

# **Erityisruokavaliopalvelujen erikoisammattitutkinnon perusteet**



# Erityisruokavaliopalvelujen erikoisammattitutkinnon perusteet

Erityisruokavaliopalvelujen erikoisammattitutkinnon laajuus on 160 osaamispistettä.

Tutkinto muodostuu pakollisesta tutkinnon osasta, Erityisruokavalioiden toteuttaminen ammattikeittiössä (50 osaamispistettä) sekä valinnaisista tutkinnon osista.

Yhden valinnaisen tutkinnon osan (60 osp) tulee olla tutkinnon muodostumisen mukaisesti valinnaiset tutkinnon osat 1:stä:

- Ikääntyvien erityisruokavalioiden toteuttaminen
- Nuorten tai työikäisten erityisruokavalioiden toteuttaminen
- Päiväkoti- tai kouluikäisten erityisruokavalioiden toteuttaminen **tai**
- Ravitsemushoidon toteuttaminen hoitoympäristössä.

Valinnaiset tutkinnon osat 2:sta tulee valita vähintään 50 osaamispisteen laajuisesti tutkinnon osa tai osia:

- Ikääntyvien erityisruokavalioiden toteuttaminen
- Nuorten tai työikäisten erityisruokavalioiden toteuttaminen
- Päiväkoti- ja kouluikäisten erityisruokavalioiden toteuttaminen
- Ravitsemushoidon toteuttaminen hoitoympäristössä
- Erityisruokavaliotuotteiden ja -palvelujen kehittäminen **tai**
- Ammatillinen tutkinnon osa ammattitutkinnosta tai toisesta erikoisammattitutkinnosta.

Erityisruokavaliopalvelujen erikoisammattitutkinnon tutkintonimike on **dieetikokki**.

Erityisruokavaliopalvelujen erikoisammattitutkinnon suorittanut **dieetikokki** osaa

- työskennellä ammattitaitoisesti, itsenäisesti ja vastuullisesti toimipaikan toiminta-ajatuksen ja liikeidean mukaisesti
- huomioida työskentelyssään asiakasryhmän ravitsemushoidolliset erityistarpeet sekä toimipaikan taloudelliset ja laadulliset tavoitteet
- valmistaa asiakkaan erityisruokavalioiden mukaisia ja eettiseen vakaumukseen perustuvia ruokalajeja ja aterioita
- pakata ja laittaa esille valmistamansa ruokalajit ja ateriat sekä huolehtia niihin liittyvistä pakkausmerkinnöistä ja tuoteselosteesta.

Dieetikokki huomioi lisäksi asiakkaiden yksilölliset tarpeet ja elintarviketurvallisuuden. Hänellä on laaja-alaiset tiedot ravitsemuksesta ja erityisruokavalioiden toteuttamisesta sekä edellytykset ylläpitää ja kehittää ammattitaitoaan.

Erityisruokavaliopalvelujen erikoisammattitutkinnon suorittanut dieetikokki työskentelee toimipaikan dieetikokkina tai erityisruokavalioiden vastaavana kokkina.

<b>Perusteen nimi</b>	Erityisruokavaliopalvelujen erikoisammattitutkinnon perusteet
<b>Määräyksen diaarinumero</b>	OPH-1155-2018
<b>Koulutuskoodit</b>	Erityisruokavaliopalvelujen erikoisammattitutkinto (487102)
<b>Tutkintonimikkeet</b>	Dieetikokki (30041)
<b>Voimaantulo</b>	01.01.2019

# SISÄLTÖ

1. Tutkinnon muodostuminen. . . . .	1
2. Tutkinnon osat. . . . .	2
2.1. Erityisruokavalioiden toteuttaminen ammattikeittiössä, 50 osp (300359). . . . .	2
2.2. Ikääntyvien erityisruokavalioiden toteuttaminen, 60 osp (300360). . . .	5
2.3. Nuorten tai työikäisten erityisruokavalioiden toteuttaminen, 60 osp (300361). . . . .	9
2.4. Päiväkoti- tai kouluikäisten erityisruokavalioiden toteuttaminen, 60 osp (300362). . . . .	13
2.5. Ravitsemushoidon toteuttaminen hoitoympäristössä, 60 osp (300363). . . . .	17
2.6. Erityisruokavaliotuotteiden ja -palvelujen kehittäminen, 50 osp (105308). . . . .	21
3. Tutkintoa koskevat muut määräykset. . . . .	25



# 1. Tutkinnon muodostuminen

Erytisuokavaliopalvelujen erikoisammattitutkinnon laajuus on 160 osaamispistettä.

Tutkinto muodostuu pakollisesta tutkinnon osasta, Erytisuokavalioiden toteuttaminen ammattikeittiössä (50 osaamispistettä) sekä valinnaisista tutkinnon osista (110 osaamispistettä).

Yhden valinnaisen tutkinnon osan (60 osp) tulee olla tutkinnon muodostumisen mukaisesti valinnaiset tutkinnon osat 1:stä: Ikääntyvien erityisuokavalioiden toteuttaminen, Nuorten tai työikäisten erityisuokavalioiden toteuttaminen, Päiväkoti- tai kouluikäisten erityisuokavalioiden toteuttaminen **tai** Ravitsemushoidon toteuttaminen hoitoympäristössä.

Valinnaiset tutkinnon osat 2:sta tulee valita vähintään 50 osaamispisteen laajuisesti tutkinnon osa tai osia.

Erytisuokavaliopalvelujen erikoisammattitutkinnon tutkintonimike on **dieetikokki**.

<b>PAKOLLINEN TUTKINNON OSA   50 OSP</b>
Erytisuokavalioiden toteuttaminen ammattikeittiössä, 50 osp, <b>P</b>
<b>VALINNAISET TUTKINNON OSAT 1   60 OSP</b>
<i>Yksi valinnaisista tutkinnon osista tulee olla seuraavista tutkinnon osista:</i>
Ikääntyvien erityisuokavalioiden toteuttaminen, 60 osp
Nuorten tai työikäisten erityisuokavalioiden toteuttaminen, 60 osp
Päiväkoti- tai kouluikäisten erityisuokavalioiden toteuttaminen, 60 osp
Ravitsemushoidon toteuttaminen hoitoympäristössä, 60 osp
<b>VALINNAISET TUTKINNON OSAT 2   50 OSP</b>
<i>Valinnaiset tutkinnon osat 2:sta tulee valita vähintään 50 osaamispisteen laajuisesti tutkinnon osa tai osia.</i>
Ikääntyvien erityisuokavalioiden toteuttaminen, 60 osp
Nuorten tai työikäisten erityisuokavalioiden toteuttaminen, 60 osp
Päiväkoti- tai kouluikäisten erityisuokavalioiden toteuttaminen, 60 osp
Ravitsemushoidon toteuttaminen hoitoympäristössä, 60 osp
Erytisuokavaliotuotteiden ja -palvelujen kehittäminen, 50 osp
<b>Ammatillinen tutkinnon osa ammattitutkinnosta tai toisesta erikoisammattitutkinnosta   10-20 osp</b>
<i>Tutkintoon voi sisällyttää yhden ammatillisen tutkinnon osan ammattitutkinnosta tai toisesta erikoisammattitutkinnosta. Tutkinnon osan laajuus voi olla tässä kohdassa vähintään 10 osaamispistettä ja enintään 20 osaamispistettä.</i>

## 2. Tutkinnon osat

### 2.1. Erityisruokavalioiden toteuttaminen ammattikeittiössä, 50 osp (300359)

#### Ammattitaitovaatimukset

Opiskelija 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.

## Arviointi

Opiskelija suunnittelee erityisruokavalioiden mukaisia ja eettiseen vakaumukseen perustuvia ruokalajeja ja aterioita.

