

Näyttötutkinnon perusteet

**DIEETTIKOKIN
ERIKOISAMMATTITUTKINTO
2005**



OPETUSHALLITUS
UTBILDNINGSSTYRELSEN

DNO 44/011/2005

MÄÄRÄYS **Velvoittavana
noudatettava**

PÄIVÄMÄÄRÄ **09.12.2005**

Voimassaoloaika
15.12.2005 alkaen toistaiseksi

Säännökset, joihin toimivalta
Määräyksen antamiseen perustuu
L 631/1998 13 § 2 mom
A 812/1998 1 § 1 mom

Kumoaa määräyksen nro **26/011/1999**
Muuttaa määräystä nro

DIEETTIKOKIN ERIKOISAMMATTITUTKINNON PERUSTEET

Opetushallituksen johtokunta on päättänyt dieetikokin ammattitutkinnon perusteista, joita on noudatettava 15.12.2005 lukien toistaiseksi.

Tutkintoon tai sen osaan valmistavan koulutuksen järjestäjän on laadittava ja hyväksyttävä koulutusta varten opetussuunnitelma noudattaen, mitä näissä tutkinnon perusteissa on määrätty. Ammattitaidon näytöt on järjestettävä osana valmistavaa koulutusta.

Tutkintotoimikunta, tutkinnon järjestäjä ja koulutuksen järjestäjä eivät voi jättää noudattamatta tutkinnon perusteita tai poiketa niistä.

Todistuksiin merkittävistä tiedoista ja todistusmalleista sekä henkilökohtaisten opiskeluohjelmien laatimisen perusteista määrätään erikseen.

Pääjohtaja

Kirsi Lindroos

Ylitarkastaja

Lea Lakio

SISÄLLYSLUETTELO

1	Luku	
	NÄYTTÖTUTKINTOJEN TEHTÄVÄT JA TAVOITTEET	7
	1 § Näyttötutkinnot	7
	2 § Näyttötutkintoihin valmistava koulutus	7
	3 § Ammattitaidon osoittamistapojen ja tutkintosuoritusten arvioinnin yleiset perusteet	7
2	Luku	
	DIEETTIKOKIN ERIKOISAMMATTITUTKINNON MUODOSTUMINEN	8
	1 § Tutkinnon osat	8
3	Luku	
	DIEETTIKOKIN ERIKOISAMMATTITUTKINNOSSA VAADITTAVA AMMATTITAITO JA ARVIOINNIN PERUSTEET	9
	1 § Ravitsemus- ja erityisruokavaliopalvelut	10
	a) Ammattitaitovaatimukset	10
	b) Arvioinnin kohteet ja kriteerit	10
	c) Ammattitaidon osoittamistavat	16
	2 § Erityisruokavalioiden suunnittelu ja tuotekehitys	17
	a) Ammattitaitovaatimukset	17
	b) Arvioinnin kohteet ja kriteerit	17
	c) Ammattitaidon osoittamistavat	19
	3 § Kasvis- ja kulttuurisidonnaiset ateriapalvelut	20
	a) Ammattitaitovaatimukset	20
	b) Arvioinnin kohteet ja kriteerit	20
	c) Ammattitaidon osoittamistavat	24
	4 § Nuorten ja lasten erityisruokavaliopalvelut	25
	a) Ammattitaitovaatimukset	25
	b) Arvioinnin kohteet ja kriteerit	25
	c) Ammattitaidon osoittamistavat	30
	5 § Ravintolan erityisruokavaliopalvelut	31
	a) Ammattitaitovaatimukset	31
	b) Arvioinnin kohteet ja kriteerit	31
	c) Ammattitaidon osoittamistavat	35
	6 § Vanhusten erityisruokavaliopalvelut	36
	a) Ammattitaitovaatimukset	36
	b) Arvioinnin kohteet ja kriteerit	36
	c) Ammattitaidon osoittamistavat	41

7 §	Sairaalan erityisruokavaliopalvelut	41
	a) Ammattitaitovaatimukset	41
	b) Arvioinnin kohteet ja kriteerit	41
	c) Ammattitaidon osoittamistavat	46
8 §	Yrittäjyys majoitus- ja ravitsemisalalla	47
	a) Ammattitaitovaatimukset	47
	b) Arvioinnin kohteet ja kriteerit	47
	c) Ammattitaidon osoittamistavat	48
Liite	Dieetikokin työn kuvaus	49
	Näyttöympäristöjen kuvaus	49

NÄYTTÖTUTKINTOJEN TEHTÄVÄT JA TAVOITTEET

1 § Näyttötutkinnot

Näyttötutkinnot ovat ammattitaidon hankkimistavasta riippumattomia. Koulutuksessa, työelämässä ja harrastuksissa hankittua osaamista voidaan hyödyntää tutkinnoissa vaaditun ammattitaidon näytöissä.

Näyttötutkinnot ovat rakenteeltaan modulaarisia. Ne muodostuvat työelämästä ja sen kehittymistarpeista johdetuista tehtäväkokonaisuuksista, joille on ominaista toiminnallisen ja tiedollisen perustan yhteisyys, ammattitaidon monipuolisuus sekä työprosessin ja sen tulosten yhdentyminen. Tutkinnon osa muodostaa ammattipätevyyyden osa-alueen, joka voidaan erottaa luonnollisesta työprosessista itsenäisesti arvioitavaksi kokonaisuudeksi. Näytöt järjestetään ja suoritetaan joustavasti tutkinnon osa kerrallaan. Koko tutkinnon sijasta tavoitteena voi olla myös tietyn tai tiettyjen tutkinnon osien suorittaminen.

Ammattitaitovaatimusten kuvauksen perustana on pätevyystyypitys, jonka katsotaan parhaiten soveltuvan ammattialalle. Kuvauksessa keskitytään ammatin ydintoimintojen vaatimuksiin, toimintaprosessien hallintaan ja laaja-alaiseen ammattikäytäntöön. Vaatimukset kattavat myös työelämässä tarvittavan kielitaidon ja sosiaaliset valmiudet.

2 § Näyttötutkintoihin valmistava koulutus

Näyttötutkintoihin osallistumiselle ei muodollisesti voida asettaa koulutukseen osallistumista koskevia ennakkoehtoja. Pääsääntöisesti tutkinnot suoritetaan kuitenkin erilaisen valmistavan koulutuksen yhteydessä.

Valmistavan koulutuksen järjestäjän tulee vahvistaa opetussuunnitelma tutkintojen perusteiden mukaisesti. Koulutus ja siihen sisältyvät näytöt on jäsennettävä tutkinnon osien mukaisesti. Koulutuksen järjestäjän velvollisuutena on järjestää näytöt osana valmistavaa koulutusta. Opiskelijan velvollisuutena on osallistua näyttöihin osana opintojaan.

Ammatillisena peruskoulutuksena suoritettavaan perustutkintoon sisältyvät yhteiset opinnot eivät ole pakollisia koulutuksessa, joka valmistaa näyttötutkintona suoritettavaan perustutkintoon. Niiden tavoitteet tulee ottaa kuitenkin soveltuvin osin huomioon opetussuunnitelmassa ja opetuksen järjestämisessä.

3 § Ammattitaidon osoittamistapojen ja tutkintosuoritusten arvioinnin yleiset perusteet

Näyttöjen arviointi edellyttää järjestelmällistä aineiston keräämistä, päätöksentekoa ja dokumentointia tutkinnon suorittajan ammatillisista ja työtoimintavalmiuksista suhteessa tutkinnon perusteissa määriteltyihin ammattitaitovaatimuksiin ja arviointikriteereihin. Arvioinnin painopisteen tulee olla tekemisessä ja työssä toimimisessa.

Taito tai osaaminen on arvioitava pääsääntöisesti suoraan vastaavasta työtoiminnasta.

Näyttöympäristön tulee olla todellinen tai mahdollisimman realistinen. Arvioinnissa tulee käyttää monipuolisesti erilaisia ja ensisijaisesti laadullisia arviointimenetelmiä, kuten havainnointia, haastatteluja, kyselyjä, aikaisempaa dokumentoitua osaamista sekä itse- ja ryhmäarviointia. Näytöt tulee järjestää tutkinnon osittain siten, että niissä voidaan arvioida ammatinhallinnan kannalta keskeisten tavoitteiden saavuttamista.

Arvioinnin kohteilla ilmaistaan osaamisen alueet, joihin arvioinnissa kiinnitetään erityisesti huomiota. Huomio tulee kiinnittää ydintaitoihin, työn perustana olevan tiedon hallintaan, työmenetelmiin, työvälineiden ja materiaalien hallintaan sekä työprosessin hallintaan. Sekä arvioinnin kohteet että kriteerit on johdettu vastaavan tutkinnon osan ammattitaitovaatimuksista. Arvioinnin kohteisiin perustuvat arviointikriteerit kuvaavat ja täsmentävät eritasoisia suorituksia. Kriteereillä ilmaistaan kynnykset, joiden avulla erotellaan eritasoiset suoritukset.

2 Luku

DIEETIKOKIN ERIKOISAMMATTITUTKINNON MUODOSTUMINEN

1 § Tutkinnon osat

Dieetikokin erikoisammattitutkinto muodostuu kahdesta pakollisesta ja kahdesta valinnaisesta tutkinnon osasta. Tutkinto on valmis, kun kaikki tutkinnon osat on suoritettu hyväksytysti.

Pakolliset tutkinnon osat

1. Ravitsemus- ja erityisruokavaliopalvelut
2. Erityisruokavalioiden suunnittelu ja tuotekehitys

Valinnaiset tutkinnon osat (valittava 2)

3. Kasvis- ja kulttuurisidonnaiset ateriapalvelut
4. Nuorten ja lasten erityisruokavaliopalvelut
5. Ravintolan erityisruokavaliopalvelut
6. Vanhusten erityisruokavaliopalvelut
7. Sairaalan erityisruokavaliopalvelut

Vapaasti valittava tutkinnon osa

8. Yrittäjyys majoitus- ja ravitsemisalalla

3 Luku

DIEETIKOKIN ERIKOISAMMATTITUTKINNOSSA VAADITTAVA AMMATTITAITO JA ARVIOINNIN PERUSTEET

Dieetikokin erikoisammattitutkinnossa vaadittava ammattitaito on muodostunut työelämän tehtävälueista ja taitoalueista. Arvioinnin kohteissa ilmaistaan ne ammattitaidon kannalta keskeiset alueet tai toiminnot, joihin arvioinnissa on kiinnitettävä erityinen huomio. Arviointikriteerit puolestaan ilmaisevat, kuinka tutkinnon suorittajan on työssään suoriuduttava. Ammattitaidon osoittamistavat -kohdassa on määritelty näytön antamiseen ja arviointiin liittyvät erityisvaatimukset.

Näyttötutkintotoiminta perustuu oppilaitoksen laatimaan näyttöjen järjestämissuunnitelmaan. Tutkintovaatimuksista johdetut näytöt ja niiden tehtävät tulee suunnitella sellaisiksi, että ne ovat ammatin hallinnan kannalta keskeisiä, ja niihin on sisällytettävä arviointikohteissa esitetyt alueet tai toiminnot kattavasti. Näytöissä tulee ilmetä tutkinnon suorittajan valmiudet ja kyky muuntaa sekä soveltaa tietojään ja taitojaan vaihtelevissa tilanteissa. Kunkin tutkinnon osan näyttöpaikan on oltava sellainen, että tutkinnon suorittaja pystyy tekemään tehtäviä, joista tutkinnon osan kriteereissä määritelty suoritustason saavuttaminen pystytään kattavasti toteamaan.

Ammattitaidon osoittamista varten on kullekin tutkinnon suorittajalle huolellisesti laadittava henkilökohtainen näyttösuunnitelma. Tämä on laadittava dieetikokin erikoisammattitutkinnon perusteita noudattaen. Dieetikokin erikoisammattitutkinto arvioidaan tutkinnon osa kerrallaan niin, että tutkinnon suorittajan ammattitaitoa verrataan tutkinnon osan ammattitaitovaatimukseen ja arviointikriteereissä määriteltyyn suoritustasoon. Näyttöä arvioitaessa kerätään aineistoa arviointipäätöksen tekoa varten. Arviointiaineisto kerätään tutkinnon suorittajan ammatillisista ja työtoimintavalmiuksista järjestelmällisesti ja ensisijaisesti laadullisin menetelmin. Arviointipäätös siitä, onko suoritus hyväksytty vai hylätty, tehdään kerätyn aineiston perusteella kolmikantaisesti (työnantajan, työntekijöiden sekä kouluttajan edustajat). Kussakin tutkinnon osassa hyväksytään arviointikriteereissä määritelty suoritustaso.

Arvioinnin yhtenäistämiseksi tutkintotoimikunta tekee lopullisen linjauksen ammattitaidon arvioinnista. Se ei kuitenkaan saa muuttaa arvioinnin perusteita. Tutkintojen valtakunnallisen laatutason varmistusta varten on näyttöjen järjestäjä velvollinen toimittamaan dieetikokin erikoisammattitutkinnon näyttöjen järjestämissuunnitelman tutkintotoimikunnalle ennen näyttöjen järjestämistä. Tutkintotoimikunta päättää tulkintakysymyksistä, kuten esimerkiksi näyttöpaikkojen soveltuvuudesta kyseisen tutkinnon osan suorittamiseen ja näytön riittävyydestä.

