

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«НОВОАГАНСКАЯ ОЧНО-ЗАОЧНАЯ ШКОЛА»**

**РАССМОТРЕНО**

Педагогическим советом  
школы  
Протокол № 2 от 30.08.2023г.

**СОГЛАСОВАНО**

Заместитель директора  
Е.А. Кудря \_\_\_\_\_  
31.08.2023г.

**УТВЕРЖДЕНО**

Директор школы  
Т.В. Перец \_\_\_\_\_  
Приказ № 252-ос  
от 31.08.2023г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
ПО КУРСУ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ  
ПОДГОТОВКИ ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ  
«НЯНЯ»**

Разработана преподавателем  
Перец Т.В.

**2023-2024 гг.**

## Пояснительная записка

Рабочая программа по курсу профессиональной подготовки по специальности «Няня» составлена на основе программы, включенной в «Сборник учебных планов и программ для профессиональной подготовки» (допущен Министерством образования и науки Российской Федерации в качестве учебно-программной документации для профессиональной подготовки, Протокол № 7 от 26 мая 2004 г. ) Код профессии — 15135.

Содержание программы включает: квалификационную характеристику, учебный план, тематические планы и программы предметов специального курса для профессиональной подготовки на 2-й разряд, приведен список рекомендуемой литературы и экзаменационные билеты.

Продолжительность профессиональной подготовки по специальности 1 год для подготовки в общеобразовательных учреждениях в соответствии с действующим Перечнем профессий профессиональной подготовки, 2001 г.

Учебный курс по специальности «Няня» рассчитан на 350 часов год (35 учебных недель, 10 часов в неделю).

Так как в примерной программе право конкретного распределения общего количества часов на теоретические и практические занятия предоставляется непосредственно преподавателям, были внесены коррективы с учетом возможностей проведения теоретических и практических занятий непосредственно в дошкольных образовательных учреждениях и учреждениях ухода за больными и престарелыми. В тематические планы изучаемых предметов внесены изменения и дополнения в пределах часов, установленных учебным планом.

Также же определены формы занятий и методы их проведения. Организация учебного процесса предполагает широкое использование современных форм и интенсивных методов обучения.

В учебном плане нет специально выделенных часов на практическое обучение, а определен лишь общий объем времени на учебные предметы. В тематических планах приведено количество часов, выделяемое по темам на практические занятия и производственную практику.

К концу обучения каждый обучаемый должен уметь самостоятельно выполнять все работы, предусмотренные профессиональной характеристикой.

Квалификационная характеристика соответствует действующему Единому тарифно-квалификационному справочнику работ и профессий рабочих (тарифно-квалификационные характеристики и разряды оплаты труда общепрофессиональных профессий рабочих, утвержденные постановлением Минтруда России от 10.11.92. № 31 с дополнениями и изменениями, внесенными последующими постановлениями Минтруда России).

## Квалификационная характеристика

**Профессия – Няня**

**Квалификация – 2-й разряд**

Няня 2-го разряда **должна знать:**

- санитарно-гигиенические требования содержания помещений;
- правила ухода за детьми, престарелыми и больными;
- правила санитарии и гигиены;
- рецепты приготовления пищи;
- правила охраны труда, электро- и пожарной безопасности.

Няня 3-го разряда **должна уметь:**

- ухаживать за детьми в дошкольных учреждениях: оказывать помощь воспитателю при одевании, раздевании, умывании, купании, кормлении детей и укладывании их в постель; убирать помещения;
- ухаживать за детьми, престарелыми и больными на дому: приготавливать пищу, кормить, мыть и убирать посуду; производить смену белья и одежды; подавать и убирать судна и др.
- соблюдать необходимый режим дня для больных, престарелых и детей на дому;
- соблюдать требования безопасности труда, электро- и пожарной безопасности.

Квалификационный экзамен проводится в соответствии с Положением о порядке аттестации рабочих в различных формах обучения по экзаменационным билетам (прил.1)

# Содержание тем курса профессиональной подготовки по специальности «Няня»

## РАЗДЕЛ 1. «Основы экономических и правовых знаний»

### Тема 1. Основы рыночной экономики .

Понятие о рынке и рыночных отношениях. Сущность рыночных отношений: самостоятельность субъекта хозяйствования, ответственность исполнителя (за товар, услугу, охрану труда, окружающей среды и др.), конкуренция, свобода ценообразования, правовые гарантии деятельности предпринимателя.

Частная собственность как базис рыночных отношений.

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.

Понятие о налогах. Виды налогов, принципы налогообложения, требования к налогам.

Страхование и страховое дело.

Понятие о предпринимательстве. Принципы, формы и виды предпринимательской деятельности.

Право и правоохранительная система. Общества и ассоциации по защите своих прав.

Технические средства связи. Средства массовой информации.

### Тема 2. Основы правовых знаний

Общие правовые положения. Правовые нормы. Соотношение права, правовая ответственность. Юридическая ответственность, ее виды. Понятие об уголовной ответственности лиц, работающих по найму.

Договорные обязательства. Понятие договора (контракта). Виды договоров. Порядок заключения, изменения и прекращения договора (контракта). Контрактная система найма и оплаты труда. Ответственность за нарушение договорных обязательств. Рассмотрение споров в суде.

Оплата труда. Социальная политика в условиях рынка. Формирование рынка труда. Государственная политика в области занятости населения. Безработица и ее формы. Социальные гарантии безработным. Минимальные заработная плата и прожиточный минимум, гарантируемые государством. Индексация доходов.

Организация оплаты труда работников в условиях рыночных отношений. Особенности оплаты труда работников, работающих по найму (по контракту).

Организация социального обеспечения и медицинского страхования в условиях рыночных отношений.

Налогообложение заработной платы и доходов населения. Декларация доходов. Налоговый контроль. Взаимоотношения налогоплательщиков с налоговой инспекцией.

## **РАЗДЕЛ 2.**

### **«Санитарно-гигиеническое содержание помещений»**

#### **Тема 1. Гигиена труда, санитарно-гигиенические требования к содержанию помещений**

Гигиена труда и отдыха. Физико-гигиенические основы трудового процесса. Понятие об утомляемости и работоспособности. Режим труда и отдыха. Перенапряжение и переутомление как проявление предпатологии.

Производственно обусловленная патология и механизм ее возникновения. Принципы классификации труда по степени психоэмоционального напряжения.

Гигиенические требования к рабочей одежде и обуви, уход за ними и правила хранения. Личная гигиена работающих с детьми, престарелыми, больными. Средства гигиены.

Санитарные правила и нормы. Организация санитарно-эпидемиологической службы. Санитарное просвещение. Санитарно-гигиенические требования к содержанию помещений дошкольных учреждений, квартир, в которых проживают престарелые и больные люди.

Требования санэпидстанций к уровню санитарного состояния помещений дошкольных учреждений.

Пыль и ее влияние на организм человека. Заболевания от воздействия пыли, химических реактивов, аллергические заболевания.

Проветривание помещений, меры по предупреждению простудных и инфекционных заболеваний. Понятие об асептике и антисептике. Дезинфекция и стерилизация, общее понятие, назначение и применение.

Понятие об острых желудочно-кишечных заболеваниях и пищевых отравлениях, меры по их профилактике.

Меры профилактики заболеваний, вызываемых бактериями, грибами, насекомыми и клещами; глистных заболеваний.

Профилактика профессиональных заболеваний и производственного травматизма.

Медицинские осмотры, медицинские книжки.

#### **Тема 2. Уборка помещений, применяемые гигиенические средства и бытовая техника**

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.

