

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего
образования «Ростовский государственный экономический университет (РИНХ)»

УТВЕРЖДАЮ

Директор Таганрогского института
имени А.П. Чехова (филиала)
РГЭУ (РИНХ)

_____ Голобородько А.Ю.
« ____ » _____ 20__ г.

Рабочая программа дисциплины
Технология ведения домашнего хозяйства

направление 44.03.01 Педагогическое образование
направленность (профиль) 44.03.01.11 Технология

Для набора _____ года

Квалификация
Бакалавр

КАФЕДРА теоретической, общей физики и технологий**Распределение часов дисциплины по курсам**

Курс Вид занятий	4		5		Итого	
	уп	рп	уп	рп		
Лекции	4	4			4	4
Практические	4	4	2	2	6	6
Итого ауд.	8	8	2	2	10	10
Контактная работа	8	8	2	2	10	10
Сам. работа	64	64	30	30	94	94
Часы на контроль			4	4	4	4
Итого	72	72	36	36	108	108

ОСНОВАНИЕ

Учебный план утвержден учёным советом вуза от 29.08.2023 протокол № 1.

Программу составил(и): канд. физ.-мат.наук, Доц., Киричек В.А. _____

Зав. кафедрой: Коноваленко С.П. _____

1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	
1.1	<input type="checkbox"/> формирование у студентов знаний, умений и навыков в области ведения домашнего хозяйства;
1.2	<input type="checkbox"/> развитие культуры труда подрастающих поколений;
1.3	<input type="checkbox"/> воспитание трудовых, гражданских и патриотических качеств личности;
1.4	<input type="checkbox"/> освоение необходимых в повседневной жизни базовых приемов ручного и механизированного труда с использованием различных инструментов и машин;
1.5	<input type="checkbox"/> применение в повседневной жизни этих знаний.

2. ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	
УК-1.1: Демонстрирует знание особенностей системного и критического мышления и готовности к нему	
УК-1.2: Применяет логические формы и процедуры, способен к рефлексии по поводу собственной и чужой мыслительной деятельности	
УК-1.3: Анализирует источник информации с точки зрения временных и пространственных условий его возникновения	
УК-1.4: Анализирует ранее сложившиеся в науке оценки информации	
УК-1.5: Сопоставляет разные источники информации с целью выявления их противоречий и поиска достоверных суждений	
УК-1.6: Аргументированно формирует собственное суждение и оценку информации, принимает обоснованное решение	
УК-1.7: Определяет практические последствия предложенного решения задачи	
ОПК-2.1: Знает и понимает структуру и логику разработки основных и дополнительных образовательных программ в соответствии с нормативными правовыми актами в сфере образования	
ОПК-2.2: Готов участвовать в разработке основной образовательной программы и отдельных её компонентов (в том числе с использованием информационно-коммуникационных технологий)	
ОПК-2.3: Владеет способами разработки дополнительных образовательных программ и их элементов (в том числе с использованием информационно-коммуникационных технологий)	
ПКО-1.1: Владеет средствами ИКТ для использования цифровых сервисов и разработки электронных образовательных ресурсов	
ПКО-1.2: Осуществляет планирование, организацию, контроль и корректировку образовательного процесса с использованием цифровой образовательной среды образовательной организации и открытого информационно-образовательного пространства	
ПКО-1.3: Использует ресурсы международных и национальных платформ открытого образования в профессиональной деятельности учителя основного общего и среднего общего образования	

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:	
Знать:	
Основные правила организации домашнего быта, знать правила использования бытовых приборов, правила составления меню членов семьи и гостей с учетом индивидуальных предпочтений и правил этикета, правила пошива бытовых домашних текстильных изделий.	
Уметь:	
организовывать и обустроить быт и уют, комфортность проживания членов семьи в домашней среде; организовывать встречу, прием и размещение гостей; организовывать питание членов семьи и гостей с учетом индивидуальных предпочтений и правил этикета; уметь использовать домашние бытовые приборы; уметь сконструировать сшить бытовые домашние текстильные изделия	
Владеть:	
организации и обустройства быта и уюта, комфортности проживания членов семьи в домашней среде; организации встречи, приема и размещения гостей; организации питания членов семьи и гостей с учетом индивидуальных предпочтений и правил этикета; использования домашних бытовых приборов; уметь сконструировать сшить бытовые домашние текстильные изделия	