Opiskelija	
Hyväksytyt suorituksen kriteerit	<ul style="list-style-type: none"><li>• tietää ravitsemuksen merkityksen, ruoansulatuksen ja aineenvaihdunnan toiminnan sekä niiden vaikutukset erityisruokavaliotarpeisiin</li><li>• tietää tavanomaiset erityisruokavaliot, kuten laktoositon, gluteeniton, maidoton ja muut allergiaruokavaliot sekä eettiseen vakaumukseen perustavat ruokavaliot</li><li>• hyödyntää ravitsemussuosituksia erityisruokavalioiden ja eettiseen vakaumukseen perustuvien ruokalajien ja aterioiden suunnittelussa</li><li>• arvioi perusruokalistan muunneltavuutta erityisruokavalioiden ja eettiseen vakaumukseen perustuvien ruokavalioiden kannalta</li><li>• tietää laaja-alaisesti markkinoilla olevia erityiselintarvikkeita</li><li>• tulkitsee pakkausmerkintöjä oikein</li><li>• huomioi tuoteselosteissa mainitut ainesosat erityisruokavalioiden ja eettiseen vakaumukseen perustuvien ruokalajien ja aterioiden toteuttamisen suunnittelussa</li><li>• huomioi suunnittelussa elintarvikkeiden ravintosisällön</li><li>• hyödyntää työssään tarvittaessa erityisruokavalioiden asiantuntijoita</li><li>• käyttää tuotannonohjausjärjestelmää ja hyödyntää sen tuottamaa tuotetietoa</li><li>• käyttää aterian tai ruokalistan ravintosisällön arvioinnissa tuotannonohjausjärjestelmän tuottamaa ravitsemuksellista tietoa</li><li>• suunnittelee ammattimaisesti eri asiakasryhmien erityisruokavaliot ja eettiseen vakaumukseen perustuvien ruokalajien ja aterioiden muutokset</li><li>• hankkii tarvittaessa lisätietoa asiakkaan erityisruokavaliotarpeista, esimerkiksi haastattelemalla tarvittaessa erityisruokavaliotasiakasta tai hänen läheistään, jotta pystyy toteuttamaan asiakkaan erityisruokavaliot mukaisen aterian</li><li>• tarkistaa tarvittavat ruokalajit ja ateriat sekä laatii koosteen valmistettavista ruokalajeista huomioiden perusruokalistan, asiakasmäärät ja annoskoot</li><li>• yhdistää valmistettavat ruokalajit järkevästi huomioiden elintarviketurvallisuuden, taloudellisuuden, ravitsemuksellisen laadun ja nautittavuuden</li><li>• suunnittelee oman työnsä toimipaikan ruokatuotantomenetelmän mukaiseksi</li><li>• suunnittelee oman työnsä asiantuntevasti huomioiden toimipaikan muun toiminnan</li><li>• suunnittelee oman työnsä siten, että tarvittavat ruokalajit ja ateriat valmistuvat oikea-aikaisesti</li><li>• valitsee valmistettaviin ruokalajeihin soveltuvat raaka-aineet</li><li>• valitsee erityiselintarvikkeet taloudellisesti ja ymmärtää valinnan merkityksen aterian hintaan</li><li>• varaa ja merkitsee tarvittavat astiat valmistettavien ruokalajien mukaisesti</li><li>• noudattaa ammattikeittiön omavalvontasuunnitelmaa tuotantoprosessin eri vaiheissa.</li></ul>

**Opiskelija valmistaa erityisruokavalioiden mukaisia ja eettiseen vakaumukseen perustuvia ruokalajeja ja aterioita.**

Opiskelija	
Hyväksytyt suorituksen kriteerit	<ul style="list-style-type: none"> <li>• toimii kokkina peruseruokavalioiden valmistuksessa</li> <li>• käyttää ammattimaisesti erilaisia ruokatuotantomenetelmiä ja noudattaa valmistuksessa toimipaikan ruokaohjeita</li> <li>• huolehtii ruokalajien ja aterioiden valmistuksessa tarvittavien raaka-aineiden riittävydestä</li> <li>• korvaa ruokavalioiden toteutuksessa rajoitettavat raaka-aineet taloudellisesti ja ravitsemuksellisesti järkevästi</li> <li>• varaa tarvittavat raaka-aineet ja varmistaa niiden soveltuvuuden valmistettaviin ruokalajeihin ja aterioihin</li> <li>• valmistaa tarvittavat ruokalajit asiakasmäärien ja annoskokojen mukaisesti hyödyntäen peruseruokalistan tuotteita</li> <li>• toimii kestävän kehityksen ja ekologisten toimintaperiaatteiden mukaisesti</li> <li>• työskentelee suunnittelemansa aikataulun mukaisesti</li> <li>• valmistaa gluteenittoman ruokavalioiden mukaisia ruokalajeja ja aterioita toimipaikan ruokalistan mukaan</li> <li>• valmistaa laktoosittoman ruokavalioiden mukaisia ruokalajeja ja aterioita toimipaikan ruokalistan mukaan</li> <li>• valmistaa ruoka-allergioihin soveltuvia ruokalajeja ja aterioita toimipaikan ruokalistan mukaan</li> <li>• valmistaa eettisen vakaumuksen mukaisia ruokalajeja ja aterioita toimipaikan ruokalistan mukaan</li> <li>• valmistaa ruokalajit ja ateriat niin, että lopputulos on laadukas ja ravitsemussuosituksen mukainen</li> <li>• huomioi asiakkaan tarpeet ja toiveet toimipaikan käytäntöjen mukaan</li> <li>• ajoittaa ruokalajien valmistumisen tuotantoprosessin ja tehdyn suunnitelman mukaisesti huomioiden muuttuvat tilanteet</li> <li>• hallitsee useita työvaiheita samanaikaisesti</li> <li>• organisoii työpisteensä toimivaksi</li> <li>• ylläpitää työpisteen järjestystä huomioiden ristikontaminaation riskin</li> <li>• huolehtii elintarviketurvallisuudesta ruokalajien valmistuksessa</li> <li>• vastaa työvaihepuhtaanapidosta koko valmistusprosessin ajan</li> <li>• toimii oma-aloitteisesti ja tekee työnsä loppuun asti</li> <li>• varmistaa aistinvaraisesti valmistamiensa ruokatuotteiden maun, rakenteen, ulkonäön ja lämpötilan ennen esillelaittoa</li> <li>• tekee korjaavat toimenpiteet, mikäli tuotteiden laatu ei vastaa toimipaikan laatutavoitteita</li> <li>• vastaa oman työpisteensä astiahuollosta ja puhtaanapidosta</li> <li>• pakkaa ruokalajit ja ateriat asianmukaisesti kuljetusastioihin annoskokoja noudattaen</li> <li>• merkitsee pakkaukset ja kuljetusastiat toimipaikan käytännön mukaisesti</li> <li>• huolehtii elintarviketurvallisuudesta pakkaamisessa</li> <li>• laatii tuoteselosteet elintarvikelainsäädännön ja toimipaikan käytäntöjen mukaisesti</li> <li>• noudattaa allergeenien ilmoittamista koskevaa elintarvikelainsäädäntöä pakkaamisessa</li> <li>• laittaa lisäkkeet ja ruokalajit tarjolle kauniisti ja houkuttelevasti</li> <li>• merkitsee lisäkkeet ja ruokalajit toimipaikan käytännön mukaisesti</li> <li>• laatii tuoteselosteet elintarvikelainsäädännön ja toimipaikan käytäntöjen mukaisesti</li> </ul>



	<ul style="list-style-type: none"> <li>• noudattaa allergeenien ilmoittamista koskevaa elintarvikelainsäädäntöä esille laittamisessa</li> <li>• palvelee erityisruokavalioasiakkaita toimipaikan palveluperiaatteiden mukaisesti</li> <li>• neuvoo sisäisiä ja ulkoisia asiakkaita ruokalajien ja aterioiden soveltuvuudesta eri erityisruokavalioihin</li> <li>• viestii suullisesti ja kirjallisesti alan työ- ja asiakaspalvelutehtävissä äidinkielellä (suomi, ruotsi tai saame) sekä viestii ja on vuorovaikutuksessa omalla alallaan ainakin yhdellä vieraalla kielellä.</li> </ul>
--	---

### Opiskelija toimii erityisruokavalioiden asiantuntijana työyhteisössä.

Opiskelija	
Hyväksytyt suorituksen kriteerit	<ul style="list-style-type: none"> <li>• toimii erityisruokavalioiden asiantuntijana omassa työyhteisössään</li> <li>• perehdyttää ja opastaa ammattikeittiön muita työntekijöitä erityisruokavalioihin</li> <li>• huolehtii vastuullisesti omalta osaltaan tiedonkulusta työyhteisössään</li> <li>• noudattaa alalla voimassa olevaa työsuojelulainsäädäntöä</li> <li>• noudattaa työturvallisuusmääräyksiä ja toimipaikan ohjeita</li> <li>• työskentelee ergonomisesti</li> <li>• noudattaa alan työehtosopimusta ja ymmärtää sen vaikutuksen toimintaansa</li> <li>• sitoutuu työyhteisön tavoitteisiin ja toimintatapoihin</li> <li>• toimii työyhteisössään työtään, työtovereitaan ja työnantajaansa arvostavalla tavalla</li> <li>• ottaa vastaan palautetta ja vastaa saamaansa palautteeseen asiallisesti ja ymmärrettävästi sekä hyödyntää saamaansa palautetta järjestelmällisesti oman työnsä kehittämisessä</li> <li>• antaa rakentavaa palautetta työyhteisön toiminnan kehittämiseksi</li> <li>• arvioi realistisesti ammatillista osaamistaan dieetikokkina</li> <li>• ylläpitää, päivittää ja kehittää osaamistaan monipuolisesti.</li> </ul>

### Ammattitaidon osoittamistavat

Opiskelija osoittaa ammattitaitonsa näytössä käytännön kokien tai dieetikokien työtehtävissä toimimalla ammattikeittiössä, jossa valmistetaan monipuolisia erityisruokavalioita ja eettisen vakaumuksen mukaisia ruokalajeja eri asiakasryhmille.