Suoritus keskeytetään, jos tutkinnon suorittajan toiminta vaarantaa asiakkaiden turvallisuutta tai jos tutkinnon suorittaja vakavasti lyö laimin omaa tai työyhteisön turvallisuutta.

Tutkinnon osien ammattitaitovaatimukset, arvioinnin kohteet ja kriteerit sekä ammattitaidon osoittamistavat ovat seuraavat:

a) Ammattitaitovaatimukset	b) Arvioinnin kohteet ja kriteerit
<p>Tutkinnon suorittaja hallitsee omassa toimintaympäristössään kokin työtehtävät sujuvasti ja ammattitaitoisesti.</p> <p>Tutkinnon suorittaja tuntee ihmisen hyvinvointiin ja terveyteen vaikuttavat ravitsemukselliset tekijät sekä ymmärtää ruokavalion merkityksen elintointojen ja aineenvaihdunnan toiminnoissa. Hän tuntee eri väestöryhmien ja erityistilanteiden vaikutukset ravinnon tarpeeseen sekä tuntee ravitsemussuositukset.</p>	<p>Kokin työtaidot</p> <ul style="list-style-type: none"> • Osaaminen kokin työtehtävissä vastaa toimintaympäristön mukaan suurtalous- tai ravintolakokin tutkinnon ammattitaitovaatimuksia. <p>Ihmisen hyvinvointiin ja terveyteen vaikuttavien ravitsemustekijöiden hallinta</p> <ul style="list-style-type: none"> • tuntee ruoan ja ravintoaineiden vaikutukset ihmisen terveyteen ja hyvinvointiin, tuntee ruoansulatuksen ja aineenvaihdunnan toiminnan, ymmärtää mitkä elintointojen ja aineenvaihdunnan häiriöt vaikuttavat ruokavalioon ja osaa tämän tiedon pohjalta perustella valintansa ruokavalioiden toteutuksessa • tietää, miten ruokavaliolla voidaan vaikuttaa ennaltaehkäisevästi sairauksien syntyyn ja huomioi omassa ruoanvalmistustyössään suomalaisten kansantautien ennaltaehkäisyn kannalta keskeiset ravitsemustekijät • tuntee suomalaiset ravitsemussuositukset sekä asiakasryhmäkohtaiset suositukset niin, että osaa hyödyntää oman toimintaympäristönsä ravitsemussuosituksia suunnitellessaan asiakkaan ravitsemukselliset tarpeet täyttäviä ruokalajeja ja ateriakokonaisuuksia • tietää erityistilanteiden vaikutukset ravinnon ja ravintoaineiden tarpeeseen niin, että osaa koota ravitsemuksellisesti monipuolisia ja laadukkaita aterioita mm. urheilijan ja laihduttajan tarpeisiin

Tutkinnon suorittaja tuntee ruoanvalmistuksessa käytettävät perus- ja erityiselintarvikkeet ja osaa hyödyntää niiden ravintosisältöjä ruokavalioiden toteutuksessa. Hän osaa lukea ja tulkita valmistuotteiden tuoteselosteita ja tehdä niistä tarvittavat johtopäätökset tuotteiden soveltumisesta ruokavaliolle.

Tutkinnon suorittaja tuntee ruoka-aineallergioiden ja -yliherkkyyksien, ruoansulatuskanavan sairauksien, aineenvaihduntasairauksien, sydän- ja verisuonisairauksien, tuki- ja liikuntaelinten sairauksien, ylipainon ja lihavuuden, syömiseen liittyvien ongelmien, munuaissairauksien ja syövän vaikutuksen ruokavalion koostumukseen ja suunnittelee tarpeen mukaan asiakkaan tarpeita vastaavia ruokalajeja ja ateria-kokonaisuuksia.

Raaka-aineiden ja elintarvikkeiden tunteminen ja käyttö

- tuntee toimipaikassa käytettävät raaka-aineet ja käsittelee niitä tuoteryhmäkohtaista hygieniää noudattaen
- tietää ravitsemuksen kannalta merkittävien ravintoaineiden lähteet ja osaa hyödyntää niitä vaihtoehtoisina tuotteina erilaisissa ruokavalioiden
- tuntee toimipaikassa käytettävien puolivalmisteiden ja einesten koostumuksen ja osaa analysoida niiden soveltuvuutta erityisruokavalioiden
- käyttää hyväkseen pakkausten tuotetietoja tehden niistä tilanteen mukaiset johtopäätökset
- tuntee erityisruokavalioiden valmistukseen soveltuvat erityisraaka-aineet ja osaa käyttää niitä tarkoituksenmukaisesti hyväkseen rikastuttamaan ja monipuolistuttamaan erityisruokavaliota
- huomioi tuotteiden säilyvyyden sekä käsittelyn vaikutuksen tuotteiden hygieenisyyteen ja erityisruokavalioiden kannalta tärkeään puhtauteen

Erityisruokavaliotietouden hallinta ruokalajien ja aterioiden suunnittelussa

- tuntee toimipaikan asiakkaiden erityisruokavaliotarpeen ja osaa niiden perusteella laatia peruslistaa mukailevan suunnitelman erityisruokavalioterioiden valmistukselle
- muuntaa perusruokalistan reseptit erityisruokavaliolle soveltuviksi niin, että tuotteet vastaavat ulkonäöltään ja laadultaan toimipaikan laatutavoitteita

Tutkinnon suorittaja työskentelee toimipaikan työrytmin mukaisesti ja organisoii oman työnsä useiden erilaisten erityisruokavalioaterioiden valmistuksessa sujuvaksi ja joutuisaksi. Hän osaa laskea valmistettavat tuotemäärät asiakkaiden tarpeiden mukaan toimipaikan annoskokoja noudattaen niin, ettei hävikkiä synny.

- huomioi suunnittelussaan lisäkeiden soveltuvuuden ja suunnittelee tarpeen mukaan erityisruokavalioiden tarpeisiin omat kokonaisuuteen soveltuvat lisäkkeet
- huomioi suunnittelussa sallittujen raaka-aineiden monipuolisen ja vaihtelevan käytön
- suunnittelee erityisruokavalioiden valmistuksen sujuvaksi yhdistämällä aterioita, joissa yhdistäminen ei heikennä asiakkaan saaman aterian ravitsemuksellista laatua
- pyrkii suunnittelussaan aktiivisesti vaikuttamaan asiakkaiden ravitsemuksen laatuun ja antamaan heille hyvän mallin terveellisestä ja monipuolisesta ruoasta
- huomioi aterioita suunnitellessaan vuodenajan raaka-aineet sekä juhlapyhille tyypilliset ruokatuotteet
- käyttää ammattikirjallisuutta ja toimipaikan ohjeita hyväkseen hakiessaan tarvitsemaansa tietoa harvemmin tarvittavista erityisruokavalioista

Oman työn suunnittelu ja ajoitus

- suunnittelee ja organisoii oman työnsä erityisruokavalioaterioiden valmistuksessa toimipaikan työrytmiin soveltuvaksi niin, että tuotteet valmistuvat ajallaan eivätkä suotta seiso lämpiminä
- suunnittelee valmistettavat tuotteet tarkoituksenmukaisesti hyödyntäen peruslistan tuotteita sekä yhdistellen erityisruokavalioiden valmistusta tarkoituksenmukaisesti ja kustannustehokkaasti ravitsemuksellisen laadun kärsimättä
- mukautuu työssään muuttuviin tilanteisiin
- kykenee työskennellessään hallitsemaan useita samanaikaisia työtehtäviä

Tutkinnon suorittaja toimii itsenäisesti ja omatoimisesti vastuullisena erityisruokavalioita valmistavana kokkina ja huolehtii valmistamiensa tuotteiden soveltuvuudesta asiakkaille sekä ulkonäöstä ja maittavuudesta.

- arvioi tai laskee valmistettavien ruokalajien ja aterioiden määrän toimipaikan annoskokojen mukaan välttämättä hävikkiä
- huomioi suunnittelussaan vuodenaikat, kausiraaka-aineet, juhlapyhät ja muut erikoistilanteet

Erityisruokavalioiden toteuttaminen

- valmistaa toimipaikan käytäntöjen mukaan asiakkaiden tarvitsemia erityisruokavalioaterioita lisäkeineen ruoka-aineallergioista ja -yliherkkyyksistä, suolistosairauksista, aineenvaihduntasairauksista, sydän- ja verisuonisairauksista ja ylipainosta kärsiville asiakkaille niin, että ateriat täyttävät asiakkaan ravitsemukselliset ja terveydelliset tavoitteet
- osaa tarvittaessa hakea tiedot, joiden avulla valmistaa aterioita tuki- ja liikuntaelinten sairauksista, munuaistaudeista ja syöpäsairauksista kärsiville asiakkaille
- käyttää ruokalajien valmistuksessa toimipaikan laitteita tarkoituksenmukaisesti suhteessa valmistettaviin määriin
- soveltaa ruokavalio- ja ravitsemustietoa aterioita valmistaessaan niin, että ateriat ovat ravitsemuksellisesti laadukkaita ja täysipainoisia
- käyttää ja käsittelee erityiselintarvikkeita tarkoituksenmukaisesti tuotteiden käyttäytymisen huomioon ottaen
- tarkastaa valmistamiensa tuotteiden laadun ja viimeistelee tuotteet asiakkaiden ruokavaliorajoitukset sekä makumieltymykset huomioon ottaen
- osaa valmistaa tuotteet ulkonäöltään, rakenteeltaan ja maultaan toimipaikan laatuvaatimusten mukaisiksi

Tutkinnon suorittaja huolehtii valmistamansa tuotteet asiakkaalle toimipaikan käytäntöjen mukaan annostelemalla, jakamalla tai pakkaamalla tuotteet tarjoilu- tai kuljetusastioihin.

Tutkinnon suorittaja on tiedostanut erityisruokavalioiden valmistukseen liittyvät hygieniariskit ja työskentelee huolellisesti ja hygieenisesti. Hän huolehtii työpisteessään toimipaikan ohjeiden mukaan astiahuollosta, puhtaanapidosta ja omavalvonnasta.

Tutkinnon suorittaja toimii erityisruokavalioiden valmistuksessa asiakaslähtöisesti ja asiakkaan hyvinvointia edistäen. Hän palvelee ja ohjaa asiakasta tämän ruokavalinnoissa.

Ruokalajien annostelu ja esillelaitto

- jakaa, annostelee ja/tai pakkaa ruokalajit ja ateriat asiakkaille tai jakelupisteille toimipaikan annoskokoja noudattaen
- laittaa tuotteet tarjolle kauniisti ja houkuttelevasti
- huolehtii tuotteiden mukaan tarvittavat tiedot tuotteen koostumuksesta ja soveltuvuudesta

Työskentelyhygieniä

- noudattaa työskentelyssään elintarvikehygienian määräyksiä ja toimipaikan ohjeita
- huolehtii erityisruokavalioiden ja erityisesti välttämiseruokavalioiden turvallisuudesta omalla työskentelyhygieniallaan
- huolehtii raaka-aineiden ja ruokatuotteiden asianmukaisesta pakkaamisesta ja säilytyksestä niin, että välttään ristikontaminaatioilta
- vastaa oman työpisteensä astiahuollosta ja puhtaanapidosta
- toteuttaa toimipaikan omavalvontaa

Asiakaspalvelu

- on sisäistänyt oman roolinsa asiakkaan hyvinvoinnin edistäjänä, huomioi työssään asiakkaat yksilöinä ja pyrkii vastaamaan heidän tarpeisiinsa ja toiveisiinsa
- luo asiakkaalle edellytyksiä tehdä terveellisiä ruokavaliovalintoja ja ohjaa näihin käyttäen hyväkseen malliannoksia ja muita vastaavia keinoja
- hankkii ja ottaa vastaan palautetta sekä hyödyntää saamaansa palautetta oman työnsä kehittämisessä
- toimii luontevasti asiakaspalvelutilanteessa ja esittelee asiakkaalle valmistamia tuotteita sekä ohjaa

Tutkinnon suorittaja käyttää alan atk-ohjelmia hyväkseen suunnitellessaan ravintosisällöllisesti laadukkaita ruokalajeja ja aterioita.

Tutkinnon suorittaja on työskentelysään yhteistyökykyinen ja -haluinen. Hän toimii työyhteisön jäsenenä luotettavasti ja on toiminnassaan joustava.

Tutkinnon suorittaja käyttää työpaikansa materiaalia ja ohjeita sekä alan lähdekirjallisuutta hyväkseen. Hän seuraa aktiivisesti alan tapahtumia, tiedotusvälineitä ja käyttää hyväkseen monipuolisia lähteitä. Hänellä on valmiudet hakea lisätietoa uusissa tilanteissa sähköisistä ja kirjallisista

hänstä ruokavalion kokoamisessa ja tuotevalinnoissa

- opastaa tarvittaessa vieraskielistä asiakasta

Tietotekniikan hyväksikäyttö

- hyödyntää alan ohjelmistoa aterioiden ravintosisällöllisen laadun varmistuksessa
- tekee laskelmien perusteella johtopäätöksiä ateriakokonaisuuden laadusta ja tekee tarvittavia korjauksia, jotta kokonaisuudesta saadaan ravitsemussuositusten mukainen
- käyttää tietotekniikan mahdollisuuksia hyväkseen tiedonhankinnassa ja oman osaamisensa kehittämisessä

Yhteistyötaidot

- työskentelee yhteistyössä työyhteisön muiden jäsenten kanssa
- toimii aktiivisessa yhteistyössä asiakkaiden tai heidän edustajiensa kanssa
- hyödyntää toimipaikan yhteistyöverkostoa ja käyttää tarvittaessa asiantuntija-apua
- on sitoutunut omaan tehtäväänsä ja kantaa vastuun toimipaikan ruokapalveluiden laadukkuudesta omalta osaltaan
- on työyhteisössä luotettava ja joustava
- jakaa saamansa uuden tiedon muulle työyhteisölle ja neuvoa ja ohjaa muita tarpeen mukaan

Tiedonhankinta

- on aktiivinen seurattessaan alalla tapahtuvaa kehitystä ja uusinta tietoa
- käyttää apunaan toimipaikan ohjeita ja materiaaleja sekä lähdekirjallisuutta
- tarkistaa tietoja toimipaikan ohjeista ja oppaista

lähteistä tai toimipaikan sidosryhmiä hyödyntäen.

