

Рассмотрено на заседании ПС
Протокол № 1 от 30.08.2013 г.

Согласовано
Зам. дир. по УР Т.В. Перец
« 02 » сентября 2013 г

Утверждаю
Директор Н.П.Прасолова
Приказ № 33-ос от 02.09.2013 г



УЧЕБНЫЙ ПЛАН
для профессиональной подготовки
по специальности «Няня»

Степень квалификации – **2-й разряд**;
Срок обучения – **1 год**;
Продолжительность учебного процесса - **35 учебных недель**
Недельная нагрузка – **10 часов**;
Структура учебного процесса – **типовая**;

№ п/п	Курсы, предметы	Количество часов за курс обучения			
		всего	в том числе		
			теория	производственное обучение	производственная практика
I	Специальный курс				
1.1	Основы экономических и правовых знаний	10	10	-	
1.2	Санитарно-гигиеническое содержание помещений	36	22	14	8
1.3	Приготовление пищи	42	34	8	
1.4	Уход за детьми, престарелыми и больными	221	69	152	12
1.5	Культура общения	13	10	3	
	Консультации	4	4		
	Итоговая аттестация (квалификационный экзамен)	4	4		
	Практика	20			
	ИТОГО:	350	153	177	20

Рассмотрено на заседании ПС
Протокол № 1 от 30.08.2013 г.

Согласовано _____
Зам. дир. по УР Т.В. Перец
« 02 » сентября 2013 г

Утверждаю _____
Директор Н.П.Прасолова
Приказ №133-ос от 02.09.2013 г

УЧЕБНЫЙ ПЛАН
для профессиональной подготовки
по специальности «Няня»

Степень квалификации – **2-й разряд;**
Срок обучения – **1 год;**
Продолжительность учебного процесса - **35 учебных недель**
Недельная нагрузка – **10 часов;**
Структура учебного процесса – **типовая;**

№ п/п	Курсы, предметы	Количество часов за курс обучения			
		всего	в том числе		
			теория	производственное обучение	производственная практика
I	Специальный курс				
1.1	Основы экономических и правовых знаний	10	10	-	
1.2	Санитарно-гигиеническое содержание помещений	36	22	14	8
1.3	Приготовление пищи	42	34	8	
1.4	Уход за детьми, престарелыми и больными	221	69	152	12
1.5	Культура общения	13	10	3	
	Консультации	4	4		
	Итоговая аттестация (квалификационный экзамен)	4	4		
	Практика	20			
	ИТОГО:	350	153	177	20

ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН
раздела «Основы экономических и правовых знаний»

№ п/п	Темы	Кол-во часов		
		Всего	Теоретические занятия	Практические занятия
1	Основы рыночной экономики	5		
2	Основы правовых знаний	5		
	ИТОГО:	10		

КАЛЕНДАРНО-ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН
раздела «Основы экономических и правовых знаний»

№ п/п	Темы	Кол-во часов	Дата План/факт
I.	Основы рыночной экономики	5	
1.	Понятие о рынке и рыночных отношениях. Сущность рыночных отношений. Частная собственность как базис рыночных отношений.	1	04.09./ 04.09.
2.	Ценообразование. Определение спроса, установление цены. Деньги: функции и виды. Ценные бумаги. Инфляция. Банковская система в условиях рыночных отношений. Банковские ссуды, их виды. Кредиты, потребительский кредит. Формы банковского обслуживания населения.	1	04.09. 04.09./
3.	Понятие о налогах. Виды налогов, принципы налогообложения, требования к налогам.	1	07.09./ 07.09./
4.	Страхование и страховое дело.	1	07.09./ 07.09./
5.	Понятие о предпринимательстве. Принципы, формы и виды предпринимательской деятельности.	1	11.09./ 11.09./
II.	Основы правовых знаний	5	
1	Право и правоохранительная система. Общества и ассоциации по защите своих прав.	2	11.09./ 11.09./ 14.09./ 14.09./

2.	Технические средства связи. Средства массовой информации.	2	14.09./ 14.09./ 18.09./ 18.09./
3	Зачет	1	18.09./ 18.09./
	ИТОГО:	10	

ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН раздела «Культура общения»