Siltä osin kuin tutkinnon osassa vaadittua ammattitaitoa ei voida arvioida näytön perusteella, ammattitaidon osoittamista täydennetään yksilöllisesti muilla tavoin.

## 2.2. Ikääntyvien erityisruokavalioiden toteuttaminen, 60 osp (300360)

### Ammattitaitovaatimukset

Opiskelija osaa

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

## Arviointi

Opiskelija suunnittelee ikääntyvien erityisruokavalioiden mukaisia ruokalajeja ja aterioita.

Opiskelija	
Hyväksytyt suorituksen kriteerit	<ul style="list-style-type: none"><li>• tietää ikääntyvien ravitsemukselliset erityistarpeet (esimerkiksi ikä, toimintakyky ja terveydentila)</li><li>• huomioi suunnittelussa ikääntyvien ravitsemussuositukset ja tarvittavan energiantarpeen</li><li>• huomioi suunnittelussa elintarvikkeiden ravintosisällön</li><li>• tietää laaja-alaisesti markkinoilla olevia erityiselintarvikkeita</li><li>• tulkitsee pakkausmerkintöjä oikein</li><li>• tietää tuoteselosteissa mainitut ainesosat ja huomioi ne erityisruokavalioiden toteutuksen suunnittelussa</li><li>• hyödyntää työssään tarvittaessa erityisruokavalioiden asiantuntijoita</li><li>• käyttää tuotannonohjausjärjestelmää ja hyödyntää sen tuottamaa tuotetietoa</li><li>• käyttää tarvittaessa aterian tai ruokalistan ravintosisällön arvioinnissa tuotannonohjausjärjestelmän tuottamaa ravitsemuksellista tietoa</li><li>• suunnittelee ammattimaisesti eri asiakasryhmien erityisruokavaliot</li><li>• hankkii tarvittaessa lisätietoa asiakkaan erityisruokavaliotarpeista esimerkiksi haastattelemalla erityisruokavaliokäyttäjää, hänen läheistään tai hoidosta vastaavaa henkilöä, jotta voi toteuttaa asiakkaan erityisruokavaliokäytön mukaisen aterian</li><li>• tarkistaa tarvittavat ruokalajit ja ateriat sekä laatii koosteen valmistettavista ruokalajeista huomioiden perusravintolistan, asiakasmäärät ja annoskoot</li><li>• yhdistää valmistettavat ruokalajit järkevästi huomioiden elintarviketurvallisuuden, taloudellisuuden, ravitsemuksellisen laadun ja nautittavuuden</li><li>• suunnittelee oman työnsä toimipaikan ruokatuotantomenetelmän mukaiseksi</li><li>• suunnittelee oman työnsä asiantuntevasti huomioiden toimipaikan muun toiminnan</li><li>• suunnittelee oman työnsä siten, että tarvittavat ruokalajit ja ateriat valmistuvat oikea-aikaisesti</li><li>• valitsee valmistettaviin ruokalajeihin soveltuvat raaka-aineet</li><li>• valitsee erityiselintarvikkeet taloudellisesti ja ymmärtää valinnan merkityksen aterian hintaan</li><li>• varaa ja merkitsee tarvittavat astiat valmistettavien erityisruokavalioiden mukaisesti</li><li>• noudattaa ammattikeittiön omavalvontasuunnitelmaa tuotantoprosessin eri vaiheissa.</li></ul>

## Opiskelija valmistaa ikääntyvien erityisruokavalioiden mukaisia ruokalajeja ja aterioita.

Opiskelija	
Hyväksytyt suorituksen kriteerit	<ul style="list-style-type: none"><li>• käyttää ammattimaisesti erilaisia ruokatuotantomenetelmiä ja noudattaa valmistuksessa toimipaikan ruokaohjeita</li><li>• huolehtii ruokalajien ja aterioiden valmistuksessa tarvittavien raaka-aineiden riittävydestä</li><li>• tarkistaa tarvittavat erityisruokavaliot ja laatii koosteen valmistettavista ruokalajeista huomioiden perusruokalistan</li><li>• korvaa ruokavalion toteutuksessa rajoitettavat raaka-aineet taloudellisesti ja ravitsemuksellisesti järkevästi</li><li>• varaa tarvittavat raaka-aineet ja varmistaa niiden soveltuvuuden toteutettaviin erityisruokavalioihin</li><li>• valmistaa tarvittavat ruokalajit asiakasmäärien ja annoskokojen mukaisesti hyödyntäen perusruokalistan tuotteita</li><li>• toimii kestävän kehityksen ja ekologisten toimintaperiaatteiden mukaisesti</li><li>• työskentelee suunnittelemansa aikataulun mukaisesti</li><li>• valmistaa rakennemuunnettuja ruokalajeja ja aterioita erityisruokavalion mukaisesti</li><li>• valmistaa laktoosittoman ruokavalion mukaisia ruokalajeja ja aterioita toimipaikan ruokalistan mukaisesti</li><li>• valmistaa gluteenittoman ruokavalion mukaisia ruokalajeja ja aterioita toimipaikan ruokalistan mukaisesti</li><li>• valmistaa ruoka-allergioihin soveltuvia ruokalajeja ja aterioita toimipaikan ruokalistan mukaisesti</li><li>• valmistaa yksilöllisiä erityisruokavalioiden mukaisia ruokalajeja ja aterioita (esimerkiksi sappivaivat, kihti, diabetes, dialyysihoito ja korkea veren kolesteroli)</li><li>• täydentää (mm. energia- ja proteiinilisät) ruokalajeja toimipaikassa sovitulla tavalla</li><li>• valmistaa ruokalajit ja ateriat siten, että lopputulos on laadukas ja ravitsemussuosituksen mukainen</li><li>• huomioi asiakkaan tarpeet ja toiveet toimipaikan käytäntöjen mukaan</li><li>• ajoittaa ruokalajien valmistumisen tuotantoprosessin ja tehdyn suunnitelman mukaisesti huomioiden muuttuvat tilanteet</li><li>• hallitsee useita työvaiheita samanaikaisesti</li><li>• organisoii työpisteensä toimivaksi</li><li>• ylläpitää työpisteen järjestystä huomioiden ristikontaminaatoriskin</li><li>• huolehtii elintarviketurvallisuudesta ruokalajien valmistuksessa</li><li>• vastaa työvaihepuhtaanapidosta koko valmistusprosessin ajan</li><li>• toimii oma-aloitteisesti ja tekee työnsä loppuun asti</li><li>• varmistaa aistinvaraisesti valmistamiensa ruokatuotteiden maun, rakenteen, ulkonäön ja lämpötilan ennen esillelaittoa aistinvaraisesti</li><li>• tekee korjaavat toimenpiteet, mikäli tuotteiden laatu ei vastaa toimipaikan laatutavoitteita</li><li>• vastaa oman työpisteensä astiahuollosta ja puhtaanapidosta.</li><li>• pakkaa ruokalajit ja ateriat asianmukaisesti kuljetusastioihin annoskokoja noudattaen</li><li>• merkitsee pakkaukset ja kuljetusastiat toimipaikan käytännön mukaisesti</li><li>• huolehtii elintarviketurvallisuudesta pakkaamisessa</li><li>• laatii tuoteselosteet elintarvikelainsäädännön ja toimipaikan käytäntöjen mukaisesti</li><li>• noudattaa allergeenien ilmoittamista koskevaa elintarvikelainsäädäntöä pakkaamisessa</li></ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• laittaa lisäkkeet ja ruokalajit tarjolle kauniisti ja houkuttelevasti</li> <li>• merkitsee lisäkkeet ja ruokalajit toimipaikan käytännön mukaisesti</li> <li>• laatii tuoteselosteet elintarvikelainsäädännön ja toimipaikan käytäntöjen mukaisesti</li> <li>• noudattaa allergeenien ilmoittamista koskevaa elintarvikelainsäädäntöä esille laittamisessa</li> <li>• palvelee erityisruokavalioasiakkaita ja tarvittaessa heidän läheisiään toimipaikan palveluperiaatteiden mukaisesti</li> <li>• neuvoo sisäisiä ja ulkoisia asiakkaita ruokalajien ja aterioiden soveltuvuudesta eri erityisruokavalioihin.</li> </ul>
--	---

**Opiskelija työskentelee yhteistyössä asiakkaan, hänen läheisensä ja erityisruokavalion toteuttamiseen liittyvien asiantuntijoiden kanssa.**

Opiskelija	
Hyväksytyt suorituksen kriteerit	<ul style="list-style-type: none"> <li>• toimii tarvittaessa yhteistyössä asiakkaan ja hänen läheisensä kanssa erityisruokavalion toteuttamisessa toimipaikan käytänteiden mukaisesti</li> <li>• huomioi asiakkaan ruokavalioon liittyvät yksilölliset tarpeet ja toiveet</li> <li>• vastaanottaa saamansa palautteen rakentavasti</li> <li>• toimii tarvittaessa yhteistyössä asiakkaan ravitsemushoidon toteutukseen liittyvien asiantuntijoiden kanssa</li> <li>• toimii yhteistyötilanteissa erityisruokavalioiden asiantuntijana.</li> </ul>