Tutkinnon suorittajalla on realistinen käsitys omasta osaamisestaan sekä toiminnastaan työyhteisön jäsenenä. Hän toimii aktiivisesti kehittyäkseen ammatillisesti ja kykenee vastaamaan uusiin haasteisiin.

- ottaa aktiivisesti selvää ruoka-aineisiin ja ruokavalioihin liittyvistä tekijöistä ja kommunikoi asiakkaiden sekä toimipaikan sidosryhmien kanssa ruokavalioista ja ruoka-aineista
- käyttää tarvittaessa asiantuntijoita sekä kysyy ja varmistaa epäselvät asiat

Oman työn arviointi ja kehittäminen

- arvostaa työtään ja ymmärtää sen olevan tärkeä osa asiakkaan hyvinvointia ja terveyden ylläpitoa
- arvioi realistisesti omaa osaamistaan sekä työyhteisön toimintaa ja omaa rooliaan siinä
- toimii aktiivisesti oman ammattitaitonsa ylläpitämiseksi ja kehittää osaamistaan seuraamalla alalla tapahtuvaa kehitystä sekä hankkimalla uusinta tietoa
- on valmis uusiin haasteisiin ja pystyy tarpeen vaatiessa tietoa hankkimalla laajentamaan osaamistaan

c) Ammattitaidon osoittamistavat

Ravitsemus ja erityisruokavaliopalvelut -osan suorittamisessa on keskeistä ihmisen hyvinvointiin ja terveyteen vaikuttavan ravitsemus- ja erityisruokavaliotietouden hallinta ja soveltaminen käytännön työhön.

Hygieniaoasaamisasetuksen mukainen osaaminen sisältyy tämän tutkinnon osan vaatimuksiin.

Ammattitaitovaatimusten hallinta osoitetaan valitun näyttöympäristön mukaisesti aidossa työympäristössä erityisruoanvalmistukseen keskittyvissä työvuoroissa työskennellen. Näytön kesto määräytyy henkilökohtaisen näyttösuunnitelman mukaisesti.

Tutkinnon suorittaja voi valita henkilökohtaisessa näyttösuunnitelmassaan näyttöympäristökseen

- nuorten ja lasten ruokapalvelut
- henkilöstöravintolan ruokapalvelut
- ravintolan ruokapalvelut
- hoitolaitoksen ruokapalvelut

Näyttöympäristö merkitään tutkintotodistukseen lisätietoja-kohtaan.

a) Ammattitaitovaatimukset	b) Arvioinnin kohteet ja kriteerit
<p>Tutkinnon suorittaja hallitsee omassa toimintaympäristössään kokin työtehtävät sujuvasti ja ammattitaitoisesti.</p> <p>Tutkinnon suorittaja tuntee ravinnon vaikutukset ihmisen terveyteen ja hyvinvointiin sekä tietää, kuinka ruokavaliolla voidaan vaikuttaa suomalaisten kansansairauksien ennaltaehkäisyssä ja hoidossa.</p> <p>Tutkinnon suorittaja tuntee perus- ja erityiselintarvikkeet sekä funktionaaliset elintarvikkeet ja käyttää niitä monipuolisesti ja tarkoituksenmukaisesti korvaamaan vältettäviä ruoka-aineita sekä täydentämään ja parantamaan valmistettavien tuotteiden kokonaisvaltaista laatua ja ravintosisältöä.</p> <p>Tutkinnon suorittaja on aktiivinen ja kiinnostunut hakemaan tietoa ja soveltamaan uutta tietoa suunnittelu- ja tuotekehitystyössään. Hän käyttää tiedonhankinnassa hyväkseen eri sidosryhmiä sekä tietoverkkoja.</p>	<p>Kokin työtaidot</p> <ul style="list-style-type: none"> • Osaaminen kokin työtehtävissä vastaa toimintaympäristön mukaan suurtalous- tai ravintolakokin tutkinnon ammattitaitovaatimuksia. <p>Ravitsemus- ja ruokavaliotuntemuksen soveltaminen</p> <ul style="list-style-type: none"> • huomioi suunnittelu- ja tuotekehitystyössään ihmisen ravitsemukselliset tarpeet ja hakee aktiivisesti keinoja, joilla erityisruokavalioiden ravintoarvot saadaan vastaamaan perusruokalistaa ja asiakkaiden tarpeita <p>Raaka-aineiden ja elintarvikkeiden tunteminen ja käyttö</p> <ul style="list-style-type: none"> • lukee huolellisesti tuoteselosteen tiedot ja hankkii tarvittaessa täydentävät tiedot • käyttää perus- ja erityiselintarvikkeita ruokavalioiden rajoitusten mukaisesti monipuolisesti korvaamaan vältettäviä ruoka-aineita • tuntee erityisruokavalioiden käytettävien erityiselintarvikkeiden saatavuuden sekä niiden käyttäytymisen ruoanvalmistuksessa • osaa tarpeen vaatiessa hyödyntää funktionaalisia elintarvikkeita aterioiden ravitsemuksellisen laadun saavuttamiseksi sekä asiakkaan terveyden ja hyvinvoinnin edistämiseksi <p>Tiedonhankinta</p> <ul style="list-style-type: none"> • on aktiivinen ja hakee itsenäisesti erilaisista lähteistä uutta tietoa ja ideoita • selvittää itsenäisesti mm. uusien tuotteiden soveltuvuuden ja varmis-

Tutkinnon suorittaja toimii aloitteellisesti uusien raaka-aineiden käyttöön-otossa ja niiden hyödyntämisessä toimipaikan linjan mukaisten uusien tuotteiden kehittämisessä. Hän ideoi ja suunnittelee yhteistyössä työyhteisön muiden jäsenten kanssa asiakkaiden tarpeita vastaavia, toimipaikan linjan ja laatutavoitteiden mukaisia tuotteita, aterioiden ja ruokalistoja erityisruokavaliota noudattaville asiakkaille.

Tutkinnon suorittaja toimii taloudellisesti ja ottaa huomioon erityis- tuotteiden käytön mahdollisuuksiin vaikuttavat kustannustekijät.

Tutkinnon suorittaja käyttää alan ohjelmistoa hyödykseen ruoka- tuotteiden suunnittelussa, kustannusten seurannassa sekä ravitsemuksellisen laadun tarkkailussa.

taa tuotteiden koostumuksen

- tietää uuden ruokavalion tullessa eteen, mistä tarvittava tieto löytyy ja osaa käyttää erilaisia lähteitä tämän tiedon hankintaan

Suunnittelu ja ideointi

- hankkii omatoimisesti uutta tietoa ja ideoita, joita kehittää edelleen toimipaikkaan ja sen asiakkaiden tarpeisiin soveltuviksi
- muuntaa ja kehittää olemassa olevia tuotteita uusille ruokavaliolle soveltuviksi
- hyödyntää uusia markkinoille tulevia tuotteita ruokalajien ja aterioiden suunnittelussa
- käyttää monipuolisia lähteitä hyväkseen suunnitellessaan ja kehittäessään uusia tuotteita tai muokatessaan käytössä olevia tuotteita
- vakioi kehittämiensä tuotteiden reseptit toimipaikassa käytettävään muotoon

Taloudellinen ajattelu ja kustannustietous

- vertailee erityisruokavalioiden soveltuvien tuotteiden hintoja ja ottaa huomioon toimipaikan kustannusraajat
- hyödyntää suunnittelussa perustuotteisiin käytettäviä raaka-aineita vähentääkseen erikseen hankittavien raaka-aineiden tarvetta

Tietotekniikan hyväksikäyttö

- laatii ruokaohjeita ja ruokalistoja jotakin alan ohjelmistoa käyttäen
- tekee suunnittelemistaan tuotteista, ateriakokonaisuuksista sekä ruokalistoista ravintoainelaskelmia atk-ohjelmalla ja vertaa tuloksia suosituksiin
- tekee laskelmista johtopäätöksiä

<p>Tutkinnon suorittaja toimii aktiivisesti yhteistyössä työryhmän muiden jäsenten ja sidosryhmien kanssa. Hän ottaa aktiivisesti yhteyttä sidosryhmiin hankkiessaan tietoa suunnittelutyönsä tueksi.</p> <p>Tutkinnon suorittaja seuraa alan kehitystä ja huolehtii oman osaamisensa ajan tasalla pitämisestä. Hän arvioi osaamistaan realistisesti ja asettaa itselleen kehittämistavoitteita.</p>	<p>ruokalajien, aterioiden ja ruokalistojen ravitsemuksellisesta laadusta ja kustannuksista sekä tekee tarvittavia korjauksia saadakseen ne vastaamaan asiakkaan tarpeita ja ravitsemussuosituksia</p> <p>Yhteistyötaidot</p> <ul style="list-style-type: none"> • toimii aktiivisesti yhteistyössä työyhteisön muiden jäsenten kanssa • käyttää sidosryhmiä hyväkseen hankkiessaan tietoa uusista tuotteista, ruokavalio-ohjeissa tapahtuneista muutoksista ja asiakkaiden tarpeista • hankkii aktiivisesti palautetta asiakkailta tai asiakkaiden edustajilta ja hyödyntää tätä palautetta omissa suunnittelu- ja kehitystyössään <p>Oman työn arviointi ja kehittäminen</p> <ul style="list-style-type: none"> • arvostaa erityisruokavalioiden suunnittelua ja kehittämistä laadukkaan asiakaspalvelun osana ja tuntee vastuunsa oman toimintansa vaikutuksesta asiakkaan terveyteen ja hyvinvointiin • on aktiivinen tiedonhankinnassa ja seuraa alalla tapahtuvaa kehitystä päivittäen omaa osaamistaan • tunnistaa erityisruokavalioiden suunnittelussa ja tuotekehitystyössä oman vahvuutensa ja heikkoutensa niin, että laatii itselleen kehittämissuunnitelman, jolla ylläpitää ja vahvistaa omaa osaamistaan
--	---

c) Ammattitaidon osoittamistavat

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

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

Tutkinnon suorittaja voi valita henkilökohtaisessa näyttösuunnitelmassaan näyttöympäristökseen

- nuorten ja lasten ruokapalvelut
- henkilöstöravintolan ruokapalvelut
- ravintolan ruokapalvelut
- hoitolaitoksen ruokapalvelut

Näyttöympäristö merkitään tutkintotodistukseen lisätietoja-kohtaan.

3 § Kasvis- ja kulttuurisidonnaiset ateriapalvelut

a) Ammattitaitovaatimukset	b) Arvioinnin kohteet ja kriteerit
<p>Tutkinnon suorittaja hallitsee omassa toimintaympäristössään kokin työtehtävät sujuvasti ja ammattitaitoisesti.</p> <p>Tutkinnon suorittaja tuntee kasvisruokavalioissa käytettävät elintarvikkeet sekä seuraa tuoteselosteista tuotteiden koostumustietoja ja huomioi niissä mahdolliset eläinperäiset aineosat ja lisäaineet.</p> <p>Tutkinnon suorittaja tuntee uskontojen ja kulttuurien vaikutuksen ruokailuun ja ruoka-aineiden käyttöön. Hän kunnioittaa ja arvostaa asiakkaan vakaumusta ottamalla sen huomioon aterioiden suunnittelussa.</p>	<p>Kokin työtaidot</p> <ul style="list-style-type: none"> • Osaaminen kokin työtehtävissä vastaa toimintaympäristön mukaan suurtalous- tai ravintolakokin tutkinnon ammattitaitovaatimuksia. <p>Raaka-aineiden ja elintarvikkeiden tunteminen ja käyttö</p> <ul style="list-style-type: none"> • tarkastaa tuotteiden koostumustiedot ja tunnistaa tuoteselosteissa käytettävät eläinperäiset raaka- ja lisäaineet • käyttää ravitsemuksellisesti monipuolisia raaka-aineita • tuntee kasvisruokavaliossa käytettävät erityisraaka-aineet ja käsittelee niitä oikein <p>Vakaamuksellisista syistä johtuvien ruokalajien ja aterioiden suunnittelu</p> <ul style="list-style-type: none"> • tuntee ja ottaa toiminnassaan huomioon ruokavalioon ja ruokailuun vaikuttavat vakaamukselliset periaatteet • kunnioittaa asiakkaan kulttuuri- taustaa ja vakaumusta • suunnittelee peruslistan pohjalta asiakkaiden vakaumuksen huomioon ottavia tuotteita ja aterioita sekä valmistaa ne laadukkaasti

Tutkinnon suorittaja suunnittelee asiakasryhmänsä tarpeita vastaavia ravitsemuksellisesti laadukkaita kasvisruokavalioita.