Средства бытовой химии для уборки помещений. Универсальные чистящие и моющие средства для чистки эмалированных поверхностей, керамики, керамических плит, раковин, ванны, стеклянной, эмалированной и тефлоновой посуды (порошки, гели и жидкости).

Средства для чистки мебели и дверей из различных пород дерева, полированных и неполированных, лакированных и кожаных поверхностей. Жидкие, пастообразные и аэрозольные средства с содержанием воска. Мастики для натирки полов.

Шампуни и аэрозольные средства для чистки ковров и мягкой мебели.

Устранение пятен. Использование средств в моющих пылесосах.

Средства для поддержания чистоты в туалетах и ванных комнатах.

Гели, жидкости, порошки и пасты с моющими, отбеливающими, дезинфицирующими средствами. Ароматические блоки для туалета.

Высокоэффективные освежители воздуха для устранения неприятных запахов, не выделяющие вредных веществ для организма человека (жидкие, твердые и аэрозольные).

Правила пользования средствами бытовой химии, хранения, соблюдения сроков годности и инструкций по применению.

Виды и назначение бытовых приборов для уборки помещений. Уборочные машины, классификация по назначению (отсасывающие, подметальные, ковровые, полотерно-поломоечные, специальные). Пылесосные и водо-пылесосные машины, их виды, устройство, принцип действия. Правила работы и безопасные методы труда.

Подметальные машины и ковровые, их виды, устройство и принцип действия. Приемы работы и безопасность труда.

Полотерно-поломоечные машины, их виды, назначение, устройство и принцип действия. Приемы работы и безопасность труда.

Машины и механизмы для мойки ковровых покрытий пола, стен. Виды, устройство, принцип действия. Приемы работы и безопасность труда.

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.

Сбор и удаление мусора. Устройство мусоропровода и правила пользования им.

Проветривание помещений, уборка спальных мест. Смена белья и полотенец, правила смены и сроки.

Протирка и удаление пыли с потолка, стен, дверей, окон, мебели, зеркал. Способы удаления пыли. Особенности чистки ковров, паласов, дорожек из шерстяных и химических волокон. Удаление пятен со стен, пола; мытье окон, зеркал с применением химических препаратов. Уборка кухни, ванной комнаты и санитарного узла. Особенности ухода за газовыми и электрическими кухонными плитами. Периодичность мойки,

последовательность промывания или чистки конфорок, удаление пятен и подтеков; применяемые средства, соблюдение мер безопасности.

Уход за светильниками, отопительными приборами.

Уход за полами с различным покрытием. Периодичность уборки, применяемые инструменты, оборудование и материалы, средства индивидуальной защиты.

### **Тема 3. Уход за посудой**

Посуда кухонная, столовая, чайная. Столовые приборы. Материалы, применяемые для изготовления посуды и столовых приборов. Особенности ухода за кухонной посудой в зависимости от вида и материалов, из которых она изготовлена. Средства ухода за столовой посудой и приборами, способы их применения и меры безопасности.

Способы и средства удаления накипи со стенок чайников, кофейников, кастрюль, термосов.

Особенности мытья столовой и чайной посуды из фаянса, фарфора, стекла, пластмасс; используемые средства.

Уход за посудой с антипригарным покрытием.

Сушка кухонной, столовой и чайной посуды.

### **Тема 4. Уход за одеждой и обувью**

Санитарно-гигиенические требования к одежде и ее хранению.

Повседневный уход за одеждой: чистка щеткой и пылесосом, проветривание, стирка, отбеливание, пятновыведение, глажение, химическая чистка. Правила глажения белья и одежды, используемое оборудование. Меры безопасности при работе утюгами.

Особенности ухода за зимней одеждой. Периодичность проветривания и просушки, удаление пыли, загрязнений, предохранение от моли. Уход за одеждой из меха.

Способы выведения различных пятен на одежде и белье в домашних условиях.

Уход за обувью и правила ее хранения. Ассортимент обувных кремов. Особенности ухода за лакированной, замшевой, белой кожаной обувью, обувью из искусственных материалов, резины и текстиля. Правила сушки влажной обуви. Особенности хранения и уход за зимней обувью.

### **Тема 5. Борьба с вредными насекомыми и грызунами**

Борьба с насекомыми и грызунами (дезинфекция и дератизация). Препараты – инсектициды и репелленты, применяемые для уничтожения вредных насекомых (домовых муравьев, моли, комаров, блох, клопов). Способы применения в зависимости от формы и назначения препарата. Меры безопасности, средства индивидуальной защиты, правила хранения, сроки годности.

Средства борьбы с мышами и крысами (механические, химические). Специальные службы, занимающиеся уничтожением вредных насекомых и грызунов. Порядок их вызова.

## **Тема 6. Охрана труда, электро- и пожарная безопасность**

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 поломоечных машин, применяемых электрических приборов и инструментов.

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.

Пожарная безопасность. Причины возникновения пожаров в дошкольных учреждениях, в жилых квартирах.

Соблюдение мер пожарной безопасности при эксплуатации бытовых газовых и электроприборов, горючехимических средств, отопительных устройств. Правила поведения при пожаре. Средства тушения пожара и правила пользования ими. Порядок вызова пожарной команды. Оказание первой помощи пострадавшим при пожаре.

Меры по защите окружающей среды.

## **РАЗДЕЛ 3. «Приготовление пищи»**

### **Тема 1. Общие сведения о кухонном оборудовании и инструментах**

Устройство и оснащение современной кухни. Интерьер. Подбор и расстановка мебели.

Кухонное оборудование – газовые и электрические плиты, микроволновые печи, устройство, правила безопасной эксплуатации. Надплиточные воздухоочистители, устройство, правила эксплуатации. Периодичность чистки и мойки кухонных плит.

Бытовые механические и электрические приборы и механизмы, применяемые при приготовлении пищи: мясорубки, овощерезки, соковыжималки, миксеры, кофемолки, кухонные комбайны, кастрюли – скороварки, кофеварки, электрочайники и электрокипяtilьники и пр.; их устройство и применение; безопасные приемы эксплуатации.

Посуда кухонная, столовая, чайная. Назначение различных видов посуды. Особенности эксплуатации кухонной посуды металлической (алюминиевая, чугунная, эмалированная), керамической (фарфоровая, фаянсовая, майоликовая), пластмассовой, стеклянной, с антипригарным покрытием и пр. Правила применения. Столовая посуда, столовые приборы, столовое белье.

Кухонный инвентарь и инструменты (разделочные доски, ножи, терки, шумовки, сбивалки и пр.), их назначение и применение.



Уход за кухонной утварью и посудой.

Бытовые холодильники и морозильные камеры, их типы, устройство и правила безопасной эксплуатации.

Правила расположения продуктов в холодильнике, сроки хранения. Периодичность размораживания и мытья холодильников и морозильников.

## **Тема 2. Хранение пищевых продуктов**

Понятие о пищевой, биологической, энергетической и физиологической ценности и усвояемости пищевых продуктов. Калорийность пищевых продуктов. Основные вещества пищевых продуктов.

Понятие о качестве пищевых продуктов, факторах, влияющих на него.

Правила хранения пищевых продуктов. Хранение фруктов и овощей, молочных, мясных и рыбных продуктов, полуфабрикатов, заморозок. Хранение бакалейных продуктов. Методы консервации пищевых продуктов. Сроки годности и реализации продуктов и полуфабрикатов, их соблюдение.

## **Тема 3. Механическая кулинарная обработка продуктов питания**

Ручная обработка овощей – промывка, очистка, нарезка и шинковка.

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.

