

**Краевое государственное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Назаровская школа»**

662203, Красноярский край, г.Назарово, ул.Клубная, д.4, строен.1 Тел.: 8(39155) 5-19-94



**ПОЛОЖЕНИЕ
о проведении профессионально-ориентационной олимпиады
«Младший обслуживающий персонал»**

I. Общие положения

1.1. Настоящее Положение определяет условия и порядок проведения профессионально-ориентационной олимпиады «Младший обслуживающий персонал» (далее Олимпиада) среди учащихся 9-х классов с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) образовательных организаций г. Назарово и Назаровского района.

1.2. Олимпиада проводится на основании плана работы Центра профессиональных проб КГБОУ «Назаровская школа», согласованного с руководителем управления образования администрации г. Назарово С.В. Гавриловой, руководителем управления образования администрации Назаровского района Л.Г. Арефьевой, директором КГКУ «Назаровский детский дом» Г.А. Козловой.

1.3. Олимпиада проводится в виде теоретического конкурса, включающего в себя все сферы деятельности в рамках специальности «Младший обслуживающий персонал» (дворник, уборщик помещений, упаковщик, кухонный рабочий, палатный санитар) и профессиональных проб: официант, кухонный рабочий (помощник повара). Профессиональные пробы направлены на формирование готовности школьников к выбору профессий и являются практико-ориентированным средством получения навыков профессий.

1.4. Организаторами Олимпиады является КГБОУ «Назаровская школа».

1.5. Настоящим Положением регламентируются: цели, задачи, порядок, сроки и условия проведения Олимпиады.

II. Цели и задачи

2.1. Цель: Содействие учащимся 9-х классов с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) ОУ г. Назарово и Назаровского района в профессиональном самоопределении.

2.2. Задачи:

- ознакомить с базовыми сведениями о профессии «Младший обслуживающий персонал»;
- смоделировать основные элементы профессиональной деятельности по данной профессии;
- методом профессиональных проб выявить интересы учащихся к определённому виду практической деятельности;
- способствовать формированию потребности в дальнейшем изучении и совершенствовании профессиональной деятельности в выбранном направлении;
- активизировать процесс профессионального самоопределения;
- ознакомление со спецификой профессиональной деятельности и формами организации труда по профессии «Младший обслуживающий персонал».

III. Сроки проведения Олимпиады

3.1. Конкурс проводится в два этапа:

1 этап – заочный (внутришкольный) **до 12 декабря** 2017 года (включительно).

2 этап – очный **14 декабря** 2017 года проводится на базе КГБОУ «Назаровская школа» **в 10.00 ч.**

3.2. Координация по подготовке и проведению Олимпиады, включая непрерывную информационную поддержку, возложена на КГБОУ «Назаровская школа».

3.3. Ответственные за организацию олимпиады - заместители директора по воспитательной работе Жидкова Татьяна Георгиевна, Рубан Татьяна Александровна, телефон 8 (39155) 5-75-69

3.4. Материалы, связанные с проведением Олимпиады, размещаются на официальном сайте КГБОУ «Назаровская школа» во вкладке «Центр профессиональных проб» <http://kgbou-nazarovo.ru/centr-professionalnyx-prob>.

IV. Подача заявок на участие в Олимпиаде

4.1. Заявки (Приложение 3) направляются на официальную электронную почту КГБОУ «Назаровская школа» naz10school@yandex.ru в срок **до 12 декабря** 2017 года (включительно) с подписью и печатью руководителя (в отсканированном виде).

V. Условия участия в Олимпиаде

5.1. Участниками Олимпиады являются учащиеся 9-х классов ОУ г. Назарово и Назаровского района с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями).

5.2. Образовательная организация имеет право направлять для участия в Олимпиаде **не более 2-х участников**.

5.3. Учащихся до места проведения Олимпиады и обратно сопровождает представитель ОУ, от которого был направлен участник Олимпиады.

5.4. В случае каких-либо изменений по поводу участия в Олимпиаде куратор сообщает организаторам о данном факте в письменном виде, не позднее дня предшествующего дате проведения Олимпиады.

5.5. Во время прохождения заданий Олимпиады не допускается консультирование со стороны педагогических работников.

5.6. Материалы, необходимые для подготовки к участию в Олимпиаде представлены в Приложении 1 к настоящему Положению.

VI. Организация и деятельность организационного комитета

6.1. Для проведения Олимпиады создается организационный комитет (далее – Оргкомитет) из рабочей группы КГБОУ «Назаровская школа», ответственной за организацию и проведение данной Олимпиады.