Tutkinnon suorittaja työskentelee toimipaikan työrytmin mukaisesti ja organisoii oman työnsä useiden erilaisten erityisruokavaliot tuotteiden valmistuksessa sujuvaksi ja joutuisaksi. Hän osaa laskea valmistettavat tuotemäärät asiakkaiden tarpeiden mukaan toimipaikan annoskokoja noudattaen niin, ettei hävikkiä synny.

- huomioi suunnittelussaan vuodenaikat, kausiraaka-aineet, juhlapyhät ja muut erityistilanteet

Kasvisruokalajien ja aterioiden suunnittelu

- tuntee erilaisten kasvisruokavalioiden (vegaanin, lakto-vegetaarisen, lakto-ovo-vegetaarisen, semi- ja pesko-vegetaarisen) koostamisen ja ottaa huomioon näiden ravitsemukselliset vaatimukset suunnittelussaan ja toteuttaessaan kasvisruokalajeja ja -aterioita
- huomioi toimintaympäristön sekä asiakkaiden ikäryhmän vaikutukset ruokalajien ja aterioiden suunnittelussa
- valitsee käyttöön monipuolisesti raaka-aineita, joissa on kasvisruokailijan ravitsemuksen kannalta tärkeitä ravintoaineita
- huomioi suunnittelussaan vuodenaikat, kausiraaka-aineet, juhlapyhät ja muut erityistilanteet

Oman työn suunnittelu

- suunnittelee ja organisoii oman työnsä kasvisaterioiden valmistuksessa toimipaikan työrytmiin soveltuvaksi niin, että tuotteet valmistuvat ajallaan eivätkä suotta seiso lämpiminä
- suunnittelee valmistettavat tuotteet tarkoituksenmukaisesti hyödyntäen peruslistan tuotteita ja raaka-aineita tarkoituksenmukaisesti ja kustannustehokkaasti ravitsemuksellisen laadun kärsimättä
- mukautuu työssään muuttuviin tilanteisiin
- kykenee työskennellessään hallitsemaan useita samanaikaisia työtehtäviä

Tutkinnon suorittaja valmistaa monipuolisia maittavia ja laadukkaita kasvisruokalajeja ja -aterioita sekä vakaumuksellisista syistä erilaista ruokavaliota noudattavien asiakkaiden tarpeiden mukaisia aterioita. Hän huomioi myös asiakkaan muut mahdolliset erityistarpeet. Hän käyttää valmistuksessa tuoteryhmittäin soveltuvia kypsennysmenetelmiä.

Tutkinnon suorittaja huolehtii valmistamansa kasvisruokalajit ja -ateriat tarjolle tai lähtemään toimipaikan käytäntöjen ja tuotteen laadun mukaisesti noudattaen toimipaikassa käytettäviä annoskokoja.

- arvioi tai laskee valmistettavien ruokalajien ja aterioiden määrän toimipaikan annoskokojen mukaan välttämättä hävikkiä

Kasvisaterioiden ja vakaumuksellisten syiden mukaisten aterioiden valmistus

- käsittelee kasvisruokalajien raaka-aineita huolellisesti ja turvallisesti
- valitsee kasviksille soveltuvat esikäsittely-, valmistus- ja kypsennysmenetelmät, jotta valmis tuote on rakenteeltaan ja laadultaan tuotteen perusominaisuuksien kaltainen
- kunnioittaa ja ottaa huomioon asiakkaan vakaumuksen ruoalle ja aterioille asettamat vaatimukset, ja toimii niiden mukaisesti valmistaessaan ruokalajeja ja aterioita
- valitsee valmistusmenetelmät niin, että raaka-aineiden ravintoarvot säilyvät mahdollisimman hyvin
- valmistaa kasvisaterioita erityisruokavaliota noudattavalle henkilölle hänen muut ruokavaliionsa tarpeet huomioon ottaen
- viimeistelee ja maustaa kasvisruokalajit niin, että tuotteet ovat houkuttelevia ja maittavia

Ruokalajien annostelu ja esillelaitto

- tarkastaa ja viimeistelee tuotteiden laadun ja ulkonäön
- valmistaa tuotteet kauniin ja houkuttelevan näköisiksi
- ottaa huomioon kasvisraaka-aineiden käyttäytymisen säilytyksen ja tarjoilun aikana
- annostee tai pakkaa tuotteet tarjolle ja kuljetukseen toimipaikan annoskokojen mukaisesti tarkoituksenmukaisesti ja siististi
- huolehtii tuotteisiin riittävät ja oikeat tiedot koostumuksesta

Tutkinnon suorittaja tietää kasvisruokavalioissa käytettävien raaka-aineiden turvallisuusriskit ja ottaa ne huomioon työskentelyssään. Hän toimii hygieenisesti ja huolellisesti. Hän huolehtii työpisteessään toimipaikan ohjeiden mukaan astiahuollosta, puhtaanapidosta ja omavalvonnasta.

Tutkinnon suorittaja toimii kasvisruokailijoiden ja eri kulttuureista tulevien asiakkaiden aterioiden valmistuksessa asiakaslähtöisesti ja asiakkaan periaatteita ja vakaumusta kunnioittaen. Hän opastaa suomalaista ja vieraskielistä asiakasta tämän ruokavalinnoissa.

Tutkinnon suorittaja on työskentelyssään yhteistyökykyinen ja -haluinen. Hän toimii työyhteisön jäsenenä luotettavasti ja on toiminnassaan joustava.

Työskentelyhygienian noudattaminen

- noudattaa työskentelyssään elintarvikehygienian määräyksiä ja toimipaikan ohjeita
- huolehtii aterioiden puhtaudesta ja turvallisuudesta omalla työskentelyhygieniallaan
- vastaa oman työpisteensä astiahuollosta ja puhtaanapidosta
- toteuttaa toimipaikan omavalvontaa

Asiakaspalvelu

- on sisäistänyt oman roolinsa asiakkaan hyvinvoinnin edistäjänä, huomioi työssään asiakkaat yksilöinä ja pyrkii vastaamaan heidän tarpeisiinsa ja toiveisiinsa
- kunnioittaa asiakkaan periaatteita ja vakaumusta toimien tämän luottamuksen arvoisesti
- hankkii ja ottaa vastaan palautetta sekä hyödyntää saamaansa palautetta oman työnsä kehittämisessä
- toimii luontevasti asiakaspalvelutilanteessa ja esittelee asiakkaalle valmistamia tuotteita sekä ohjaa häntä ruokavalion kokoamisessa ja tuotevalinnoissa
- opastaa ruokavalinnoissa vieraskielistä asiakasta

Yhteistyötaidot

- työskentelee yhteistyössä työyhteisön muiden jäsenten kanssa
- toimii aktiivisessa yhteistyössä asiakkaiden tai heidän edutajiensa kanssa
- hyödyntää toimipaikan yhteistyöverkostoa ja käyttää tarvittaessa asiantuntija-apua
- on sitoutunut omaan tehtäväänsä ja kantaa omalta osaltaan vastuun työn sujuvuudesta ja ruokapalvelujen laadukkuudesta
- on työyhteisössä luotettava ja joustava

Tutkinnon suorittaja käyttää työpaikkansa materiaalia ja ohjeita sekä alan lähdekirjallisuutta hyväkseen. Hän seuraa aktiivisesti alan tapahtumia ja tiedotusvälineitä sekä käyttää hyväkseen monipuolisesti eri lähteitä. Hänellä on valmiudet hakea lisätietoa uusissa tilanteissa sähköisistä ja kirjallisista lähteistä tai toimipaikan sidosryhmiä hyödyntäen.

Tutkinnon suorittajalla on realistinen käsitys omasta osaamisestaan sekä toiminnastaan työyhteisön jäsenenä. Hän toimii aktiivisesti kehittyäkseen ammatillisesti ja kykenee vastaamaan uusiin haasteisiin.

- jakaa saamansa uuden tiedon muulle työyhteisölle sekä neuvoo ja ohjaa muita tarpeen mukaan

Tiedonhankinta

- on aktiivinen seurattessaan alalla tapahtuvaa kehitystä ja uusinta tietoa
- käyttää apunaan toimipaikan ohjeita ja materiaaleja sekä lähdekirjallisuutta
- ottaa aktiivisesti selvää uusista markkinoille tulevista kasvisruokavaliioihin soveltuvista tuotteista ja kommunikoi toimipaikan sidosryhmien kanssa sekä käyttää tarvittaessa asiantuntijoita

Oman työn arviointi ja kehittäminen

- arvostaa työtään ja ymmärtää sen olevan tärkeä osa asiakkaan hyvinvointia ja terveyden ylläpitoa
- arvioi realistisesti omaa osaamistaan sekä työyhteisön toimintaa ja omaa rooliaan siinä
- toimii aktiivisesti oman ammattitaitonsa ylläpitämiseksi ja kehittää osaamistaan seuraamalla alalla tapahtuvaa kehitystä sekä hankkimalla uusinta tietoa
- on valmis uusiin haasteisiin ja pystyy tarvittaessa tietoa hankkimalla laajentamaan osaamistaan

c) Ammattitaidon osoittamistavat

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

Hygieniaoasaamisasetuksen mukainen osaaminen sisältyy tämän tutkinnon osan vaatimuksiin.

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

Tutkinnon suorittaja voi valita henkilökohtaisessa näyttösuunnitelmassaan näyttöympäristökseen

- nuorten ja lasten ruokapalvelut
- henkilöstöravintolan ruokapalvelut
- ravintolan ruokapalvelut
- hoitolaitoksen ruokapalvelut

Näyttöympäristö merkitään tutkintotodistukseen lisätietoja-kohtaan.

4 § Nuorten ja lasten erityisruokavaliopalvelut

a) Ammattitaitovaatimukset	b) Arvioinnin kohteet ja kriteerit
<p>Tutkinnon suorittaja hallitsee omassa toimintaympäristössään kokin työtehtävät sujuvasti ja ammattitaitoisesti.</p> <p>Tutkinnon suorittaja on perehtynyt nuorten ja lasten ravitsemussuositukseen sekä ravitsemuksen erityistarpeisiin niin, että hän soveltaa käytännön suunnittelutyöhönsä oman toimipaikkansa asiakasryhmää koskevia suosituksia.</p> <p>Tutkinnon suorittaja tuntee käytössä olevien raaka-aineiden ja elintarvikkeiden soveltuvuuden erilaisia ruokavaliota noudattaville asiakkaille ja osaa käyttää erityiselintarvikkeita tarkoituksenmukaisesti asiakkaiden iän ja ravinnontarpeen mukaisesti.</p>	<p>Kokin työtaidot</p> <ul style="list-style-type: none"> • Osaaminen kokin työtehtävissä vastaa toimintaympäristön mukaan suurtalous- tai ravintolakokin tutkinnon ammattitaitovaatimuksia. <p>Nuorten ja lasten ravitsemukselliset tarpeet ruokalajien ja aterioiden suunnittelussa</p> <ul style="list-style-type: none"> • tuntee eri-ikäisten nuorten ja lasten ravitsemukselliset suositukset ja tarpeet sekä ottaa huomioon ne suunnitellessaan ja toteuttaessaan asiakkaiden tarpeiden mukaisia ruokalajeja ja aterioita • ottaa suunnittelussa huomioon liikunnan ja urheilun vaikutuksen nuorten ja lasten ravinnon tarpeeseen • suunnittelee ruokalajit ja ateriakokonaisuudet asiakaskunnan tarpeiden, makumieltymysten sekä ruokavalioiden mukaisiksi ja toimipaikan laatu- ja kannattavuusvaatimukset täyttäväksi <p>Raaka-aineiden ja elintarvikkeiden tunteminen ja käsittely</p> <ul style="list-style-type: none"> • lukee huolellisesti tuoteselosteen tiedot ja hankkii tarvittaessa täydentävät tiedot • tuntee tuoteselosteissa käytetyt termit ja lisäaineet, joilla voi olla

Tutkinnon suorittaja työskentelee toimipaikan työrytmin mukaisesti ja organisoii oman työnsä useiden erilaisten erityisruokavaliot tuotteiden valmistuksessa sujuvaksi ja joutuisaksi. Hän osaa laskea valmistettavat tuotemäärät asiakkaiden tarpeiden mukaan ja toimipaikan annoskokoja noudattaen niin, ettei hävikkiä synny.

merkitystä erityisruokavalion toteutuksessa

- on huolellinen ja tarkka käsitellessään elintarvikkeita, jottei ristikontaminaatioita pääse syntymään
- tuntee alle 1-vuotiaiden lasten ruoka-aineiden käytön rajoitukset ja erityistarpeet
- tuntee ja käyttää tarvittaessa hyväkseen tarkoituksenmukaisia erityiselintarvikkeita niin, että tuotteeseen saavutetaan haluttu ulkonäkö, rakenne, maku ja ravintoarvo noudattaen toimipaikan laatu- ja kannattavuustavoitteita

Oman työn suunnittelu ja ajoitus

- suunnittelee ja organisoii oman työnsä erityisruokavalioiden valmistuksessa toimipaikan työrytmiin soveltuvaksi niin, että tuotteet valmistuvat ajallaan eivätkä suotta seiso lämpiminä
- suunnittelee valmistettavat ruokalajit tarkoituksenmukaisesti hyödyntäen peruslistan tuotteita
- yhdistelee eri erityisruokavalioiden ruokalajien valmistusta tarkoituksenmukaisesti ja kustannustehokkaasti ravitsemuksellisen laadun kärsimättä
- mukautuu työssään muuttuviin tilanteisiin
- kykenee työskennellessään hallitsemaan useita samanaikaisia työtehtäviä
- arvioi tai laskee valmistettavien ruokalajien ja aterioiden määrän toimipaikan annoskokojen mukaan välttämättä hävikkiä
- huomioi suunnittelussaan vuodenaikat, kausiraaka-aineet, juhlapyhät ja muut erityistilanteet

Tutkinnon suorittaja tuntee nuorilla ja lapsilla esiintyvät erityisruokavaliot sekä näiden yhdistelmät niin, että valmistaa kunkin asiakkaan ruokavaliion, ravitsemustarpeiden ja ikäryhmän mukaisia ruokalajeja ja aterioita.

