

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)  
\_\_\_\_\_ С. А. Петрушенко  
«25» мая 2026 г.

**Рабочая программа дисциплины**  
**Технология ведения домашнего хозяйства**

Направление подготовки  
44.03.01 Педагогическое образование

Направленность (профиль) программы бакалавриата  
44.03.01.11 Технология

Для набора 2026 года

Квалификация  
Бакалавр

**КАФЕДРА математики и физики****Распределение часов дисциплины по семестрам / курсам**

| Курс              | 4  |    | 5  |    | Итого |     |
|-------------------|----|----|----|----|-------|-----|
| Вид занятий       | 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 03.03.2026, протокол № 9.

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

Зав. кафедрой: Фирсова С.А.

**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**

|          |                                                                                                                                                                                                                                |
|----------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ОПК-2:   | Способен участвовать в разработке основных и дополнительных образовательных программ, разрабатывать отдельные их компоненты (в том числе с использованием информационно-коммуникационных технологий)                           |
| 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:   | Способен осуществлять профессиональную деятельность с использованием возможностей цифровой образовательной среды образовательной организации и открытого информационно-образовательного пространства                           |
| 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                                                          |
| УК-1:    | Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач                                                                                                 |
| 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                                                                                                                                                               |

**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 (согласовано с УК-1.1, УК-1.2, УК-1.3, УК-1.4, УК-1.5, УК-1.6, УК-1.7, ОПК-2.1, ОПК-2.2, ОПК-2.3, ПКО-2.1, ПКО-2.2, ПКО-2.3)

**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 (согласовано с УК-1.1, УК-1.2, УК-1.3, УК-1.4, УК-1.5, УК-1.6, УК-1.7, ОПК-2.1, ОПК-2.2, ОПК-2.3, ПКО-2.1, ПКО-2.2, ПКО-2.3)

**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 (согласовано с УК-1.1, УК-1.2, УК-1.3, УК-1.4, УК-1.5, УК-1.6, УК-1.7, ОПК-2.1, ОПК-2.2, ОПК-2.3, ПКО-2.1, ПКО-2.2, ПКО-2.3)

**3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ****Раздел 1. Конструирование текстильных изделий для дома**

| №   | Наименование темы, краткое содержание        | Вид занятия / работы / форма ПА | Семестр / Курс | Количество часов | Компетенции                                                                                                                                                    |
|-----|----------------------------------------------|---------------------------------|----------------|------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1.1 | Конструирование текстильных изделий для дома | Лекционные занятия              | 4              | 4                | ПКО-1<br>ОПК-2<br>УК-1<br>УК-1.1<br>УК-1.2<br>УК-1.3<br>УК-1.4<br>УК-1.5<br>УК-1.6<br>УК-1.7<br>ОПК-2.1<br>ОПК-2.2<br>ОПК-2.3<br>ПКО-1.1<br>ПКО-1.2<br>ПКО-1.3 |
| 1.2 | Основы обработки домашних швейных изделий.   | Самостоятельная работа          | 4              | 64               | ПКО-1<br>ОПК-2<br>УК-1<br>УК-1.1<br>УК-1.2<br>УК-1.3<br>УК-1.4<br>УК-1.5<br>УК-1.6<br>УК-1.7<br>ОПК-2.1<br>ОПК-2.2<br>ОПК-2.3<br>ПКО-1.1<br>ПКО-1.2<br>ПКО-1.3 |
| 1.3 | Конструирование домашней одежды и штор       | Практические занятия            | 4              | 4                | ПКО-1<br>ОПК-2<br>УК-1<br>УК-1.1<br>УК-1.2<br>УК-1.3<br>УК-1.4<br>УК-1.5<br>УК-1.6<br>УК-1.7<br>ОПК-2.1<br>ОПК-2.2<br>ОПК-2.3<br>ПКО-1.1<br>ПКО-1.2<br>ПКО-1.3 |