№ п/п	Курсы, предметы	Кол-во часов		
		Всего	Теоретические занятия	Практические занятия
1	Введение	1		
2	Психология общения	4	3	1
3	Этическая культура	5	3	2
4	Эстетическая культура	2		
5	Зачет	1	1	
	ИТОГО:	13	7	3

КАЛЕНДАРНО-ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН раздела «Культура общения»

№ п/п	Курсы, предметы	Кол-во часов			
		Теоретические занятия		Практические занятия	
		план	факт	план	факт
1	Введение. Общее понятие о культуре и ее роли в обществе. Понятие о деловой культуре.	1 04.09.	1 04.09.		
II	Психология общения – 4 ч	3		1	
1	Общие сведения о науке психологии. Психологические процессы. Психические свойства. Психические состояния человека.	2 04.09. 04.09.	2 04.09. 04.09.		
5	Уровни общения: примитивный, манипулятивный, стандартизованный, игровой, деловой, духовный; их характеристика. Контакт в общении; значение установления контакта.	1 07.09.	1 07.09.	1 07.09.	1 07.09.
III	Этическая культура – 5 ч	3		2	

1	Общее понятие об этической культуре. Роль этической культуры личности в профессиональной деятельности няни. Понятие о профессиональной этике. Категории профессиональной этики. Сущность понятий: профессиональный долг, честь, совесть, достоинство.	1 07.09.	1 07.09.		
2	Понятия «культура речи», «речевой этикет». Нейтральная тональность речевого общения, ее применение. Выбор и значение выбора лексики, интонации, ритма и др. средств. Формулы вежливости и речевые стереотипы.	1 11.09.	1 11.09.	1 11.09.	1 11.09.
3	Обращение; роль обращения; выбор вида обращения. Зависимость выбора вида обращения от возрастных особенностей человека (членов семьи, няни). Приветствия и прощания. Культура телефонного диалога.	1 11.09.	1 11.09.	1 14.09.	1 14.09.
IV	Эстетическая культура – 2 ч	2		-	
1	Общее понятие об эстетической культуре. Понятие об эстетическом вкусе. Основные составляющие внешнего облика человека. Эстетические требования к деловой, домашней, рабочей одежде, одежде для прогулок и для отдыха; к макияжу и прическе.	1 14.09.	1 14.09.		
2	Искусство дизайна; его место и значение. Эстетические требования к оформлению жилого помещения, общего интерьера дошкольного учреждения и квартиры, отдельных помещений.	1 14.09.	1 14.09.		
5	Зачет	1 18.09.	1 18.09.		
	ИТОГО:	10	10	3	3

ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН
раздела «Санитарно-гигиеническое содержание помещений»

№ п/п	Темы	Кол-во часов		
		Всего	Теоретические занятия	Практические занятия
1	Гигиена труда, санитарно-гигиенические требования к содержанию помещений	6	6	-
2	Уборка помещений, применяемые гигиенические средства и бытовая техника	16	6	10
3	Уход за посудой	4	2	2
4	Уход за одеждой и обувью	4	2	2
5	Борьба с вредными насекомыми и грызунами	2	2	-
6	Охрана труда, электро- и пожарная безопасность	4	4	-
	ИТОГО:	36	22	14

КАЛЕНДАРНО-ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН
раздела «Санитарно-гигиеническое содержание помещений»

№ п/п	Темы	Кол-во часов			
		Теоретические занятия		Теоретические занятия	
		план	факт	план	факт
I.	Гигиена труда, санитарно-гигиенические требования к содержанию помещений – 6 ч.	6	6	0	0

