALAJEJA JA ATERIOITA.

Ruokalajien valmistaminen	
Tutkinnon suorittaja	
Hyväksytyn suorituksen kriteerit	• käyttää ammattimaisesti erilaisia ruokatuotantomenetelmiä ja noudattaa valmistuksessa toimipaikan ruokaohjeita • huolehtii ruokalajien ja aterioiden valmistuksessa tarvittavien raaka-aineiden riittävydestä • korvaa ruokavalion toteutuksessa rajoitettavat raaka-aineet taloudellisesti ja ravitsemuksellisesti järkevästi • varaa tarvittavat raaka-aineet ja varmistaa niiden soveltuvuuden valmistettaviin ruokalajeihin • valmistaa tarvittavat ruokalajit asiakasmäärien ja annoskokojen mukaisesti hyödyntäen perusruokalistan tuotteita • toimii kestävän kehityksen ja ekologisten toimintaperiaatteiden mukaisesti • työskentelee suunnittelemansa aikataulun mukaisesti • noudattaa omavalvontasuunnitelmaa tuotantoprosessin eri vaiheissa • valmistaa laktoosittoman ruokavalion mukaisia ruokalajeja ja aterioita toimipaikan ruokalistan mukaisesti • valmistaa gluteenittoman ruokavalion mukaisia ruokalajeja ja aterioita toimipaikan ruokalistan mukaisesti • valmistaa ruoka-allergioihin (yksittäiset ruoka-ainerajoitukset ja ristiallergiat) soveltuvia ruokalajeja ja aterioita toimipaikan ruokalistan mukaisesti • valmistaa moni-allergiselle asiakkaalle vaihtelevia ruokalajeja ja aterioita sallituista raaka-aineista • korvaa ruokavalion toteutuksessa rajoitettavat raaka-aineet taloudellisesti ja ravitsemuksellisesti järkevästi • perustelee perusruokalistan ruokalajien ja aterioiden soveltuvuuden diabeteksen ravitsemushoittoon • valmistaa ja annostelee diabeetikolle ruokalajeja ja välipaloja yksilöllisen suunnitelman mukaisesti • valmistaa ruokalajit ja ateriat niin, että lopputulos on laadukas ja ravitsemussuosituksen mukainen • huomioi asiakkaan tarpeet ja toiveet toimipaikan käytäntöjen mukaan • ajoittaa ruokalajien valmistumisen tuotantoprosessin ja tehdyn suunnitelman mukaisesti, huomioiden muuttuvat tilanteet • hallitsee useita työvaiheita samanaikaisesti • organisoii työpisteensä toimivaksi • ylläpitää työpisteen järjestystä huomioiden ristikontaminaatioriskin • huolehtii elintarviketurvallisuudesta ruokalajien valmistuksessa • vastaa työvaihepuhtaanapidosta koko valmistusprosessin ajan • toimii oma-aloitteisesti ja tekee työnsä loppuun asti • arvioi aistinvaraisesti valmistamiensa tuotteiden laadun (maku, rakenne ja ulkonäkö) • tekee korjaavat toimenpiteet, mikäli tuotteiden laatu ei vastaa toimipaikan laatutavoitteita • vastaa oman työpisteensä astiahuollosta ja puhtaanapidosta.

Ruokalajien pakkaaminen	
Tutkinnon suorittaja	
Hyväksytyn suorituksen kriteerit	• pakkaa ruokalajit ja ateriat asianmukaisesti kuljetusastioihin annoskoja noudattaen • merkitsee pakkaukset ja kuljetusastiat toimipaikan käytännön mukaisesti • huolehtii elintarviketurvallisudesta pakkaamisessa • noudattaa toimipaikan omavalvontasuunnitelmaa pakkaamisessa • laatii tuoteselosteet elintarvikelainsäädännön ja toimipaikan käytäntöjen mukaisesti • noudattaa allergeenien ilmoittamista koskevaa elintarvikelainsäädäntöä pakkaamisessa.

Ruokalajien esille laittaminen	
Tutkinnon suorittaja	
Hyväksytyn suorituksen kriteerit	• laittaa ruokalajit tarjolle kauniisti ja houkuttelevasti • merkitsee ruokalajit toimipaikan käytännön mukaisesti • laatii tuoteselosteet elintarvikelainsäädännön ja toimipaikan käytäntöjen mukaisesti • noudattaa allergeenien ilmoittamista koskevaa elintarvikelainsäädäntöä esille laittamisessa • noudattaa toimipaikan omavalvontasuunnitelmaa.