**Раздел 2. Основы планирования домашнего питания и сервировки стола**

| №   | Наименование темы, краткое содержание                                                                        | Вид занятия / работы / форма ПА | Семестр / Курс | Количество часов | Компетенции                                                                                                        |
|-----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------|----------------|------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 2.1 | Планирование домашнего питания с учетом индивидуального графика и гастрономических предпочтений членов семьи | Практические занятия            | 5              | 2                | ПКО-1<br>ОПК-2<br>УК-1<br>УК-1.1<br>УК-1.2<br>УК-1.3<br>УК-1.4<br>УК-1.5<br>УК-1.6<br>УК-1.7<br>ОПК-2.1<br>ОПК-2.2 |

|     |                                                                                     |                           |   |    |                                                                                                                                                                |
|-----|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------|---|----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|     |                                                                                     |                           |   |    | ОПК-2.3<br>ПКО-1.1<br>ПКО-1.2<br>ПКО-1.3                                                                                                                       |
| 2.2 | Типы меню. Домашняя экономика и меню. Сервировка стола<br>Кухонная бытовая техника. | Самостоятельная<br>работа | 5 | 30 | ПКО-1<br>ОПК-2<br>УК-1<br>УК-1.1<br>УК-1.2<br>УК-1.3<br>УК-1.4<br>УК-1.5<br>УК-1.6<br>УК-1.7<br>ОПК-2.1<br>ОПК-2.2<br>ОПК-2.3<br>ПКО-1.1<br>ПКО-1.2<br>ПКО-1.3 |
| 2.3 | Подготовка к промежуточной аттестации                                               | Зачет                     | 5 | 4  | ПКО-1<br>ОПК-2<br>УК-1<br>УК-1.1<br>УК-1.2<br>УК-1.3<br>УК-1.4<br>УК-1.5<br>УК-1.6<br>УК-1.7<br>ОПК-2.1<br>ОПК-2.2<br>ОПК-2.3<br>ПКО-1.1<br>ПКО-1.2<br>ПКО-1.3 |

#### 4. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

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

#### 5. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

##### 5.1. Учебные, научные и методические издания

|   | Авторы,<br>составители                                   | Заглавие                                                              | Издательство, год                                                                              | Библиотека /<br>Количество                                                                                                            |
|---|----------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1 | Макленкова С. Ю.,<br>Максимкина И. В.                    | Моделирование и конструирование одежды:<br>практикум                  | Москва: Московский<br>педагогический<br>государственный<br>университет (МПГУ),<br>2018         | <a href="http://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=599023">http://biblioclub.ru/index<br/>.php?<br/>page=book&amp;id=599023</a> |
| 2 | Мешкова Е. В.                                            | Конструирование одежды: учебное пособие                               | Минск: РИПО, 2019                                                                              | <a href="http://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=599962">http://biblioclub.ru/index<br/>.php?<br/>page=book&amp;id=599962</a> |
| 3 | Кашин, С. П.                                             | Большая книга меню: завтраки, обеды и ужины                           | Москва: РИПОЛ<br>классик, 2012                                                                 | <a href="http://www.iprbookshop.ru/37879.html">http://www.iprbookshop.<br/>ru/37879.html</a>                                          |
| 4 | Добрынина, А. Ф.,<br>Кривцова, Е. С.,<br>Торсуева, Е. М. | Физико-химические основы анализа пищи:<br>учебно-методическое пособие | Казань: Казанский<br>национальный<br>исследовательский<br>технологический<br>университет, 2010 | <a href="http://www.iprbookshop.ru/64033.html">http://www.iprbookshop.<br/>ru/64033.html</a>                                          |
| 5 | Макленкова, С. Ю.,<br>Максимкина, И. В.                  | Моделирование и конструирование одежды:<br>практикум                  | Москва: Московский<br>педагогический<br>государственный<br>университет, 2018                   | <a href="http://www.iprbookshop.ru/75809.html">http://www.iprbookshop.<br/>ru/75809.html</a>                                          |

|   | Авторы,<br>составители            | Заглавие                                                                                                                                                                  | Издательство, год                                                                                        | Библиотека /<br>Количество                                                                |
|---|-----------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|
| 6 | Мешкова, Е. В.                    | Конструирование одежды: учебное пособие                                                                                                                                   | Минск: Республиканский институт профессионального образования (РИПО), 2019                               | <a href="http://www.iprbookshop.ru/94312.html">http://www.iprbookshop.ru/94312.html</a>   |
| 7 | Киселева, В. В.,<br>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 | <a href="http://www.iprbookshop.ru/102637.html">http://www.iprbookshop.ru/102637.html</a> |

