

Valtion ravitsemusneuvottelukunnan terveiset Ravitsemushoitosuositus – mitä jatkossa?

Satu Jyväkorpi

7.11.2024



Ravitsemushoitosuosituksen jalkauttamishanke

- Verkkokoulutus on nyt valmistunut:
- löytyy sivuilta:
<https://avoinkoulutus.ruokavirasto.fi/login/index.php>
- Verkkoalustalle täytyy rekisteröityä
- Koulutusta kehitetään ja täydennetään syksyn ja ensi kevään aikana.
- Tulossa mm. lisää videoita yms.
- Verkkokoulutuksesta tiedotetaan alueita.

- Verkkokoulutus sisältää
- Yhteisen esittelyosuuden
- Moduuleita :
 - 1) hoitajille
 - 2) lääkäreille
 - 3) ruokapalvelun työntekijöille
 - 4) ravitsemusterveyden edistäjille ja päättävässä asemassa oleville
 - 5) Tulossa: lasten kanssa työskenteleville



VIERAILIJA

Osalle kursseista ei vaadita kirjautumista. Saat ilmoituksen, jos kurssi vaatii kirjautumisen.

[Kirjaudu vierailijana](#)

REKISTERÖIDY

Jos haluat päästä kirjautumista vaativille kursseille, luo itsellesi käyttäjätunnus ja salasana.




Joillekin kursseille vaaditaan erikseen ensikirjautumisella kurssiavain, jonka saat kurssin opettajalta.

1. Klikkaa alareunan painiketta Luo uusi käyttäjätunnus.
2. Täytä avautuva lomake, ja kerro mihin käyttäjäryhmään kuulut.
3. Saat antamaasi sähköpostiin vahvistusviestin. Jos et saa viestiä, tarkasta roskapostilaatikko.
4. Klikkaa vahvistusviestin linkkiä.



RUOKAVIRASTO
Livsmedelsverket • Finnish Food Authority

 Suomi (fi) 

	<input type="text" value="Käyttäjätunnus tai sähköpostiosoite"/>	
	<input type="password" value="Salasana"/>	
<p>Kirjaudu</p>		

[Unohditko käyttäjätunnuksesi tai salasanasi?](#)

▼ Hoito- ja hoivatyöntekijöille keskeistä ravitsemushoitosuosituksen sisältöä

Tervetuloa hoito- ja hoivatyöntekijöiden moduuliin.

Kurssin keskeistä sisältöä on

- Ravitsemushoitoprosessiin perehtyminen
- Ruokailun toteuttaminen sairaalassa
- Ravitsemusohjaus sairaalassa
- Potilaan suuhygienia

Kurssin tavoitteena on

- Osaat arvioida potilaan ravitsemustilaa
- Osaat ennakoida potilaan ravitsemusongelmia ja ehkäistä vajaaravitsemusta
- Osaat toteuttaa ravitsemushoitoa
- Osaat huolehtia autettavan potilaan suuhygieniasta

▼ Ruokapalvelutyöntekijöille keskeistä sisältöä

Tervetuloa ruokapalvelutyöntekijöiden moduuliin.

Kurssin keskeistä sisältöä on

- Elintarvikkeiden hankinta
- Ruokalistasuunnittelu
- Tarjottavan ruoan laatuvaatimukset
- Terveyttä edistävän sairaalaruoan periaatteet
- Rakennemuutetut ruokavaliot
- Tehostettu ruokavalio
- Palautteen hankkiminen

Kiitos!