Рубка и растирание некоторых видов овощей, назначение этих процессов.

Последовательность обработки овощей для фарширования (кабачков, баклажанов, помидоров, огурцов, перца, репы).

Обработка солено-квашенных, сушеных и замороженных овощей.

Особенности обработки грибов, требования к их качеству, условия и сроки хранения.

Обработка рыбы. Способы оттаивания мороженой рыбы. Способы вымачивания соленой рыбы, обработка чешуйчатой, бесчешуйчатой рыбы; сельди и кильки.

Особенности обработки камбалы, наваги.

Основные виды нарезки рыбы в зависимости от назначения.

Обработка нерыбных продуктов моря, требования к качеству.

Первичная обработка мясных продуктов. Оттаивание мороженого мяса. Виды мясных полуфабрикатов, назначение. Приготовление рубленой и котлетной массы и полуфабрикатов из нее.

Особенности обработки субпродуктов, костей. Обработка сельскохозяйственной птицы.

#### **Тема 4. Приготовление бульонов и супов**

Бульоны и супы, технология приготовления. Заправочные супы. Прозрачные супы. Супы – пюре. Молочные супы. Супы из ягод и фруктов. Холодные овощные супы. Супы из концентратов, их разновидности.

Приготовление гарниров к бульонам и супам. Правила оформления и подачи бульонов и супов.

#### **Тема 5. Приготовление мясных блюд**

Мясные блюда, их классификация по способу тепловой обработки.

Отварное мясо. Блюда из отварного мяса, рецептура, технология приготовления.

Тушение мяса, блюда из тушеного мяса, технология приготовления.

Запеченные мясные блюда, рецептура, технология приготовления.

Блюда из рубленой и котлетной массы, рецептура, технология приготовления.

Соусы к мясным блюдам, технология приготовления.

Блюда из субпродуктов, рецептура, технология приготовления.

Блюда из сельскохозяйственной птицы, отварные, жаренные, запеченные; технология приготовления.

Требования к качеству блюд из мяса и птицы, условия и сроки хранения.

#### **Тема 6. Приготовление рыбных блюд**

Классификация рыбных блюд по способу их тепловой обработки.

Правила варки и припускания рыбы. Блюда из отварной и припущенной рыбы, рецептура, способы подачи.

Способы жарки рыбы, особенности ее запекания. Блюда из жареной и запеченной рыбы, рецептура, технология приготовления, подача готовых блюд.

Блюда из морепродуктов, технология приготовления.

Соусы к рыбным блюдам.

Требования к качеству рыбных блюд, условия и сроки хранения.

#### **Тема 7. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, овощей**

Подготовка круп к варке и особенности варки различных круп.

Общие правила варки каш. Виды каш, приготовление каш различной консистенции. Молочные каши, крупяные запеканки и биточки, пловы.

Блюда из концентратов, особенности их приготовления.

Варка бобовых, особенности, использование. Блюда из кукурузы, фасоли, гороха, сои, чечевицы.

Варка макаронных изделий различных видов, способы варки. Блюда из макаронных изделий, рецептура, технология приготовления.

Значение овощных блюд в питании. Овощные блюда отварные, припущенные, жареные, тушеные, фаршированные, запеченные, их

характеристика, технология приготовления. Соусы к овощным блюдам. Блюда из грибов.

Требования к качеству блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий и овощей, условия и сроки хранения.

### **Тема 8. Приготовление блюд из яиц и творога**

Варка яиц и ее разновидности. Использование отварных яиц. Блюда из яиц, рецептура, технология приготовления.

Блюда из творога, ассортимент, рецептура, технология приготовления.

Требования к качеству блюд из яиц и творога, условия и сроки хранения.

### **Тема 9. Приготовление холодных блюд и закусок**

Классификация холодных блюд и закусок по основному продукту и характеру кулинарной обработки.

Бутерброды, их разновидности, способы приготовления, оформление.

Салаты и винегреты из сырых и вареных овощей, рецептура, технология приготовления.

Холодные блюда и закуски из рыбы, технология приготовления.

Холодные блюда и закуски из мяса и субпродуктов, рецептура, технология приготовления.

Закуски из яиц. Соусы и заправки для салатов, винегретов и других холодных закусок. Горячие закуски.

Требования к качеству холодных блюд и закусок, условия и сроки хранения.

### **Тема 10. Приготовление сладких блюд и горячих напитков**

Холодные сладкие блюда (компоты, муссы, кисели, желе, кремы), рецептура, технология приготовления.

Горячие сладкие блюда (гренки, яблоки печеные, блинчики с вареньем и т.п.); рецептура, технология приготовления.

Мороженое и смешанные прохладительные напитки.

Пудинги и другие сладкие блюда. Сладкие соусы.

Блюда из концентратов, особенности приготовления.

Горячие напитки (чай, кофе, какао), рецептура, способы приготовления.

Требование к качеству сладких блюд и напитков, условия и сроки хранения.

### **Тема 11. Изделия из теста**

Приготовление дрожжевого и бездрожжевого теста, полуфабрикатов из него. Способы разрыхления теста (механический, химический, биологический).

Характеристика дрожжевого теста. Опарное и безопарное дрожжевое тесто; сырье, рецептура, технология приготовления.

Тесто для блинов и оладий, рецептура, способы приготовления.

Дрожжевое слоеное тесто и изделия из него. Выпечка, режим выпечки, определение готовности. Жарка изделий в жире, режим, используемые жиры.

Классификация бездрожжевого теста. Тесто для домашней лапши, пельменей, вареников, блинчиков, рецептура, технология приготовления.

Особенности приготовления сдобного пресного теста, песочного, бисквитного, заварного, слоеного теста.

Приготовление различных фаршей и начинок, сиропов, помады, крема, глазури, желе.

Пользование рецептурными справочниками, кулинарными книгами.

## **Тема 12. Диетическое и лечебно-профилактическое питание**

Понятие о лечебных диетах. Характеристика сырья, используемого в лечебном питании. Способы обработки продуктов, обеспечивающие механическое, химическое и термическое щажение. Обогащение пищи витаминами и минеральными веществами.

Виды тепловой обработки, применяемые в лечебной кулинарии. Краткая характеристика различных диет.

Особенности приготовления холодных блюд, первых и вторых блюд, сладких блюд и напитков для этих диет.

Питание пожилого человека. Рекомендации по местному питанию в домашних условиях.

Приготовление пищи для больного. Составление меню и режим питания.

## **Тема 13. Питание для детей**

Приготовление блюд из продуктов детского питания.

Санитарные требования при приготовлении пищи для детей первого года, используемая посуда.

Приготовление блюд для детей первого года жизни, дошкольного возраста: используемые продукты, рецептура, тепловые режимы, техника приготовления, требования к качеству, условия хранения.

## **Тема 14. Сервировка стола**

Столовая посуда, ее виды, формы, размеры, назначение.

Столовые приборы, назначение и требования к ним.

Столовое белье и его характеристика. Ассортимент белья, размеры, применяемые материалы. Правила и способы складывания скатертей и салфеток.

Правила расположения столовой посуды и приборов на столе.

Подготовка стола для ежедневных завтраков, обедов, ужинов.

Подготовка и сервировка стола для приема гостей.

## **РАЗДЕЛ 4.**

**«Уход за детьми, престарелыми и больными»**

### **Тема 1. Уход за детьми в дошкольных учреждениях**

Виды дошкольных учреждений. Возраст детей, находящихся в дошкольных учреждениях. Штатный состав работников дошкольных учреждений и требования к их квалификации. Няня, как работник дошкольного учреждения.

