



Laitoshuoltaja / Toimitilahuoltaja (AT)

Aloita Pieksämäellä alueen työnantajien tarpeisiin suunniteltu puhtaus- ja kiinteistöpalvelualan ammattitutkinto. Valmistut reilussa vuodessa joko laitoshuoltajaksi tai toimitilahuoltajaksi hyvään työtilanteeseen Pieksämäellä ja lähialueella.

- ✓ Opinnot alkavat tammikuussa 2021, ja kestävät kevääseen 2022 saakka. Lähipäiviä on noin kymmenen.
- ✓ Työskentelet opintojen aikana ammattiasi vastaavissa tehtävissä työpaikalla.
- ✓ Saat monipuolisen ja ajantasaisen ammattitaidon puhtaus- ja kiinteistöpalvelualalle, jossa on paljon avoimia tehtäviä.
- ✓ Käytössäsi ovat ammattimaiset siivousvälineet ja -koneet, jotka tekevät työskentelystä sujuvaa ja ergonomista.

Hae koulutukseen jatkuvan haun kautta:
www.seurakuntaopisto.fi/puki-at-pmk

Kysy lisää

Ritva Marjanen, p. 040 706 3723,
ritva.marjanen@seurakuntaopisto.fi

Tiina Parkkinen, koulutuspäällikkö, p. 040 727 8777,
tiina.parkkinen@seurakuntaopisto.fi



Pieksämäen kampus, Huvilakatu 31, 76130 Pieksämäki
www.seurakuntaopisto.fi

LAITOSHUOLTAJA / TOIMITILAHUOLTAJA (AT)

Laitoshuoltaja ja toimitilahuoltaja työskentelevät asiakaskohteissa huolehtien tilojen viihtyisyydestä ja siisteydestä asiakkaan kanssa tehdyn palvelusopimuksen mukaisesti. Molemmissa tehtävissä tarvitaan myös huolellisuutta, asiakaspalvelutaitoja sekä työturvallisuuden huomioimista.

Toimitilahuoltaja (AT) osaa suunnitella ja toteuttaa erilaisten tilojen ylläpito- ja perussiivouksen sekä ottaa huomioon pintamateriaalien asettamat vaatimukset siivous- ja hoitomenetelmille.

Laitoshuoltaja osaa suunnitella ja toteuttaa ylläpitosiivouksen lisäksi erityiskohteisiin liittyviä tehtäviä ja huolehtia vaaditusta hygieniatasosta esimerkiksi sairaaloissa ja hoitolaitoksissa.

Tutkinto on tarkoitettu

- lisäkoulutukseksi puhdistuspalvelujen parissa työskenteleville
- alasta kiinnostuneille uuteen ammattitutkintoon johtavaksi koulutukseksi.

Puhtaus- ja kiinteistöpalvelualan ammattitutkinnon laajuus on 150 osaamispistettä, ja siihen kuuluu sekä pakollisia tutkinnon osia (60 osp) että valinnaisia tutkinnon osia (90 osp). Valinnaiset tutkinnon osat on suunniteltu yhdessä alueen työnantajien kanssa vastaamaan työtehtävien osaamistarpeita.

Voit myös tehdä **yhdistelmä­tut­kin­non**, joka kasvattaa työllistymisen mahdollisuuksiasi vielä lisää. Voit ottaa valinnaisia tutkinnon osia esimerkiksi ravintola- ja catering-alan perustutkinnosta, kasvatus- ja ohjausalan perustutkinnosta sekä sosiaali- ja terveysalan perustutkinnosta. Esimerkiksi voit täydentää tutkintoasi **suurkeittiön ruokatuotantoon tai palvelu- ja jakelu­keittiön** toimintaan liittyvillä tutkinnon osilla. Voit halutessasi hankkia myös yrittäjyysosaamista 30 osp:n laajuisesti.

Tutkinnon suorittaminen

Koulutus alkaa henkilökohtaisen osaamisen kehittämissuunnitelman mukaan sovittuna aikana ja sovitulla tavalla. Koulutus toteutetaan monimuotoisena ja se sisältää lähi-, etä- sekä verkko-opetusta ja työpaikalla tapahtuvaa oppimista.

Ammattitaito osoitetaan näytöissä alan aidoissa työtehtävissä. Osaamisen arvioinnista vastaavat opettajat ja työpaikan edustajat yhdessä. Ammattitutkinto antaa yleisen jatko-opintokelpoisuuden ammattikorkeakouluun tai yliopistoon.

Kustannukset

Koulutus­so­pi­muksena koulutuksen hinta on 200 euroa, oppisopimuskoulutus on maksutonta.

Lue lisää tutkinnosta

www.seurakuntaopisto.fi/koulutustarjonta/ammattitutkinnot/toimihuoltaja-laitoshuoltaja-at/

Pakolliset tutkinnon osat 60 osp		
Asiakaslähtöisten puhtaus- ja kiinteistöpalvelujen tuottaminen	15 osp	Palvelusopimusten sisältö, asiakaspalvelu sekä työturvallisuus
Laitoshygienia-palvelut tai Ylläpitosiivous-palvelut	45 osp	Siivouspalvelujen toteutus käytännössä, puhtaustasot eri tiloissa sekä erilaistettavat pintamateriaalit ja välineiden, puhdistusaineiden, -laitteiden ja -menetelmien käyttö
Valinnaiset tutkinnon osat, valitse 90 osp		
Perussiivous-palvelut	30 osp	Perussiivous eri pintamateriaaleille, pintojen hoito ja suojaus
Uima-allas- ja kylpylätilojen puhtauspalvelut	30 osp	Märkätilojen perussiivous ja tilojen erityisvaatimukset
Oppilaitosten ja päiväkotien puhtauspalvelut	30 osp	Toimintaympäristöjen erityisvaatimukset puhtauspalveluille
Palvelu- ja jakelu-keittiön toiminnot	10 osp	Ruoka-aineiden vastaanottaminen, kuumennus ja valmistus sekä tarjoilu
Suurkeittiön ruokatuotanto	25 osp	Eri ruokalajien valmistus, tarjoilu ja pakkaus