Erityisruokavalioasiakkaiden palveleminen ja ohjaaminen	
Tutkinnon suorittaja	
Hyväksytyn suorituksen kriteerit	• palvelee erityisruokavalioasiakkaita ja tarvittaessa heidän huoltajiaan toimipaikan palveluperiaatteiden mukaisesti • neuvoo sisäisiä ja ulkoisia asiakkaita ruokalajien ja aterioiden soveltuvuudesta eri erityisruokavalioihin • tuntee vastuunsa päiväkotij- ja kouluikäisten ravitsemuskasvatuksesta • osallistuu päiväkotij- ja kouluikäisille suunnattuun ravitsemuskasvatukseen toimipaikan toimintamallin mukaisesti.

TUTKINNON SUORITTAJA TYÖSKENTELEE YHTEISTYÖSSÄ ASIAKKAAN, HÄNEN HUOLTAJANSA JA ERITYISRUOKAVALION TOTEUTTAMISEEN LIITTYVIEN ASiantuntijoiden kanssa.

Tutkinnon suorittaja	
Hyväksytyn suorituksen kriteerit	• toimii tarvittaessa yhteistyössä asiakkaan ja hänen huoltajansa kanssa erityisruokavalion toteuttamisessa toimipaikan käytänteiden mukaisesti • huomio asiakkaan ruokavalioon liittyvät yksilölliset tarpeet ja toiveet • vastaanottaa saamaansa palautteen rakentavasti • toimii tarvittaessa yhteistyössä asiakkaan ravitsemushoidon toteutukseen liittyvien asiantuntijoiden kanssa • toimii yhteistyötilanteissa erityisruokavalioiden asiantuntijana.

TUTKINNON SUORITTAJA TOIMII ERITYISRUOKAVALIOIDEN ASiantuntijana työyhteisössä.

Työyhteisössä toimiminen	
Tutkinnon suorittaja	
Hyväksytyn suorituksen kriteerit	• toimii erityisruokavalioiden asiantuntijana omassa työyhteisössään • perehdyttää ja opastaa ammattikeittiön muita työntekijöitä erityisruokavalioihin • huolehtii vastuullisesti omalta osaltaan tiedonkulusta työyhteisössään • noudattaa alalla voimassa olevaa työsuojelulainsäädäntöä • noudattaa työturvallisuusmääräyksiä ja toimipaikan ohjeita • työskentelee ergonomisesti • noudattaa alan työehtosopimusta ja ymmärtää sen vaikutuksen toimintaansa • sitoutuu työyhteisön tavoitteisiin ja toimintatapoihin • toimii työyhteisössään työtään, työtovereitaan ja työnantajaansa arvostavalla tavalla.

Ammattitaidon kehittäminen	
Tutkinnon suorittaja	
Hyväksytyn suorituksen kriteerit	• ottaa vastaan palautetta toiminnastaan ja hyödyntää saamaansa palautetta järjestelmällisesti oman työnsä kehittämisessä • antaa rakentavaa palautetta työyhteisön toiminnan kehittämiseksi • arvioi realistisesti ammatillista osaamistaan dieettikokkina • ylläpitää ja kehittää osaamistaan monipuolisesti.

5.3. Ikääntyvien erityisruokavalioiden toteuttaminen

Ammattitaitovaatimukset

Tutkinnon suorittaja osaa

- suunnitella ikääntyvien erityisruokavalioiden mukaisia ruokalajeja ja aterioita
- valmistaa ikääntyvien erityisruokavalioiden mukaisia ruokalajeja ja aterioita
- työskennellä yhteistyössä asiakkaan, hänen läheisensä ja erityisruokavalion toteuttamiseen liittyvien asiantuntijoiden kanssa
- toimia erityisruokavalioiden asiantuntijana työyhteisössä.

Ammattitaidon osoittamistavat

Tutkinnon suorittaja osoittaa ammattitaitonsa valmistaessaan erityisruokavalioiden mukaisia ruokalajeja ja aterioita ikääntyville toimipaikan ruokalistan mukaisesti. Siltä osin kuin vaadittava ammattitaito ei tule esiin käytännön työtehtävissä, ammattitaidon osoittamista täydennetään haastattelulla ja tutkintotilaisuuden aikana tuotetuilla dokumenteilla, jotka arvioituina ovat osa tutkinnon suorittajan arviointiaineistoa.