1	Гигиена труда, санитарно-гигиенические требования к содержанию помещений	1 21.09.	1 21.09.		
2	Гигиенические требования к рабочей одежде и обуви, уход за ними и правила хранения. Средства гигиены.	1 21.09.	1 21.09.		
3	Санитарные правила и нормы. Санитарное просвещение. Санитарно-гигиенические требования к содержанию помещений дошкольных учреждений, квартир, в которых проживают престарелые и больные люди. Медицинские осмотры, медицинские книжки.	1 25.09.	1 25.09.		
4	Понятие об острых желудочно-кишечных заболеваниях и пищевых отравлениях, меры по их профилактике.	1 25.09.	1 25.09.		
5	Меры профилактики заболеваний, вызываемых бактериями, грибами, насекомыми и клещами; глистных заболеваний.	1 28.09.	1 28.09.		
6	Зачет	1 28.09.	1 28.09.		
II.	Уборка помещений, применяемые гигиенические средства и бытовая техника – 16 ч	6	6	10	10
1	Понятие об интерьере, микроклимате помещений дошкольного учреждения или жилой квартиры и его составных компонентах (температура, влажность и подвижность воздуха), освещенности. Правила и последовательность уборки в помещениях дошкольного учреждения, жилой квартиры. Виды уборок, периодичность их проведения.	1 02.10.	1 02.10.	2 02.10. 05.10.	2 02.10. 05.10.
2	Средства бытовой химии для уборки помещений. Правила пользования средствами бытовой химии, хранения, соблюдения сроков годности и инструкций по применению.	1 05.10.	1 05.10.	2 09.10. 09.10.	2 09.10. 09.10.
3	Виды и назначение бытовых приборов для уборки помещений. Виды, устройство, принцип действия. Приемы работы и безопасность труда.	1 12.10.	1 12.10.	2 12.10. 16.10.	2 12.10. 16.10.

4	Уборочный инвентарь: щетки, веники, совки, щетки для мытья ванн, ерши для обработки унитазов, ведра, швабры, материалы (мешковина) для мытья полов, протирачные салфетки и т.п. Сроки использования, места хранения.	1 16.10.	1 16.10.	2 19.10. 19.10.	2 19.10. 19.10.
	Проветривание помещений, уборка спальных мест. Смена белья и полотенца, правила смены и сроки мебели, зеркал. Периодичность уборки, применяемые инструменты, оборудование и материалы, средства индивидуальной защиты.	1 23.10.	1 23.10.	2 23.10. 26.10.	2 23.10. 26.10.
5	Зачет	1 26.10.	1 26.10.		
III.	Уход за посудой – 4 ч	2	2	2	2
1	Посуда кухонная, столовая, чайная. Особенности ухода за кухонной посудой в зависимости от вида и материалов, из которых она изготовлена.	1 30.10.		1 30.10.	
2	Средства ухода за столовой посудой и приборами, способы их применения и меры безопасности.	1 02.11.		1 02.11.	
IV	Уход за одеждой и обувью - 4 ч	2		2	
1	Санитарно-гигиенические требования к одежде и ее хранению. Повседневный уход за одеждой.	1 09.11.		1 09.11.	
2	Уход за обувью и правила ее хранения.	1 13.11.		1 13.11.	
V	Борьба с вредными насекомыми и грызунами - 2 ч	2	2		
1	Борьба с насекомыми и грызунами (дезинфекция и дератизация). Препараты – инсектициды и репелленты, применяемые для уничтожения вредных насекомых (домовых муравьев, моли, комаров, блох, клопов).	1 16.11.	1 16.11.		
2	Средства борьбы с мышами и крысами (механические, химические). Специальные службы, занимающиеся уничтожением вредных насекомых и грызунов. Порядок их вызова.	1 16.11.	1 16.11.		
VI.	Охрана труда, электро- и пожарная безопасность - 4 ч	4	4		

1	Травматизм в условиях работы в дошкольных учреждениях или в домашних условиях (при уходе за престарелыми, больными). Виды бытовых травм, их профилактика. Меры по предупреждению травматизма при выполнении уборочных работ. Проверка исправности пылесосов, полотеров и поломочных машин, применяемых электрических приборов и инструментов.	1 20.11.	1 20.11.		
2	Электробезопасность. Виды поражений электрическим током. Соблюдение инструкций по применению электрических бытовых приборов, правила электробезопасности. Меры и средства защиты от поражений электрическим током. Оказание первой помощи пораженному электрическим током.	1 20.11.	1 20.11.		
3	Пожарная безопасность. Причины возникновения пожаров в дошкольных учреждениях, в жилых квартирах. Соблюдение мер пожарной безопасности при эксплуатации бытовых газовых и электроприборов, горючехопадных химических средств, отопительных устройств. Правила поведения при пожаре. Средства тушения пожара и правила пользования ими. Порядок вызова пожарной команды. Оказание первой помощи пострадавшим при пожаре.	1 23.11.	1 23.11.		
4	Меры по защите окружающей среды.	1 23.11.	1 23.11.		
	ИТОГО:	22	22	14	14

ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН раздела «Приготовление пищи»

№ п/п	Темы	Кол-во часов		
		Всего	Теоретические занятия	Практические занятия
1	Общие сведения о кухонном оборудовании и инструментах	2	1	1
2	Хранение пищевых продуктов	2	1	1
3	Механическая кулинарная	3	1	2

	обработка продуктов питания			
4	Приготовление бульонов и супов	3	3	
5	Приготовление мясных блюд	4	4	
6	Приготовление рыбных блюд	4	4	
7	Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий	4	4	
8	Приготовление блюд из яиц и творога	2	2	
9	Приготовление холодных блюд и закусок	4	2	2
10	Приготовление сладких блюд и горячих напитков	2	2	
11	Изделия из теста	4	4	
12	Диетическое и лечебно-профилактическое питание	2	2	
13	Питание для детей	4	3	1
14	Сервировка стола	2	1	1
	ИТОГО:	42	34	8

КАЛЕНДАРНО-ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН раздела «Приготовление пищи»

№ п/п	Темы	Кол-во часов			
		Теоретические занятия		Практические занятия	
		план	факт	план	факт
I	Общие сведения о кухонном оборудовании и инструментах – 2ч	1	1	1	1
1	Кухонное оборудование – газовые и электрические плиты, микроволновые печи, устройство, правила безопасной эксплуатации. Кухонный инвентарь и инструменты (разделочные доски, ножи, терки, шумовки, сбивалки и пр.), их назначение и применение. Уход за кухонной утварью и посудой.	1 27.11.	1 27.11.	1 27.11.	1 27.11.
II	Хранение пищевых продуктов – 2 ч	1	1	1	1
1	Правила хранения пищевых продуктов. Хранение фруктов и овощей, молочных, мясных и рыбных продуктов, полуфабрикатов, заморозок.	1 30.11.	1 30.11.	1 30.11.	1 30.11.

	Сроки годности и реализации продуктов и полуфабрикатов, их соблюдение.				
III	Механическая кулинарная обработка продуктов питания – 3 ч.	1	1	2	2
1	Ручная обработка овощей – промывка, очистка, нарезка и шинковка.	1 04.12.	1 04.12.	1 04.12.	1 04.12.
2	Способы очистки овощей. Особенности очистки картофеля, корнеплодов, капустных, луковых, плодовых и листовых овощей в зависимости от кулинарного использования. Нарезка овощей, ее назначение. Способы нарезки (ручная и механическая), их характеристика. Кулинарное использование овощей различных форм нарезки для приготовления блюд.			1 07.12.	1 07.12.
IV	Приготовление бульонов и супов – 3 ч	3	3		
1	Бульоны и супы, технология приготовления.	2 07.12. 11.12.	2 07.12. 11.12.		
2	Приготовление гарниров к бульонам и супам.	1 11.12.	1 11.12.		
V	Приготовление мясных блюд – 4 ч	4	4		
1	Первичная обработка мясных продуктов. Оттаивание мороженого мяса. Виды мясных полуфабрикатов, назначение.	1 14.12.	1 14.12.		
2	Мясные блюда, их классификация по способу тепловой обработки.	1 14.12.	1 14.12.		
3	Отварное мясо. Блюда из отварного мяса, рецептура, технология приготовления.	1 18.12.	1 18.12.		
4	Тушение мяса, блюда из тушеного мяса, технология приготовления.	1 18.12.	1 18.12.		
VI	Приготовление рыбных блюд – 4 ч	4	4		
	Обработка рыбы. Способы оттаивания мороженой рыбы.	1 21.12.	1 21.12.		
	Основные виды нарезки рыбы в зависимости от назначения.	1 21.12.	1 21.12.		
	Обработка нерыбных продуктов моря, требования к качеству.	1 24.12.	1 24.12.		
	Классификация рыбных блюд по способу их тепловой обработки.	1 24.12.	1 24.12.		