**Opiskelija toimii erityisruokavalioiden asiantuntijana työyhteisössä.**

Opiskelija	
Hyväksytyt suorituksen kriteerit	<ul style="list-style-type: none"> <li>• toimii erityisruokavalioiden asiantuntijana omassa työyhteisössään</li> <li>• perehdyttää ja opastaa ammattikeittiön muita työntekijöitä erityisruokavalioihin liittyen</li> <li>• huolehtii vastuullisesti omalta osaltaan tiedonkulusta työyhteisössään</li> <li>• noudattaa alalla voimassa olevaa työsuojelulainsäädäntöä</li> <li>• noudattaa työturvallisuusmääräyksiä ja toimipaikan ohjeita</li> <li>• työskentelee ergonomisesti</li> <li>• noudattaa alan työehtosopimusta ja ymmärtää sen vaikutuksen toimintaansa</li> <li>• sitoutuu työyhteisön tavoitteisiin ja toimintatapoihin</li> <li>• toimii työyhteisössään työtään, työtovereitaan ja työnantajaansa arvostavalla tavalla</li> <li>• ottaa vastaan palautetta ja vastaa saamaansa palautteeseen asiallisesti ja ymmärrettävästi sekä hyödyntää saamaansa palautetta järjestelmällisesti oman työnsä kehittämisessä</li> <li>• antaa rakentavaa palautetta työyhteisön toiminnan kehittämiseksi</li> <li>• arvioi realistisesti ammatillista osaamistaan dieetikokkina</li> <li>• ylläpitää ja kehittää osaamistaan monipuolisesti.</li> </ul>

**Ammattitaidon osoittamistavat**

Opiskelija osoittaa ammattitaitonsa näytössä käytännön työtehtävissä toimimalla tutkinnon osan mukaista asiakasryhmää palvelevassa toimintaympäristössä kokkin tai dieetikokkin tehtävissä.

Siltä osin kuin tutkinnon osassa vaadittua ammattitaitoa ei voida arvioida näytön perusteella, ammattitaidon osoittamista täydennetään yksilöllisesti muilla tavoin.

## 2.3. Nuorten tai työkäisten erityisruokavalioiden toteuttaminen, 60 osp (300361)

### Ammattitaitovaatimukset

Opiskelija osaa

- suunnitella nuorille tai työkäisille erityisruokavalioiden ja eettisen vakaumuksen mukaisia ruokalajeja ja aterioita
- valmistaa nuorille tai työkäisille asiakkaan tarpeiden mukaisia ruokalajeja ja aterioita
- työskennellä yhteistyössä asiakkaan ja erityisruokavalioiden toteuttamiseen liittyvien asiantuntijoiden kanssa
- toimia erityisruokavalioiden asiantuntijana työyhteisössä.

## Arviointi

Opiskelija suunnittelee nuorille tai työikäisille erityisruokavalioiden ja eettisen vakaumuksen mukaisia ruokalajeja ja aterioita.

Opiskelija	
Hyväksytyt suorituksen kriteerit	<ul style="list-style-type: none"><li>• tietää nuorten ja työikäisten ravitsemuksellisia erityistarpeita</li><li>• huomioi suunnittelussa kansalliset ravitsemussuositukset, toimipaikan asiakaskunnan erityistarpeet sekä asiakaskunnan mukaiset ravitsemussuositukset ja ohjeet</li><li>• arvioi perusruokalistan muunneltavuutta erityisruokavalioiden ja eettiseen vakaumukseen perustuvien ruokavalioiden kannalta</li><li>• tietää laaja-alaisesti markkinoilla olevia erityiselintarvikkeita sekä kasvisruokavalioiden toteutuksessa käytettäviä elintarvikkeita</li><li>• tulkitsee pakkausmerkintöjä oikein</li><li>• tietää tuoteselosteissa mainitut ainesosat ja huomioi ne erityisruokavalioiden toteutuksen suunnittelussa</li><li>• huomioi suunnittelussa elintarvikkeiden ravintosisällön</li><li>• hyödyntää työssään tarvittaessa erityisruokavalioiden asiantuntijoita</li><li>• käyttää tuotannonohjausjärjestelmää ja hyödyntää sen tuottamaa tuotetietoa</li><li>• käyttää tarvittaessa aterian tai ruokalistan ravintosisällön arvioinnissa tuotannonohjausjärjestelmän tuottamaa ravitsemuksellista tietoa</li><li>• suunnittelee ammattimaisesti eri asiakasryhmien erityisruokavaliot</li><li>• hankkii tarvittaessa lisätietoa asiakkaan noudattamaan ruokavaliioon liittyen, esimerkiksi haastattelemalla tarvittaessa asiakasta, jotta voi toteuttaa ruokavaliion asiakkaan tarpeiden mukaisesti</li><li>• tarkistaa tarvittavat ruokalajit ja ateriat sekä laatii koosteen valmistettavista ruokalajeista huomioiden perusruokalistan, asiakasmäärät ja annoskoot</li><li>• yhdistää valmistettavat ruokalajit järkevästi huomioiden elintarviketurvallisuuden, taloudellisuuden, ravitsemuksellisen laadun ja nautittavuuden</li><li>• suunnittelee oman työnsä toimipaikan ruokatuotantomenetelmän mukaiseksi</li><li>• suunnittelee oman työnsä asiantuntevasti huomioiden toimipaikan muun toiminnan</li><li>• suunnittelee oman työnsä siten, että tarvittavat ruokalajit ja ateriat valmistuvat oikea-aikaisesti</li><li>• valitsee valmistettaviin ruokalajeihin soveltuvat raaka-aineet</li><li>• valitsee erityiselintarvikkeet taloudellisesti ja ymmärtää valinnan merkityksen aterian hintaan</li><li>• varaa ja merkitsee tarvittavat astiat valmistettavien erityisruokavalioiden mukaisesti</li><li>• noudattaa ammattikeittiön omavalvontasuunnitelmaa tuotantoprosessin eri vaiheissa.</li></ul>

**Opiskelija valmistaa nuorille tai työikäisille asiakkaan tarpeiden mukaisia ruokalajeja ja aterioita.**

Opiskelija	
Hyväksytyt suorituksen kriteerit	<ul style="list-style-type: none"> <li>• käyttää ammattimaisesti erilaisia ruokatuotantomenetelmiä ja noudattaa valmistuksessa toimipaikan ruokaohjeita</li> <li>• huolehtii ruokalajien ja aterioiden valmistuksessa tarvittavien raaka-aineiden riittävydestä</li> <li>• korvaa ruokavalion toteutuksessa rajoitettavat raaka-aineet taloudellisesti ja ravitsemuksellisesti järkevästi</li> <li>• varaa tarvittavat raaka-aineet ja varmistaa niiden soveltuvuuden valmistettaviin ruokalajeihin</li> <li>• valmistaa tarvittavat ruokalajit asiakasmäärien ja annoskokojen mukaisesti hyödyntäen perusruokalistan tuotteita</li> <li>• toimii kestävän kehityksen ja ekologisten toimintaperiaatteiden mukaisesti</li> <li>• työskentelee suunnittelemansa aikataulun mukaisesti</li> <li>• valmistaa laktoosittoman ruokavalion mukaisia ruokalajeja ja aterioita toimipaikan ruokalistan mukaisesti</li> <li>• valmistaa gluteenittoman ruokavalion mukaisia ruokalajeja ja aterioita toimipaikan ruokalistan mukaisesti</li> <li>• valmistaa ruoka-allergioihin (yksittäiset ruoka-ainerajoitukset ja risti-allergiat) soveltuvia ruokalajeja ja aterioita toimipaikan ruokalistan mukaisesti</li> <li>• valmistaa moni-allergiselle asiakkaalle vaihtelevia ruokalajeja ja aterioita sallituista raaka-aineista</li> <li>• valmistaa ruoansulatuskanavan sairauksien hoitoa tukevia, vaihtelevia ruokalajeja ja aterioita sallituista raaka-aineista</li> <li>• valmistaa eettisen vakaumuksen mukaisia ruokalajeja ja aterioita toimipaikan ruokalistan mukaan</li> <li>• korvaa ruokavalion toteutuksessa rajoitettavat raaka-aineet taloudellisesti ja ravitsemuksellisesti järkevästi</li> <li>• perustelee perusruokalistan ruokalajien ja aterioiden soveltuvuuden diabeteksen ravitsemushoitoon</li> <li>• valmistaa ruokalajit ja ateriat siten, että lopputulos on laadukas ja ravitsemussuosituksen mukainen</li> <li>• huomioi asiakkaan muut tarpeet ja toiveet toimipaikan käytäntöjen mukaan</li> <li>• ajoittaa ruokalajien valmistumisen tuotantoprosessin ja tehdyn suunnitelman mukaisesti huomioiden muuttuvat tilanteet</li> <li>• hallitsee useita työvaiheita samanaikaisesti</li> <li>• organisoii työpisteensä toimivaksi</li> <li>• ylläpitää työpisteen järjestystä huomioiden ristikontaminaatioriskin</li> <li>• huolehtii elintarviketurvallisuudesta ruokalajien valmistuksessa</li> <li>• vastaa työvaihepuhtaanapidosta koko valmistusprosessin ajan</li> <li>• toimii oma-aloitteisesti ja tekee työnsä loppuun asti</li> <li>• varmistaa aistinvaraisesti valmistamiensa ruokatuotteiden maun, rakenteen, ulkonäön ja lämpötilan ennen esillelaittoa</li> <li>• tekee korjaavat toimenpiteet, mikäli tuotteiden laatu ei vastaa toimipaikan laatutavoitteita</li> <li>• vastaa oman työpisteensä astiahuollosta ja puhtaanapidosta</li> <li>• pakkaa ruokalajit ja ateriat asianmukaisesti kuljetusastioihin annoskokoja noudattaen</li> <li>• huolehtii elintarviketurvallisuudesta pakkaamisessa</li> <li>• merkitsee pakkaukset ja kuljetusastiat toimipaikan käytännön mukaisesti</li> <li>• laatii tuoteselosteet elintarvikelainsäädännön ja toimipaikan käytäntöjen mukaisesti</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• noudattaa allergeenien ilmoittamista koskevaa elintarvikelainsäädäntöä pakkaamisessa</li> <li>• laittaa ruokalajit tarjolle kauniisti ja houkuttelevasti</li> <li>• merkitsee ruokalajit toimipaikan käytännön mukaisesti</li> <li>• laatii tuoteselosteet elintarvikelainsäädännön ja toimipaikan käytäntöjen mukaisesti</li> <li>• noudattaa allergeenien ilmoittamista koskevaa elintarvikelainsäädäntöä esille laittamisessa</li> <li>• palvelee erityisruokavalioasiakkaita toimipaikan palveluperiaatteiden mukaisesti</li> <li>• neuvoo sisäisiä ja ulkoisia asiakkaita ruokalajien ja aterioiden soveltuvuudesta eri erityisruokavalioihin</li> <li>• tietää vastuunsa ravitsemuskasvatuksesta</li> <li>• osallistuu ravitsemuskasvatukseen toimipaikan toimintamallin mukaisesti.</li> </ul>
--	--