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ					
Код занятия	Наименование разделов и тем /вид занятия/	Семестр / Курс	Часов	Компетенции	Литература
	Раздел 1. Конструирование текстильных изделий для дома				

1.1	Конструирование текстильных изделий для дома /Лек/	4	4		Л1.1 Л1.2 Л1.5 Л1.6 Л1.7Л2.1 Л2.2 Л2.10 Л2.11
1.2	Основы обработки домашних швейных изделий. /Ср/	4	64		Л1.1 Л1.2 Л1.5 Л1.6 Л1.7Л2.1 Л2.2 Л2.10 Л2.11
1.3	Конструирование домашней одежды и штор /Пр/	4	4		
Раздел 2. Основы планирования домашнего питания и сервировки стола					
2.1	Планирование домашнего питания с учетом индивидуального графика и гастрономических предпочтений членов семьи /Пр/	5	2		Л1.3 Л1.4Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5 Л2.6 Л2.7 Л2.8 Л2.9
2.2	Типы меню. Домашняя экономика и меню. Сервировка стола Кухонная бытовая техника. /Ср/	5	30		Л1.3 Л1.4Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5 Л2.6 Л2.8 Л2.9
2.3	Конструирование текстильных изделий для дома. Типы меню. Домашняя экономика. Сервировка стола. Кухонная бытовая техника /Зачёт/	5	4		

4. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Структура и содержание фонда оценочных средств для проведения текущей и промежуточной аттестации представлены в Приложении 1 к рабочей программе дисциплины.

5. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

5.1. Основная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Колич-во
Л1.1	Макленкова С. Ю., Максимкина И. В.	Моделирование и конструирование одежды: практикум	Москва: Московский педагогический государственный университет (МПГУ), 2018	http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=599023 неограниченный доступ для зарегистрированных пользователей
Л1.2	Мешкова Е. В.	Конструирование одежды: учебное пособие	Минск: РИПО, 2019	http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=599962 неограниченный доступ для зарегистрированных пользователей
Л1.3	Кашин, С. П.	Большая книга меню: завтраки, обеды и ужины	Москва: РИПОЛ классик, 2012	http://www.iprbookshop.ru/37879.html неограниченный доступ для зарегистрированных пользователей
Л1.4	Добрынина, А. Ф., Кривцова, Е. С., Торсуева, Е. М.	Физико-химические основы анализа пищи: учебно-методическое пособие	Казань: Казанский национальный исследовательский технологический университет, 2010	http://www.iprbookshop.ru/64033.html неограниченный доступ для зарегистрированных пользователей

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Колич-во
Л1.5	Макленкова, С. Ю., Максимкина, И. В.	Моделирование и конструирование одежды: практикум	Москва: Московский педагогический государственный университет, 2018	http://www.iprbookshop.ru/75809.html неограниченный доступ для зарегистрированных пользователей
Л1.6	Мешкова, Е. В.	Конструирование одежды: учебное пособие	Минск: Республиканский институт профессионального образования (РИПО), 2019	http://www.iprbookshop.ru/94312.html неограниченный доступ для зарегистрированных пользователей
Л1.7	Киселева, В. В., Эмдина, Т. Л.	Конструирование одежды. Конструктивное моделирование одежды. Проектирование одежды сложных форм и покроев. Разработка конструкции воротников с лацканами в женской одежде	Санкт-Петербург: Санкт- Петербургский государственный университет промышленных технологий и дизайна, 2019	http://www.iprbookshop.ru/102637.html неограниченный доступ для зарегистрированных пользователей