Arviointi

**TUTKINNON SUORITTAJA SUUNNITTELEE IKÄÄNTYVIEN ERITYISRUOKA-
VALIOIDEN MUKAISIA RUOKALAJEJA JA ATERIOITA.**

Oman työn suunnittelu	
Tutkinnon suorittaja	
Hyväksytyn suorituksen kriteerit	- tietää ikääntyvien ravitsemukselliset erityistarpeet (esimerkiksi ikä, toimintakyky ja terveydentila) - ottaa huomioon suunnittelussa ikääntyvien ravitsemussuosituksset ja tarvittavan energiantarpeen - ottaa suunnittelussa huomioon elintarvikkeiden ravintosisällön - tuntee laaja-alaisesti markkinoilla olevia erityiselintarvikkeita - tulkitsee pakkausmerkintöjä oikein - tuntee tuoteselosteissa mainitut ainesosat erityisruokavalioiden toteutuksessa - hyödyntää työssään tarvittaessa erityisruokavalioiden asiantuntijoita - käyttää tuotannonohjausjärjestelmää ja hyödyntää sen tuottamaa tuotetietoa - käyttää tarvittaessa aterian tai ruokalistan ravintosisällön arvioinnissa tuotannonohjausjärjestelmän tuottamaa ravitsemuksellista tietoa - suunnittelee ammattimaisesti eri asiakasryhmien erityisruokavaliot - hankkii tarvittaessa lisätietoa asiakkaan erityisruokavaliotarpeista esimerkiksi haastatteleamalla erityisruokavalioasiakasta, hänen läheistään tai hoidosta vastaavaa henkilöä, jotta pystyy toteuttamaan hänen erityisruokavalion mukaisen aterian - tarkistaa tarvittavat ruokalajit ja ateriat sekä laatii koosteen valmistettavista ruokalajeista huomioiden perusruokalistan, asiakasmäärät ja annoskoot - yhdistää valmistettavat ruokalajit järkevästi ja huomioiden elintarviketurvallisuuden, taloudellisuuden, ravitsemuksellisen laadun ja nautittavuuden - suunnittelee oman työnsä toimipaikan ruokatuotantomenetelmän mukaiseksi - suunnittelee oman työnsä asiantuntevasti ottaen huomioon toimipaikan muun toiminnan - suunnittelee oman työnsä niin, että tarvittavat ruokalajit ja ateriat valmistuvat oikea-aikaisesti - valitsee valmistettaviin ruokalajeihin soveltuvat raaka-aineet - valitsee erityiselintarvikkeet taloudellisesti ja ymmärtää valinnan merkityksen aterian hintaan - varaa ja merkitsee tarvittavat astiat valmistettavien erityisruokavalioiden mukaisesti - noudattaa ammattikeittiön omavalvontasuunnitelmaa.

TUTKINNON SUORITTAJA VALMISTAA IKÄÄNTYVIEN ERITYISRUOKA-VALIOIDEN MUKAISIA RUOKALAJEJA JA ATERIOITA.

Ruokalajien valmistaminen	
Tutkinnon suorittaja	
Hyväksytyn suorituksen kriteerit	• käyttää ammattimaisesti erilaisia ruokatuotantomenetelmiä ja noudattaa valmistuksessa toimipaikan ruokaohjeita • huolehtii ruokalajien ja aterioiden valmistuksessa tarvittavien raaka-aineiden riittävydestä • tarkistaa tarvittavat erityisruokavaliot ja laatii koosteen valmistettavista ruokalajeista huomioiden perusruokalistan • korvaa ruokavalion toteutuksessa rajoitettavat raaka-aineet taloudellisesti ja ravitsemuksellisesti järkevästi • varaa tarvittavat raaka-aineet ja varmistaa niiden soveltuvuuden toteutettaviin erityisruokavaliioihin • valmistaa tarvittavat ruokalajit asiakasmäärien ja annoskokojen mukaisesti hyödyntäen perusruokalistan tuotteita • toimii kestävän kehityksen ja ekologisten toimintaperiaatteiden mukaisesti • työskentelee suunnittelemansa aikataulun mukaisesti • noudattaa omavalvontasuunnitelmaa tuotantoprosessin eri vaiheissa • valmistaa rakennemuunnettuja ruokalajeja ja aterioita erityisruokavalion mukaisesti • valmistaa laktoosittoman ruokavalion mukaisia ruokalajeja ja aterioita toimipaikan ruokalistan mukaisesti • valmistaa gluteenittoman ruokavalion mukaisia ruokalajeja ja aterioita toimipaikan ruokalistan mukaisesti • valmistaa ruoka-allergioihin soveltuvia ruokalajeja ja aterioita toimipaikan ruokalistan mukaisesti • valmistaa yksilöllisiä erityisruokavalioiden mukaisia ruokalajeja ja aterioita (esim. sappivaivat, kihti, diabetes, dialyysihoito ja korkea veren kolesteroli) • täydentää (mm. energia- ja proteiininlisät) ruokalajeja toimipaikassa sovitulla tavalla • valmistaa ruokalajit ja ateriat niin, että lopputulos on laadukas ja ravitsemussuositusten mukainen • huomioi asiakkaan tarpeet ja toiveet toimipaikan käytäntöjen mukaan • ajoittaa ruokalajien valmistumisen tuotantoprosessin ja tehdyn suunnitelman mukaisesti, huomioiden muuttuvat tilanteet • hallitsee useita työvaiheita samanaikaisesti • organisoii työpisteensä toimivaksi • ylläpitää työpisteen järjestystä huomioiden ristikontaminaatioriskin • huolehtii elintarviketurvallisuudesta ruokalajien valmistuksessa • vastaa työvaihepuhtaanapidosta koko valmistusprosessin ajan • toimii oma-aloitteisesti ja tekee työnsä loppuun asti • arvioi aistinvaraisesti valmistamiensa tuotteiden laadun (maku, rakenne ja ulkonäkö) • tekee korjaavat toimenpiteet, mikäli tuotteiden laatu ei vastaa toimipaikan laatutavoitteita • vastaa oman työpisteensä astiahuollosta ja puhtaanapidosta.

