

# Ikääntyneiden erityisruokavalioiden toteuttaminen

## 17.8.-15.12.2022

Asiantuntijoiden johdolla perehdytään vuonna 2020 uudistuneeseen ikääntyneiden ruokasuositukseen Vireyttä seniorivuosiin ja syvennetään dieettikokin osaamista tämän kohderyhmän palveluissa.

Koulutus soveltuu keittiöalan ammattilaisille, joilla on vahva työkokemus ja aiempia opintoja alalta. Opiskelijan työpaikalla pitää olla käytössä tuotannonohjausjärjestelmä.

### Sisältö ja toteutus

Koulutuksen yhteydessä suoritetaan erityisruokavaliopalveluiden erikoisammattitutkinnon valinnainen tutkinnon osa [ikäntyneiden erityisruokavalioiden toteuttaminen](#). Ammattitaito osoitetaan alan todellisissa työtehtävissä.

Koulutus kestää opiskelijan aiemmista opinnoista sekä työ- tai oppisopimuspaikasta ja -ajasta riippuen noin puoli vuotta. Lähiopetusillat toteutetaan klo 16.00-19.45:

- 17.8. Koulutuksen aloitus
- 24.8. Diabetes
- 31.8. Fodmap-ruokavalio
- 7.9. Ruoansulatus ja aineenvaihdunta sekä luomu, itsenäisesti opiskellen
- 21.9. Kustannuslaskenta
- 28.9. Ketogeeninen ruokavalio ja sappi- ja kihtiruokavaliot
- 12.10. Ikääntyneiden ravitseminen
- 26.10. Ikääntyneiden ravitseminen
- 2.11. Rakennemuutetut ruokavaliot keittiössä
- 9.11. Ryhmänohjaus
- 16.11. Ikääntyneiden ravitseminen ja tehostaminen keittiössä
- 30.11. Maksa- ja munuaissairaudet sekä verenohennuslääkettä käyttävän ruokavalio
- 15.12. Tutkimus- ja leikkausruokavaliot sekä psykiatriset ja muut sairaalan erityisruokavaliot



### Hinta

Omaehtoisien koulutuksen hinta on 150 euroa. Opinnot eivät ole päätoimisia, joten ne eivät oikeuta opintososiaaliin etuuksiin. Oppisopimuskoulutus on opiskelijalle maksutonta.

### Missä?

Turun ammatti-instituutti, Lemminkäisenkatu 18 D, Turku

### Hakeutuminen koulutukseen

**Hakeutuminen 29.5.2022 mennessä.** Koulutukseen hakeudutaan täyttämällä sähköinen hakulomake osoitteessa [www.turkuai.fi/jatkuvahaku](http://www.turkuai.fi/jatkuvahaku). Koulutukseen osallistuminen vaatii alan työpaikkaa todellisissa dieettikokin työtehtävissä, jossa tutkinnossa vaadittu osaaminen voidaan osoittaa. Koulutukseen voi osallistua omaehtoisesti tai oppisopimuksella. Kaikkiin hakijoihin ollaan yhteydessä kesäkuussa 2022. Oppisopimukset voidaan solmia sen jälkeen.

### Lisätietoja koulutuksesta

Opettaja Lea Veijalainen, puh. 040 124 5288 tai [lea.veijalainen@turku.fi](mailto:lea.veijalainen@turku.fi)  
Opinto-ohjaaja Maria Kallio, puh. 044 907 3945 tai [maria.kallio@turku.fi](mailto:maria.kallio@turku.fi)