### 5.1. Учебные, научные и методические издания

|    | Авторы,<br>составители               | Заглавие                                                                                                                                                                                                                                                                               | Издательство, год                                                                                        | Библиотека /<br>Количество                                                                                                  |
|----|--------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1  | Сомов А. И.                          | Художественные новости. Приложение к журналу "Вестник изящных искусств". год: журнал                                                                                                                                                                                                   | Санкт-Петербург: Тип. М.М. Стасюлевича, 1888                                                             | <a href="http://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=129959">http://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=129959</a> |
| 2  |                                      | Журнал для хозяек: газета                                                                                                                                                                                                                                                              | Б.м.: Типография Ф. Я. Пригорина, 1915                                                                   | <a href="http://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=223880">http://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=223880</a> |
| 3  | Калугина, Л. А.                      | Готовим в аэрогриле                                                                                                                                                                                                                                                                    | Москва: Аделант, 2012                                                                                    | <a href="http://www.iprbookshop.ru/44064.html">http://www.iprbookshop.ru/44064.html</a>                                     |
| 4  | Калугина, Л. А.                      | Готовим в горшочках                                                                                                                                                                                                                                                                    | Москва: Аделант, 2009                                                                                    | <a href="http://www.iprbookshop.ru/44066.html">http://www.iprbookshop.ru/44066.html</a>                                     |
| 5  | Калугина, Л. А.                      | Готовим в микроволновой печи                                                                                                                                                                                                                                                           | Москва: Аделант, 2010                                                                                    | <a href="http://www.iprbookshop.ru/44068.html">http://www.iprbookshop.ru/44068.html</a>                                     |
| 6  | Калугина, Л. А.                      | Готовим в мультиварке                                                                                                                                                                                                                                                                  | Москва: Аделант, 2013                                                                                    | <a href="http://www.iprbookshop.ru/44069.html">http://www.iprbookshop.ru/44069.html</a>                                     |
| 7  | Калугина, Л. А.                      | Готовим в хлебопечке                                                                                                                                                                                                                                                                   | Москва: Аделант, 2014                                                                                    | <a href="http://www.iprbookshop.ru/44070.html">http://www.iprbookshop.ru/44070.html</a>                                     |
| 8  | Калугина, Л. А.                      | Готовим диетические блюда                                                                                                                                                                                                                                                              | Москва: Аделант, 2008                                                                                    | <a href="http://www.iprbookshop.ru/44071.html">http://www.iprbookshop.ru/44071.html</a>                                     |
| 9  | Калугина, Л. А.                      | Лучшие рецепты для мультиварки                                                                                                                                                                                                                                                         | Москва: Аделант, 2014                                                                                    | <a href="http://www.iprbookshop.ru/44101.html">http://www.iprbookshop.ru/44101.html</a>                                     |
| 10 | Анисимова, Н. В.,<br>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 | <a href="http://www.iprbookshop.ru/102639.html">http://www.iprbookshop.ru/102639.html</a>                                   |
| 11 | Андреева, В. А.                      | Проектирование модных журналов: учебное пособие                                                                                                                                                                                                                                        | Санкт-Петербург: Санкт-Петербургский государственный университет промышленных технологий и дизайна, 2019 | <a href="http://www.iprbookshop.ru/102668.html">http://www.iprbookshop.ru/102668.html</a>                                   |

### 5.2. 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/>

### 5.3. Перечень программного обеспечения

OpenOffice

**5.4. Учебно-методические материалы для обучающихся 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**

Помещения для всех видов работ, предусмотренных учебным планом, укомплектованы необходимой специализированной учебной мебелью и техническими средствами обучения:

- столы, стулья;
- персональный компьютер / ноутбук (переносной);
- проектор;
- экран / интерактивная доска.