Ruokalajien pakkaaminen	
Tutkinnon suorittaja	
Hyväksytyn suorituksen kriteerit	• pakkaa ruokalajit ja ateriat asianmukaisiin kuljetusastioihin annoskoja noudattaen • merkitsee pakkaukset ja kuljetusastiat toimipaikan käytännön mukaisesti • huolehtii elintarviketurvallisuudesta pakkaamisessa • noudattaa toimipaikan omavalvontasuunnitelmaa pakkaamisessa • laatii tuoteselosteet elintarvikelainsäädännön ja toimipaikan käytäntöjen mukaisesti • noudattaa allergeenien ilmoittamista koskevaa elintarvikelainsäädäntöä pakkaamisessa.

Ruokalajien esille laittaminen	
Tutkinnon suorittaja	
Hyväksytyn suorituksen kriteerit	• laittaa lisäkkeet ja ruokalajit tarjolle kauniisti ja houkuttelevasti • merkitsee lisäkkeet ja ruokalajit toimipaikan käytännön mukaisesti • laatii tuoteselosteet elintarvikelainsäädännön ja toimipaikan käytäntöjen mukaisesti • noudattaa allergeenien ilmoittamista koskevaa elintarvikelainsäädäntöä esille laittamisessa • noudattaa toimipaikan omavalvontasuunnitelmaa.

Erityisruokavalioasiakkaiden palveleminen ja ohjaaminen	
Hyväksytyn suorituksen kriteerit	• palvelee erityisruokavalioasiakkaita ja tarvittaessa heidän läheisiään toimipaikan palveluperiaatteiden mukaisesti • neuvoo sisäisiä ja ulkoisia asiakkaita ruokalajien ja aterioiden soveltuvuudesta eri erityisruokavalioihin.

TUTKINNON SUORITTAJA TYÖSKENTELEE YHTEISTYÖSSÄ ASIAKKAAN, HÄNEN LÄHEISENSÄ JA ERITYISRUOKAVALION TOTEUTTAMISEEN LIITTYVIEN ASIANTUNTIJOIDEN KANSSA.

Tutkinnon suorittaja	
Hyväksytyn suorituksen kriteerit	• toimii tarvittaessa yhteistyössä asiakkaan ja hänen läheisensä kanssa erityisruokavalion toteuttamisessa toimipaikan käytänteiden mukaisesti • huomioi asiakkaan ruokavalioon liittyvät yksilölliset tarpeet ja toiveet • vastaanottaa saamaansa palautteen rakentavasti • toimii tarvittaessa yhteistyössä asiakkaan ravitsemushoidon toteutukseen liittyvien asiantuntijoiden kanssa • toimii yhteistyötilanteissa erityisruokavalioiden asiantuntijana.

**TUTKINNON SUORITTAJA TOIMII ERITYISRUOKAVALIOIDEN ASIAN-
TUNTIJANA TYÖYHTEISÖSSÄ.**

Työyhteisössä toimiminen	
Tutkinnon suorittaja	
Hyväksytyn suorituksen kriteerit	• toimii erityisruokavalioiden asiantuntijana omassa työyhteisössään • perehdyttää ja opastaa ammattikeittiön muita työntekijöitä erityisruokavalioihin liittyen • huolehtii vastuullisesti omalta osaltaan tiedonkulusta työyhteisössään • noudattaa alalla voimassa olevaa työsuojelulainsäädäntöä • noudattaa työturvallisuusmääräyksiä ja toimipaikan ohjeita • työskentelee ergonomisesti • noudattaa alan työehtosopimusta ja ymmärtää sen vaikutuksen toimintaansa • sitoutuu työyhteisön tavoitteisiin ja toimintatapoihin • toimii työyhteisössään työtään, työtovereitaan ja työnantajaansa arvostavalla tavalla.