### Opiskelija työskentelee yhteistyössä asiakkaan ja erityisruokavalion toteuttamiseen liittyvien asiantuntijoiden kanssa.

Opiskelija	
Hyväksytyt suorituksen kriteerit	<ul style="list-style-type: none"> <li>• toimii tarvittaessa yhteistyössä asiakkaan kanssa erityisruokavalion toteuttamisessa toimipaikan käytänteiden mukaisesti</li> <li>• huomioi asiakkaan ruokavalioon liittyvät yksilölliset tarpeet ja toiveet</li> <li>• vastaanottaa saamansa palautteen rakentavasti</li> <li>• toimii tarvittaessa yhteistyössä asiakkaan ravitsemushoidon toteutukseen liittyvien asiantuntijoiden kanssa</li> <li>• toimii yhteistyötilanteissa erityisruokavalioiden asiantuntijana.</li> </ul>

### Opiskelija toimii erityisruokavalioiden asiantuntijana työyhteisössä.

Opiskelija	
Hyväksytyt suorituksen kriteerit	<ul style="list-style-type: none"> <li>• toimii erityisruokavalioiden asiantuntijana omassa työyhteisössään</li> <li>• perehdyttää ja opastaa ammattikeittiön muita työntekijöitä erityisruokavalioihin</li> <li>• huolehtii vastuullisesti omalta osaltaan tiedonkulusta työyhteisössään</li> <li>• noudattaa alalla voimassa olevaa työsuojelulainsäädäntöä</li> <li>• noudattaa työturvallisuusmääräyksiä ja toimipaikan ohjeita</li> <li>• työskentelee ergonomisesti</li> <li>• noudattaa alan työehtosopimusta ja ymmärtää sen vaikutuksen toimintaansa</li> <li>• sitoutuu työyhteisön tavoitteisiin ja toimintatapoihin</li> <li>• toimii työyhteisössään työtään, työtovereitaan ja työnantajaansa arvostavalla tavalla</li> <li>• ottaa vastaan palautetta ja vastaa saamaansa palautteeseen asiallisesti ja ymmärrettävästi sekä hyödyntää saamaansa palautetta järjestelmällisesti oman työnsä kehittämisessä</li> <li>• antaa rakentavaa palautetta työyhteisön toiminnan kehittämiseksi</li> <li>• arvioi realistisesti ammatillista osaamistaan dieetikokkina</li> <li>• ylläpitää ja kehittää osaamistaan monipuolisesti.</li> </ul>



## **Ammattitaidon osoittamistavat**

Opiskelija osoittaa ammattitaitonsa näytössä käytännön työtehtävissä toimimalla tutkinnon osan mukaista asiakasryhmää palvelevassa toimintaympäristössä kokin tai dieetikokin tehtävissä.

Siltä osin kuin tutkinnon osassa vaadittua ammattitaitoa ei voida arvioida näytön perusteella, ammattitaidon osoittamista täydennetään yksilöllisesti muilla tavoin.

## **2.4. Päiväkoti- tai kouluikäisten erityisruokavalioiden toteuttaminen, 60 osp (300362)**

### **Ammattitaitovaatimukset**

Opiskelija osaa

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

## Arviointi

Opiskelija suunnittelee päiväkotitai kouluikäisille erityisruokavalioiden mukaisia ruokalajeja ja aterioita.

Opiskelija	
Hyväksytyt suorituksen kriteerit	<ul style="list-style-type: none"><li>tietää päiväkotitai kouluikäisten ravitsemukselliset erityistarpeet, esimerkiksi ikäryhmän ja kasvuvaiheen</li><li>huomioi suunnittelussa päiväkotitai kouluikäisten ravitsemussuositukset</li><li>tietää laaja-alaisesti markkinoilla olevia erityiselintarvikkeita</li><li>tulkitsi pakkausmerkintöjä oikein</li><li>huomioi tuoteselosteissa mainitut ainesosat toteutettavien erityisruokavalioiden suunnittelussa</li><li>huomioi suunnittelussa elintarvikkeiden ravintosisällön</li><li>hyödyntää työssään tarvittaessa erityisruokavalioiden asiantuntijoita</li><li>käyttää tuotannonohjausjärjestelmää ja hyödyntää sen tuottamaa tuotetietoa</li><li>käyttää tarvittaessa aterian tai ruokalistan ravintosisällön arvioinnissa tuotannonohjausjärjestelmän tuottamaa ravitsemuksellista tietoa</li><li>suunnittelee ammattimaisesti eri asiakasryhmien erityisruokavaliot</li><li>hankkii tarvittaessa lisätietoa asiakkaan erityisruokavaliotarpeista, esimerkiksi haastattelemalla erityisruokavalioliasiakasta tai hänen läheistään, jotta voi toteuttaa asiakkaan erityisruokavaliion mukaisen aterian</li><li>tarkistaa tarvittavat ruokalajit ja ateriat sekä laatii koosteen valmistettavista ruokalajeista huomioiden perusruokalistan, asiakasmäärät ja annoskoot</li><li>yhdistää valmistettavat ruokalajit järkevästi huomioiden elintarviketurvallisuuden, taloudellisuuden, ravitsemuksellisen laadun ja nautittavuuden</li><li>suunnittelee oman työnsä toimipaikan ruokatuotantomenetelmän mukaiseksi</li><li>suunnittelee oman työnsä asiantuntevasti huomioiden toimipaikan muun toiminnan</li><li>suunnittelee oman työnsä siten, että tarvittavat ruokalajit ja ateriat valmistuvat oikea-aikaisesti</li><li>valitsee valmistettaviin ruokalajeihin soveltuvat raaka-aineet</li><li>valitsee erityiselintarvikkeet taloudellisesti ja ymmärtää valinnan merkityksen aterian hintaan</li><li>varaa ja merkitsee tarvittavat astiat valmistettavien erityisruokavalioiden mukaisesti</li><li>noudattaa ammattikeittiön omavalvontasuunnitelmaa tuotantoprosessin eri vaiheissa.</li></ul>