VII	Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, овощей – 4 ч	4	4		
1	Подготовка круп к варке и особенности варки различных круп.	1 28.12.	1 28.12.		
2	Общие правила варки каш. Виды каш, приготовление каш различной консистенции.	1 28.12.	1 28.12.		
3	Варка макаронных изделий различных видов, способы варки.	1 11.01.	1 11.01.		
4	Блюда из макаронных изделий, рецептура, технология приготовления.	1 11.01.	1 11.01.		
VIII	Приготовление блюд из яиц и творога - 2 ч	2	2		
1	Блюда из яиц, рецептура, технология приготовления.	1 15.01.	1 15.01.		
2	Блюда из творога, ассортимент, рецептура, технологии	1 15.01.	1 15.01.		
IX	Приготовление холодных блюд и закусок - 4 ч	2	2	2	2
1	Классификация холодных блюд и закусок по основному продукту и характеру кулинарной обработки. Бутерброды, их разновидности, способы приготовления, оформление.	1 18.01.	1 18.01.	1 18.01.	1 18.01.
2	Салаты и винегреты из сырых и вареных овощей, рецептура, технология приготовления. Соусы и заправки для салатов, винегретов и других холодных закусок.	1 22.01.	1 22.01.	1 22.01.	1 22.01.
X	Приготовление сладких блюд и горячих напитков - 2 ч	1	1	1	1
1	Холодные сладкие блюда (компоты, муссы, кисели, желе, кремы), рецептура, технология приготовления. Горячие напитки (чай, кофе, какао), рецептура, способы приготовления.	1 25.01.	1 25.01.	1 25.01.	1 25.01.
XI	Изделия из теста - 4 ч	2	2		
1	Дрожжевое и бездрожжевое тесто, полуфабрикаты из него. Выпечка, режим выпечки, определение готовности.	1 29.01.	1 29.01.		
2	Тесто для блинов и оладий, рецептура, способы приготовления. Жарка изделий в жире, режим, используемые жиры.	1 29.01.	1 29.01.		
3	Тесто для домашней лапши, пельменей, вареников, рецептура, технология приготовления. Приготовление различных фаршей и начинок	1 01.02.	1 01.02.		

4	Пользование рецептурными справочниками, кулинарными книгами.	1 01.02.	1 01.02.		
XII	Диетическое и лечебно-профилактическое питание – 2 ч	2	2		
1	Понятие о лечебных диетах. Характеристика сырья, используемого в лечебном питании.	1 05.02.	1 05.02.		
2	Составление меню и режим питания.	1 05.02.	1 05.02.		
XIII	Питание для детей – 4 ч.	3	3	1	1
1	Составление меню для детей. Сбалансированность детского питания.	1 08.02.	1 08.02.		
2	Санитарные требования при приготовлении пищи для детей первого года, дошкольного возраста, используемая посуда.	1 08.02.	1 08.02.		
3	Приготовление блюд из продуктов детского питания. Приготовление блюд для детей первого года жизни, дошкольного возраста: используемые продукты, рецептура, тепловые режимы, техника приготовления, требования к качеству, условия хранения.	1 12.02.	1 12.02.	1 12.02.	1 12.02.
XIV	Сервировка стола – 2ч.	2	2		
1	Правила расположения столовой посуды и приборов на столе. Подготовка стола для ежедневных завтраков, обедов, ужинов.	1 15.02.	1 15.02.	1 15.02.	1 15.02.
	ИТОГО: 42	34	34	8	8

ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН
раздела «Уход за детьми, престарелыми и больными»

№ п/п	Темы	Кол-во часов		
		Всего	Теоретические занятия	Практические занятия
1	Уход за детьми в дошкольных учреждениях	166	36	130
2	Уход за детьми в семье	11	11	
3	Общий уход за больными	14	14	
4	Уход за престарелыми	29	7	22
5	Зачет	1	1	
	ИТОГО:	221	68	152

КАЛЕНДАРНО-ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН
раздела «Уход за детьми, престарелыми и больными»

№ п/п	Темы	Кол-во часов			
		Теоретические занятия		Теоретические занятия	
		план	факт	план	факт
I	Уход за детьми в дошкольных учреждениях – 166 ч	36	36	130	130
1	Виды дошкольных учреждений.	1 18.09.	1 18.09.		
2	Возраст детей, находящихся в дошкольных учреждениях.	1 18.09.	1 18.09.		
3	Штатный состав работников дошкольных учреждений и требования к их квалификации. Няня, как работник дошкольного	1 21.09.	1 21.09.		

