

## **Описание трудового профиля «Подготовка младшего обслуживающего персонала».**

Для подготовки учеников с задержкой психического развития и интеллектуальными нарушениями к самостоятельной жизни, и профессиональному труду важнейшими задачами являются социальная адаптация, и реабилитация. Одним из основных предметов программы специальной школы, направленных на решение задачи социальной адаптации является трудовой профиль «Подготовка младшего обслуживающего персонала».

Целью данного профиля является: обучение учащихся самостоятельному выполнению необходимых видов работ, согласно должностному функционалу и их социальная адаптация на рабочем месте.

### **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, полукOMBинезон, 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), протирочные 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-бюфетчиц, 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 протирачные, 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 № 1 «Теоретический».**

Конкурс состоит из тестового задания (простого), которое обобщает профессии младшего обслуживающего персонала. Например: посмотри на рисунок и напиши – как называется инвентарь дворника?

**Конкурс № 2**

**Тема: «Работа кухонного рабочего, помощника повара».**

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. Моет 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

**Оценочный лист**

№ участника	Выбор рабочей одежды	Выбор инвентаря	Выбор инструмента	Рациональное исполнение продуктов	Соблюдение ТБ	Соблюдение временного режима	Очистка сырого овоща	Очистка отварного овоща	Соблюдение заданного размера нарезки	Рабочее место содержит в порядке	Итого баллов

**Конкурс № 3 «Сервировка стола»**

**Тема: «Обслуживание населения. Профессия: официант».**

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 к завтраку, сервировка стола к обеду, сервировка стола к ужину). Участнику предстоит выбрать только необходимые предметы сервировки (по своему заданию) из предложенных на конкурсе.

Организаторы конкурса берут на себя обязанность приготовить все необходимые предметы, атрибуты и рабочую одежду официанта. Красочно свёрнутая салфетка-**обязательный** атрибут сервировки стола. Участник должен показать 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. 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

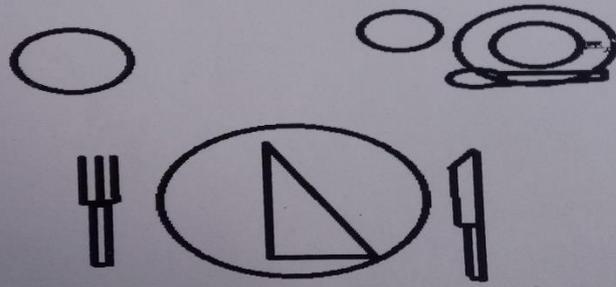
**Оценочный лист**

Ф.И участ ника, назва ние кома нды.	Выбо р рабо чей одеж ды	Выбор скатерт и	Выбор посуды и прибор ов	Правил ьность разме щения посуды и прибор ов на столе	Соблюд ение ТБ	Соблю дение времен ного режим а	Эстети чность общего вида	Форма полотн яной салфет ки	Наличие украшен ия на столе	Итого балло в

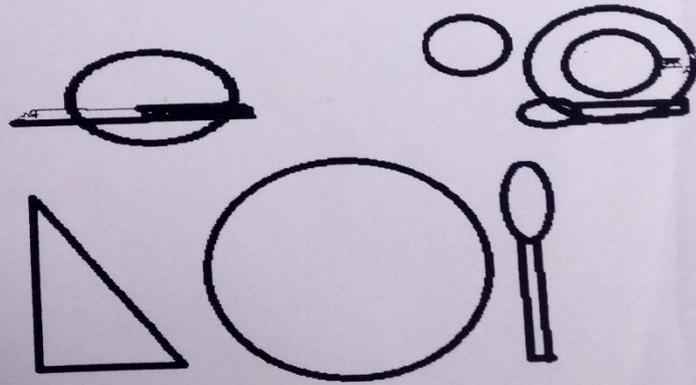
Памятка «Сервировка стола» См. ниже

Памятка «сервировка стола»

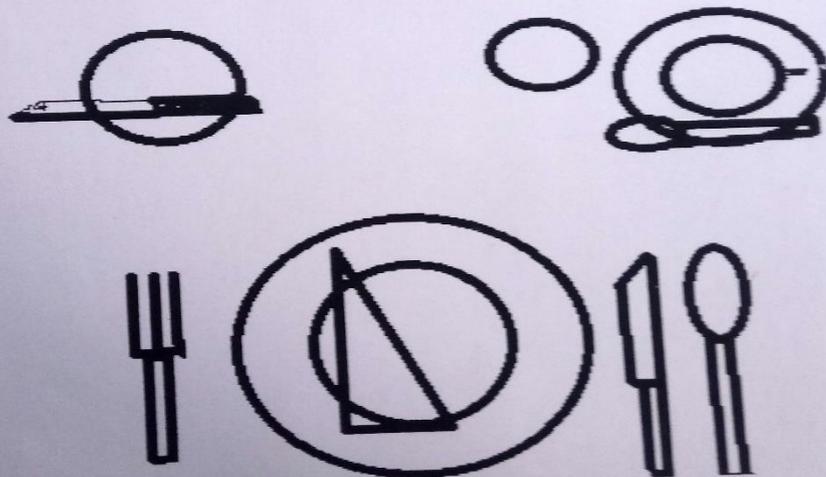
Сервировка стола к ужину



Сервировка стола к завтраку



Сервировка стола к обеду



**Задание: конкурс №3**

Выполнить сервировку стола к завтраку.

*Меню завтрака:* каша манная, бутерброд с сыром, кофейный напиток.

Выполнить сервировку стола к обеду.

*Меню обеда:* первое блюдо (суп), пюре картофельное, отбивная, салат, компот, хлеб.

Выполнить сервировку стола к ужину.

*Меню ужина:* овощной салат, рыбная котлета, чай, хлеб.

Выполнить сервировку стола к завтраку.

*Меню завтрака:* каша манная, бутерброд с сыром, кофейный напиток.

Выполнить сервировку стола к обеду.

*Меню обеда:* первое блюдо (суп), пюре картофельное, мясная отбивная, салат, компот, хлеб.

Выполнить сервировку стола к ужину.

*Меню ужина:* овощной салат, рыбная котлета, чай, хлеб.