5.2. Дополнительная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Колич-во
Л2.1	Сомов А. И.	Художественные новости. Приложение к журналу "Вестник изящных искусств". год: журнал	Санкт-Петербург: Тип. М.М. Стасюлевича, 1888	http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=129959 неограниченный доступ для зарегистрированных пользователей
Л2.2		Журнал для хозяек: газета	Б.м.: Типография Ф. Я. Пригорина, 1915	http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=223880 неограниченный доступ для зарегистрированных пользователей
Л2.3	Калугина, Л. А.	Готовим в аэрогриле	Москва: Аделант, 2012	http://www.iprbookshop.ru/44064.html неограниченный доступ для зарегистрированных пользователей
Л2.4	Калугина, Л. А.	Готовим в горшочках	Москва: Аделант, 2009	http://www.iprbookshop.ru/44066.html неограниченный доступ для зарегистрированных пользователей
Л2.5	Калугина, Л. А.	Готовим в микроволновой печи	Москва: Аделант, 2010	http://www.iprbookshop.ru/44068.html неограниченный доступ для зарегистрированных пользователей
Л2.6	Калугина, Л. А.	Готовим в мультиварке	Москва: Аделант, 2013	http://www.iprbookshop.ru/44069.html неограниченный доступ для зарегистрированных пользователей
Л2.7	Калугина, Л. А.	Готовим в хлебопечке	Москва: Аделант, 2014	http://www.iprbookshop.ru/44070.html неограниченный доступ для зарегистрированных пользователей

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Колич-во
Л2.8	Калугина, Л. А.	Готовим диетические блюда	Москва: Аделант, 2008	http://www.iprbookshop.ru/44071.html неограниченный доступ для зарегистрированных пользователей
Л2.9	Калугина, Л. А.	Лучшие рецепты для мультиварки	Москва: Аделант, 2014	http://www.iprbookshop.ru/44101.html неограниченный доступ для зарегистрированных пользователей
Л2.10	Анисимова, Н. В., Верещака, Т. Ю.	Конструктивное моделирование одежды. Конструктивно-технологическая подготовка производства. Конструирование одежды. Основы конструкторской подготовки производства. Выбор прокладочных материалов для швейных изделий. Рекомендации по применению: учебное пособие для студентов вузов	Санкт-Петербург: Санкт-Петербургский государственный университет промышленных технологий и дизайна, 2018	http://www.iprbookshop.ru/102639.html неограниченный доступ для зарегистрированных пользователей
Л2.11	Андреева, В. А.	Проектирование модных журналов: учебное пособие	Санкт-Петербург: Санкт-Петербургский государственный университет промышленных технологий и дизайна, 2019	http://www.iprbookshop.ru/102668.html неограниченный доступ для зарегистрированных пользователей

5.3 Профессиональные базы данных и информационные справочные системы

1. Федеральный портал «Российское образование»/ <http://www.edu.ru>
2. Национальная Электронная Библиотека (нэб.рф) <http://xn--90ax2c.xn--p1ai/>
3. Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов (Единая коллекция ЦОР) – <http://school-collection.edu.ru>
4. Научная электронная библиотека «КиберЛенинка» <https://cyberleninka.ru/>

5.4. Перечень программного обеспечения

Microsoft Office

5.5. Учебно-методические материалы для студентов с ограниченными возможностями здоровья

При необходимости по заявлению обучающегося с ограниченными возможностями здоровья учебно-методические материалы предоставляются в формах, адаптированных к ограничениям здоровья и восприятия информации. Для лиц с нарушениями зрения: в форме аудиофайла; в печатной форме увеличенным шрифтом. Для лиц с нарушениями слуха: в форме электронного документа; в печатной форме. Для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата: в форме электронного документа; в печатной форме.

6. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Помещения для проведения всех видов работ, предусмотренных учебным планом, укомплектованы необходимой специализированной учебной мебелью и техническими средствами обучения. Для проведения лекционных занятий используется демонстрационное оборудование, манекен

7. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Методические указания по освоению дисциплины представлены в Приложении 2 к рабочей программе дисциплины.