

# Dieetikokkin erikoisammattitutkinto

Dieetikokki hallitsee kokin ammatin. Hän pystyy toimimaan itsenäisesti ja vastuullisesti erilaisia ruoka- ja ateriapalveluita tuottavissa valmistuskeittiöissä erityisruokavalioiden valmistukseen painottuvissa työtehtävissä. Työ vaatii toimipaikan kokonaisvaltaisen palvelutehtävän ymmärtämistä sekä ravitsemus- ja erityisruokavaliotiedon hallitsemista ja soveltamista työhön. Dieetikokki työskentelee hygieniamääräysten mukaisesti sekä taloudellisesti, kantaa työssään vastuun asiakkaan terveydestä ja hyvinvoinnista. Työssä korostuvat itsenäinen tiedonhankinta uusista ruokavalioidista, asiakaslähtöinen erityisruokavalioterioiden suunnittelu ja toteutus.

## Pakolliset tutkinnon osat:

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

## Valinnaiset tutkinnon osat, valitaan kaksi:

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

## Vapaasti valittava tutkinnon osa:

Yrittäjyys majoitus- ja ravitsemisalalla

## Koulutusaika

**Aloitus sopimuksen mukaan.**

Koulutus- ja tutkinnon suoritus-aika on yksilöllinen – koulutusaikaan vaikuttaa aikaisemmin hankittu osaamisesi.

## Koulutuspaikka

Etelä-Savon ammattiopisto  
Otavankatu 4, Mikkeli

## Hakeutuminen

Tutkinnon suorittamiseen ja tutkintoon valmistavaan koulutukseen hakeudutaan palauttamalla liitteenä oleva hakemus oppilaitokseen. Koulutukseen voi hakeutua myös www-sivujemme kautta

[www.esedu.fi/hakemus](http://www.esedu.fi/hakemus)

## Koulutusmaksu

Koulutusmaksu on 180 €. Lisäksi opiskelija maksaa OPH:n tutkintomaksun 58 €.



[www.esedu.fi](http://www.esedu.fi)



Etelä-Savon ammattiopisto

PL 304, FI-50101 Mikkeli  
vaihde 015 221 5111  
etunimi.sukunimi@esedu.fi



### Kohderyhmä

Ammatillisen peruskoulutuksen ja/tai alan työkokemuksen omaava henkilöt, jotka haluavat suuntautua erityisruokavalioiden valmistukseen painottuviin työtehtäviin sekä henkilöt, jotka haluavat täydentää tai syventää ammatillista erityisruokavalioiden valmistusosaamistaan eri osa-alueilla ja/tai suorittaa erikoisammattitutkinnon tai sen osia.

### Lähtötason kartoittaminen

Tutkinnon suorittamiseen valmentautuminen alkaa lähtötason kartoituksella, jonka pohjalta sinulle laaditaan henkilökohtaistamissuunnitelma. Henkilökohtaista suunnitelmaa laadittaessa aikaisempaa osaamistasi verrataan tutkintovaatimuksiin sekä käydään läpi mm. opiskelu- ja työtodistuksesi.

Mikäli osaamisen tunnistamisen perusteella todetaan, että sinulla on jo tutkinnossa tai sen osassa vaadittava ammattitaito, ohjataan sinut suoraan valmistautumaan tutkintotilaisuuttasi varten. Mikäli ilmenee, että sinun on täydennettävä ammattitaitoasi, ohjataan sinut osallistumaan valmistavaan koulutukseen.

### Valmistava koulutus

Valmistava koulutus muodostuu lähiopetuksesta, käytännön harjoituksista, itsenäisestä työskentelystä, oppimistehtävistä, ohjauksesta sekä työssäoppimisesta.

Työtehtävien lisäksi tutkinnon suorittamiseen liittyy tutkintotilaisuutta täydentäviä kirjallista valikoitua ja rajattua aineistoa: suunnittelu- ja raportointitehtäviä sekä perusteluja siitä, mihin arvioinnin kohteisiin niillä viitataan.

### Ohjaus

Saat henkilökohtaista ohjausta ja pienryhmäohjausta sekä valmennusta tutkinnon suorittamiseen ja opiskelun suunnitteluun. Tarvittaessa sinulla on mahdollisuus saada myös lisäopetusta ja -ohjausta.

[www.esedu.fi](http://www.esedu.fi)



Etelä-Savon ammattiopisto

PL 304, FI-50101 Mikkeli  
vaihde 015 221 5111  
etunimi.sukunimi@esedu.fi

### Työssä oppiminen

Työssä oppiminen on työpaikoilla tapahtuvaa tavoitteellista, ohjattua ja arvioitua opiskelua ja

oppimista. Henkilökohtaisessa opiskelusuunnitelmassasi sovitaan työssä oppimisen keskeiset tavoitteet ja laaditaan suunnitelma niiden saavuttamiseksi. Opiskelijat hankkivat pääsääntöisesti työpaikan itse - työssä oppiminen voi tapahtua myös omalla työpaikallasi.

### Tutkintotilaisuus

Tutkintotilaisuus rakentuu henkilökohtaisen tutkintotilaisuuden suunnitelmasta, ammattitaidon osoittamisesta sovitussa työpaikassa ja arvioinnista.

Henkilökohtaisessa tutkintotilaisuuden suunnitelmassa varmennetaan, miten osoitat ammattitaitosi, niin että se voidaan todeta tutkinnon ammattitaitovaatimusten ja kriteereiden mukaisesti. Tutkintotilaisuudet toteutetaan ammatin tyypillisissä työtehtävissä. Työtehtävien lisäksi voit koota tutkintotilaisuutta täydentävää tarkoin valikoitua ja rajattua aineistoa sekä perusteluja siitä, mihin arvioinnin kohteisiin niillä viitataan.

Arviointi tapahtuu arviointikeskustelussa, jonka sisältö koostuu itsearvioinnista, työnantajatahon, työntekijätahon sekä opetusalan arvioijan antamista arvioinneista.

### Ammattitutkintostipendi

Tutkinnon suoritettuasi sinulla on mahdollisuus hakea Koulutusrahaston ammattitutkintostipendiä.

Lisätietoja [www.koulutusrahasto.fi](http://www.koulutusrahasto.fi).

### Lisätietoja

Raija Pöyry, puh. 044 711 5442,  
[raija.poyry@esedu.fi](mailto:raija.poyry@esedu.fi)



## HAKEMUS

### HAETTAVA KOULUTUS / TUTKINTO ALOITUS

--	--

### HENKILÖTIEDOT

Sukunimi	Etunimi
Henkilötunnus	Puhelin koti/työ
Katuosoite	S-postiosoite
Postinumero	Postitoimipaikka

### KOULUTUS JA TYÖKOKEMUS

Ammatti	Työnantaja
---------	------------

- Kansa-/peruskoulu
  Ylioppilas
  Lukion oppimäärä suoritettu, ei yo-tutkintoa

### Ammatillinen koulutus

### Alan aikaisempi työkokemus

### Perustelu koulutukseen hakeutumiselle

- Haluan suorittaa tutkinnon ilman valmistavaan koulutukseen osallistumista

[www.esedu.fi](http://www.esedu.fi)



**Etelä-Savon ammattiopisto**

PL 304, FI-50101 Mikkeli  
vaihde 015 221 5111  
etunimi.sukunimi@esedu.fi

Vakuutan yllämainitut tiedot oikeiksi

Päiväys \_\_\_\_ / \_\_\_\_ 20\_\_

Allekirjoitus \_\_\_\_\_