Tutkinnon suorittaja huolehtii valmistamansa tuotteet asiakkaalle toimipaikan käytäntöjen mukaan annostelemalla, jakamalla tai pakkaamalla tuotteet tarjoilu- tai kuljetusastioihin.

Tutkinnon suorittaja on tiedostanut erityisruokavalioiden valmistukseen liittyvät hygieniariskit ja työskentelee huolellisesti ja hygieenisesti. Hän huolehtii työpisteessään toimipaikan ohjeiden mukaan astiahuollosta, puhtaanapidosta ja omavalvonnasta.

Nuorten ja lasten erityisruokavalioiden valmistaminen

- valmistaa laktoosittomia ja gluteenittomia ruokalajeja ja aterioita
- valmistaa allergisille asiakkaille soveltuvia ruokalajeja huomioiden erilaisten allergioiden rajoitukset
- valmistaa moni-allergiselle asiakkaalle vaihtelevia aterioita sallituista raaka-aineista
- valmistaa erilaisten ruokavalioiden yhdistelmiä niin, että kokonaisuus on houkutteleva ja ravitsemuksellisesti laadukas
- huomioi valmistuksessa toimipaikan asiakaskunnan iän ja makutottumukset
- valmistaa ateriat ominaisuuksiltaan mahdollisuuksien mukaan peruseruokaa vastaaviksi
- käyttää tuotteiden ulkonäön muuntelua hyväkseen luodakseen vaihtelua muuten samankaltaisiin tuotteisiin
- on työskentelyssään hygieeninen ja huolehtii tuotteiden turvallisuudesta

Ruokalajien annostelu ja esillelaitto

- jakaa, annostelee ja/tai pakkaa ruokalajit ja ateriat asiakkaille tai jakelupisteille asiakasryhmän mukaisia annoskokoja noudattaen
- laittaa tuotteet tarjolle kauniisti ja houkuttelevasti
- huolehtii tuotteiden mukaan tarvittavat tiedot tuotteen koostumuksesta ja soveltuvuudesta

Työskentelyn hygieenisuus

- noudattaa työskentelyssään elintarvikehygienian määräyksiä ja toimipaikan ohjeita
- huolehtii erityisruokavalioiden ja erityisesti hengenvaarallisesti allergisten asiakkaiden turvallisuudesta

Tutkinnon suorittaja toimii erityisruokavalioiden valmistuksessa asiakaslähtöisesti ja asiakkaan hyvinvointia edistäen ottaen huomioon asiakkaiden iän. Hän palvelee ja ohjaa asiakasta sekä sidosryhmiä ruokavalinnoissa.

Tutkinnon suorittaja käyttää työpaikansa materiaalia ja ohjeita sekä alan lähdekirjallisuutta hyväkseen. Hän seuraa aktiivisesti alan tapahtumia, tiedotusvälineitä ja käyttää hyväkseen monipuolisia lähteitä. Hänellä on valmiudet hakea lisätietoa uusissa tilanteissa sähköisistä ja kirjallisista lähteistä tai toimipaikan sidosryhmiä hyödyntäen.

- omalla työskentelyhygieniallaan
- huolehtii raaka-aineiden ja ruokatuotteiden asianmukaisesta pakkaamisesta ja säilytyksestä niin, että välttyään ristikontaminaatioilta
- vastaa oman työpisteensä astiahuollosta ja puhtaanapidosta
- toteuttaa toimipaikan omavalvontaa

Asiakaspalvelu

- on sisäistänyt oman roolinsa asiakkaan hyvinvoinnin edistäjänä, huomioi työssään asiakkaat yksilöinä ja pyrkii vastaamaan heidän tarpeisiinsa ja toiveisiinsa
- toimii työssään erityisruokavalioiden valmistuksessa asiakkaan luottamuksen säilyttäen
- luo asiakkaalle edellytyksiä tehdä terveellisiä ruokavaliovalintoja ja ohjaa näihin käyttäen hyväkseen malliannoksia ja muita vastaavia keinoja
- toimii luontevasti asiakaspalvelutilanteessa ja esittelee asiakkaalle valmistamia tuotteita sekä ohjaa häntä ruokavalion kokoamisessa ja tuotevalinnoissa, tarvittaessa myös vieraskielistä asiakasta
- hankkii ja ottaa vastaan palautetta sekä hyödyntää saamaansa palautetta oman työnsä kehittämisessä

Tiedonhankinta

- on aktiivinen seurattessaan alalla tapahtuvaa kehitystä ja uusinta tietoa
- käyttää apunaan toimipaikan ohjeita ja materiaaleja sekä lähdekirjallisuutta
- ottaa aktiivisesti selvää uusista markkinoille tulevista lasten ja nuorten ruokavalioihin soveltuvista tuotteista ja kommunikoi toimipaikan sidosryhmien kanssa sekä käyttää tarvittaessa asiantuntijoita

Tutkinnon suorittaja tuntee toimipaikkansa ateriakohtaiset raaka-ainekustannukset ja ottaa ne huomioon valitessaan käyttämiään raaka-aineita ja valmistaessaan erityisruokavalioaterioita mahdollisimman taloudellisesti aterioiden kokonaisvaltaisen laadun kärsimättä.

Tutkinnon suorittaja käyttää tietotekniikan mahdollisuuksia hyväkseen suunnitellessaan ravitsemuksellisesti laadukkaita ruokalajeja ja aterioita.

Tutkinnon suorittaja on työskentelyssään yhteistyökykyinen ja -haluinen. Hän toimii työyhteisön jäsenenä luotettavasti ja on toiminnassaan joustava.

Taloudellinen ajattelu ja kustannustietous

- tietää toimipaikkansa ateriakohtaisen raaka-ainehinnan ja on selvillä erityisraaka-aineiden kustannuksista
- osaa laskea erityisruokavalioannosten hinnat ja vertaa sitä perusruoka-annoksen kustannuksiin
- suunnittelee ja valmistaa tarvittavat erityisruokavalioannokset mahdollisimman taloudellisesti pitäen silti huolta valmistamiensa annosten kokonaisvaltaisesta laadusta

Tietotekniikan hyväksikäyttö

- hyödyntää alan ohjelmistoa aterioiden ravitsemuksellisen laadun varmistuksessa
- tekee laskelmien perusteella johtopäätöksiä ateriakokonaisuuden laadusta ja tekee tarvittavia korjauksia, jotta saa kokonaisuudesta ravitsemussuosituksen mukaisen
- käyttää tietotekniikan mahdollisuuksia hyväkseen tiedonhankinnassa ja oman osaamisensa kehittämisessä

Yhteistyötaidot

- työskentelee yhteistyössä työyhteisön muiden jäsenten kanssa
- toimii aktiivisessa yhteistyössä asiakkaiden tai heidän edustajiensa kanssa
- hyödyntää toimipaikan yhteistyöverkostoa ja käyttää tarvittaessa asiantuntija-apua
- on sitoutunut omaan tehtäväänsä ja kantaa omalta osaltaan vastuun toimipaikan ruokapalveluiden laadukkuudesta
- on työyhteisössä luotettava ja joustava
- jakaa saamansa uuden tiedon muulle työyhteisölle ja opastaa muita tarpeen mukaan

Tutkinnon suorittajalla on realistinen käsitys omasta osaamisestaan sekä toiminnastaan työyhteisön jäsenenä. Hän toimii aktiivisesti kehittyäkseen ammatillisesti ja kykenee vastaamaan uusiin haasteisiin.

Oman työn arviointi ja kehittäminen

- arvostaa työtään ja ymmärtää sen olevan tärkeä osa asiakkaan hyvinvointia ja terveyden ylläpitoa
- arvioi realistisesti omaa osaamistaan sekä työyhteisön toimintaa ja omaa rooliaan siinä
- toimii aktiivisesti oman ammattitaitonsa ylläpitämiseksi ja kehittää osaamistaan seuraamalla alalla tapahtuvaa kehitystä sekä hankkimalla uusinta tietoa
- on valmis uusiin haasteisiin ja pystyy tarpeen vaatiessa tietoa hankkimalla laajentamaan osaamistaan

c) Ammattitaidon osoittamistavat

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

Hygieniaosaamisasetuksen mukainen osaaminen sisältyy tämän tutkinnon osan vaatimuksiin.

Ammattitaitovaatimusten hallinta osoitetaan aidoissa työympäristöissä. Vaadittavan ammattitaidon arviointiin soveltuvia työympäristöjä ovat nuorten ja lasten ruokapalveluita tarjoavat valmistuskeittiöt, kuten varuskunnat, koulut ja päiväkodit joissa erityisruokavaliota valmistetaan monipuolisesti niihin keskittyvässä työvuorossa.

a) Ammattitaitovaatimukset	b) Arvioinnin kohteet ja kriteerit
<p>Tutkinnon suorittaja hallitsee omassa toimintaympäristössään kokin työtehtävät sujuvasti ja ammattitaitoisesti.</p> <p>Tutkinnon suorittaja tuntee ravintolaruokailussa käytetyt raaka-aineet ja elintarvikkeet sekä osaa tulkita niiden tuoteselosteiden koostumustietoja.</p> <p>Tutkinnon suorittaja tuntee ravinnon vaikutuksen asiakkaan terveyteen, hyvinvointiin ja mielihyvään ja suunnittelee sen perusteella asiakkaan ruokavalion mukaisia yhden ja useamman ruokalajin kokonaisuuksia niin, että annokset sopivat toisiinsa.</p> <p>Tutkinnon suorittaja suunnittelee ja ajoittaa erityisruokavalioiden valmistuksen johdonmukaisesti tilauksen tai tilaisuuden kulun mukaan.</p>	<p>Kokin työtaidot</p> <ul style="list-style-type: none"> • Osaaminen kokin työtehtävissä vastaa toimintaympäristön mukaan ravintola- tai suurtaalouskokin tutkinnon vaatimuksia <p>Raaka-aineiden ja elintarvikkeiden tunteminen ja käyttäminen</p> <ul style="list-style-type: none"> • lukee huolellisesti tuoteselosteen tiedot ja hankkii tarvittaessa täydentävät tiedot • tuntee edustus- ja tilaustarjoilussa käytettävien raaka-aineiden soveltuvuuden erityisruokavalioiden • käyttää erityiselintarvikkeita monipuolisesti hyväkseen ravintolaruokatuotteiden valmistuksessa <p>Erytisruokavalioiden suunnittelu</p> <ul style="list-style-type: none"> • käyttää monipuolisesti erilaisia raaka-aineita suunnitellessaan edustus- ja tilaustarjoiluun toimipaikan laatuvaatimukset täyttäviä alku-, pää- ja jälkiruokia • suunnittelee asiakkaan tarpeet huomioivina erityisruokavaliokokonaisuuksia useamman ruokalajin aterioiden muotoon, että aterian osat sopivat yhteen maun, värin ja muodon puolesta • pystyy nopeisiin päätöksiin ja toimii luovasti yllättävissä tilanteissa <p>Oman työn suunnittelu ja ajoitus</p> <ul style="list-style-type: none"> • suunnittelee ja organisoii oman työnsä erityisruokavalioiden valmistuksessa asiakastilausten tai tilaisuuden kulun mukaiseksi niin, että tuotteet valmistuvat ajallaan eivätkä suotta seiso odottamassa tarjolle vientiä

Tutkinnon suorittaja valmistaa asiakkaan tilausten mukaisia erityisruokavalioiden á la carte -annoksina tai tilaustarjoilussa.

- suunnittelee valmistettavat tuotteet tarkoituksenmukaisesti hyödyntäen peruslistan tuotteita ja yhdistellen erityisruokavalioiden valmistusta tarkoituksenmukaisesti niin, että asiakas kokee saavansa samanarvoisen annoksen kuin muutkin asiakkaat
- mukautuu työssään muuttuviin tilanteisiin ja kiireeseen
- kykenee työskennellessään hallitsemaan useita samanaikaisia työtehtäviä
- arvioi tai laskee valmistettavien ruokalajien ja annosten määrän toimipaikan annoskokojen mukaan välttämättä hävikkiä mutta varautuu myös asiakkailta viime hetkellä tuleviin toiveisiin
- huomioi suunnittelussaan vuodenaikat, kausiraaka-aineet, juhlapyhät ja muut erikoistilanteet

Ravintolan erityisruokavalioiden valmistus

- käyttää raaka-aineen ja ruokalajin mukaisia valmistusmenetelmiä
- soveltaa ravintolan ruokalistan mukaista reseptiikkaa ja valmistustapoja erityisruokavalioiden toteutukseen
- käyttää raaka-aineiden värejä ja muotoilua hyväkseen saadakseen annoksista näyttävän näköisiä
- valmistaa erityisruokavalioiden annokset vastaamaan ulkonäöltään, rakenteeltaan, maultaan ja arvoltaan vastaavia listatuotteita
- laittaa valmistamansa tuotteet kauniisti ja tarkoituksenmukaisesti esille annoksina tai vatitarjoiluna
- huolehtii valmistuksen, säilytyksen ja esillelaiton aikana tuotteiden turvallisuudesta ja puhtaudesta ristikontaminaatioiden välttämiseksi

Tutkinnon suorittaja tuntee ravintolan raaka-aineisiin liittyvät hygieniariskit sekä erityisruokavalioiden valmistuksessa vaadittavan erityishygienian. Hän työskentelee huolellisesti ja hygieenisesti. Hän huolehtii työpisteessään toimipaikan ohjeiden mukaan astiahuollosta, puhtaanapidosta ja omavalvonnasta.