**7. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

## 1.Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

Показатели и критерии оценивания компетенций:

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                               |                 |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|
| ОПК-2: Способен участвовать в разработке основных и дополнительных образовательных программ, разрабатывать отдельные их компоненты (в том числе с использованием информационно-коммуникационных технологий)                                                                                                                                         |                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                               |                 |
| 3 образовательные программы по технологии в соответствии с требованиями образовательных стандартов<br>У реализовывать образовательные программы по технологии в соответствии с требованиями образовательных стандартов<br><br>В навыками реализации образовательных программ по технологии в соответствии с требованиями образовательных стандартов | поиск и сбор необходимой литературы, использование современных информационно-коммуникационных технологий и глобальных информационных ресурсов | полнота и содержательность ответа; умение приводить примеры; умение пользоваться дополнительной литературой при подготовке к занятиям; соответствие представленной в ответах информации материалам лекции и учебной литературы, сведениям из информационных ресурсов Интернет | опрос, инд. зад |
| УК-1: Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач                                                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                               |                 |
| В навыками поиска официальной информации в Интернет источниках<br>В. навыками поиска, критического анализа и синтеза информации, применять системный подход для решения поставленных педагогических задач                                                                                                                                           | Соответствующие знания, умения<br>навыки отражены в уровне выполненных студентом заданий                                                      | полнота и содержательность ответа; умение приводить примеры; умение пользоваться дополнительной литературой при подготовке к занятиям; соответствие представленной в ответах информации материалам лекции и учебной литературы, сведениям из информационных ресурсов Интернет | опрос, инд. зад |
| ПКО-1:Способен осуществлять профессиональную деятельность с использованием возможностей цифровой образовательной среды образовательной организации и открытого информационно-образовательного пространства                                                                                                                                          |                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                               |                 |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                        |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------|
| <p>3 возможности цифровой образовательной среды для достижения личностных, метапредметных и предметных результатов обучения и обеспечения качества учебно-воспитательного процесса</p> <p>У применять возможности цифровой образовательной среды для достижения личностных, метапредметных и предметных результатов обучения и обеспечения качества учебно-воспитательного процесса</p> <p>В навыками применения возможностей цифровой образовательной среды для достижения личностных, метапредметных и предметных результатов обучения и обеспечения качества учебно-воспитательного процесса</p> | <p>поиск и сбор необходимой литературы, использование современных информационно-коммуникационных технологий и глобальных информационных ресурсов</p> | <p>полнота и содержательность ответа; умение приводить примеры; умение пользоваться дополнительной литературой при подготовке к занятиям; соответствие представленной в ответах информации материалам лекции и учебной литературы, сведениям из информационных ресурсов Интернет</p> | <p>опрос, инд. зад</p> |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------|

## Вопросы к зачету по дисциплине «Технология ведения домашнего хозяйства»

### Раздел 1. Конструирование текстильных изделий для дома

1. Классификация текстильных изделий для интерьера и их функциональное назначение в современном доме
2. Характеристика и критерии выбора текстильных материалов (натуральных, синтетических, смесовых) для пошива домашнего текстиля
3. Правила снятия мерок и основные конструктивные прибавки при расчете выкроек для постельного белья
4. Алгоритм расчета расхода ткани и построения выкройки комплекта постельного белья (евро, семейного, полутороспального)
5. Технология конструирования и пошива различных видов декоративных подушек (думки, валики, трансформеры)