6.2. Работа Оргкомитета осуществляется в форме заседаний.

Возглавляет заседание Оргкомитета заместитель директора по воспитательной работе КГБОУ «Назаровская школа» Рубан Татьяна Александровна, тел.раб.: 5-75-69.

6.3. Оргкомитет:

- определяет состав жюри;
- утверждает решение жюри по итогам Олимпиады;
- жюри производит оценку заданий на основании оценочного листа.

Суммируются баллы по всем критериям качества выполнения задания (Приложение 2).

VII. Состав Оргкомитета

Рубан Татьяна Александровна	- заместитель директора по воспитательной работе КГБОУ «Назаровская школа»
Жидкова Татьяна Георгиевна	- заместитель директора по воспитательной работе КГБОУ «Назаровская школа»
Натарова Надежда Викторовна	- инструктор по труду КГБОУ «Назаровская школа»
Назарова Светлана Викторовна	- учитель технологии КГБОУ «Назаровская школа»
Маслова Наталья Васильевна	- учитель технологии КГБОУ «Назаровская школа»
Заблотский Максим Александрович	- учитель технологии КГБОУ «Назаровская школа»
Пак Сергей Александрович	- учитель технологии КГБОУ «Назаровская школа»
Крапивка Алексей Александрович	- учитель технологии КГБОУ «Назаровская школа»
Бакалова Татьяна Ивановна	- учитель технологии КГБОУ «Назаровская школа»

Конкурс № 1 «Теоретический» (тест)

Уборщик территории (дворник)

Описание:

Дворник — профессия, связанная с поддержанием чистоты и порядка во дворе и на улице. В прошлом — домовый работник, в обязанности которого входила также охрана дома.

Дворник – одна из самых востребованных профессий. Он нужен везде, от дворов домов, до промышленных предприятий. Работа круглогодичная, поэтому необходимо подбирать спецодежду и инвентарь в соответствии с сезоном.

Должностные обязанности:

- 1) Уборка снега и льда, подметание проезжей части дорог и тротуаров улиц, посыпка их песком.
- 2) Сгребание и откидывание снега.
- 3) Наблюдение за санитарным состоянием обслуживаемой территории.
- 4) Рытье и прочистка канавок и лотков для стока воды.
- 5) Очистка от снега и льда пожарных колодцев для свободного доступа к ним.
- 6) Поливка мостовых, тротуаров, зеленых насаждений, клумб и газонов.
- 7) Периодическая промывка и дезинфекция уличных урн, очистка их от мусора.

Рабочая одежда:

Выбирается в соответствии с сезоном

Рабочие перчатки (рукавицы, верхонки).

Обувь (сапоги, галоши, валенки).

Верхняя одежда (спецодежда, комбинезон, полукombineзон, куртка с капюшоном, оранжевый жилет).

Инвентарь:

Уборочный инвентарь и инструмент:

Метлы, лопаты (снеговые, штыковые, совковые), совок, вёдра, грабли, вилы, носилки, тележки, кувалда, ледоруб, лом, щётка, скрепер, движок, мотокоса, ножовка, топор, пневмомашинa.

ПТБ при работе:

- 1) Проверить исправность инструмента и инвентаря;
- 2) Надеть рабочую одежду, соответствующую сезону;
- 3) Не оставлять инвентарь и инструмент без присмотра;
- 4) Не выполнять работу, не входящую в обязанности;
- 5) Не привлекать к работе посторонних лиц;
- 6) При возникновении аварийной ситуации (травматизма, поломки оборудования, пожара) сообщить руководителю.

Уборщик помещений

Описание:

Уборщик помещений – специалист, отвечающий за уборку и санитарное состояние жилых или промышленных помещений. Основная деятельность уборщика помещений связана с профессиональной уборкой помещений различного типа (квартир, офисов, складских и торговых помещений и пр.).

Должностные обязанности:

- 1) Уборка помещений, коридоров, лестниц;
- 2) Удаление пыли с мебели, ковровых изделий, подметание и мойка вручную или с помощью машин и приспособлений стен, полов, лестниц, окон и т. д.;
- 3) Сбор и транспортировка мусора и отходов в установленное место;
- 4) Расстановка урн для мусора, их очистка и дезинфицирование;
- 5) Чистка и дезинфицирование душевых, гардеробных и других мест общего пользования;
- 6) Приготовление моющих и дезинфицирующих растворов;
- 7) Получение моющих средств, инвентаря и обтирочного материала;
- 8) Соблюдение правил санитарии и гигиены в убираемых местах.

Рабочая одежда:

Халат или специальный костюм, перчатки, респиратор, нескользящая обувь.