Tutkinnon suorittaja toimii erityisruokavalioiden valmistuksessa asiakaslähtöisesti ja asiakkaan hyvinvointia edistäen. Hän neuvoo ja ohjaa asiakasta tämän ruokavalinnoissa ja esittelee asiakkaalle valmistamansa annoksen koostumuksen.

Tutkinnon suorittaja on kiinnostunut alan kehityksestä ja seuraa alalla tapahtuvia muutoksia ja trendejä. Hän

Työskentelyn hygieenisuus

- tuntee ravintolaruokailussa käytettyjen raaka-aineiden turvallisuusriskit ja käsittelee arkoja raaka-aineita huolellisesti ja turvallisesti
- noudattaa työskentelyssään elintarvikehygienian määräyksiä ja toimipaikan ohjeita
- toteuttaa toimipaikan omavalvontaa
- huolehtii erityisruokavalioiden ja erityisesti hengenvaarallisesti allergisten asiakkaiden turvallisuudesta omalla työskentelyhygieniallaan
- huolehtii raaka-aineiden ja ruokatuotteiden asianmukaisesta pakkaamisesta ja säilytyksestä niin, että välttyään ristikontaminaatioilta
- vastaa oman työpisteensä astiahuollosta ja puhtaanapidosta

Asiakaspalvelu

- ottaa työssään huomioon asiakkaan tarpeet ja työskentelee niitä kunnioittaen ja arvostaen
- kunnioittaa asiakkaan periaatteita ja vakaumusta toimien tämän luottamuksen arvoisesti
- hankkii ja ottaa vastaan palautetta sekä hyödyntää saamaansa palautetta oman työnsä kehittämisessä
- osaa tarvittaessa kertoa asiakkaalle hänen ateriansa valmistuksessa käytetyistä tuotteista ja raaka-aineista
- on tarvittaessa suorassa yhteydessä asiakkaaseen ja keskustelee tämän kanssa ruokavalion toteutuksesta
- esittelee asiakkaalle annoksen raaka-aineet, tarpeen vaatiessa myös vieraskieliselle asiakkaalle

Tiedonhankinta

- seuraa alalla tapahtuvaa kehitystä ja ravintolaruoan trendejä

seuraa tiedotusvälineitä ja käyttää hyväkseen monipuolisia lähteitä. Hänellä on valmiudet hakea lisätietoa uusissa tilanteissa sähköisistä ja kirjallisista lähteistä tai toimipaikan sidosryhmiä hyödyntäen.

Tutkinnon suorittaja on tietoinen annosten kustannusten muodostumisesta ja huomioi erityisruokavalioannoksia valmistaessaan niiden kustannukset suhteessa annoksen myyntihintaan ja toimipaikan katetavoitteen.

Tutkinnon suorittaja käyttää alan ohjelmistoa hyödykseen ruokatuotteiden suunnittelussa, kustannusten seurannassa sekä ravitsemuksellisen laadun tarkkailussa.

Tutkinnon suorittaja toimii aktiivisessa yhteistyössä myyntihenkilöstön sekä työyhteisön muiden jäsenten kanssa ja

- ottaa aktiivisesti selvää ruoka-aineisiin ja ruokavalioihin liittyvistä tekijöistä ja kommunikoi asiakkaiden sekä toimipaikan sidosryhmien kanssa ruokavalioista ja ruoka-aineista
- käyttää tarvittaessa asiantuntijoita ja erilaisia lähteitä hyväkseen sekä selvittää epäselvät asiat

Taloudellinen ajattelu ja kustannustietous

- tietää toimipaikkansa aterialkohtaisen raaka-ainehinnan ja on selvillä erityisraaka-aineiden kustannuksista
- osaa laskea erityisruokavalioannoksen hinnan ja vertaa sitä perusruoka-annoksen kustannuksiin
- laatii annoksen myyntihinnan mukaan katelaskelman
- suunnittelee ja valmistaa tarvittavat erityisruokavalioannokset katetavoitteen huomioon ottaen pitäen silti huolta valmistamiensa annosten kokonaisvaltaisesta laadusta

Tietotekniikan hyväksikäyttö

- laatii ruokaohjeita ja ruokalistaaja alan ohjelmistoa käyttäen
- tekee suunnittelemistaan tuotteista, ateriakokonaisuuksista sekä ruokalistaista ravintoainelaskelmia ja vertaa tuloksia suosituksiin
- tekee laskelmista johtopäätöksiä ruokalajien, aterioiden ja ruokalistojen ravitsemuksellisesta laadusta ja kustannuksista sekä tekee tarvittavia korjauksia saadakseen ne vastaamaan asiakkaan tarpeita ja ravitsemussuosituksia

Yhteistyötaidot

- toimii aktiivisesti yhteistyössä tilaisuuksia ja aterioita myyvien

<p>edesauttaa omalla toiminnallaan tiedonkulkua eri henkilöstöryhmien välillä.</p> <p>Tutkinnon suorittaja seuraa alan kehitystä ja huolehtii oman osaamisensa ajan tasalla pitämisestä. Hän arvioi osaamistaan realistisesti ja asettaa itselleen kehittämistavoitteita.</p>	<p>henkilöiden kanssa ennakkotietojen saamisessa ja välittämisessä</p> <ul style="list-style-type: none"> • työskentelee yhteistyössä työryhmän muiden jäsenten kanssa • huolehtii ja varmistaa yhteistyössä tarjoiluhenkilöstön kanssa oikean annoksen oikealle asiakkaalle <p>Oman työn arviointi ja kehittäminen</p> <ul style="list-style-type: none"> • arvostaa erityisruokavalioiden valmistusta laadukkaana asiakaspalvelun osana ja pitää työtään niiden valmistuksessa tärkeänä • on aktiivinen tiedonhankinnassa ja seuraa alalla tapahtuvaa kehitystä päivittäen omaa osaamistaan • tunnistaa erityisruokavalioiden valmistuksessa omat vahvuutensa ja heikkoutensa niin, että laatii itselleen kehityssuunnitelman, jolla ylläpitää ja vahvistaa omaa osaamistaan
---	--

c) Ammattitaidon osoittamistavat

Ravintolan erityisruokavaliopalvelut -osan suorittamisessa keskeistä on ravitsemus- ja erityisruokavaliotietouden soveltaminen ravintolan ja edustustarjoilun raaka-aineista valmistettuihin á la carte- ja tilausaterioihin niin, että ateriakokonaisuudet ovat laadultaan ja arvoltaan perustuotteen kaltaisia ja vastaavat asiakkaan ruokavaliota tarpeita.

Hygieniasääntöjen mukainen osaaminen sisältyy tämän tutkinnon osan vaatimuksiin.

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

a) Ammattitaitovaatimukset	b) Arvioinnin kohteet ja kriteerit
<p>Tutkinnon suorittaja hallitsee omassa toimintaympäristössään kokin työtehtävät sujuvasti ja ammattitaitoisesti.</p> <p>Tutkinnon suorittaja on perehtynyt hoitolaitoksen rooliin pitkäaikaisasukkaiden kodinomaisena hoitopaikkana. Hän ymmärtää oman roolinsa asiakkaan hyvinvoinnin ja mielialan ylläpitäjänä suunnitellessaan ravitsemuksellisesti laadukkaita ruokalajeja ja aterioita, joista asiakas saa myös mielihyvän ja nautinnon kokemuksia.</p> <p>Tutkinnon suorittaja tuntee saman raaka-aineen eri muotojen soveltuvuuden erilaisille asiakkaille ja käyttää erityiselintarvikkeita ja rikasteita hyväkseen tarkoituksenmukaisesti asiakkaiden kunnan ja ravinnon-tarpeen huomioon ottaen.</p> <p>Tutkinnon suorittaja työskentelee kokopäiväisen hoitolaitoksen työrytmin mukaisesti ja organisoii oman työnsä useiden erilaisten erityisruokavaliotuotteiden valmistuksessa</p>	<p>Kokin työtaidot</p> <ul style="list-style-type: none"> • Osaaminen kokin työtehtävissä vastaa toimintaympäristön mukaan suurtalous- tai ravintolakokkin tutkinnon ammattitaitovaatimuksia. <p>Vanhusten tarpeita vastaavien ruokatuotteiden ja aterioiden suunnittelu</p> <ul style="list-style-type: none"> • tuntee vanhusten ravitsemus-suositukset ja tarpeet ja ottaa ne huomioon suunnitellessaan vanhuk-sille toteutettavia ruokalajeja ja aterioita • suunnittelee vanhuksille maittavia ja asiakkaiden tarpeiden mukaan myös helposti syötäviä ruokalajeja ja aterioita ottaen huomioon ruoan vaikutuksen hoitolaitoksessa asuvan vanhuksen elämänlaatuun <p>Raaka-aineiden ja elintarvikkeiden tunteminen ja käyttö</p> <ul style="list-style-type: none"> • lukee huolellisesti tuoteselosteen tiedot ja hankkii tarvittaessa täydentävät tiedot • käyttää hyväkseen samojen raaka-aineiden erilaisia muotoja ja käsittelee niitä oikein saadakseen tuotteista maittavia ja hyvin nautittavia myös puremisvaikeuksista kärsiville asiakkaille • tuntee funktionaalisten elintarvikkeiden sekä kliinisten ravinto-valmisteiden mahdollisuudet ravitsevien ja maittavien ruokalajien valmistuksessa <p>Oman työn suunnittelu ja ajoitus</p> <ul style="list-style-type: none"> • suunnittelee ja organisoii oman työnsä erityisruokavalioiden valmistuksessa toimipaikan työrytmiin ja ateria-aikoihin soveltuvaksi niin,

sujuvaksi ja joutuisaksi. Hän osaa laskea valmistettavat tuotemäärät asiakkaiden tarpeiden mukaan toimipaikan annoskokoja noudattaen niin, ettei hävikkiä synny.

Tutkinnon suorittaja ymmärtää syömisvaikeuksien vaikutukset ruoan rakenteeseen ja valmistaa maittavia ja houkuttelevia rakenteeltaan muutettuja aterioita niin, että annokset vastaavat asiakkaan ravitsemuksellisia tarpeita ja ovat houkuttelevia ja maittavia.

että tuotteet valmistuvat ajallaan eivätkä seiso tarpeettomasti lämpiminä

- ajoittaa työnsä päivän eri aterioiden rytmin mukaisesti tarkoituksenmukaisesti
- suunnittelee valmistettavat ruokalajit tarkoituksenmukaisesti hyödyntäen peruslistan tuotteita sekä yhdistellen erityisruokavalioiden valmistusta tarkoituksenmukaisesti ja kustannustehokkaasti ravitsemuksellisen laadun kärsimättä
- mukautuu työssään muuttuviin tilanteisiin
- kykenee työskennellessään hallitsemaan useita samanaikaisia työtehtäviä
- arvioi tai laskee valmistettavien ruokalajien ja aterioiden määrän toimipaikan annoskokojen mukaan välttämättä hävikkiä
- huomioi suunnittelussaan vuodenaikat, kausiraaka-aineet, juhlapyhät ja muut erityistilanteet

Rakennemuutettujen ruokalajien ja aterioiden valmistus

- tiedostaa valmistusmenetelmien vaikutuksen ruoan rakenteeseen ja ravintosisältöön käyttäen hyväksien suurkeittiön laitteiden mahdollisuuksia tuotteiden rakenteen ja ravintoarvon kannalta edullisimmalla tavalla
- valmistaa sosemaisista ruokalajeista niin, että valmistetut ateriakokonaisuudet ovat ravitsemukselliselta laadultaan täysipainoisia
- valmistaa nestemäiseen ruokavaliioon soveltuvia ruokalajeja ja ateriakokonaisuuksia niin, että ne vastaavat ravitsemukselliselta laadultaan asiakkaan tarpeita

Tutkinnon suorittaja valmistaa ruokalajeja ja aterioita, joiden energia- ja ravintoainetiheys on perusruokaa korkeampi.

Tutkinnon suorittaja tuntee vanhuksilla esiintyvien sairauksien vaikutukset ruokavalioon ja ottaa huomioon nämä sairaudet ja niiden yhdistelmät valmistaessaan houkuttelevia ja maittavia aterioita.