Ammattitaidon kehittäminen	
Hyväksytyn suorituksen kriteerit	• ottaa vastaan palautetta toiminnastaan ja hyödyntää saamaansa palautetta järjestelmällisesti oman työnsä kehittämisessä • antaa rakentavaa palautetta työyhteisön toiminnan kehittämiseksi • arvioi realistisesti ammatillista osaamistaan dieetikokkina • ylläpitää ja kehittää osaamistaan monipuolisesti.

5.4. Ravitsemushoidon toteuttaminen

Ammattitaitovaatimukset

Tutkinnon suorittaja osaa

- suunnitella potilaan ravitsemushoidon mukaisia ruokalajeja ja aterioita
- valmistaa potilaan ravitsemushoidon mukaisia ruokalajeja ja aterioita
- työskennellä yhteistyössä potilaan, hänen läheisensä, hoitohenkilöstön ja erityisruokavalioiden toteuttamiseen liittyvien asiantuntijoiden kanssa
- toimia erityisruokavalioiden asiantuntijana työyhteisössä.

Ammattitaidon osoittamistavat

Tutkinnon suorittaja osoittaa ammattitaitonsa valmistaessaan ravitsemushoidon mukaisia ruokalajeja ja aterioita terveydenhuollon piirissä olevalla potilaalle. Siltä osin kuin vaadittava ammattitaito ei tule esiin käytännön työtehtävissä, ammattitaidon osoittamista täydennetään haastattelulla ja tutkintotilaisuuden aikana tuotetuilla dokumenteilla, jotka arvioituina ovat osa tutkinnon suorittajan arviointiaineistoa.

Arviointi

TUTKINNON SUORITTAJA SUUNNITELLA POTILAAN RAVITSEMUSHOIDON MUKAISIA RUOKALAJEJA JA ATERIOITA.

Oman työn suunnittelu	
Tutkinnon suorittaja	
Hyväksytyn suorituksen kriteerit	• hyödyntää suunnittelussa hoivaympäristön ravitsemispalveluja koskevia ravitsemussuosituksia • ottaa huomioon suunnittelussa potilaan ravitsemushoidolliset tarpeet (mm. erityisruokavaliot ja energiantarve) • tuntee laaja-alaisesti markkinoilla olevia erityiselintarvikkeita • tulkitsee pakkausmerkintöjä oikein • tuntee tuoteselosteissa mainitut ainesosat erityisruokavalioiden toteutuksessa • ottaa suunnittelussa huomioon elintarvikkeiden ravintosisällön • hyödyntää työssään tarvittaessa erityisruokavalioiden asiantuntijoita • käyttää tuotannonohjausjärjestelmää ja hyödyntää sen tuottamaa tuotetietoa • käyttää aterian tai ruokalistan ravintosisällön arvioinnissa tuotannonohjausjärjestelmän tuottamaa ravitsemuksellista tietoa • suunnittelee ammattimaisesti eri potilasryhmien erityisruokavaliot • hankkii tarvittaessa lisätietoa asiakkaan erityisruokavaliotarpeista esimerkiksi haastatteleamalla erityisruokavalioasiakasta, hänen läheistään tai hoidosta vastaavaa henkilöä, jotta pystyy toteuttamaan hänen erityisruokavalion mukaisen aterian • tarkistaa tarvittavat ruokalajit ja ateriat sekä laatii koosteen valmistettavista ruokalajeista huomioiden perusruokalistan, asiakasmäärät ja annoskoot • yhdistää valmistettavat ruokalajit järkevästi ja huomioiden elintarviketurvallisuuden, taloudellisuuden, ravitsemuksellisen laadun ja nautittavuuden • suunnittelee oman työnsä ruokatuotantomenetelmän mukaiseksi • suunnittelee oman työnsä asiantuntevasti ottaen huomioon toimipaikan muun toiminnan • suunnittelee oman työnsä niin, että tarvittavat ruokalajit ja ateriat valmistuvat oikea-aikaisesti • valitsee valmistettaviin ruokalajeihin soveltuvat raaka-aineet • valitsee erityiselintarvikkeet taloudellisesti ja ymmärtää valinnan merkityksen aterian hintaan • varaa ja merkitsee tarvittavat astiat valmistettavien erityisruokavalioiden mukaisesti • noudattaa ammattikeittiön omavalvontasuunnitelmaa.