**Opiskelija valmistaa päiväkot- tai kouluikäisille erityisruokavalioiden mukaisia ruokalajeja ja aterioita.**

Opiskelija	
Hyväksytyt suorituksen kriteerit	<ul style="list-style-type: none"> <li>• käyttää ammattimaisesti erilaisia ruokatuotantomenetelmiä ja noudattaa valmistuksessa toimipaikan ruokaohjeita</li> <li>• huolehtii ruokalajien ja aterioiden valmistuksessa tarvittavien raaka-aineiden riittävydestä</li> <li>• korvaa ruokavalion toteutuksessa rajoitettavat raaka-aineet taloudellisesti ja ravitsemuksellisesti järkevästi</li> <li>• varaa tarvittavat raaka-aineet ja varmistaa niiden soveltuvuuden valmistettaviin ruokalajeihin</li> <li>• valmistaa tarvittavat ruokalajit asiakasmäärien ja annoskokojen mukaisesti hyödyntäen perusruokalistan tuotteita</li> <li>• toimii kestävän kehityksen ja ekologisten toimintaperiaatteiden mukaisesti</li> <li>• työskentelee suunnittelemansa aikataulun mukaisesti</li> <li>• valmistaa laktoosittoman ruokavalion mukaisia ruokalajeja ja aterioita toimipaikan ruokalistan mukaisesti</li> <li>• valmistaa gluteenittoman ruokavalion mukaisia ruokalajeja ja aterioita toimipaikan ruokalistan mukaisesti</li> <li>• valmistaa ruoka-allergioihin (yksittäiset ruoka-ainerajoitukset ja ristiallergiat) soveltuvia ruokalajeja ja aterioita toimipaikan ruokalistan mukaisesti</li> <li>• valmistaa moniallergiselle asiakkaalle vaihtelevia ruokalajeja ja aterioita sallituista raaka-aineista</li> <li>• korvaa ruokavalion toteutuksessa rajoitettavat raaka-aineet taloudellisesti ja ravitsemuksellisesti järkevästi</li> <li>• perustelee perusruokalistan ruokalajien ja aterioiden soveltuvuuden diabeteksen ravitsemushoittoon</li> <li>• valmistaa ja annostelee diabeetikolle ruokalajeja ja välipaloja yksilöllisen suunnitelman mukaisesti</li> <li>• valmistaa ruokalajit ja ateriat siten, että lopputulos on laadukas ja ravitsemussuosituksen mukainen</li> <li>• huomioi asiakkaan tarpeet ja toiveet toimipaikan käytäntöjen mukaan</li> <li>• ajoittaa ruokalajien valmistumisen tuotantoprosessin ja tehdyn suunnitelman mukaisesti huomioiden muuttuvat tilanteet</li> <li>• hallitsee useita työvaiheita samanaikaisesti</li> <li>• organisoii työpisteensä toimivaksi</li> <li>• ylläpitää työpisteen järjestystä huomioiden ristikontaminaatoriskin</li> <li>• huolehtii elintarviketurvallisuudesta ruokalajien valmistuksessa</li> <li>• vastaa työvaihepuhtaanapidosta koko valmistusprosessin ajan</li> <li>• toimii oma-aloitteisesti ja tekee työnsä loppuun asti</li> <li>• varmistaa aistinvaraisesti valmistamiensa ruokatuotteiden maun, rakenteen, ulkonäön ja lämpötilan ennen esillelaittoa</li> <li>• tekee korjaavat toimenpiteet, mikäli tuotteiden laatu ei vastaa toimipaikan laatutavoitteita</li> <li>• vastaa oman työpisteensä astiahuollosta ja puhtaanapidosta</li> <li>• pakkaa ruokalajit ja ateriat asianmukaisesti kuljetusastioihin annoskokoja noudattaen</li> <li>• merkitsee pakkaukset ja kuljetusastiat toimipaikan käytännön mukaisesti</li> <li>• huolehtii elintarviketurvallisuudesta pakkaamisessa</li> <li>• laatii tuoteselosteet elintarvikelainsäädännön ja toimipaikan käytäntöjen mukaisesti</li> <li>• noudattaa allergenien ilmoittamista koskevaa elintarvikelainsäädäntöä pakkaamisessa</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• laittaa ruokalajit tarjolle kauniisti ja houkuttelevasti</li> <li>• merkitsee ruokalajit toimipaikan käytännön mukaisesti</li> <li>• laatii tuoteselosteet elintarvikelainsäädännön ja toimipaikan käytäntöjen mukaisesti</li> <li>• noudattaa allergeenien ilmoittamista koskevaa elintarvikelainsäädäntöä esille laittamisessa</li> <li>• palvelee erityisruokavalioasiakkaita ja tarvittaessa heidän huoltajiaan toimipaikan palveluperiaatteiden mukaisesti</li> <li>• neuvoo sisäisiä ja ulkoisia asiakkaita ruokalajien ja aterioiden soveltuvuudesta eri erityisruokavalioihin</li> <li>• tietää vastuunsa asiakasryhmän ravitsemuskasvatuksesta</li> <li>• osallistuu asiakasryhmälle suunnattuun ravitsemuskasvatukseen toimipaikan toimintamallin mukaisesti.</li> </ul>
--	---

**Opiskelija työskentelee yhteistyössä asiakkaan, hänen huoltajansa ja erityisruokavalion toteuttamiseen liittyvien asiantuntijoiden kanssa.**

Opiskelija	
Hyväksytyt suorituksen kriteerit	<ul style="list-style-type: none"> <li>• toimii tarvittaessa yhteistyössä asiakkaan ja hänen huoltajansa kanssa erityisruokavalion toteuttamisessa toimipaikan käytänteiden mukaisesti</li> <li>• huomioi asiakkaan ruokavalioon liittyvät yksilölliset tarpeet ja toiveet</li> <li>• vastaanottaa saamansa palautteen rakentavasti</li> <li>• toimii tarvittaessa yhteistyössä asiakkaan ravitsemushoidon toteutukseen liittyvien asiantuntijoiden kanssa</li> <li>• toimii yhteistyötilanteissa erityisruokavalioiden asiantuntijana.</li> </ul>

**Opiskelija toimii erityisruokavalioiden asiantuntijana työyhteisössä.**

Opiskelija	
Hyväksytyt suorituksen kriteerit	<ul style="list-style-type: none"> <li>• toimii erityisruokavalioiden asiantuntijana omassa työyhteisössään</li> <li>• perehdyttää ja opastaa ammattikeittiön muita työntekijöitä erityisruokavalioihin</li> <li>• huolehtii vastuullisesti omalta osaltaan tiedonkulusta työyhteisössään</li> <li>• noudattaa alalla voimassa olevaa työsuojelulainsäädäntöä</li> <li>• noudattaa työturvallisuusmääräyksiä ja toimipaikan ohjeita</li> <li>• työskentelee ergonomisesti</li> <li>• noudattaa alan työehtosopimusta ja ymmärtää sen vaikutuksen toimintaansa</li> <li>• sitoutuu työyhteisön tavoitteisiin ja toimintatapoihin</li> <li>• toimii työyhteisössään työtään, työtovereitaan ja työnantajaansa arvostavalla tavalla</li> <li>• ottaa vastaan palautetta ja vastaa saamaansa palautteeseen asiallisesti ja ymmärrettävästi sekä hyödyntää saamaansa palautetta järjestelmällisesti oman työnsä kehittämisessä</li> <li>• antaa rakentavaa palautetta työyhteisön toiminnan kehittämiseksi</li> <li>• arvioi realistisesti ammatillista osaamistaan dieetikokkina</li> <li>• ylläpitää ja kehittää osaamistaan monipuolisesti.</li> </ul>

**Ammattitaidon osoittamistavat**

Opiskelija osoittaa ammattitaitonsa näytössä käytännön työtehtävissä toimimalla tutkinnon osan mukaista ikäryhmää palvelevassa toimintaympäristössä kokin tai dieetikokin tehtävissä.

Siltä osin kuin tutkinnon osassa vaadittua ammattitaitoa ei voida arvioida näytön perusteella, ammattitaidon osoittamista täydennetään yksilöllisesti muilla tavoin.

## **2.5. Ravitsemushoidon toteuttaminen hoitoympäristössä, 60 osp (300363)**

### **Ammattitaitovaatimukset**

Opiskelija osaa

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

## Arviointi

Opiskelija suunnittelee potilaan ravitsemushoidon mukaisia ruokalajeja ja aterioita.