Инвентарь:

Вёдра (вёдра с отжимом), швабры (простые, с насадкой, вертушки), протирачные материалы (тряпки для пола, ткани для протирки). Тележка уборочная. Мешки для мусора. Скребок, щетка, совок. Различные моющие средства.

ПТБ при работе:

- 1) Надеть спецодежду и другие необходимые средства индивидуальной защиты.
- 2) Приготовить уборочный инвентарь, проверить его исправность, проверить наличие моющих и дезинфицирующих средств.
- 3) Уборочный инвентарь следует хранить в специально отведённом месте. Моющие и дезинфицирующие средства – в шкафах и плотно закрытой таре.
- 4) При несчастных случаях уборщик обязан немедленно прекратить работу, поставить в известность администрацию и обратиться за медицинской помощью.
- 5) Запрещается производить включение и выключение оборудования, неиспользуемого для уборки, снимать вывешенные надписи, предупреждающие об опасности и производимых работ,
- 6) Приготовление моющих и дезинфицирующих растворов производить в резиновых перчатках и очках.
- 7) Запрещается пользоваться при уборке легковоспламеняющимися жидкостями.
- 8) При мытье окон не следует опираться на оконные переплёты и надавливать сильно на плоскость стекла.

9) Закрывать форточки, окна, проверить закрыты ли краны водоснабжения, выключить освещение в убираемых помещениях, при необходимости запереть их.

Упаковщик

Описание:

Упаковщик – специалист, отвечающий за упаковку товаров и полуфабрикатов. Основная деятельность упаковщика связана с фасовкой и упаковкой в тару различных товаров и предметов. Упаковщики могут работать на промышленных предприятиях, складах продукции, в крупных торговых сетях, магазинах, фирмах, оказывающих услуги по заказу товаров.

Должностные обязанности:

- 1) фасовка полуфабрикатов и готовой продукции в тару вручную;
- 2) завертывание в оберточный материал, укладка вручную изделий, деталей и продукции в тару с комплектованием по ведомости или спецификации;
- 3) протирка, обдувание сжатым воздухом, смазывание укладываемых деталей, продукции и изделий в бумагу, целлофан и другие материалы;
- 4) наклеивание этикеток;
- 5) выписка фактур на упакованную продукцию;
- 6) перемещение тары, упаковочного материала и упакованных изделий внутри склада вручную или с использованием подъемно-транспортного оборудования;
- 7) маркировка оберточного материала.

Рабочая одежда:

Халат или специальный костюм, перчатки.

Инвентарь:

В работе упаковщик использует разнообразные технические и ручные средства для упаковки товаров (диспенсер скотча, канцелярский нож, вакуумные устройства).

ПТБ при работе:

- 1) Перед началом работы проверить исправность оборудования, необходимых для работы приспособлений и инструмента;
- 2) Содержать рабочее место в чистоте, своевременно убирать с пола обрывки ленты, пленки;
- 3) Не загромождать рабочее место, проходы к нему и между оборудованием
- 4) Не использовать для сидения случайные предметы (ящики, коробки и т.п.), оборудование
- 5) При несчастных случаях упаковщик обязан немедленно прекратить работу, поставить в известность администрацию и обратиться за медицинской помощью.

Кухонный рабочий

Описание: Кухонный рабочий – работник выполняющий функцию помощника на кухне

Должностные обязанности:

- 1) Доставка полуфабрикатов и сырья в производственные цехи.
- 2) Открывание бочек, ящиков, мешков с продуктами, вскрытие стеклянных и жестяных консервных банок с обеспечением сохранности в них продукции.
- 3) Выгрузка продукции из тары.
- 4) Внутрицеховая транспортировка сырья, полуфабрикатов, продуктов, посуды, инвентаря, тары.
- 5) Заполнение котлов водой.
- 6) Доставка готовой продукции к раздаче.
- 7) Включение электрических, газовых котлов, плит, шкафов, кипятильников.
- 8) Установка на подносы столовых приборов, хлеба, тарелок с холодными закусками, стаканов с напитками, закрытие тарелок, кастрюль крышками.
- 9) Сбор пищевых отходов.

Рабочая одежда:

головной убор (колпак, сетка, берет) Халат или специальный костюм, перчатки, нескользящая обувь.

Инвентарь:

Кухонный рабочий использует специальные ножи (открывалки), для открытия жестяных и стеклянных банок. Канцелярский нож и ножницы для открытия коробок и мешков. Тележка гидравлическая для поддонов. Бочкавоз.

