

Puhtaus- ja kiinteistöpalvelualan ammattitutkinto 150 osp, toimitilahuoltaja AT tutkinnon osat

1. Asiakslähtöisten puhtauspalveluiden tuottaminen, ammatillinen kohtaamiseen kasvatus- ja ohjausalalla, 15 osp
2. Ylläpitosiivouspalvelut, 45 osp
3. Perussiivouspalvelut, 30 osp
4. Valinnainen tutkinnon osa oppilaitosten- ja päiväkotien puhtauspalvelut, 30 osp tai muu valinnainen tutkinnon osa
5. Ravintola- ja cateringalan perustutkinnosta, arvioidaan numeraalisesti, hygieniapassi
- ravitsemispalveluissa toimiminen, 20 osp
- palvelu- ja jakelukeittiön toiminnot, 10 osp

Aloitus 16.1.2024 ja valmistuminen helmi-maaliskuussa 2025

Koulutus verkossa Teams-verkkoalustalla sovitusti ma, ti, ke tai to klo 15–18, keskimäärin joka toinen viikko. Keittiöosuuteen tulee erillinen aikataulu

Henkilökohtaistaminen		
Ajankohta sovitaan henkilökohtaiselle keskustelulle Teams-verkkoalustalle, kesto noin 45 minuuttia.		
Asiakslähtöisten puhtaus- ja kiinteistöpalvelujen tuottaminen, 15 osp		
1	Orientaatio opintoihin. Tutkinnon suorittaminen, Pinja, Wilma, Teams, tiedonhankinta ja ohjaus verkossa toimimiseen.	Tiistai 16.1.2024 klo 15–18 Teams
2	Puhtauspalveluala työnä Asiakas ja palvelusopimus, asiakaspalvelu. Puhtauspalvelualan työtä ohjaavat lait ja säädökset: työturvallisuus puhtausalalla, pelastussuunnitelma.	to 25.1.2024
3	Ammatillinen kohtaaminen, tiimin jäsenenä toimiminen. Vuorovaikutustilanteissa toimiminen asiakkaiden ja työyhteisön kanssa. Tietosuoja-asiat ja vaitiolovelvollisuus.	to 1.2.2024
4	Yksilön ja asiakkaiden hyvinvoinnista ja turvallisuudesta huolehtiminen työssä.	ti 13.2.2024
5	Asiakslähtöisten puhtaus- ja kiinteistöpalvelujen tuottaminen ylläpitosiivouksessa. Ylläpitosiivouksen puhdistusmenetelmät (käsimenetelmät). Välineiden käyttö, työn suunnittelu.	ke 13.3.2024
6	Ylläpitosiivouksen puhdistusaineet Ylläpitosiivouksen puhdistusaineet ja niiden turvallinen käyttö.	to 21.3.2024

7	Koneiden käyttö ylläpitosiivouksessa, ergonomia. Koneiden käyttö ylläpitosiivouksessa.	ti 26.3.2024
8	Kestävä kehitys, jätteiden lajittelu, hankinnat	ke 10.4.2024
9	Hygieniapassivalmennus, testi sovitusti	to 18.4.2024
Ylläpitosiivous 45 osp		
10	Turvallinen ylläpitosiivous, aseptinen työjärjestys, eritetahrojen poistaminen, työtapaohygieenia, puhtaustaso- ja laatuluokitukset, suojaimet, eri pintojen turvallinen puhdistaminen.	ma 29.4.2024
11	Erityistilannesiivous, esim. täit, noro, desinfioidut puhdistusaineet. Omaohjaus, pintapuhtausnäytteet.	ti 7.5.2024
Näytön suunnittelu ja arviointi, näytöt mahdollisesti kesällä, riippuen paikasta ja opiskelijasta		
Perussiivouspalvelut, 30 osp osa kesällä, opetus keväällä		
12	Kuivien tilojen perussiivous ja pintamateriaalit (lasipintojen puhdistus). Menetelmät, työjärjestys, välineet	ke 15.5.2024
13	Perussiivouksen puhdistusaineet ja työturvallisuus, suojausten käyttö Ergonomia perussiivouksessa ja ergonomiset siivousvälineet, työturvallisuus perussiivouksessa	ti 28.5.2024
14	Märkätilojen perussiivous	to 6.6.2024
15	Kokemusten jakaminen ja näytön ohjeistus	ke 12.6.2024
Näyttöjen suunnittelu ja arviointi, näytöt mahdollisesti kesällä. Perussiivous myös mahdollista tehdä osanäyttönä.		
Lisää perussiivouksesta ja ensiapu		
	Ensiapu Koulutus suoritetaan verkossa ja se voidaan suorittaa osissa haluttuina ajankohtina puhelimitse tai tietokoneella. Kurssi auki 180 päivää siitä, kun se on avattu ryhmälle.	verkossa sovitusti omaan tahtiin
16	Lattianhoitokoulutus perussiivouksen koneet, puhdistus- ja hoitoaineet. Lattian hoitokäsittelyt ja vahaus.	to 8.8.2024
17	Eri pintaisten huonekalujen peruspuhdistus ja hoito, kokolattiamattojen ja tekstiilipintaisten huonekalujen puhdistus ja hoito. Pyykin pesu ja pyykinpesukone, kuivausrumpu.	21.8.2024
Näytön suunnittelu, toteuttaminen ja arviointi		

	Valinnainen tutkinnon osa esim. Oppilaitosten ja päiväkotien puhtauspalvelut, 30 osp tai jokin muu	
18	Päiväkotiympäristöjen erityisvaatimukset puhtaanapidossa (mm. uudet materiaali).	ti 3.9.2024
19	Hygieeninen päiväkotisiivous	ke 18.9.2024
Näytön suunnittelu, toteuttaminen ja arviointi		
	Valinnainen tutkinnon osa ravintola- ja cateringalan tutkinnosta Keittiöosuus Ravitsemispalveluissa toimiminen, 20 osp Palvelu- ja jakelukeittiön toiminnot, 10 osp tai sopimuksen mukaan joku muu valinnainen tutkinnon osa 30 osp	
20	Toimintaa ohjaavat suositukset ravitsemissuositukset aamupala, lounas, välipala. omavalvontasuunnitelma Jakelukeittiössä toimiminen Tuotteiden vastaanotto, tilaus, hävikki, omavalvontasuunnitelma käytännössä: saapuvat tuotteet, tuotteiden varastointi. Keittiön koneet ja laitteet, huolto ja puhdistus, koneiden toimintaperiaatteet. omavalvontasuunnitelma käytännössä: ruoan kuumennus, valmistaminen ja säilyttäminen. Astiahuolto Astiahuollon prosessi. Kassatyöskentely teoriassa, materiaalia	pe 4.10. koko päivä tai jaettuna kolmen tunnin osuuksiin
21	Erytisruokavaliot (laktoositon, maidoton, allergiat, gluteeniton, kasvisruokavalio, vakaumukselliset ruokavaliot). Diabeetikon ruokavalio. Erytisruokavalioiden valmistaminen käytännössä. Keittiön koneet ja laitteet käytännössä Tuotteiden kuumentaminen, valmistaminen, veitsen käyttö	pe 1.11. koko päivä tai jaettuna kolmen tunnin osuuksiin
22	Kokemusten jakaminen ja näytön ohjeistus	ti 12.11.2025
Näytön suunnittelu, toteuttaminen ja arviointi		
Valmistuminen vuoden 2025 maaliskuussa		