Opiskelija	
Hyväksytyt suorituksen kriteerit	<ul style="list-style-type: none"><li>• hyödyntää suunnittelussa hoitoympäristön ravitsemispalveluja koskevia ravitsemussuosituksia</li><li>• huomioi suunnittelussa potilaan ravitsemushoidolliset tarpeet (mm. erityisruokavaliot ja energiantarve)</li><li>• tietää laaja-alaisesti markkinoilla olevia erityiselintarvikkeita</li><li>• tulkitsee pakkausmerkintöjä oikein</li><li>• tietää tuoteselosteissa mainitut ainesosat huomioiden ne erityisruokavalioiden toteutuksen suunnittelussa</li><li>• huomioi suunnittelussa elintarvikkeiden ravintosisällön</li><li>• hyödyntää työssään tarvittaessa erityisruokavalioiden asiantuntijoita</li><li>• käyttää tuotannonohjausjärjestelmää ja hyödyntää sen tuottamaa tuotetietoa</li><li>• käyttää aterian tai ruokalistan ravintosisällön arvioinnissa tuotannonohjausjärjestelmän tuottamaa ravitsemuksellista tietoa</li><li>• suunnittelee ammattimaisesti eri potilasryhmien erityisruokavaliot</li><li>• hankkii tarvittaessa lisätietoa potilaan erityisruokavaliotarpeista esimerkiksi haastatteleamalla erityisruokavalioasiakasta, hänen läheistään tai hoidosta vastaavaa henkilöä, jotta voi toteuttaa potilaan erityisruokavaliion mukaisen aterian</li><li>• tarkistaa tarvittavat ruokalajit ja ateriat sekä laatii koosteen valmistettavista ruokalajeista huomioiden perusruokalistan, asiakasmäärät ja annoskoot</li><li>• yhdistää valmistettavat ruokalajit järkevästi huomioiden elintarviketurvallisuuden, taloudellisuuden, ravitsemuksellisen laadun ja nautittavuuden</li><li>• suunnittelee oman työnsä ruokatuotantomenetelmän mukaiseksi</li><li>• suunnittelee oman työnsä asiantuntevasti huomioiden toimipaikan muun toiminnan</li><li>• suunnittelee oman työnsä siten, että tarvittavat ruokalajit ja ateriat valmistuvat oikea-aikaisesti</li><li>• valitsee valmistettaviin ruokalajeihin soveltuvat raaka-aineet</li><li>• valitsee erityiselintarvikkeet taloudellisesti ja ymmärtää valinnan merkityksen aterian hintaan</li><li>• varaa ja merkitsee tarvittavat astiat valmistettavien erityisruokavalioiden mukaisesti</li><li>• noudattaa ammattikeittiön omavalvontasuunnitelmaa tuotantoprosessin eri vaiheissa.</li></ul>

## Opiskelija valmistaa potilaan ravitsemushoidon mukaisia ruokalajeja ja aterioita.

Opiskelija	
Hyväksytyt suorituksen kriteerit	<ul style="list-style-type: none"> <li>• käyttää ammattimaisesti erilaisia ruokatuotantomenetelmiä ja noudattaa valmistuksessa toimipaikan ruokaohjeita</li> <li>• huolehtii ruokalajien ja aterioiden valmistuksessa tarvittavien raaka-aineiden riittävydestä</li> <li>• tarkistaa tarvittavat erityisruokavaliot ja tekee koosteen valmistettavista lisäkkeistä ja ruokalajeista huomioiden peruseruokalistan</li> <li>• korvaa ruokavalion toteutuksessa rajoitettavat raaka-aineet taloudellisesti ja ravitsemuksellisesti järkevästi</li> <li>• varaa tarvittavat raaka-aineet ja varmistaa niiden soveltuvuuden toteutettaviin erityisruokavalioihin</li> <li>• valmistaa tarvittavat ruokalajit asiakasmäärien ja annoskokojen mukaisesti hyödyntäen peruseruokalistan tuotteita</li> <li>• toimii kestävän kehityksen ja ekologisten toimintaperiaatteiden mukaisesti</li> <li>• työskentelee suunnittelemansa aikataulun mukaisesti</li> <li>• valmistaa ruoansulatuskanavan sairauksien ravitsemushoidon mukaisia ruokalajeja ja aterioita</li> <li>• valmistaa munuaissairauksien ravitsemushoidon mukaisia ruokalajeja ja aterioita</li> <li>• valmistaa potilaan kokonaishoidon ja tarpeiden mukaisia, yksilöllisiä ruokalajeja ja aterioita</li> <li>• valmistaa potilaan diagnosointia tukevia erityisruokavalioita (tutkimuseruokavaliot)</li> <li>• valmistaa leikkaushoitoa tukevia erityisruokavalioita</li> <li>• korvaa ruokavalion toteutuksessa rajoitettavat raaka-aineet taloudellisesti ja ravitsemuksellisesti järkevästi</li> <li>• valmistaa ja annostelee diabeetikon ravitsemushoidon mukaisia ruokalajeja ja aterioita</li> <li>• valmistaa sydän- ja verisuonitautipotilaan ravitsemushoidon mukaisia ruokalajeja ja aterioita</li> <li>• valmistaa rakennemuunnettuja ruokalajeja ja aterioita ravitsemussuosittelun ja erityisruokavalioiden mukaisesti</li> <li>• valmistaa tehostetun ruokavalion mukaisia ruokalajeja ja aterioita</li> <li>• valmistaa ruokalajit ja ateriat siten, että lopputulos on laadukas ja ravitsemussuosittelun mukainen</li> <li>• huomioi potilaan tarpeet ja toiveet toimipaikan käytäntöjen mukaan</li> <li>• ajoittaa ruokalajien valmistumisen tuotantoprosessin ja tehdyn suunnitelman mukaisesti huomioiden muuttuvat tilanteet</li> <li>• hallitsee useita työvaiheita samanaikaisesti</li> <li>• organisoii työpisteensä toimivaksi</li> <li>• ylläpitää työpisteen järjestystä huomioiden ristikontaminaatoriskin</li> <li>• huolehtii elintarviketurvallisuudesta ruokalajien valmistuksessa</li> <li>• vastaa työvaihepuhtaanapidosta koko valmistusprosessin ajan</li> <li>• toimii oma-aloitteisesti ja tekee työnsä loppuun asti</li> <li>• varmistaa aistinvaraisesti valmistamiensa ruokatuotteiden maun, rakenteen, ulkonäön ja lämpötilan ennen esillelaittoa</li> <li>• tekee korjaavat toimenpiteet, mikäli tuotteiden laatu ei vastaa toimipaikan laatutavoitteita</li> <li>• vastaa oman työpisteensä astiahuollosta ja puhtaanapidosta</li> <li>• pakkaa ruokalajit ja ateriat asianmukaisesti kuljetusastioihin annoskokoja noudattaen</li> <li>• huolehtii elintarviketurvallisuudesta pakkaamisessa</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• merkitsee pakkaukset ja kuljetusastiat toimipaikan käytännön mukaisesti</li> <li>• laatii tuoteselosteet elintarvikelainsäädännön ja toimipaikan käytäntöjen mukaisesti</li> <li>• noudattaa allergeenien ilmoittamista koskevaa elintarvikelainsäädäntöä pakkaamisessa</li> <li>• laittaa ruokalajit tarjolle kauniisti ja houkuttelevasti</li> <li>• merkitsee ruokalajit toimipaikan käytännön mukaisesti</li> <li>• laatii tuoteselosteet elintarvikelainsäädännön ja toimipaikan käytäntöjen mukaisesti</li> <li>• noudattaa allergeenien ilmoittamista koskevaa elintarvikelainsäädäntöä esille laittamisessa</li> <li>• palvelee erityisruokavalioasiakkaita ja tarvittaessa heidän läheisiään toimipaikan palveluperiaatteiden mukaisesti</li> <li>• neuvoo sisäisiä ja ulkoisia asiakkaita ruokalajien ja aterioiden soveltuvuudesta eri erityisruokavalioihin.</li> </ul>
--	--

**Opiskelija työskentelee yhteistyössä potilaan, hänen läheisensä, hoitohenkilöstön ja erityisruokavalion toteuttamiseen liittyvien asiantuntijoiden kanssa.**

Opiskelija	
Hyväksytyt suorituksen kriteerit	<ul style="list-style-type: none"> <li>• toimii tarvittaessa yhteistyössä potilaan ja hänen läheisensä kanssa erityisruokavalion toteuttamisessa toimipaikan käytäntöjen mukaisesti</li> <li>• huomioi potilaan ruokavalioon liittyvät yksilölliset tarpeet ja toiveet</li> <li>• vastaanottaa saamansa palautteen rakentavasti</li> <li>• toimii tarvittaessa yhteistyössä potilaan ravitsemushoidon toteutukseen liittyvien asiantuntijoiden kanssa</li> <li>• toimii yhteistyötilanteissa erityisruokavalioiden asiantuntijana</li> <li>• toimii tarvittaessa jäsenenä moniammatillisessa ravitsemustyöryhmässä.</li> </ul>

**Opiskelija toimii erityisruokavalioiden asiantuntijana työyhteisössä.**

Opiskelija	
Hyväksytyt suorituksen kriteerit	<ul style="list-style-type: none"> <li>• toimii erityisruokavalioiden asiantuntijana omassa työyhteisössään</li> <li>• perehdyttää ja opastaa ammattikeittiön muita työntekijöitä erityisruokavalioihin liittyen</li> <li>• huolehtii vastuullisesti omalta osaltaan tiedonkulusta työyhteisössään</li> <li>• noudattaa alalla voimassa olevaa työsuojelulainsäädäntöä</li> <li>• noudattaa työturvallisuusmääräyksiä ja toimipaikan ohjeita</li> <li>• työskentelee ergonomisesti</li> <li>• noudattaa alan työehtosopimusta ja ymmärtää sen vaikutuksen toimintaansa</li> <li>• sitoutuu työyhteisön tavoitteisiin ja toimintatapoihin</li> <li>• toimii työyhteisössään työtään, työtovereitaan ja työnantajaansa arvostavalla tavalla</li> <li>• ottaa vastaan palautetta ja vastaa saamaansa palautteeseen asiallisesti ja ymmärrettävästi sekä hyödyntää saamaansa palautetta järjestelmällisesti oman työnsä kehittämisessä</li> <li>• antaa rakentavaa palautetta työyhteisön toiminnan kehittämiseksi</li> <li>• arvioi realistisesti ammatillista osaamistaan dietikokkina</li> <li>• ylläpitää ja kehittää osaamistaan monipuolisesti.</li> </ul>



## Ammattitaidon osoittamistavat

Opiskelija osoittaa ammattitaitonsa näytössä kokin tai dietikokin työtehtävissä terveystieteiden keskuksessa, sairaalaa tai vastaavaa toimipaikkaa palvelevassa työympäristössä, jossa toteutetaan vaativaa ravitsemushoitoa.