Правила ухода за детьми в дошкольных учреждениях. Оказание помощи воспитателям при одевании, раздевании, умывании, купании, кормлении детей и укладывании их в постель.

Уборка спален и игровых помещений.

## **Тема 2. Уход за детьми в семье**

Няня – помощник в воспитании детей в семье, ее обязанности и права.

Правила ухода за детьми различного возраста. Анатомические и физиологические особенности, рост и развитие детей различных возрастов.

Оказание помощи родителям в уходе за детьми. Режим дня и питания. Особенности ухода за детьми раннего возраста.

Умывание, купание детей. Соблюдение гигиенических требований и мер безопасности. Детские средства гигиены и пользования ими.

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.

Прогулки, одевание и раздевание детей. Требования к прогулочной одежде детей различного возраста. Смена белья и одежды, чистка и стирка в случае необходимости. Режим сна и бодрствования детей различных возрастов. Приготовление ко сну.

Укладывание ребенка в постель.

Ступени развития ребенка с момента рождения до достижения дошкольного и школьного возраста. Участие няни в развитии и воспитании детей на различных стадиях их жизни.

Развитие речи ребенка, влияние окружающей среды на него. Роль игры, игрушек, чтения книг, пения детских песен в развитии ребенка. Привитие хороших манер в процессе общения и воспитания. Авторитет родителей. Взаимное уважение, такт в отношениях членов семьи между собой, с няней.

Организация досуга детей, выбор развлечений и занятий с учетом возраста ребенка и его интересов.

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.

## **Тема 3. Общий уход за больными на дому**

Значение ухода за больными на дому. Роль няни в уходе за больными на дому. Обязанности няни.

Чуткое отношение к больному, знание своего дела, наблюдательность, ответственность как неотъемлемые качества няни. Личная гигиена няни, обработка рук, душ, специальная индивидуальная одежда.

Особенности ухода за больным ребенком.

Помощь в устройстве и оборудовании места нахождения больного: влажная уборка помещений, дезинфекция, проветривание, соблюдение температурного режима в комнате больного.

Личная гигиена больного и положение его в постели: различные приспособления у кровати для создания удобного положения больному в постели и пользование ими; постельное белье, одежда и их смена; хранение чистого и грязного белья.

Уход за кожей и профилактика пролежней: умывание, протирание кожи больного водой или одним из дезинфицирующих растворов; изменение положения больного в постели; подача и уборка судна и пр.; уход за кожей при наличии пролежней; переноска и перекладывание больного.

Уход за полостью рта, ушами, глазами, носом: чистка зубов; полоскание, протирание, орошение рта; закапывание капель в нос, глаза, уши.

Гигиена рук, ног, половых органов. Правила ухода. Особенности ухода за больными пожилого и старческого возраста.

Питание больного. Понятие о диетических столах при различных заболеваниях. Кормление тяжелобольного, ослабленного, находящегося в постели. Питье из поильника.

Приготовление пищи, уборка и мытье посуды. Соблюдение требований санитарии и гигиены.

Оказание первой доврачебной медицинской 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.).

Приемы выполнения искусственного дыхания. Измерение температуры тела. Медицинский термометр, его устройство и правила пользования им. Места измерения температуры и техника измерения. Возрастные особенности температурных реакций. Уход за лихорадящими больными.

Мера воздействия на кровообращение. Механизмы действия и установки горчичников, согревающих компрессов, грелки, пузыря со льдом.

Водные процедуры, приготовление лечебной ванны, местных ванн (ручных, ножных, сидячих).

Выполнение врачебных назначений больным.

Получение, хранение, применение лекарств. Порядок получения лекарств из аптеки. Домашняя аптечка. Система распределения лекарств в аптечке (наружные, внутренние, инъекционные) и режимы хранения. Особенности хранения сильнодействующих лекарств. Минимальный набор лекарств, отпускаемых без рецепта врача, и медицинских средств, необходимых для оказания первой медицинской помощи в домашних условиях.

Применение наружных средств: втирание мазей, смазывание кожи настойками йода и бриллиантовой зелени, применение пластырей, присыпок.  
Набор перевязочных средств, их назначение.  
Правила вызова скорой помощи, участкового врача.

#### **Тема 4. Уход за престарелыми**

Проблемы возрастной психологии. Соотношение хронологического, биологического, социального и психического развития человека. Различия в поведении пожилых людей, обусловленные психологическим типом личности. Особенности поведения мужчин и женщин пожилого возраста. Различная реакция мужчин и женщин на внешние раздражители. Различная ориентация мужчин и женщин. Отношение к одиночеству, внутренней ограниченности в контактах у различных типов личности.

Недомогания в старческом возрасте. Старость и течение заболеваний. Старческая немочь и ее преодоление.

Правила ухода за престарелыми людьми, установление контакта и получение доверия, межличностное общение и преодоление конфликтов.

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. Уборка помещений, санитарно-гигиенические требования.

Питание пожилых людей в семье. Меню и режим питания. Правила приготовления пищи.

### **РАЗДЕЛ 5.**

#### **«Культура общения»**

#### **Тема 1. Введение**

Общее понятие о культуре и ее роли в обществе Понятие о деловой культуре.

Общее понятие об общении. Сущность культуры общения.

#### **Тема 2. Психология общения**

Общие сведения о науке психологии.

Психологические процессы: ощущение, восприятие, воображение, мышление, эмоции, чувства, воля.

Психические свойства: темперамент, характер; их виды и особенности. Определение характера и темперамента человека по его внешнему виду. Роль семьи, семейного воспитания в формировании психических свойств личности.

Психические состояния человека: бодрость, усталость, удовлетворенность, активность и др., их влияние на человека и процесс общения. Уровни общения: примитивный, манипулятивный, стандартизованный, игровой, деловой, духовный; их характеристика.

Личность; процесс формирования личности. Понятие о возрастных особенностях и возрастных возможностях. Профессиональная направленность личности.

Контакт в общении; значение установления контакта.

## **Тема 2. Этическая культура**

Общее понятие об этической культуре. Основные категории этики. Роль морали в формировании личности, в поведении человека. Нравственные принципы.

Понятие о профессиональной этике. Категории профессиональной этики. Сущность понятий: профессиональный долг, честь, совесть, достоинство.

Поведение человека, его зависимость от нравственных качеств личности. Нравственные требования к профессиональному поведению няни: внимательность, вежливость, аккуратность, честность, порядочность, доброжелательность и др.

Понятие об этикете. Сфера действия этикета. Критерии оценки культуры общения.

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.

Речь детей в различные возрастные периоды. Основные правила общения с детьми, способствующие успешному формированию речи. Значение диалога. Роль семьи в формировании культуры речи детей.

Обращение; роль обращения; выбор вида обращения. Зависимость выбора вида обращения от возрастных особенностей человека (членов семьи, няни). Приветствия и прощания.

Культура телефонного диалога. Поведение при приеме гостей, за столом, на улице, в транспорте, на отдыхе.

Роль этической культуры личности в профессиональной деятельности няни.

## **Тема 4. Эстетическая культура**

Общее понятие об эстетической культуре. Основные области эстетической деятельности человека.

Сущность эстетического воспитания, его значение.

Основные составляющие внешнего облика человека.

Эстетические требования к внешнему облику человека.

Понятие об эстетическом вкусе. Эстетические требования к деловой, домашней, рабочей одежде, одежде для прогулок и для отдыха; к макияжу и причёске.

Чувство меры и его роль в создании внешнего облика человека.