ПТБ при работе:

В ходе работы на кухне, чтобы избежать порезов рук, ожогов и других травм, необходимо соблюдать следующие требования техники безопасности.

- 1) Содержать пол чистым и сухим, чтобы не поскользнуться.
- 2) Нельзя оставлять нагревательные приборы без присмотра, так как это может привести к пожару.
- 3) Включать и выключать электроприборы надо сухими руками, держась за вилку, а не за шнур.
- 4) Ножи и открывалки - это острые предметы. Обращаться с ним надо осторожно.
- 5) Открывать бутылки, банки с консервами и компотами следует специальным ножом, хорошо заточенным.
- 6) Брать горячую посуду следует прихваткой, а крышки кастрюль с кипящей жидкостью открывать от себя, чтобы капли горячей воды не попали на ноги.
- 7) Посуду с длинной ручкой (сковорода, ковш и другие) ставить так, чтобы не зацепиться за нее и не уронить.
- 8) Не наливать горячую жидкость в стеклянную посуду: если посуда лопнет, то можно ошпариться.
- 9) Держать средства для мытья посуды и другие чистящие средства отдельно от продуктов питания.

Палатный санитар (санитар, санитарка)

Описание:

Санитар (от лат. sanitarius способствующий здоровью) - младший медицинский работник, не имеющий специального медицинского образования. В зависимости от рода деятельности выделяют санитаров, санитарок-уборщиц, санитарок-ванщиц, санитарок-буфетчиц, санитаров-носильщиков и др.

Должностные обязанности:

- 1) Круглосуточное наблюдение за пациентами.
- 2) Сообщает медицинскому персоналу о внезапном ухудшении состояния пациента.
- 3) Осуществление всех видов уборки, поддержание чистоты и порядка в палатах, санитарной комнате и др. помещениях
- 4) Проветривает и кварцует палаты.
- 5) Осуществление уборки прикроватных столиков у лежачих больных после каждого приема пищи.
- 6) Получает у сестры-хозяйки нательное и постельное белье и осуществление его смены.
- 7) Подает и убирает судна, проводит их дезинфекцию.
- 9) Помогает больным принимать ванны.
- 10) Выносит мусор и медицинские отходов.

Рабочая одежда:

Халат или специальный костюм, перчатки резиновые, маска марлевая (медицинская).

Инвентарь:

Уборочный инвентарь: Вёдра, швабры, тряпки, ткани протирочные, различные моющие (химические) средства.

ПТБ при работе:

- 1) Надеть спецодежду и другие необходимые средства индивидуальной защиты.
- 2) Носить маску, соблюдать правила личной гигиены.
- 3) Соблюдать аккуратность. Есть опасность травмирования иглами шприцев, осколками стекла, другим острым инструментом;
- 4) Приготовление моющих и дезинфицирующих растворов производить в резиновых перчатках и очках;
- 5) Соблюдать правила безопасности при работе с электроприборами;
- 6) Уборочный инвентарь следует хранить в специально отведённом месте. Моющие и дезинфицирующие средства – в шкафах и плотно закрытой таре.

Конкурс № 2 «Профпробы»

Тема: «Работа кухонного рабочего, помощника повара»

О профессии: Основной задачей кухонного рабочего является правильная эксплуатация оборудования, инвентаря, его маркировка, мойка кухонной посуды, соблюдение надлежащего санитарного состояния.

Кухонный рабочий, согласно должностным обязанностям должен знать:

- безопасные приемы работы при переноске грузов;
- правила сбора и хранения отходов;
- правила эксплуатации оборудования;
- наименование кухонной посуды, инвентаря, их назначение;
- правила и режим мытья кухонной посуды, панелей, полов;
- правила обращения с горячей водой;
- правильную маркировку инвентаря и оборудования.

Помощник повара, согласно должностным обязанностям, должен знать:

- безопасные приёмы работы при заготовке продуктов;
- правила использования маркированного инвентаря и инструментов;
- правила техники безопасной работы с режущим инструментом;
- правила

Кухонный рабочий:

Готовит свое рабочее место.

Перед началом работы проверяет исправность оборудования, заземление.

В течение рабочего дня поддерживает чистоту на рабочем месте. Следит за маркировкой инвентаря и санитарным состоянием.

Приготавливает моющие и дезинфицирующие растворы, рационально их использует.

Моем оборудование, кухонную посуду, инвентарь, производственные столы, панели, двери, окна, раковины согласно санитарным нормам.

В течение рабочего дня поддерживает чистоту на рабочем месте.

Осуществляет доставку продуктов из кладовой суточного запаса в производственные цеха.