6. Особенности моделирования и пошива чехлов для мебели (кресла, дивана, табурета) с учетом усадки ткани и конфигурации предмета
7. Этапы конструирования штор: основные виды гардин и портьер (прямые, аркообразные, «маркизы»)
8. Расчет ширины и длины текстиля для различных видов драпировок и способов крепления штор (люверсы, кулиски, петли, тесьма)
9. Технология пошива скатертей и салфеток: виды обработки края (подгибка с закрытым срезом, мережка, оверлок, кружево)
10. Декоративные элементы в конструировании домашнего текстиля: виды оборок, воланов, кантов и технология их втачивания
11. Учет свойств ткани (усадка, сминаемость, прозрачность) на этапе конструирования швейного изделия
12. Изготовление лоскутных изделий (пэчворк) для дома: правила соединения блоков и сборки изделия
13. Технология обработки углов при пошиве наметрасников и пододеяльников на пуговицах
14. Конструирование текстильных органайзеров для хранения вещей и их функциональное зонирование
15. Анализ современных тенденций в дизайне домашнего текстиля и их влияние на выбор конструктивных решений

## **Раздел 2. Основы планирования домашнего питания и сервировки стола**

16. Принципы и этапы планирования семейного меню с учетом бюджета, сезонности продуктов и пищевой ценности блюд
17. Составление технологических карт и графика приготовления блюд для оптимизации времени на кухне
18. Правила составления списка покупок и методы эффективного расходования продуктов для минимизации отходов
19. Основные способы и современные методы кулинарной обработки продуктов, сохраняющие питательные вещества
20. Классификация видов сервировки стола (повседневная, праздничная, банкетная, фуршетная, тематическая)
21. Правила сервировки стола к завтраку, обеду и ужину: подбор посуды и приборов

22. Виды и назначение столовой посуды (фаянс, фарфор, стекло, керамика) и правила ее подачи
23. Классификация столовых приборов (основные, вспомогательные, десертные) и правила их расположения относительно тарелки
24. Выбор и правила размещения текстиля (скатерти, напероны, салфетки) в сервировке стола
25. Способы складывания тканевых салфеток для украшения праздничного стола
26. Правила расстановки бокалов и фужеров для различных видов напитков (вода, вино, шампанское)
27. Декоративные элементы в сервировке стола: использование цветов, свечей, тематического декора
28. Эстетика подачи блюд (фуд-стайлинг) и правила порционирования при подаче на стол
29. Особенности сервировки тематических столов (детский праздник, Новый год, романтический ужин)
30. Организация безопасного хранения продуктов на кухне и правила товарного соседства в холодильнике

### **Индивидуальное задание**

Студенты дома выполняют индивидуально выданные задания и презентуют во время семинарского занятия.

#### Примеры индивидуальных заданий

1. Сервировка стола дома, создать и презентовать видеоролик.
2. Изготовить домашнее текстильное изделие ,снять видеоролик этапов изготовления, презентовать на занятии..

### **Критерии оценивания**

Максимальное количество баллов по индивидуальным заданиям – 80.

80 баллов – задание выполнено полностью

0 баллов – задание не выполнено

1-79 баллов – задание выполнено частично

### **Опрос**

Опрос во время занятий. Ответы на вопросы преподавателя, правильная самостоятельная постановка вопросов.

**Критерии оценивания** Максимальное количество баллов по опросу– 20.

*20 баллов - студент активно участвует в работе, правильно отвечает на вопросы, сам задает уместные вопросы преподавателю,*

*0 баллов – студент не участвует в работе группы.*

*1-19 баллов – промежуточные варианты*

## **Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций**

Процедуры оценивания включают в себя текущий контроль и промежуточную аттестацию.

**Текущий контроль** успеваемости проводится с использованием оценочных средств, данного приложения. Результаты текущего контроля доводятся до сведения студентов до промежуточной аттестации.

**Промежуточная аттестация** проводится в форме зачёта и экзамена

Во время зачёта студенты могут пользоваться с разрешения экзаменатора учебной программой данного курса и справочной литературой.

Студенты, не прошедшие промежуточную аттестацию по графику сессии, должны ликвидировать задолженность в установленном порядке.

## **МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ**

Методические указания по освоению дисциплины «Методика обучения по профилю "Технология"» адресованы студентам всех форм обучения.

Учебным планом по направлению подготовки «44.03.05 Педагогическое образование (с двумя профилями подготовки)» предусмотрены следующие виды занятий:

- лекции;
- практические занятия.