Tutkinnon suorittaja huolehtii valmistamansa tuotteet asiakkaalle toimipaikan käytäntöjen mukaan annostelemalla, jakamalla tai

- käyttää tarpeen mukaan hyväkseen kliinisiä ravintovalmisteita ja rikasteita
- huolehtii, että valmistetut ruokalajit ja ateriat ovat ulkonäöltään ja maultaan houkuttelevia ja nautittavia

Runsasenergisten aterioiden valmistus

- tiedostaa laitoshoidossa olevien vanhusten aliravitsemusriskin ja ottaa sen huomioon valmistamalla aterioita, joissa on annoksen kokoon nähden korkea ravintoainetiheys täydentämällä ruokalajeja rikasteilla tai kliinisillä erityisvalmisteilla
- huolehtii, että ateriat ovat ulkonäöltään ja maultaan houkuttelevia ja nautittavia

Vanhusasiakkaalle tyypillisten erityisruokavalioiden valmistus

- valmistaa ruokalajeja ja aterioita suolisto- ja aineenvaihduntasairauksista kärsiville asiakkaille
- ottaa huomioon ruokalajien valmistuksessa 2-tyypin diabeteksen yleisyyden asiakkaiden keskuudessa
- valmistaa asiakkaan tarpeiden mukaisesti erilaisten sairauksien aiheuttamien ruokavalioiden yhdistelmiä
- tuntee yleisimmät lääkehoidon ruoka-ainevalinnoille asettamat rajoitukset
- valmistaa ruokalajeja, jotka ovat ulkonäöllisesti houkuttelevia ja asiakkaalle maittavia sekä ravitsemuksellisesti laadukkaita

Ruokalajien annostelu, pakkaaminen ja lähettäminen

- jakaa, annostelee ja/tai pakkaa ruokalajit ja ateriat asiakkaille tai

pakkaamalla tuotteet tarjoilu- tai kuljetusastioihin tilausten mukaan.

Tutkinnon suorittaja on tiedostanut vanhusasiakkaat elintarvikehygienian kannalta riskiryhmänä ja työskentelee huolellisesti ja hygieenisesti. Hän huolehtii työpisteessään toimipaikan ohjeiden mukaan astiahuollosta, puhtaanapidosta ja omavalvonnasta.

Tutkinnon suorittaja toimii erityisruokavalioiden valmistuksessa asiakaslähtöisesti ja asiakkaan hyvinvointia edistäen. Hän opastaa hoitohenkilökuntaa asiakkaan laadukkaan ruokavalion toteutuksessa.

Tutkinnon suorittaja on työskentelyssään yhteistyökykyinen ja -haluinen

jakelupisteille toimipaikan annoskokoja noudattaen

- laittaa tuotteet tarjolle kauniisti ja houkuttelevasti
- huolehtii tuotteiden mukaan tarvittavat tiedot tuotteen koostumuksesta ja soveltuvuudesta

Työskentelyhygienia

- noudattaa työskentelyssään elintarvikehygienian määräyksiä ja toimipaikan ohjeita
- huolehtii riskiryhmään kuuluvien asiakkaiden turvallisuudesta omalla työskentelyhygieniallaan
- huolehtii raaka-aineiden ja ruokatuotteiden asianmukaisesta pakkaamisesta ja säilytyksestä niin, että välttyään ristikontaminaatioilta
- vastaa oman työpisteensä astiahuollosta ja puhtaanapidosta
- toteuttaa toimipaikan omavalvontaa

Asiakaspalvelu

- on sisäistänyt oman roolinsa asiakkaan hyvinvoinnin edistäjänä, huomioi työssään asiakkaat yksilöinä ja pyrkii vastaamaan heidän tarpeisiinsa ja toiveisiinsa
- pyrkii omalla toiminnallaan lisäämään pitkäaikaishoidossa olevien asiakkaiden hyvinvointia ja mielialaa
- hankkii ja ottaa vastaan palautetta sekä hyödyntää saamaansa palautetta oman työnsä kehittämisessä
- toimii luontevasti asiakaspalvelutilanteessa ja esittelee asiakkaalle ja hoitohenkilökunnalle valmistamiaan tuotteita sekä ohjaa heitä ruokavalion kokoamisessa ja tuotevalinnoissa

Yhteistyötaidot

- huolehtii työyhteisön sisäisestä

työyhteisön sisällä ja hoitohenkilöstön kanssa. Hän toimii työyhteisön jäsenenä luotettavasti ja on toiminnassaan joustava.

Tutkinnon suorittaja käyttää alan ohjelmistoa hyväkseen suunnitellessaan ravitsemuksellisesti laadukkaita ruokalajeja ja aterioita.

Tutkinnon suorittaja käyttää työpaikkansa materiaalia ja ohjeita sekä alan lähdekirjallisuutta hyväkseen ja tarkastaa tarvittaessa tiedon niistä. Hän seuraa aktiivisesti alan tapahtumia, tiedotusvälineitä ja käyttää hyväkseen monipuolisia lähteitä. Hänellä on valmiudet hakea lisätietoa uusissa tilanteissa sähköisistä ja kirjallisista lähteistä tai toimipaikan sidosryhmiä hyödyntäen.

Tutkinnon suorittajalla on realistinen käsitys omasta osaamisestaan sekä toiminnastaan työyhteisön jäsenenä. Hän toimii aktiivisesti kehittyäkseen ammatillisesti ja kykenee vastaamaan uusiin haasteisiin.

tiedonkulusta vuorojen välillä

- toimii yhteistyössä hoitohenkilökunnan kanssa ja opastaa heitä ruokien annostelussa sekä asiakkaiden tarvitsemien erityisruokavalioiden tilaamisessa ja tarjoilussa

Tietotekniikan hyväksikäyttö

- hyödyntää alan ohjelmistoa aterioiden ravitsemuksellisen laadun varmistuksessa mm. varmistaessaan aterioiden riittävän energiapitoisuuden
- tekee laskelmien perusteella johtopäätöksiä ateriakokonaisuuden laadusta ja tekee tarvittavia korjauksia, jotta saa kokonaisuudesta ravitsemussuositusten mukaisen
- käyttää tietotekniikkaa hyväkseen tiedonhankinnassa ja oman osaamisensa kehittämisessä

Tiedonhankinta

- on aktiivinen seurattessaan alalla tapahtuvaa kehitystä ja uusinta tietoa
- käyttää apunaan toimipaikan ohjeita ja materiaaleja sekä lähdekirjallisuutta
- ottaa aktiivisesti selvää ruokaineisiin ja ruokavaliioihin liittyvistä tekijöistä ja kommunikoi asiakkaiden sekä toimipaikan sidosryhmien kanssa ruokavalioiden ja ruokaineista
- käyttää tarvittaessa asiantuntijoita sekä kysyy ja selvittää epäselvät asiat

Oman työn arviointi ja kehittäminen

- arvostaa työtään ja ymmärtää sen olevan tärkeä osa asiakkaan elämänlaadun ja terveyden ylläpitoa
- arvioi realistisesti omaa osaamistaan sekä työyhteisön toimintaa ja omaa rooliaan siinä

	<ul style="list-style-type: none"> • toimii aktiivisesti oman ammattitaitonsa ylläpitämiseksi ja kehittää osaamistaan seuraamalla alalla tapahtuvaa kehitystä sekä hankkimalla uusinta tietoa • on valmis uusiin haasteisiin ja pystyy tarpeen vaatiessa tietoa hankkimalla laajentamaan osaamistaan
--	--

c) Ammattitaidon osoittamistavat

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

Hygieniaosaamisasetuksen mukainen osaaminen sisältyy tämän tutkinnon osan vaatimuksiin.

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

7 § Sairaalan erityisruokavaliopalvelut

a) Ammattitaitovaatimukset	b) Arvioinnin kohteet ja kriteerit
<p>Tutkinnon suorittaja hallitsee omassa toimintaympäristössään kokin työtehtävät sujuvasti ja ammattitaitoisesti.</p> <p>Tutkinnon suorittaja tuntee sairaalan ruokavaliosuosituksen ja on maksanut erityisruokavalioiden merkityksen osana potilaan hoitoa.</p>	<p>Kokin työtaidot</p> <ul style="list-style-type: none"> • Osaaminen kokin työtehtävissä vastaa toimintaympäristön mukaan suurtalous- tai ravintolakokin tutkinnon ammattitaitovaatimuksia. <p>Sairaalan toimintaperiaatteen ja asiakkaiden erityistarpeiden huomioiminen oman työn suunnittelussa</p> <ul style="list-style-type: none"> • tuntee sairaalan ruokavaliosuosituksen ja huomioi ne suunnittelussaan valmistettavia ruokalajeja ja aterioita • ottaa suunnittelussaan huomioon erityyppisten potilaiden tarvitsemat annoskoot • pyrkii ruokalajeja ja aterioita suunnitellessaan huomioimaan

Tutkinnon suorittaja tuntee ruoanvalmistuksessa käytettävät perus- ja erityiselintarvikkeet ja osaa hyödyntää niiden ravintosisältöjä erityisruokavalioiden toteutuksessa. Hän osaa lukea ja tulkita valmistuotteiden tuoteselosteita. Tarpeen mukaan hän osaa käyttää hyödykseen myös klinisiä ravintovalmisteita.

Tutkinnon suorittaja työskentelee toimipaikan työrytmin mukaisesti ja organisoii oman työnsä useiden erilaisten erityisruokavaliot tuotteiden

ruoan houkuttelevuuden muuten huonon ruokahalun omaaville potilaille

- ottaa huomioon suunnittelussaan pitkäaikaispotilaiden erityistarpeet

Raaka-aineiden ja elintarvikkeiden käyttö

- tuntee toimipaikassa käytettävät raaka-aineet ja käsittelee niitä tuoteryhmäkohtaista hygieniää noudattaen huomioiden sairaalan toimintaympäristön asettamat erityisvaatimukset
- tietää ravitsemuksen kannalta merkittävien ravintoaineiden lähteet ja osaa hyödyntää niitä korvaavina tuotteina erityisruokavalioiden
- tuntee toimipaikassa käytettävien puolivalmisteiden ja valmis- tuotteiden koostumuksen ja osaa tulkita niiden soveltuvuutta erityisruokavalioiden
- lukee huolellisesti tuoteselosteen tiedot ja hankkii tarvittaessa täydentävät tiedot
- tuntee erityisruokavalioiden valmistukseen soveltuvat erityisraaka-aineet ja osaa käyttää niitä tarkoituksenmukaisesti hyväkseen rikastuttamaan ja monipuolistuttamaan erityisruokavalioiden
- huomioi tuotteiden säilyvyyden sekä käsittelyn vaikutuksen tuotteiden hygieenisyyden ja erityisruokavalioiden kannalta tärkeään puhtauteen
- tuntee ja käyttää hyväkseen sairaalassa käytössä olevat lisäravinteet ja kliiniset ravintovalmisteet

Oman työn suunnittelu ja ajoitus

- suunnittelee erityisruokavalioiden valmistuksen osastojen tilausten mukaisesti niin, että tuotteet

valmistuksessa sujuvaksi ja joutuisaksi. Hän osaa laskea valmistettavat tuotemäärät asiakkaiden tarpeiden mukaan toimipaikan annoskokoja noudattaen niin, ettei hävikkiä synny.

Tutkinnon suorittaja pystyy paineenkin alla keskittymään tarkkuutta ja huolellisuutta vaativien yhdistelmäruokavalioiden itsenäiseen suunnitteluun ja valmistamiseen.

valmistuvat ajallaan eivätkä suotta seiso lämpiminä

- suunnittelee valmistettavat tuotteet tarkoituksenmukaisesti hyödyntäen peruslistan tuotteita sekä yhdistellen erityisruokavalioiden valmistusta tarkoituksenmukaisesti ja kustannustehokkaasti ravitsemuksellisen laadun kärsimättä
- mukautuu työssään muuttuviin tilanteisiin
- kykenee työskennellessään hallitsemaan useita samanaikaisia työtehtäviä
- arvioi tai laskee valmistettavien ruokalajien ja aterioiden määrän toimipaikan annoskokojen mukaan välttämättä hävikkiä
- huomioi suunnittelussaan vuodenaikat, kausiraaka-aineet, juhlapyhät ja muut erityistilanteet

Sairaalaruokavalioiden tunteminen ja valmistus

- valmistaa omatoimisesti ja sairaalan ohjeiden mukaisesti perusruoasta muokaten osastojen tilausten mukaisia ruokalajeja ja aterioita, kuten
 - * 1 ja 2 tyyppin diabeetikoille sopivia aterioita
 - * rakennemuunnettuja aterioita (esim. pehmeä, sosemainen, sosemainen sileä, neste-mäinen)
 - * veren rasva-arvoja alentavia ruokavaliota
 - * vähäsuolaisia ja suolattomia ruokavaliota
 - * kasvisruokavaliota
 - * ruoansulatuskanavan ja aineenvaihdunnan sairauksiin liittyviä ruokavaliota (kuten vähälaktoosinen, laktoositon, gluteiiniton, sappi, proteiinirajoitteinen,

Tutkinnon suorittaja toimii hajaute-
tussa tai keskitetyssä jakelujärjestel-
mässä toimipaikan koodien ja lyhen-
teiden mukaisesti ja annostelee ja
pakkaa tilatut tuotteet oikein ja
luotettavasti.