Искусство дизайна; его место и значение. Эстетические требования к оформлению жилого помещения, общего интерьера дошкольного учреждения и квартиры, отдельных помещений.



**УЧЕБНЫЙ ПЛАН**  
**для профессиональной подготовки**  
**по специальности «Няня»**

Степень квалификации – **3-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	<b>Специальный курс</b>				
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 Из них:	221	69	152	12
	1.4.1. Уход за детьми в ДОУ	166	36	130	
	1.4.2. Уход за детьми в семье	11	11		
	1.4.3. Общий уход за больными	14	14		
	1.4.4. Уход за престарелыми	29	7	22	
	1.4.5. Зачет	1			
1.5	Культура общения	13	10	3	
	Консультации	4	4		
	Итоговая аттестация (квалификационный экзамен)	4	4		
	Практика	20			
	<b>ИТОГО:</b>	<b>350</b>	<b>153</b>	<b>177</b>	<b>20</b>

**ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН**  
раздела «Основы экономических и правовых знаний»

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

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

№ п/п	Темы	Кол-во часов	Дата	
			План	факт
<b>I.</b>	<b>Основы рыночной экономики</b>	<b>5</b>		
1.	Понятие о рынке и рыночных отношениях. Сущность рыночных отношений. Частная собственность как базис рыночных отношений.	1		
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		
3.	Понятие о налогах. Виды налогов, принципы налогообложения, требования к налогам.	1		
4.	Страхование и страховое дело.	1		
5.	Понятие о предпринимательстве. Принципы, формы и виды предпринимательской деятельности.	1		
<b>II.</b>	<b>Основы правовых знаний</b>	<b>5</b>		
1	Право и правоохранительная система. Общества и ассоциации по защите своих прав.	2		
2.	Технические средства связи. Средства массовой информации.	2		
3	Зачет	1		
	<b>ИТОГО:</b>	<b>10</b>		

**ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН**  
раздела «Культура общения»

№ п/п	Курсы, предметы	Кол-во часов		
		Всего	Теоретические занятия	Практические занятия
1	Введение	1	1	
2	Психология общения	4	3	1
3	Этическая культура	5	3	2
4	Эстетическая культура	2	2	
5	Зачет	1	1	
	<b>ИТОГО:</b>	<b>13</b>	<b>10</b>	<b>3</b>

**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	1		
<b>II</b>	<b>Психология общения – 4 ч</b>	<b>3</b>		<b>1</b>	
1	Общие сведения о науке психологии. Психологические процессы. Психические свойства. Психические состояния человека.	2	2		
5	Уровни общения: примитивный, манипулятивный, стандартизованный, игровой, деловой, духовный; их характеристика. Контакт в общении; значение установления контакта.	1	1	1	1
<b>III</b>	<b>Этическая культура – 5 ч</b>	<b>3</b>		<b>2</b>	
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	1		

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	1	1	1
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	1	1	1
<b>IV</b>	<b>Эстетическая культура – 2 ч</b>	<b>2</b>		-	
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	1		
2	Искусство дизайна; его место и значение. Эстетические требования к оформлению жилого помещения, общего интерьера дошкольного учреждения и квартиры, отдельных помещений.	1	1		
5	<b>Зачет</b>	<b>1</b>	<b>1</b>		
	<b>ИТОГО:</b>	<b>10</b>	<b>10</b>	<b>3</b>	<b>3</b>

**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	-
	<b>ИТОГО:</b>	<b>36</b>	<b>22</b>	<b>14</b>

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

№ п/п	Темы	Кол-во часов			
		Теоретические занятия		Практические занятия	
		план	факт	план	факт
<b>I.</b>	<b>Гигиена труда, санитарно-гигиенические требования к содержанию помещений – 6 ч.</b>	<b>6</b>	<b>6</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
<b>1</b>	Гигиена труда, санитарно-гигиенические требования к содержанию помещений	1	1		
<b>2</b>	Гигиенические требования к рабочей одежде и обуви, уход за ними и правила хранения. Средства гигиены.	1	1		
<b>3</b>	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	1		
<b>4</b>	Понятие об острых желудочно-кишечных заболеваниях и пищевых отравлениях, меры по их профилактике.	1			
<b>5</b>	Меры профилактики заболеваний, вызываемых бактериями, грибами, насекомыми и клещами; глистных заболеваний.	1	1		
<b>6</b>	<b>Зачет</b>	1	1		

<b>II.</b>	<b>Уборка помещений, применяемые гигиенические средства и бытовая техника – 16 ч</b>	<b>6</b>	<b>6</b>	<b>10</b>	<b>10</b>
<b>1</b>	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	1	2	2
<b>2</b>	Средства бытовой химии для уборки помещений. Правила пользования средствами бытовой химии, хранения, соблюдения сроков годности и инструкций по применению.	1	1	2	2
<b>3</b>	Виды и назначение бытовых приборов для уборки помещений. Виды, устройство, принцип действия. Приемы работы и безопасность труда.	1	1	2	2
<b>4</b>	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	1	2	2
	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.				
<b>5</b>	<b>Зачет</b>				
<b>III.</b>	<b>Уход за посудой – 4 ч</b>				
<b>1</b>	Посуда кухонная, столовая, чайная. Особенности ухода за кухонной посудой в зависимости от вида и материалов, из которых она изготовлена.				
<b>2</b>	Средства ухода за столовой посудой и приборами, способы их применения и меры безопасности.				
<b>IV</b>	<b>Уход за одеждой и обувью - 4 ч</b>				
<b>1</b>	Санитарно-гигиенические требования к одежде и ее хранению. Повседневный уход за одеждой.				
<b>2</b>	Уход за обувью и правила ее хранения.				

<b>V</b>	<b>Борьба с вредными насекомыми и грызунами - 2 ч</b>				
1	Борьба с насекомыми и грызунами (дезинфекция и дератизация). Препараты – инсектициды и репелленты, применяемые для уничтожения вредных насекомых (домовых муравьев, моли, комаров, блох, клопов).				
2	Средства борьбы с мышами и крысами (механические, химические). Специальные службы, занимающиеся уничтожением вредных насекомых и грызунов. Порядок их вызова.	1	1		1
<b>VI.</b>	<b>Охрана труда, электро- и пожарная безопасность - 4 ч</b>	<b>4</b>	<b>4</b>		<b>1</b>
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	1		2
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	1		1
3	Пожарная безопасность. Причины возникновения пожаров в дошкольных учреждениях, в жилых квартирах. Соблюдение мер пожарной безопасности при эксплуатации бытовых газовых и электроприборов, горючопасных 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	1		1
4	Меры по защите окружающей среды.	1	1		2
	<b>ИТОГО:</b>	<b>22</b>	<b>22</b>	<b>14</b>	<b>14</b>

**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 обработка продуктов питания	3	1	2
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
	<b>ИТОГО:</b>	<b>42</b>	<b>34</b>	<b>8</b>

**КАЛЕНДАРНО-ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН**  
раздела «Приготовление пищи»

№ п/п	Темы	Кол-во часов			
		Теоретические занятия		Практические занятия	
		план	факт	план	факт
<b>I</b>	<b>Общие сведения о кухонном оборудовании и инструментах – 2ч</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>1</b>
1	Кухонное оборудование – газовые и электрические плиты, микроволновые печи, устройство, правила безопасной эксплуатации.	1	1	1	1