Ruokalajien valmistaminen	
TUTKINNON SUORITTAJA VALMISTAA POTILAAN RAVITSEMUSHOIDON MUKAISIA RUOKALAJEJA JA ATERIOITA.	
Hyväksytyn suorituksen kriteerit	• käyttää ammattimaisesti erilaisia ruokatuotantomenetelmiä ja noudattaa valmistuksessa toimipaikan ruokaohjeita • huolehtii ruokalajien ja aterioiden valmistuksessa tarvittavien raaka-aineiden riittävyydestä • tarkistaa tarvittavat erityisruokavaliot ja tekee koosteen valmistettavista lisäkkeistä ja ruokalajeista huomioiden perusruokalistan • korvaa ruokavalion toteutuksessa rajoitettavat raaka-aineet taloudellisesti ja ravitsemuksellisesti järkevästi • varaa tarvittavat raaka-aineet ja varmistaa niiden soveltuvuuden toteuttaviin erityisruokavaliioihin • valmistaa tarvittavat ruokalajit asiakasmäärien ja annoskokojen mukaisesti hyödyntäen perusruokalistan tuotteita • toimii kestävän kehityksen ja ekologisten toimintaperiaatteiden mukaisesti • työskentelee suunnittelemansa aikataulun mukaisesti • noudattaa omavalvontasuunnitelmaa tuotantoprosessin eri vaiheissa • valmistaa ruoansulatuskanavan sairauksien ravitsemushoidon mukaisia ruokalajeja ja aterioita • valmistaa munuaissairauksien ravitsemushoidon mukaisia ruokalajeja ja aterioita • valmistaa potilaan kokonaishoidon ja tarpeiden mukaisia, yksilöllisiä ruokalajeja ja aterioita • valmistaa potilaan diagnosointia tukevia erityisruokavaliota (tutkimusruokavaliot) • valmistaa leikkaushoitoa tukevia erityisruokavaliota • korvaa ruokavalion toteutuksessa rajoitettavat raaka-aineet taloudellisesti ja ravitsemuksellisesti järkevästi • valmistaa ja annostelee diabeetikon ravitsemushoidon mukaisia ruokalajeja ja aterioita • valmistaa sydän- ja verisuonitautipotilaan ravitsemushoidon mukaisia ruokalajeja ja aterioita • valmistaa rakennemuunnettuja ruokalajeja ja aterioita ravitsemussuosituksen ja erityisruokavalioiden mukaisesti • valmistaa tehostetun ruokavalion mukaisia ruokalajeja ja aterioita • valmistaa ruokalajit ja ateriat niin, että lopputulos on laadukas ja ravitsemussuosituksen mukainen • huomioi potilaan tarpeet ja toiveet toimipaikan käytäntöjen mukaan • ajoittaa ruokalajien valmistumisen tuotantoprosessin ja tehdyn suunnitelman mukaisesti, huomioiden muuttuvat tilanteet • hallitsee useita työvaiheita samanaikaisesti • organisoii työpisteensä toimivaksi • ylläpitää työpisteen järjestystä huomioiden ristikontaminaation riskin • huolehtii elintarviketurvallisuudesta ruokalajien valmistuksessa • vastaa työvaihepuhtaanapidosta koko valmistusprosessin ajan • toimii oma-aloitteisesti ja tekee työnsä loppuun asti • arvioi aistinvaraisesti valmistamiensa tuotteiden laadun (maku, rakenne ja ulkonäkö) • tekee korjaavat toimenpiteet, mikäli tuotteiden laatu ei vastaa toimipaikan laatutavoitteita • vastaa oman työpisteensä astiahuollosta ja puhtaanapidosta.

Ruokalajien pakkaaminen	
Tutkinnon suorittaja	
Hyväksytyn suorituksen kriteerit	• pakkaa ruokalajit ja ateriat asianmukaisesti kuljetusastioihin annoskoja noudattaen • merkitsee pakkaukset ja kuljetusastiat toimipaikan käytännön mukaisesti • huolehtii elintarviketurvallisuudesta pakkaamisessa • noudattaa toimipaikan omavalvontasuunnitelmaa pakkaamisessa • laatii tuoteselosteet elintarvikelainsäädännön ja toimipaikan käytäntöjen mukaisesti • noudattaa allergeenien ilmoittamista koskevaa elintarvikelainsäädäntöä pakkaamisessa.

Ruokalajien esille laittaminen	
Tutkinnon suorittaja	
Hyväksytyn suorituksen kriteerit	• laittaa ruokalajit tarjolle kauniisti ja houkuttelevasti • merkitsee ruokalajit toimipaikan käytännön mukaisesti • laatii tuoteselosteet elintarvikelainsäädännön ja toimipaikan käytäntöjen mukaisesti • noudattaa allergeenien ilmoittamista koskevaa elintarvikelainsäädäntöä esille laittamisessa • noudattaa toimipaikan omavalvontasuunnitelmaa.