Siltä osin kuin tutkinnon osassa vaadittua ammattitaitoa ei voida arvioida näytön perusteella, ammattitaidon osoittamista täydennetään yksilöllisesti muilla tavoin.

## 2.6. Erityisruokavaliotuotteiden ja -palvelujen kehittäminen, 50 osp (105308)

### Ammattitaitovaatimukset

Opiskelija osaa

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

### Arviointi

**Opiskelija suunnittelee toimipaikan erityisruokavalioiden toteuttamiseen liittyvän kehittämistyön.**

Opiskelija	
Hyväksytyt suorituksen kriteerit	<ul style="list-style-type: none"><li>• arvioi toimipaikan erityisruokavalioiden toteuttamisen nykytilaa yhdessä toimipaikan muiden työntekijöiden kanssa</li><li>• hyödyntää nykytilan arvioinnissa monipuolisesti tietolähteitä ja oman organisaation asiantuntijoita</li><li>• keskustelee aktiivisesti toimipaikan muiden työntekijöiden kanssa erityisruokavalioiden toteuttamiseen liittyvistä kehittämistarpeista</li><li>• valitsee toimipaikan toiminnan kannalta keskeisen kehittämiskohteen</li><li>• suunnittelee toimipaikan erityisruokavalioiden toteuttamiseen liittyvän kehittämistyön nykytilan arvioinnin pohjalta</li><li>• määrittelee kehittämistavoitteet toimipaikan ja oman organisaation todelliset tarpeet huomioiden</li><li>• huomioi suunnittelussa valitun kehittämiskohteen tarkoituksenmukaisuuden, toimivuuden ja sovellettavuuden käytäntöön</li><li>• laatii toteuttamiskelpoisen kehittämissuunnitelman, joka sisältää tavoitteet, aikataulun, toteuttamisen, hyödyntämisen ja raportoinnin.</li></ul>

## Opiskelija toteuttaa kehittämistyön.

Uusien ruokalajien ja tuotemuunnosten kehittäminen sekä käytännön tuotanto- tai palveluprosessin kehittäminen TAI	
Opiskelija	
Hyväksytyt suorituksen kriteerit	<ul style="list-style-type: none"><li>• kehittää toimipaikan erityisruokavalioiden toteuttamiseen liittyvää tuotanto- tai palveluprosessia toimivammaksi ja laadukkaammaksi kehittämissuunnitelman mukaisesti</li><li>• kehittää uusia toimivia ruokalajeja kehittämissuunnitelman mukaisesti</li><li>• muokkaa olemassa olevia valmistusohjeita toimivammiksi ja laadukkaammiksi kehittämissuunnitelman mukaisesti</li><li>• testaa tarvittaessa uusien raaka-aineiden sopivuutta valmistettaviin erityisruokavalioihin</li><li>• varmistaa aistinvaraisesti valmistamiensa ruokatuotteiden maun, rakenteen, ulkonäön ja lämpötilan ennen esillelaittoa</li><li>• toimii aktiivisesti kehittämistyön eri vaiheissa toimipaikan muiden työntekijöiden ja asiantuntijoiden kanssa</li><li>• hankkii palautetta kehittämistään tuotteista</li><li>• huomioi tuotteiden kehittämisessä ravitsemussuositukset ja elintarviketurvallisuuden sekä laskee tuotteiden ravintosisällön ravintolaskentaohjelmalla</li><li>• laatii kehitetyistä ruokalajeista valmistusohjeet ja vie ne tuotannonohjausjärjestelmään</li><li>• laskee tuotteiden ravintosisällön ravintolaskentaohjelmalla</li><li>• laatii elintarvikelainsäädännön mukaiset tuoteselosteet kehittämistään tuotteista</li><li>• toimii aktiivisesti kehittämistyön eri vaiheissa toimipaikan muiden työntekijöiden ja asiantuntijoiden kanssa</li><li>• hankkii palautetta kehittämistyöstään ja sen tuloksista sekä ottaa palautteen huomioon.</li></ul>

Erityisruokavaliolistan kehittäminen ja käytännön tuotanto- tai palveluprosessin kehittäminen	
Opiskelija	
Hyväksytyt suorituksen kriteerit	<ul style="list-style-type: none"> <li>• kehittää toimipaikan erityisruokavalioiden toteuttamiseen liittyvää tuotanto- tai palveluprosessia toimivammaksi ja laadukkaammaksi kehittämissuunnitelman mukaisesti</li> <li>• laatii uuden erityisruokavaliolistan kehittämissuunnitelman mukaisesti</li> <li>• kehittää olemassa olevaa ruokalistaa erityisruokavalioiden kannalta toimivammaksi ja laadukkaammaksi kehittämissuunnitelman mukaisesti</li> <li>• huomioi ravitsemussuositukset ja elintarviketurvallisuuden erityisruokavaliolistan kehittämisessä</li> <li>• toimii aktiivisesti kehittämistyön eri vaiheissa toimipaikan muiden työntekijöiden ja asiantuntijoiden kanssa</li> <li>• hankkii palautetta kehittämistään erityisruokavaliolistasta</li> <li>• muokkaa kehitettyä erityisruokavaliolistaa ravintosisältölaskelman ja palautteen perusteella</li> <li>• osallistuu tarvittaessa uusien valmistusohjeiden laatimiseen</li> <li>• kehittää toimipaikan erityisruokavalioiden toteuttamiseen liittyvää tuotanto- tai palveluprosessia toimivammaksi ja laadukkaammaksi kehittämissuunnitelman mukaisesti</li> <li>• toimii aktiivisesti kehittämistyön eri vaiheissa toimipaikan muiden työntekijöiden ja asiantuntijoiden kanssa</li> <li>• hankkii palautetta kehittämistyöstään ja sen tuloksista sekä ottaa palautteen huomioon.</li> </ul>

Opiskelija raportoi kehittämistyön tuloksista.

Opiskelija	
Hyväksytyt suorituksen kriteerit	<ul style="list-style-type: none"> <li>• raportoi valitsemallaan tavalla työyhteisössään</li> <li>• kuvaa kehittämistyön vaiheet kehittämissuunnitelman mukaisesti</li> <li>• vertaa kehittämistyön lähtökohtia ja tavoitteita toteutukseen ja tuloksiin</li> <li>• tiedottaa kehittämistyön tuloksista omassa toimipaikassa ja organisaatiossa</li> <li>• osallistuu erityisruokavalioiden toteuttamiseen liittyvän kehittämistyön tulosten arviointiin ja käyttöönottoon</li> <li>• hyödyntää nykyaikaisia raportointivälineitä kehittämistyön eri vaiheissa.</li> </ul>

### Ammattitaidon osoittamistavat

Opiskelija osoittaa ammattitaitonsa näytössä kehittämällä työpaikan erityisruokavalioiden toteuttamiseen liittyviä tuotteita ja palveluja työelämälähtöisesti.

Ammattitaito osoitetaan

1) uusien ruokalajien ja tuotemuunnosten kehittämisellä sekä käytännön tuotanto- tai palveluprosessin kehittämisellä

**TAI**

2) erityisruokavaliolistan kehittämisellä sekä käytännön tuotanto- tai palveluprosessin kehittämisellä.

Siltä osin kuin tutkinnon osassa vaadittua ammattitaitoa ei voida arvioida näytön perusteella, ammattitaidon osoittamista täydennetään yksilöllisesti muilla tavoin.

### 3. Tutkintoa koskevat muut määräykset

Elintarvikehygieenistä osaamista koskevista yleisistä vaatimuksista säädetään Euroopan unionin yleisessä elintarvikehygieniasetuksessa (852/2004/EU, liitteen II luvun 12 kohta 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 (Euroopan unionin yleinen elintarvikehygieniasetus EY/852/2004 liite II luku 12 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 elintarvikehygieenistä 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.