



Erityisruokavalioiden ja ravitsemuksen asiantuntijaksi

Hanki asiantuntijuus ja osaaminen erityisruokavalioiden suunnittelusta ja toteutuksesta.

1.5.-29.11.2024 (oppisopimus)

Koulutus sisältää lähi- ja etäopetusta sekä itsenäistä opiskelua. Näytön suoritat omalla työpaikallasi. Koulutus toteutetaan oppisopimuksella, jolloin se on sekä sinulle että työnantajallesi maksutonta.

Opintojen aikataulu

Opintoihin kuuluu kaksi lähipäivää, muu opetus on etäopetusta (Teams). Lähiopetus järjestetään Oulun Palvelualan Opistolla (Teuvo Pakkalan katu 15). Etäopetus on klo 12-16.

7.5.2024 Teams

- Orientaatio, ravitsemussuositukset

20.5.2024 Teams

- Ravitsemussuositukset
- Erikoisraaka-aineet

4.-5.6.2024 Lähiopetus, OPAO klo 9-15

- Erikoisraaka-aineet
- Vegaani ruokavalio käytännössä

13.8.2024 Teams

- Tavallisimmat erityisruokavaliot

10.9.2024 Teams

- Ruoansulatus ja aineenvaihdunta

1.10.2024 Teams

- Erityisruokavalioiden järkevä yhdistäminen

15.10.2024 Teams

- Tuotannonohjaus (Jamix)

4.11.2024 Teams

- Tuoteturvallisuus
- Näytön suunnittelu

Osatutkintokoulutuksessa suoritetaan erityisruokavaliopalvelujen erikoisammattitutkinnosta Erityisruokavalioiden toteuttaminen ammattikeittiössä -tutkinnon osa (50 osp). Hyväksytystä suorituksesta saat osatutkintotodistuksen.

HAKU: opao.fi -> Hae opiskelemaan -> Ravintola- ja catering-ala

Kerromme mielellämme lisää tästä koulutuksesta sekä muista koulutuksistamme.
Tuula Kosamo, p. 050 917 1464. tuula.kosamo@opao.fi
Anne-Mari Pirinen, p. 044 737 2013, anne-mari.pirinen@opao.fi (oppisopimus)