	Кухонный инвентарь и инструменты (разделочные доски, ножи, терки, шумовки, сбивалки и пр.), их назначение и применение. Уход за кухонной утварью и посудой.				
<b>II</b>	<b>Хранение пищевых продуктов – 2 ч</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>1</b>
<b>1</b>	Правила хранения пищевых продуктов. Хранение фруктов и овощей, молочных, мясных и рыбных продуктов, полуфабрикатов, заморозок. Сроки годности и реализации продуктов и полуфабрикатов, их соблюдение.	1	1	1	1
<b>III</b>	<b>Механическая кулинарная обработка продуктов питания – 3 ч.</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>2</b>
<b>1</b>	Ручная обработка овощей – промывка, очистка, нарезка и шинковка.	1	1	1	1
<b>2</b>	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	1
<b>IV</b>	<b>Приготовление бульонов и супов – 3 ч</b>	<b>3</b>	<b>3</b>		
<b>1</b>	Бульоны и супы, технология приготовления.	2	2		
<b>2</b>	Приготовление гарниров к бульонам и супам.	1	1		
<b>V</b>	<b>Приготовление мясных блюд – 4 ч</b>	<b>4</b>	<b>4</b>		
<b>1</b>	Первичная обработка мясных продуктов. Оттаивание мороженого мяса. Виды мясных полуфабрикатов, назначение.	1	1		
<b>2</b>	Мясные блюда, их классификация по способу тепловой обработки.	1	1		
<b>3</b>	Отварное мясо. Блюда из отварного мяса, рецептура, технология приготовления.	1	1		

4	Тушение мяса, блюда из тушеного мяса, технология приготовления.	1	1		
<b>VI</b>	<b>Приготовление рыбных блюд – 4 ч</b>	<b>4</b>	<b>4</b>		
	Обработка рыбы. Способы оттаивания мороженой рыбы.	1	1		
	Основные виды нарезки рыбы в зависимости от назначения.	1	1		
	Обработка нерыбных продуктов моря, требования к качеству.	1	1		
	Классификация рыбных блюд по способу их тепловой обработки.	1	1		
<b>VII</b>	<b>Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, овощей – 4 ч</b>	<b>4</b>	<b>4</b>		
1	Подготовка круп к варке и особенности варки различных круп.	1	1		
2	Общие правила варки каш. Виды каш, приготовление каш различной консистенции.	1	1		
3	Варка макаронных изделий различных видов, способы варки.	1	1		
4	Блюда из макаронных изделий, рецептура, технология приготовления.	1	1		
<b>VIII</b>	<b>Приготовление блюд из яиц и творога - 2 ч</b>	<b>2</b>	<b>2</b>		
1	Блюда из яиц, рецептура, технология приготовления.	1	1		
2	Блюда из творога, ассортимент, рецептура, технологии	1	1		
<b>IX</b>	<b>Приготовление холодных блюд и закусок - 4 ч</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>2</b>
1	Классификация холодных блюд и закусок по основному продукту и характеру кулинарной обработки. Бутерброды, их разновидности, способы приготовления, оформление.	1	1	1	1
2	Салаты и винегреты из сырых и вареных овощей, рецептура, технология приготовления. Соусы и заправки для салатов, винегретов и других холодных закусок.	1	1	1	1
<b>X</b>	<b>Приготовление сладких блюд и горячих напитков - 2 ч</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>1</b>

1	Холодные сладкие блюда (компоты, муссы, кисели, желе, кремы), рецептура, технология приготовления. Горячие напитки (чай, кофе, какао), рецептура, способы приготовления.	1	1	1	1
<b>XI</b>	<b>Изделия из теста - 4 ч</b>	<b>2</b>	<b>2</b>		
1	Дрожжевое и бездрожжевое тесто, полуфабрикаты из него. Выпечка, режим выпечки, определение готовности.	1	1		
2	Тесто для блинов и оладий, рецептура, способы приготовления. Жарка изделий в жире, режим, используемые жиры.	1	1		
3	Тесто для домашней лапши, пельменей, вареников, рецептура, технология приготовления. Приготовление различных фаршей и начинок	1	1		
4	Пользование рецептурными справочниками, кулинарными книгами.	1	1		
<b>XII</b>	<b>Диетическое и лечебно-профилактическое питание – 2 ч</b>	<b>2</b>	<b>2</b>		
1	Понятие о лечебных диетах. Характеристика сырья, используемого в лечебном питании.	1	1		
2	Составление меню и режим питания.	1	1		
<b>XIII</b>	<b>Питание для детей – 4 ч.</b>	<b>3</b>	<b>3</b>	<b>1</b>	<b>1</b>
1	Составление меню для детей. Сбалансированность детского питания.	1	1		
2	Санитарные требования при приготовлении пищи для детей первого года, дошкольного возраста, используемая посуда.	1	1		
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	1	1	1	1

	хранения.				
<b>XIV</b>	<b>Сервировка стола – 2ч.</b>	<b>2</b>	<b>2</b>		
1	Правила расположения столовой посуды и приборов на столе. Подготовка стола для ежедневных завтраков, обедов, ужинов.	2	2		
	<b>ИТОГО: 42</b>	<b>34</b>	<b>34</b>	<b>8</b>	<b>8</b>

**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	
	<b>ИТОГО:</b>	<b>221</b>	<b>69</b>	<b>152</b>

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

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

	Няня, как работник дошкольного учреждения.				
4	Ступени развития ребенка с момента рождения до достижения дошкольного и школьного возраста	1	1	1	1
5	Участие няни в развитии и воспитании детей на различных стадиях их жизни.	1	1	8	8
6	Анатомические и физиологические особенности, рост и развитие детей различных возрастов.	1	1	6	6
7	Правила ухода за детьми различного возраста.	2	2	6	6
8	Режим дня детей различных возрастов.	2	2	6	6
9	Особенности ухода за детьми различного возраста.	2	2	5	5
10	Умывание детей.	1	1	6	6
11	Закаливание детей	1	1	10	10
12	Соблюдение гигиенических требований и мер безопасности. Детские средства гигиены и пользования ими.	2	2	4	4
13	Организация питания детей разного возраста.	2	2	10	10
14	Уборка и мытье посуды, соблюдение гигиенических и санитарных требований.	2	2	10	10
15	Прогулки, одевание и раздевание детей. Требования к прогулочной одежде детей различного возраста.	2	2	10	10
16	Смена белья и одежды, чистка и стирка в случае необходимости.	2	2	4	4
17	Режим сна и бодрствования детей различных возрастов. Приготовление ко сну. Укладывание ребенка в постель.	2	2	10	10
18	Развитие речи ребенка, влияние окружающей среды на него.	2	2	10	10
19	Роль игры, игрушек, чтения книг, пения детских песен в развитии ребенка.	2	2	11	11
20	Привитие хороших манер в процессе общения и воспитания. Взаимное уважение, такт в отношениях между детьми и взрослыми	2	2	6	6

21	Организация досуга детей, выбор развлечений и занятий с учетом возраста ребенка и его интересов.	4	4	7	7
<b>II</b>	<b>Уход за детьми в семье – 11 ч</b>	<b>11</b>	<b>11</b>		
1	Няня – помощник в воспитании детей в семье, ее обязанности и права.	1	1		
2	Оказание помощи родителям в уходе за детьми. Режим дня и питания. Особенности ухода за детьми различного возраста.	1	1		
3	Умывание, купание детей. Соблюдение гигиенических требований и мер безопасности. Детские средства гигиены и пользования ими.	1	1		
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	1		
5	Прогулки, одевание и раздевание детей. Требования к прогулочной одежде детей различного возраста. Смена белья и одежды, чистка и стирка в случае необходимости.	1	1		
6	Режим сна и бодрствования детей различных возрастов. Приготовление ко сну. Укладывание ребенка в постель.	1	1		
7	Развитие речи ребенка, влияние окружающей среды на него.	1	1		
8	Роль игры, игрушек, чтения книг, пения детских песен в развитии ребенка.	1	1		
9	Привитие хороших манер в процессе общения и воспитания. Авторитет родителей. Взаимное уважение, такт в отношениях членов семьи между собой, с няней.	1	1		
10	Организация досуга детей, выбор развлечений и занятий с учетом возраста ребенка и его интересов.	1	1		