	учреждения.				
4	Ступени развития ребенка с момента рождения до достижения дошкольного и школьного возраста	1 21.09. 21.09.	1 21.09. 21.09.		
5	Участие няни в развитии и воспитании детей на различных стадиях их жизни.	1 25.09.	1 25.09.	8 25.09/2 28.09./3 02.10./3	8 25.09/2 28.09./3 02.10./3
6	Анатомические и физиологические особенности, рост и развитие детей различных возрастов.	1 05.10.	1 05.10.	6 05.10/2 09.10./3 12.10./1	6 05.10/2 09.10./3 12.10./1
7	Правила ухода за детьми различного возраста.	2 12.10./2	2 12.10./2	6 16.10./3 19.10./3	6 16.10./3 19.10./3
8	Режим дня детей различных возрастов.	2 23.10./2	2 23.10./2	6 23.10./1 26.10./3 30.10./1	6 23.10./1 26.10./3 30.10./1
9	Особенности ухода за детьми различного возраста.	2 30.10./2	2 30.10./2	6 02.11./3 09.11./3	6 02.11./3 09.11./3
10	Умывание детей.	1 13.11.	1 13.11.	6 13.11./2 16.11./3 20.11./1	6 13.11./2 16.11./3 20.11./1
11	Закаливание детей	1 20.11.	1 20.11.	10 20.11./1 23.11./3 27.11./3 30.11./3	10 20.11./1 23.11./3 27.11./3 30.11./3
12	Соблюдение гигиенических требований и мер безопасности. Детские средства гигиены и пользования ими.	2 04.12./2	2 04.12./2	4 04.12./1 07.12./3	4 04.12./1 07.12./3
13	Организация питания детей разного возраста.	2 11.12./2	2 11.12./2	10 11.12./1 14.12./3 18.12./3 21.12./3	10 11.12./1 14.12./3 18.12./3 21.12./3
14	Уборка и мытье посуды, соблюдение гигиенических и санитарных требований.	2 24.12./2	2 24.12./2	10 24.12./1 28.12./3 11.01./3 15.01./3	10 24.12./1 28.12./3 11.01./3 15.01./3
15	Прогулки, одевание и раздевание детей. Требования к прогулочной одежде детей различного возраста.	2 18.01./2	2 18.01./2	10 18.01./1 22.01./3 25.01./3 29.01./3	10 18.01./1 22.01./3 25.01./3 29.01./3
16	Смена белья и одежды, чистка и стирка в случае необходимости.	2 01.02./2	2 01.02./2	4 01.02./1 05.02./3	4 01.02./1 05.02./3
17	Режим сна и бодрствования детей различных возрастов. Приготовление ко сну. Укладывание ребенка в постель.	2 08.02./2	2 08.02./2	10 08.02./1 12.02./3 15.02./3	10 08.02./1 12.02./3 15.02./3

				19.02./3	19.02./3
18	Развитие речи ребенка, влияние окружающей среды на него.	2 22.02./2	2 22.02./2	10 22.02./1 26.02./3 01.03./3 05.03./3	10 22.02./1 26.02./3 01.03./3 05.03./3
19	Роль игры, игрушек, чтения книг, пения детских песен в развитии ребенка.	2 12.03./2	2 12.03./2	8 12.03./1 15.03./3 19.03./3 22.03./1	8 12.03./1 15.03./3 19.03./3 22.03./1
20	Привитие хороших манер в процессе общения и воспитания. Взаимное уважение, такт в отношениях между детьми и взрослыми	2 22.03./2	2 22.03./2	6 29.03./3 02.04./3	6 29.03./3 02.04./3
21	Организация досуга детей, выбор развлечений и занятий с учетом возраста ребенка и его интересов.	4 05.04./3	4 05.04./3	10 09.04./3 12.04./3 16.04./3 19.04./1	10 09.04./3 12.04./3 16.04./3 19.04./1
II	Уход за детьми в семье – 11 ч	11	11		
1	Няня – помощник в воспитании детей в семье, ее обязанности и права.	1 19.02.	1 19.02.		
2	Оказание помощи родителям в уходе за детьми. Режим дня и питания. Особенности ухода за детьми различного возраста.	1 19.02.	1 19.02.		
3	Умывание, купание детей. Соблюдение гигиенических требований и мер безопасности. Детские средства гигиены и пользования ими.	1 22.02.	1 22.02.		
4	Кормление детей раннего возраста, использование различных видов готового детского питания, различных сухих смесей. Соблюдение требований к их качеству, срокам годности, режимам приготовления, способам и срокам хранения. Уборка и мытье посуды, соблюдение гигиенических и санитарных требований.	1 22.02.	1 22.02.		
5	Прогулки, одевание и раздевание детей. Требования к прогулочной одежде детей различного возраста. Смена белья и одежды, чистка и стирка в случае необходимости.	1 26.02.	1 26.02.		