Erityisruokavalioasiakkaiden palveleminen ja ohjaaminen	
Tutkinnon suorittaja	
Hyväksytyn suorituksen kriteerit	• palvelee erityisruokavalioasiakkaita ja tarvittaessa heidän läheisiään toimipaikan palveluperiaatteiden mukaisesti • neuvoo sisäisiä ja ulkoisia asiakkaita ruokalajien ja aterioiden soveltuvuudesta eri erityisruokavalioihin.

**TUTKINNON SUORITTAJA TYÖSKENTELEE YHTEISTYÖSSÄ POTILAAN, HÄNEN LÄHEISENSÄ, HOITOHENKILÖSTÖN JA ERITYISRUOKAVALION TOI-
TEUTTAMISEEN LIITTYVIEN ASIAANTUNTIJOIDEN KANSSA.**

Tutkinnon suorittaja	
Hyväksytyn suorituksen kriteerit	• toimii tarvittaessa yhteistyössä potilaan ja hänen läheisensä kanssa erityisruokavalion toteuttamisessa toimipaikan käytäntöjen mukaisesti • huomio potilaan ruokavalioon liittyvät yksilölliset tarpeet ja toiveet • vastaanottaa saamaansa palautteen rakentavasti • toimii tarvittaessa yhteistyössä potilaan ravitsemushoidon toteutukseen liittyvien asiantuntijoiden kanssa • toimii yhteistyötilanteissa erityisruokavalioiden asiantuntijana • toimii tarvittaessa jäsenenä moniammatillisessa ravitsemustyöryhmässä.

**TUTKINNON SUORITTAJA TOIMII ERITYISRUOKAVALIOIDEN ASIAN-
TUNTIJANA TYÖYHTEISÖSSÄ.**

Työyhteisössä toimiminen	
Tutkinnon suorittaja	
Hyväksytyn suorituksen kriteerit	• toimii erityisruokavalioiden asiantuntijana omassa työyhteisössään • perehdyttää ja opastaa ammattikeittiön muita työntekijöitä erityisruokavalioihin liittyen • huolehtii vastuullisesti omalta osaltaan tiedonkulusta työyhteisössään • noudattaa alalla voimassa olevaa työsuojelulainsäädäntöä • noudattaa työturvallisuusmääräyksiä ja toimipaikan ohjeita • työskentelee ergonomisesti • noudattaa alan työehtosopimusta ja ymmärtää sen vaikutuksen toimintaansa • sitoutuu työyhteisön tavoitteisiin ja toimintatapoihin • toimii työyhteisössään työtään, työtovereitaan ja työnantajaansa arvostavalla tavalla.

Ammattitaidon kehittäminen	
Tutkinnon suorittaja	
Hyväksytyn suorituksen kriteerit	• ottaa vastaan palautetta toiminnastaan ja hyödyntää saamaansa palautetta järjestelmällisesti oman työnsä kehittämisessä • antaa rakentavaa palautetta työyhteisön toiminnan kehittämiseksi • arvioi realistisesti ammatillista osaamistaan dieetikokkina • ylläpitää ja kehittää osaamistaan monipuolisesti.

5.5. Erityisruokavaliotuotteiden ja -palvelujen kehittäminen

Ammattitaitovaatimukset

Tutkinnon suorittaja osaa

- suunnitella toimipaikan erityisruokavalioiden toteuttamiseen liittyvän kehittämistyön
- toteuttaa kehittämistyön
- raportoida kehittämistyön tuloksista.

Ammattitaidon osoittamistavat

Tutkinnon suorittaja osoittaa ammattitaitonsa kehittäessään oman toimipaikan erityisruokavalioiden toteuttamiseen liittyviä tuotteita ja palveluja työelämälähtöisesti. Ammattitaito osoitetaan 1) uusien ruokalajien kehittämisellä ja tuotemuunnoksilla tai 2) erityisruokavaliolistan kehittämisellä tai 3) erityisruokavalioiden käytännön tuotanto- tai palveluprosessin kehittämisellä. Siltä osin kuin vaadittava ammattitaito ei tule esiin kehittämistyön suunnittelussa ja toteuttamisessa, ammattitaidon osoittamista täydennetään haastattelulla ja tutkintotilaisuuden aikana tuotetuilla muilla dokumenteilla, jotka arvioituina ovat osa tutkinnon suorittajan arviointiaineistoa.

Arviointi

TUTKINNON SUORITTAJA SUUNNITTELEE TOIMIPAIKAN ERITYISRUOKAVALIOIDEN TOTEUTTAMISEEN LIITTYVÄN KEHITTÄMISTYÖN.