- dialyysi, vähäpuriininen,
ruoansulatuskanavan
tulehdukset ja -leikkaukset)
- * ruoka-aineallergioihin liittyviä
ruokavalioita
(kuten lehmänmaitoallergia,
yksilölliset allergiat ja yli-
herkkyydet)
 - * ravitsemushoidon tehostamiseen
liittyviä ruokavalioita
(kuten runsasenerginen, syöpä,
leikkauksen jälkeiset
ravitsemustarpeet)
 - * tarvittaessa tutkimusruokavalioita
(esim. vähäjätteen, kirikkaat
liemet ja moma, hiaa, feca,
hop)
- valmistaa erilaisten erityisruoka-
valioiden yhdistelmiä niin että
hoidolliset ja ravitsemukselliset
tavoitteet toteutuvat
 - tuntee yleisimmät lääkehoidon
ruoka-ainevalinnoille asettamat
rajoitukset
 - valmistaa tarpeen vaatiessa lähde-
kirjallisuutta ja sidosryhmiä hyödyn-
täen ruokalajeja ruokavalioille, joita
ei ole ennen kohdannut
 - tarkastaa valmistamiensa tuotteiden
maun ja käyttää monipuolisia
keinoja saadakseen rajoituksista
huolimatta ruokalajeista maukkaita

Ruokalajien annostelu, pakkaaminen ja lähettäminen

- tuntee sairaalan ruokatilauksissa
käytetyt koodit ja lyhenteet ja pakkaa
tai annostelee tilatut ruoat niiden
mukaan
- huomioi pakatessaan tai annostel-
lessaan toimipaikassa käytetyt
annoskoot ja hajautetussa jakelussa
mahdollisen kuljetus ja annostelu-
hävikin
- annostelee tai pakkaa ateriat siististi

Tutkinnon suorittaja toimii oma-valvontalainperusteiden mukaisesti. Hän ymmärtää työssään ristikontaminaatioiden vaarat ja toimii aina niin, ettei potilaalle aiheudu terveydellistä riskiä.

Tutkinnon suorittaja toimii yhteistyössä asiakkaan sekä muiden sidosryhmien kanssa edistämällä hyvää yhteistyötä ja oikeaa tiedon saantia.

Tutkinnon suorittaja käyttää työpaikkansa materiaalia ja ohjeita sekä alan lähdekirjallisuutta hyväkseen ja tarkastaa tarvittaessa tiedon niistä. Hän seuraa aktiivisesti alan tapahtumia, tiedotusvälineitä ja käyttää hyväkseen monipuolisia lähteitä. Hänellä on valmiudet hakea lisätietoa uusissa tilanteissa sähköisistä ja kirjallisista lähteistä tai toimipaikan sidosryhmiä hyödyntäen.

- huolehtii tuotteiden mukaan tarvittavat tiedot tuotteen koostuksesta ja soveltuvuudesta

Työskentelyhygieniä

- noudattaa työskentelyssään elintarvikehygienian määräyksiä ja toimipaikan ohjeita ottaen huomioon sairaalan asiakaskunnan erityisvaatimukset riskiryhmänä
- huolehtii riskiryhmään kuuluvien asiakkaiden turvallisuudesta omalla työskentelyhygieniallaan
- huolehtii raaka-aineiden ja ruokatuotteiden asianmukaisesta pakkaamisesta ja säilytyksestä niin, että välttyään ristikontaminaatioilta
- vastaa oman työpisteensä astiahuollosta ja puhtaanapidosta
- toteuttaa toimipaikan omavalvontaa

Asiakaspalvelu ja yhteistyökyky

- asennoituu työhönsä asiakaspalvelutyönä ja huomioi asiakkaiden tarpeet omassa työssään
- toimii aktiivisessa yhteistyössä osastojen henkilöstön kanssa

Tiedonhankinta

- on aktiivinen seurattessaan alalla tapahtuvaa kehitystä ja uusinta tietoa
- käyttää apunaan toimipaikan ohjeita ja materiaaleja sekä lähdekirjallisuutta
- ottaa aktiivisesti selvää ruoka-aineisiin ja ruokavalioihin liittyvistä tekijöistä ja kommunikoi asiakkaiden sekä toimipaikan sidosryhmien kanssa ruokavalioista ja ruoka-aineista
- hakee uuden ruokavalioitilauksen tullessa tarvitsemansa tiedon lähdekirjallisuudesta
- käyttää tarvittaessa asiantuntijoita

Tutkinnon suorittaja hallitsee tietotekniikan pystyen soveltamaan sen suomia mahdollisuuksia käytännön päivittäisessä toiminnassa.

Tutkinnon suorittajalla on realistinen käsitys omasta osaamisestaan sekä toiminnastaan työyhteisön jäsenenä. Hän toimii aktiivisesti kehittyäkseen ammatillisesti ja kykenee vastaamaan uusiin haasteisiin.

sekä kysyy ja varmistaa epäselvät asiat

Tietotekniikan hyväksikäyttö

- hyödyntää alan ohjelmistoa aterioiden ravitsemuksellisen laadun varmistuksessa
- tekee laskelmien perusteella johtopäätöksiä ateriakokonaisuuden laadusta ja tekee tarvittavia korjauksia jotta saa kokonaisuudesta ravitsemussuosituksen mukaisen
- käyttää tietotekniikkaa hyväkseen tiedonhankinnassa ja oman osaamisensa kehittämisessä
- osaa ottaa toimipaikan käyttämästä tilausjärjestelmästä erityisruokavalioiden valmistuksessa tarvitsemansa tiedot

Oman työn arviointi ja kehittäminen

- arvostaa työtään ja ymmärtää sen olevan tärkeä osa potilaan tarvitsemää hoitoa
- arvioi realistisesti omaa osaamistaan sekä työyhteisön toimintaa ja omaa rooliaan siinä
- toimii aktiivisesti oman ammattitaitonsa ylläpitämiseksi ja kehittää osaamistaan seuraamalla alalla tapahtuvaa kehitystä sekä hankkimalla uusinta tietoa
- on valmis uusiin haasteisiin ja pystyy tarpeen vaatiessa tietoa hankkimalla laajentamaan osaamistaan

c) Ammattitaidon osoittamistavat

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

Hygieniaoasamisasetuksen mukainen osaaminen sisältyy tämän tutkinnon osan vaatimuksiin.

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

a) Ammattitaitovaatimukset	b) Arvioinnin kohteet ja kriteerit
<p>Tutkinnon suorittaja tietää majoitus- ja ravitsemisalan tarjoamat mahdollisuudet yritystoiminnan käynnistämiseen.</p> <p>Tutkinnon suorittaja tietää yritystoiminnan peruskäsitteet ja erilaiset yritysmuodot. Hän tietää, mitä tekijöitä on huomioitava yritystoimintaa suunniteltaessa ja arvioi omia edellytyksiään ja mahdollisuuksiaan toimia yrittäjänä.</p> <p>Tutkinnon suorittaja ymmärtää ja pystyy arvioimaan erilaisten yritysten toimintaa omasta näkökulmastaan mahdollisena tulevana yrittäjänä. Hän pitää terveen liiketoiminnan periaatteita, asiakaslähtöisyyttä, laatua, markkinointia ja kustannustietoisuutta tärkeinä kilpailukeinoina omassa yrityksessään.</p>	<p>Asiakaslähtöinen yrittäjyys</p> <ul style="list-style-type: none"> tietää erilaiset majoitus- ja ravitsemispalveluiden tuottamistavat (esimerkiksi kansainväliset ja kansalliset ketjut, yksityiset yritykset, alihankkijat) tietää alalla tapahtuneet ja tapahtuvat muutokset ja niiden vaikutuksia tulevaisuuteen tuntee oman alueensa majoitus- ja ravitsemisalan yritysten toimintamahdollisuudet ja arvioi yritystoiminnan käynnistämisen mahdollisuuksia ja riskejä osoittaa asiakaslähtöisyyttä kaikissa toiminnoissaan <p>Yritystoiminnan peruskäsitteiden ymmärtäminen</p> <ul style="list-style-type: none"> tietää yritystoiminnan peruskäsitteet (esimerkiksi toiminta-ajatus, liikeidea, liiketoimintasuunnitelma) tietää erilaiset yritysmuodot ja niiden erot tietää yrityksen perustamiseen liittyvät toimenpiteet ja tietää, mistä saa lisätietoa arvostaa omaa ammattitaitoa ja osaa tuoda sen esille arvioi omia ominaisuuksiaan, valmiuksiaan ja resurssejaan toimia yrittäjänä <p>Yritystoiminnan peruskäsitteiden soveltaminen</p> <ul style="list-style-type: none"> suunnittelee tai tuntee yrityksen toiminnan ja tavoitteet (esimerkiksi taustat, yritysmuoto, organisaatio, liikeidea, toiminta-ajatus, rahoitusmuoto, kustannusrakenne, budjetti) tunnistaa yrityksen asiakassegmentit tunnistaa yrityksen palveluprosessin ja eri markkinointikeinot

<p>Tutkinnon suorittaja arvioi kokonaisvaltaisesti omia mahdollisuuksiaan toimia yrittäjänä.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • ymmärtää yrityksen luotettavuuden merkityksen asiakassuhteen kehittämisessä • osaa arvioida yrityksen todellisia kilpailukeinoja nyt ja tulevaisuudessa (esimerkiksi hinta, laatu, ammattitaitoisuus, palvelu, luotettavuus) • tietää alalla käytettäviä tunnuslukuja • tietää mitä kannattava toiminta on ja tuntee keinot vaikuttaa yrityksen kannattavuuteen • osaa hankkia tarvittaessa yrityksen perustamisesta ja toiminnan eri vaiheissa tarvitsemaansa tietoa ja asiantuntijapalveluita <p>Oman työn arviointi</p> <ul style="list-style-type: none"> • osaa arvioida työtään mahdollisena yrittäjänä asiakkaan näkökulmasta • osaa hyödyntää saamiaan kokemuksia yrittäjyyden näkökulmasta
--	--

c) Ammattitaidon osoittamistavat

Dieetikokin erikoisammattitutkintoon on mahdollista pakollisten ja valinnaisten osien lisäksi liittää vapaasti valittavana osana tutkinnon osa Yrittäjyys majoitus- ja ravitsemisalalla. Yrittäjyysosan suorittamisessa keskeistä on yrittäjyys ja yritystoiminnan ymmärtäminen. Tutkinnon suorittajan on välitettävä kuva itsestään mahdollisena yrittäjänä ja ymmärrettävä yrityksen ja organisaation toiminta yritystoiminnan näkökulmasta. Tutkinnon osassa vaadittavan ammattitaidon arvioinnissa keskeistä on tutkinnon suorittajan kyky arvioida omia valmiuksiaan yrittäjänä, jolloin arviointivälineinä voidaan käyttää keskusteluja yrittäjyyden asiantuntijoiden kanssa. Näytön laajuus ja kesto määräytyvät tutkinnon suorittajan henkilökohtaisen näyttösuunnitelman mukaan.

Dieetikokkin työn kuvaus

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

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

Dieetikokkin työssä korostuu itsenäinen tiedonhankinta- sekä ongelmanratkaisukyky. Dieetikokki kantaa työssään omalta osaltaan vastuuta asiakkaan terveydestä ja hyvinvoinnista, siksi työssä korostuu asiakaslähtöinen suunnittelu, huolellisuus sekä oikean tiedon välittäminen asiakkaalle. Dieetikokki hallitsee toimintaympäristönsä erityisruokavaliot ja osaa hankkia tarvitsemansa tiedot uusista ruokavalioista. Hän toimii tehokkaasti ja turvallisesti myös kiireen ja paineen alaisena.

Ammatin hallinta vaatii jatkuvaa alan kehityksen seurantaa ja uuden tiedon aktiivista haltuunottoa.

Näyttöympäristöjen kuvaus

Nuorten ja lasten ruokapalvelut

Näyttöympäristönä voivat toimia varuskunnat, koulut, päiväkodit tai muut nuorten ja lasten ruokailusta huolehtivat valmistuskeittiöt, joissa valmistetaan omaan ja/tai palvelukeittiöiden asiakkaille erilaisia allergia- ja erityisruokavalioita, kuten maito-, vilja- ja moniallergisten ruokavalioita, laktoosittomia ja gluteenittomia ruokavalioita sekä kasvisruokavalioita. Näyttöympäristönä toimivassa keittiössä erityisruokavalioita valmistetaan niihin keskittyvässä työvuorossa.

Ravintolan ruokapalvelut

Näyttöympäristönä voi toimia á la carte-, edustus- tai tilausravintola, kylpylä tai vastaava, joissa valmistetaan asiakkaiden tilausten mukaisia erityisruokavalioannoksia monipuolisesti ja säännöllisesti vaihtelevalle asiakaskunnalle. Näyttöympäristönä toimivassa ravintolassa erityisruokavalioiden valmistukseen käytetään riittävästi työaikaa.

Henkilöstöravintolan ruokapalvelut

Näyttöympäristönä voi toimia henkilöstö- tai opiskelijaravintola tai vastaava, jossa valmistetaan vakitukselle ja vaihtuvalle asiakaskunnalle toistuvasti peruslistaan pohjautuvia erityisruokavalioaterioita ja vitriinituotteita asiakkaiden tarpeiden mukaisesti. Näyttöympäristönä toimivassa henkilöstöravintolassa erityisruokavalioiden valmistukseen käytetään riittävästi työaikaa.

Hoitolaitoksen ruokapalvelut

Näyttöympäristönä voi toimia vanhusten hoitolaitos tai sairaala, jossa valmistetaan monipuolisesti rakennemuutettuja ruokalajeja ja monipuolisesti erilaisia hoitolaitokselle tyypillisiä erityisruokavalioita. Näyttöympäristönä toimivassa keittiössä erityisruokavalioita valmistetaan niihin keskittyvässä työvuorossa.