6	Режим сна и бодрствования детей различных возрастов. Приготовление ко сну. Укладывание ребенка в постель.	26.02.	26.02.		
7	Развитие речи ребенка, влияние окружающей среды на него.	1 01.03.	1 01.03.		
8	Роль игры, игрушек, чтения книг, пения детских песен в развитии ребенка.	1 01.03.	1 01.03.		
9	Привитие хороших манер в процессе общения и воспитания. Авторитет родителей. Взаимное уважение, такт в отношениях членов семьи между собой, с няней.	1 05.03.	1 05.03.		
10	Организация досуга детей, выбор развлечений и занятий с учетом возраста ребенка и его интересов.	1 05.03.	1 05.03.		
11	Компьютеризация детского досуга. Правила безопасного общения детей с персональным компьютером. Компьютерные игры. Оптимальная продолжительность компьютерных игр для детей различного возраста. Компьютер – как средство для получения общего и профессионального образования.	1 12.03.	1 12.03.		
III	Общий уход за больными на дому и в различных оздоровительных учреждениях – 14 ч.	14	14		
1	Значение ухода за больными на дому и в различных оздоровительных учреждениях. Роль няни в уходе за больными на дому и в различных оздоровительных учреждениях. Обязанности няни.	1 15.03.	1 15.03.		
2	Чуткое отношение к больному, знание своего дела, наблюдательность, ответственность как неотъемлемые качества няни. Личная гигиена няни, обработка рук, душ, специальная индивидуальная одежда.	2 15.03. 19.03.	2 15.03. 19.03.		
3	Особенности ухода за больным ребенком.	4 19.03. 22.03./2	4 19.03. 22.03./2		
4	Особенности ухода за больными пожилого и старческого возраста.	4 22.03./1 02.04./2 05.04./1	4 22.03./1 02.04./2 05.04./1		
5	Оказание первой доврачебной медицинской	2 05.04./1	2 05.04./1		

	помощи при несчастных случаях в доме (ушибы, вывихи, переломы, порезы, царапины, занозы, ссадины, кровотечения, ожоги, тепловой или солнечный удар, обмороки, отравления, поражения электрическим током и пр.).	09.04./1	09.04./1		
6	Правила вызова скорой помощи, участкового врача. Выполнение врачебных назначений больным.	1 09.04.	1 09.04.		
IV	Уход за престарелыми – 29 ч	7	7	22	22
1	Проблемы возрастной психологии. Соотношение хронологического, биологического, социального и психического развития человека.	1 12.04.	1 12.04.		
2	Различия в поведении пожилых людей, обусловленные психологическим типом личности. Особенности поведения мужчин и женщин пожилого возраста.	1 12.04.	1 12.04.		
3	Правила ухода за престарелыми людьми, установление контакта и получение доверия, межличностное общение и преодоление конфликтов.	1 16.04.	1 16.04.	4 16.04./1 19.04./3	4 16.04./1 19.04./3
4	Уход за престарелыми с ограниченной подвижностью, с острыми и хроническими заболеваниями: помощь в умывании купании, одевании, смене белья и одежды, подача и уборка судна и др.; выводе на прогулки, кормлении, мытье и уборке посуды и т.п.	2 19.04./1 23.04./1	2 19.04./1 23.04./1	10 23.04./4 26.04./5 30.04./1	10 23.04./4 26.04./5 30.04./1
5	Уборка помещений, санитарно-гигиенические требования.	1 30.04./1	1 30.04./1	4 30.04./3 03.05./1	4 30.04./3 03.05./1
6	Питание пожилых людей в семье. Меню и режим питания. Правила приготовления пищи.	1 03.05./1	1 03.05./1	4 03.05./3 07.05./1	4 03.05./3 07.05./1
	Итого: 221	68	68	152	152