Nykytilan arviointi	
Tutkinnon suorittaja	
Hyväksytyn suorituksen kriteerit	• arvioi toimipaikan erityisruokavalioiden toteuttamisen nykytilaa yhdessä toimipaikan muiden työntekijöiden kanssa • hyödyntää nykytilan arvioinnissa monipuolisesti tietolähteitä ja oman organisaation asiantuntijoita • keskustele aktiivisesti toimipaikan muiden työntekijöiden kanssa erityisruokavalioiden toteuttamiseen liittyvistä kehittämistarpeista • valitsee toimipaikan toiminnan kannalta keskeisen kehittämiskohteen.

Kehittämissuunnitelman laatiminen	
Tutkinnon suorittaja	
Hyväksytyn suorituksen kriteerit	• suunnittelee toimipaikan erityisruokavalioiden toteuttamiseen liittyvän kehittämistyön nykytilan arvioinnin pohjalta • määrittelee kehittämistavoitteet toimipaikan ja oman organisaation todelliset tarpeet huomioiden • ottaa huomioon suunnittelussa valitun kehittämiskohteen tarkoituksenmukaisuuden, toimivuuden ja sovellettavuuden käytäntöön • laatii toteuttamiskelpoisen kehittämissuunnitelman (tavoitteet, aikataulu, toteuttaminen, hyödyntäminen ja raportointitapa).

TUTKINNON SUORITTAJA TOTEUTTAA KEHITTÄMISTYÖN.

Uusien ruokalajien ja tuotemuunnosten kehittäminen TAI	
Tutkinnon suorittaja	
Hyväksytyn suorituksen kriteerit	• kehittää uusia toimivia ruokalajeja kehittämissuunnitelman mukaisesti • muokkaa olemassa olevia valmistusohjeita toimivammiksi ja laadukkaammiksi kehittämissuunnitelman mukaisesti • arvioi aistinvaraisesti kehitettyjen tuotteiden laadun (maku, rakenne ja ulkonäkö) ja muokkaa tarvittaessa tuotteita • toimii aktiivisesti kehittämistyön eri vaiheissa toimipaikan muiden työntekijöiden ja asiantuntijoiden kanssa • hankkii palautetta kehittämistään tuotteista • huomioi palautteen, ravitsemussuosituksat ja elintarviketurvallisuuden tuotteiden kehittämisessä • laatii kehitetyistä ruokalajeista valmistusohjeet ja vie ne tuotannonohjausjärjestelmään • laskee tuotteiden ravintosisällön ravintolaskentaohjelmalla • laatii elintarvikelainsäädännön mukaiset tuoteselosteet kehittämistään tuotteista.

Erityisruokavaliolistan kehittäminen TAI	
Tutkinnon suorittaja	
Hyväksytyn suorituksen kriteerit	• laatii uuden erityisruokavaliolistan kehittämissuunnitelman mukaisesti • kehittää olemassa olevaa ruokalistaa erityisruokavalioiden kannalta toimivammaksi ja laadukkaammaksi kehittämissuunnitelman mukaisesti • huomioi ravitsemussuosituksat ja elintarviketurvallisuuden erityisruokavaliolistan kehittämisessä • toimii aktiivisesti kehittämistyön eri vaiheissa toimipaikan muiden työntekijöiden ja asiantuntijoiden kanssa • hankkii palautetta kehittämistään erityisruokavaliolistasta • muokkaa kehitettyä erityisruokavaliolistaa ravintosisältölaskelman ja palautteen perusteella • osallistuu tarvittaessa uusien valmistusohjeiden laatimiseen.

Tuotanto- tai palveluprosessin kehittäminen TAI	
Tutkinnon suorittaja	
Hyväksytyn suorituksen kriteerit	• kehittää toimipaikan erityisruokavalioiden toteuttamiseen liittyvää tuotanto- tai palveluprosessia toimivammaksi ja laadukkaammaksi kehittämissuunnitelman mukaisesti • toimii aktiivisesti kehittämistyön eri vaiheissa toimipaikan muiden työntekijöiden ja asiantuntijoiden kanssa • hankkii palautetta kehittämistyöstään ja työn tuloksista • muokkaa tuotanto- tai palveluprosessia saadun palautteen perusteella.

TUTKINNON SUORITTAJA RAPORTOI KEHITTÄMISTYÖN TULOKSISTA.

Tutkinnon suorittaja	
Hyväksytyn suorituksen kriteerit	• raportoi valitsemallaan tavalla työyhteisössään • kuvaa kehittämistyön vaiheet kehittämissuunnitelman mukaisesti • vertaa kehittämistyön lähtökohtia ja tavoitteita toteutukseen ja tuloksiin • tiedottaa kehittämistyön tuloksista omassa toimipaikassa ja organisaatiossa • osallistuu erityisruokavalioiden toteuttamiseen liittyvän kehittämistyön tulosten käyttöönoton arviointiin • hyödyntää nykyaikaisia raportointivälineitä kehittämistyön eri vaiheissa.