11	<p>Компьютеризация детского досуга.</p> <p>Правила безопасного общения детей с персональным компьютером.</p> <p>Компьютерные игры. Оптимальная продолжительность компьютерных игр для детей различного возраста.</p> <p>Компьютер – как средство для получения общего и профессионального образования.</p>	1	1		
<b>III</b>	<b>Общий уход за больными на дому и в различных оздоровительных учреждениях – 14 ч.</b>	<b>14</b>	<b>14</b>		
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	1		
2	Чуткое отношение к больному, знание своего дела, наблюдательность, ответственность как неотъемлемые качества няни. Личная гигиена няни, обработка рук, душ, специальная индивидуальная одежда.	2	2		
3	Особенности ухода за больным ребенком.	3	3		
4	Особенности ухода за больными пожилого и старческого возраста.	4	4		
5	Оказание первой доврачебной медицинской 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.).	3	3		
6	Правила вызова скорой помощи, участкового врача. Выполнение врачебных назначений больным.	1	1		
<b>IV</b>	<b>Уход за престарелыми – 29 ч</b>	<b>7</b>	<b>7</b>	<b>22</b>	<b>22</b>
1	Проблемы возрастной психологии. Соотношение хронологического, биологического, социального и психического развития человека.	1	1		
2	Различия в поведении пожилых людей, обусловленные психологическим типом	1	1		

	личности. Особенности поведения мужчин и женщин пожилого возраста.				
3	Правила ухода за престарелыми людьми, установление контакта и получение доверия, межличностное общение и преодоление конфликтов.	1	1	4	4
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	2	10	10
5	Уборка помещений, санитарно-гигиенические требования.	1	1	4	4
6	Питание пожилых людей в семье. Меню и режим питания. Правила приготовления пищи.	1	1	4	4
	Зачет общий	1	1		
	<b>Итого: 221</b>	<b>69</b>	<b>69</b>	<b>152</b>	<b>152</b>



**ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЕ БИЛЕТЫ**  
для аттестации по профессии «Няня» на 3-й разряд

**Билет № 1**

1. Требования к санитарно-гигиеническому содержанию помещений дошкольного учреждения.
2. Обязанности няни в дошкольном учреждении.
3. Особенности ухода за больным ребенком.

**Билет № 2**

1. Требования к личной гигиене работников, ухаживающих за детьми, больными и престарелыми.
2. Правила и последовательность уборки в помещениях дошкольного учреждения.
3. Виды травм в домашних условиях и меры по их предупреждению.

**Билет № 3**

1. Санитарно-гигиенические требования к содержанию помещений квартир, в которых проживают престарелые и больные люди.
2. Средства бытовой химии, применяемые для уборки помещений дошкольного учреждения, детской комнаты в квартире.
3. Домашняя аптечка, ее содержимое и правила пользования ею.

**Билет № 4**

1. Бытовые приборы, применяемые для уборки помещений дошкольного учреждения, жилых помещений. Правила эксплуатации и меры безопасности.
2. Правила уборки кухни, мойки и чистки кухонной утвари, столовой посуды и столовых приборов.
3. Температура и ее измерение. Устройство медицинского термометра и правила пользования им.

**Билет № 5**

1. Правила ухода за детьми в дошкольном учреждении.
2. Меры профилактики простудных и инфекционных заболеваний.
3. Личная гигиена больного ребенка и престарелого человека.

**Билет № 6**

1. Способы удаления пыли в помещениях, применяемая бытовая техника.
2. Особенности ухода за больными пожилым и старческого возраста.
3. Средства и инструменты для влажной уборки помещений.

### **Билет № 7**

1. Повседневный уход за одеждой и обувью: правила и способы.
2. Требования к продуктам, используемым для приготовления пищи для больных детей и престарелых.
3. Средства борьбы с вредными насекомыми, меры безопасности при их применении.

### **Билет № 8**

1. Диетическое и лечебно-профилактическое питание, его применение.
2. Требования к устройству места нахождения больного ребенка, пожилого человека.
3. Причины пожаров и меры по их предупреждению.

### **Билет № 9**

1. Сервировка стола для ребенка, престарелого, больного.
2. Понятие о процессе общения. Контакт в общении и его значение.
3. Средства борьбы с мышами, крысами, меры безопасности при их применении.

### **Билет № 10**

1. Правила хранения пищевых продуктов.
2. Правила и последовательность уборки жилых помещений квартиры.
3. Средства для поддержания чистоты в ванных комнатах, туалетах. Виды, применение, меры безопасности при применении.

## ЛИТЕРАТУРА

- Шеламова Г.М. Деловая культура и психология общения. -М.: ПрофОбрИздат, 2002.
- Яковлев А.И. Основы правоведения. -М.: ИРПО, 1998
- Борохов В.Б. Основы рыночной экономики и предпринимательства. – М.: 1999.
- Яковлев А.И. Основы законодательства о защите прав потребителей. – М.,1999.
- Матюхина З.П., Королькова Э.П. Товароведение пищевых продуктов. – М.: ПрофОбрИздат, 1998.
- Матюхина З.П. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены. – М.: ПрофОбрИздат, 2000.
- Сопина Л.Н. Пособие для повара.- М.: Академия, 1998.
- Ханжина Е.В. Основы социальной работы. –М.: Академия, 2001.
- Фирсов. А.Г., Фирсов Г.А. Основы пожарной безопасности. -М:,1995.
- Мацегорина Н.В. Возрастная физиология и гигиена. –М.: 1995.
- Толстой Ю.К., Сергеев А.П. Гражданское право. - М.: «Юрист», 2000.
- Закон РФ «О трудовых договорах и соглашениях».  
Трудовой кодекс Российской Федерации.  
Уголовный кодекс Российской Федерации.
- Конвенция о правах ребенка. Права человека. Основные международные документы. –М.: 1989.
- Закон РФ от 19.04.91 г. «О санитарно - эпидемиологическом благополучии населения».
- Семейный кодекс. –М.: 1996.
- Вестник образования России, № 21, ноябрь 2003 г. «Как обеспечить безопасное общение детей с компьютером».