В ходе лекционных занятий рассматриваются теоретические вопросы естествознания, даются рекомендации для самостоятельной работы и подготовке к практическим занятиям.

В ходе практических занятий углубляются и закрепляются знания студентов по ряду рассмотренных на лекциях вопросов, развиваются навыки ориентирования в современных тенденциях развития естествознания.

При подготовке к практическим занятиям каждый студент должен:

- изучить рекомендованную учебную литературу;
- изучить конспекты лекций;
- подготовить ответы на все вопросы по изучаемой теме.

По согласованию с преподавателем студент может подготовить реферат, доклад или сообщение по теме занятия. В процессе подготовки к практическим занятиям студенты могут воспользоваться консультациями преподавателя.

Вопросы, не рассмотренные на лекциях и практических занятиях, должны быть изучены студентами в ходе самостоятельной работы. Контроль самостоятельной работы студентов над учебной программой курса осуществляется в ходе занятий методом устного опроса или посредством тестирования. В ходе самостоятельной работы каждый студент обязан прочитать основную и по возможности дополнительную литературу по изучаемой теме, дополнить конспекты лекций недостающим материалом, выписками из рекомендованных первоисточников. Выделить непонятные термины, найти их значение в энциклопедических словарях.

Студент должен готовиться к предстоящему практическому занятию по всем, обозначенным в рабочей программе дисциплины вопросам.

При реализации различных видов учебной работы используются разнообразные (в т.ч. интерактивные) методы обучения, в частности:

- интерактивная доска для подготовки и проведения лекционных занятий;
- передача студентам учебного материала в электронном виде на электронном носителе.

Для подготовки к занятиям, текущему контролю и промежуточной аттестации студенты могут воспользоваться электронной библиотекой ВУЗа <http://library.rsue.ru/>. Также обучающиеся могут взять на дом необходимую литературу на абонементе вузовской библиотеки или воспользоваться читальными залами вуза.

Самостоятельная работа студента является чрезвычайно важной формой изучения программного материала. Она вырабатывает умение работать с литературой, отбирать, кратко, но ёмко излагать основную суть теоретического материала, решать задачи. **Крепки только те знания, которые получены в результате упорного, кропотливого самостоятельного труда.**

Для лучшего усвоения теоретического материала рекомендуется читать одни и те же разделы учебного пособия два раза: первый раз быстро для ознакомления с материалом, второй раз медленно для более вдумчивого изучения и лучшего запоминания. При втором прочтении рекомендуется вести краткий конспект. Желательно использовать общую тетрадь для лекций,

чтобы, по возможности, вместить в неё весь программный материал. Вторую тетрадь рекомендуется использовать для практикума по решению задач.

Составление конспекта мобилизует внимание, помогает обнаружить и выделить главное в тексте. Чередование чтения с письмом развивает все виды памяти, повышает работоспособность и снижает усталость. Ведение конспекта является одновременно и формой контроля качества усвоения материала, ибо, не осознав прочитанного трудно выделить, сформулировать и записать основную мысль.

При ведении конспекта желательно оставлять справа широкие поля, до трети страницы, чтобы было куда дописать интересные мысли или выводы после изучения аналогичных разделов из других пособий. По ведению конспекта целесообразно периодически консультироваться с преподавателем.

В конспект нужно записывать только самое главное. Записи в нем по возможности должны быть краткие и лаконичные. Наиболее важные места нужно выделять другим цветом, формулы нужно записывать в отдельной строке чтобы не сливались с текстом. По хорошему конспекту можно легко и быстро, в течение нескольких дней, перед экзаменом, восстановить в памяти изученный материал, повторить его, найти необходимую справку.

Перед повторным чтением и конспектированием рекомендуется попробовать воспроизвести материал по памяти. Даже если эта попытка не увенчается успехом, при последующем чтении и конспектировании материала внимание будет активизировано именно на пропущенном или недостаточно понятном фрагменте. В результате материал будет усвоен более глубоко и основательно.