Заполняет водой котлы и устанавливает их на плиту.

Доставляет на мойку использованную кухонную посуду и чистую посуду в производственные цеха.

Своевременно производит обмен спецодежды.

Задание.

Вид деятельности: заготовка овощей для приготовления пищи.

1. Очистить сырой картофель от кожуры.
2. Очистить отварную морковь от кожуры.
3. Нарезать отварную морковь на кусочки (кусочки в форме кубиков, размер каждой части нарезки: кубик 1см X 1см.)

Порядок работы:

1. Выбрать необходимую рабочую одежду.

2. Подобрать необходимый для выполнения задания инвентарь и инструменты, соблюдая маркировку.
3. Соблюдать правила безопасной работы при выполнении задания.
4. Применять защитные перчатки при обработке отварных овощей.
5. Экономно использовать продукты.
6. Убрать рабочее место по окончании работы.

Участвует один участник-представитель от команды. На выполнение задания для одного участника отводится 7 минут. По окончании назначенного времени необходимо остановить выполнение задания.

Оценивание участников происходит по определённым параметрам:

- выполнено полностью, с соблюдением всех правил и требований –2 балла
- выполнено задание частично или не соблюдено правило-1 балл
- не выполнено - 0 баллов

Конкурс № 3 «Сервировка стола»

Тема: «Обслуживание населения. Профессия: официант».

О профессии: Официант обслуживает посетителей в ресторанах, кафе; выполняет заказы посетителей и получает расчет за услуги. Убирает после ухода посетителей столы и заново сервирует их. Сервировка – это подготовка и оформление стола для приёма пищи. Это расстановка всех необходимых, предметов — посуды, приборов, салфеток и др.

Основные правила. Последовательность сервировки стола: вначале накрывают стол скатертью; расставляют тарелки; раскладывают столовые приборы; ставят стеклянную (хрустальную) посуду; раскладывают салфетки; расставляют приборы со специями, вазы с цветами и т.д.

Сервировка стола должна: соответствовать мероприятию - завтраку, обеду, ужину.

Сервировка должна сочетаться с меню (назначением); быть эстетичной. Участник конкурса, выполняющий сервировку, кратко должен уметь объяснить назначение приборов и всех предметов на столе.

Задание: выполнить сервировку стола.

Для того, чтобы определить вид сервировки участник вытягивает билет перед началом конкурса, чем определяет своё задание для сервировки из трёх возможных (сервировка стола у завтраку, сервировка стола к обеду, сервировка стола к ужину). Участнику предстоит выбрать только необходимые предметы сервировки (по своему заданию) из предложенных на конкурсе.

Примерное меню:

Завтрак – каша манная, бутерброд с сыром, кофейный напиток.

Обед - первое блюдо (суп), пюре картофельное, отбивная, салат, компот, хлеб.

Ужин - овощной салат, рыбная котлета, чай, хлеб.

Организаторы конкурса берут на себя обязанность приготовить все необходимые предметы, атрибуты и рабочую одежду официанта. Красочно свёрнутая салфетка- обязательный атрибут сервировки стола. Участник может показать собственный вариант сворачивания полотняной салфетки.

Порядок выполнения конкурсного задания:

1. Выбрать необходимую рабочую одежду.
2. Подобрать для выполнения своего задания необходимые предметы на общем столе.
3. Соблюдать правила безопасной работы при выполнении задания.
4. Выполнить сервировку.
5. Свернуть полотняную салфетку и разместить её на столе.
6. Поставить на стол, при необходимости, наборы специй, салфетницы, украшения.
7. Убрать рабочее место по окончании оценивания работы.

Участвует один участник-представитель от команды. На выполнение задания для одного участника отводится 7 минут. По окончании назначенного времени необходимо остановить выполнение задания.

Оценивание участников происходит по определённым параметрам:

- выполнено полностью, с соблюдением всех правил и требований –2 балла
- выполнено задание частично или не соблюдено правило -1 балл
- не выполнено - 0 баллов

ЗАЯВКА

**на участие в профессионально-ориентационной олимпиады
«Младший обслуживающий персонал»
среди учащихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями)**

от _____

общеобразовательное учреждение

сроки проведения **14 декабря 2017 г.** место проведения **КГБОУ «Назаровская школа» ул. Клубная,4, строение 1**

№ п/п	ФИО учащегося	Класс

Представитель учащихся

(Ф.И.О. полностью, подпись)

Правильность заявки подтверждаю:

Руководитель организации

«____» _____ 2017 г.

(Ф.И.О. полностью, подпись) М.П.