**Расписание занятий на 2023-2024 уч.г.  
по курсу «Няня»**

Среда			Пятница		
<b>Сентябрь</b>					
			<b>01</b>	Основы экономических и правовых знаний	2
				Культура общения	3
<b>05</b>	Основы экономических и правовых знаний	2	<b>08</b>	Основы экономических и правовых знаний	2
	Культура общения	3		Культура общения	3
<b>12</b>	Основы экономических и правовых знаний	2	<b>15</b>	Основы экономических и правовых знаний	2
	Культура общения	3		Культура общения	1
				Уход за детьми в ДОУ	3
<b>19</b>	Уход за детьми в ДОУ	3	<b>22</b>	Уход за детьми в ДОУ	3
	Санитарно-гигиеническое содержание помещений	2		Санитарно-гигиеническое содержание помещений	2
<b>26</b>	Санитарно-гигиеническое содержание помещений	2	<b>29</b>	Санитарно-гигиеническое содержание помещений	2
	Уход за детьми в ДОУ	3		Уход за детьми в ДОУ	3
<b>Итого</b>	<b>Основы экономических и правовых знаний Культура общения Санитарно-гигиеническое содержание помещений Уход за детьми в ДОУ</b>	<b>10 (10) 13(13) 8 15 /46</b>			
<b>Октябрь</b>					
<b>03</b>	Санитарно-гигиеническое содержание помещений	2	<b>06</b>	Санитарно-гигиеническое содержание помещений	2
	Уход за детьми в ДОУ	3		Уход за детьми в ДОУ	3
<b>10</b>	Санитарно-гигиеническое содержание помещений	2	<b>13</b>	Санитарно-гигиеническое содержание помещений	2
	Уход за детьми в ДОУ	3		Уход за детьми в ДОУ	3
<b>17</b>	Санитарно-гигиеническое содержание помещений	2	<b>20</b>	Санитарно-гигиеническое содержание помещений	2
	Уход за детьми в ДОУ	3		Уход за детьми в ДОУ	3
<b>24</b>	Санитарно-гигиеническое содержание помещений	2	<b>27</b>	Санитарно-гигиеническое содержание помещений	2
	Уход за детьми в ДОУ	3		Уход за детьми в ДОУ	3
<b>Итого</b>	<b>Санитарно-гигиеническое содержание помещений Уход за детьми в ДОУ</b>	<b>16 24 /40</b>			
<b>Ноябрь</b>					
<b>07</b>	Уход за детьми в ДОУ	3	<b>10</b>	Уход за детьми в ДОУ	3
	Санитарно-гигиеническое содержание помещений	2		Санитарно-гигиеническое содержание помещений	2
<b>14</b>	Уход за детьми в ДОУ	3	<b>16</b>	Уход за детьми в ДОУ	3
	Санитарно-гигиеническое	2		Санитарно-гигиеническое	2

	содержание помещений			содержание помещений	
<b>21</b>	Уход за детьми в ДОУ	3	<b>24</b>	Уход за детьми в ДОУ	3
	Санитарно-гигиеническое содержание помещений	2		Санитарно-гигиеническое содержание помещений	2
<b>28</b>	Уход за детьми в ДОУ	3			
	Приготовление пищи	2			
<b>Итого</b>	<b>Уход за детьми в ДОУ Санитарно-гигиеническое содержание помещений Приготовление пищи</b>	<b>21 12 (36) 2/ 35</b>			
<b>Декабрь</b>					
<b>01</b>	Уход за детьми в ДОУ	3	<b>05</b>	Уход за детьми в ДОУ	3
	Приготовление пищи	2		Приготовление пищи	2
<b>08</b>	Уход за детьми в ДОУ	3	<b>12</b>	Уход за детьми в ДОУ	3
	Приготовление пищи	2		Приготовление пищи	2
<b>15</b>	Уход за детьми в ДОУ	3	<b>19</b>	Уход за детьми в ДОУ	3
	Приготовление пищи	2		Приготовление пищи	2
<b>22</b>	Уход за детьми в ДОУ	3	<b>26</b>	Уход за детьми в ДОУ	3
	Приготовление пищи	2		Приготовление пищи	2
<b>Итого</b>	<b>Уход за детьми в ДОУ Приготовление пищи</b>	<b>24 16 /40</b>			
<b>Январь</b>					
<b>09</b>	Уход за детьми в ДОУ	3	<b>12</b>	Уход за детьми в ДОУ	3
	Приготовление пищи	2		Приготовление пищи	2
<b>16</b>	Уход за детьми в ДОУ	3	<b>19</b>	Уход за детьми в ДОУ	3
	Приготовление пищи	2		Приготовление пищи	2
<b>23</b>	Уход за детьми в ДОУ	3	<b>26</b>	Уход за детьми в ДОУ	3
	Приготовление пищи	2		Приготовление пищи	2
			<b>30</b>	Уход за детьми в ДОУ	3
				Приготовление пищи	2
<b>Итого</b>	<b>Уход за детьми в ДОУ Приготовление пищи</b>	<b>21 14 / 35</b>			
<b>Февраль</b>					
<b>09</b>	Уход за детьми в ДОУ	3	<b>12</b>	Уход за детьми в ДОУ	3
	Приготовление пищи	2		Приготовление пищи	2
<b>16</b>	Уход за детьми в ДОУ	3	<b>19</b>	Уход за детьми в ДОУ	3
	Приготовление пищи	2		Приготовление пищи	2
<b>15</b>	Уход за детьми в ДОУ	3	<b>17</b>	Уход за детьми в ДОУ	3
	Приготовление пищи	2		Приготовление пищи	2
<b>22</b>	Уход за детьми в ДОУ	3			
	Уход за детьми в семье	2			
<b>Итого</b>	<b>Уход за детьми в ДОУ Уход за детьми в семье Приготовление пищи</b>	<b>21 2 12(42) /35</b>			
<b>Март</b>					

<b>01</b>	Уход за детьми в ДОУ	3	<b>05</b>	Уход за детьми в ДОУ	3
	Уход за детьми в семье	2		Уход за детьми в семье	2
<b>12</b>	Уход за детьми в ДОУ	4	<b>13 доп</b>	Уход за детьми в ДОУ	3
	Уход за детьми в семье	1		Уход за детьми в семье	2
<b>26</b>	Уход за детьми в ДОУ	3	<b>29</b>	Уход за детьми в ДОУ	3
	Уход за детьми в семье	2		Общий уход за больными	2
<b>30 доп</b>	Уход за детьми в ДОУ	3	<b>02.04.</b>	Уход за детьми в ДОУ	3
	Общий уход за больными	2		Общий уход за больными	2
<b>Итого</b>	<b>Уход за детьми в ДОУ</b> <b>Уход за детьми в семье</b> <b>Общий уход за больными</b>	<b>25</b> <b>9 (11)</b> <b>6</b> <b>/40</b>			
<b>Апрель</b>					
<b>05</b>	Уход за детьми в ДОУ	3	<b>09</b>	Уход за детьми в ДОУ	3
	Общий уход за больными	2		Общий уход за больными	2
<b>12</b>	Уход за детьми в ДОУ	3	<b>16</b>	Уход за детьми в ДОУ	3
	Общий уход за больными	2		Общий уход за больными	2
<b>19</b>	Уход за детьми в ДОУ	3	<b>23</b>	Уход за престарелыми	3
	Уход за престарелыми	2		Уход за престарелыми	2
<b>26</b>	Уход за престарелыми	3	<b>30</b>	Уход за престарелыми	3
	Уход за престарелыми	2		Уход за престарелыми	2
<b>Итого</b>	<b>Уход за детьми в ДОУ</b> <b>Уход за престарелыми</b> <b>Общий уход за больными</b>	<b>15 (166)</b> <b>17</b> <b>8 (14)</b> <b>/40</b>			
<b>Май</b>					
<b>03</b>	Уход за престарелыми	3	<b>07</b>	Уход за престарелыми	3
	Уход за престарелыми	2		Уход за престарелыми	2
<b>10</b>	Уход за престарелыми	2	<b>14</b>	Практика	3
	Практика	3		Практика	3
<b>17</b>	Практика	3	<b>21</b>	Практика	3
	Практика	3		Практика	2
<b>24</b>	Консультация	4	<b>28</b>	Экзамен	4
<b>Итого</b>	<b>Уход за престарелыми</b> <b>Практика</b> <b>Консультации</b> <b>Экзамен</b>	<b>12 (29)</b> <b>20</b> <b>4</b> <b>4</b> <b>/40</b>			
	<b>Всего</b>	<b>350 ч.</b>			