|  |
| --- |
| Министерство науки и высшего образования Российской ФедерацииФедеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Ростовский государственный экономический университет (РИНХ)» |
|  | УТВЕРЖДАЮДиректор Таганрогского института имени А.П. Чехова (филиала)РГЭУ (РИНХ)\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Голобородько А.Ю.«\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_\_г. |
|  |
|  |  |
| **Рабочая программа дисциплины****Технологии ведения домашнего хохяйства** |
|  |  |
| направление 44.03.05 Педагогическое образование (с двумя профилями подготовки)направленность (профиль) 44.03.05.31 Физика и Технология |
|  |  |
| Для набора 2019 года |
|  |  |
| КвалификацияБакалавр |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| УП: 44.03.05.31-19-4-ФТ.plx |  |  | стр. 2 |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | КАФЕДРА |  | **теоретической, общей физики и технологии** |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **Распределение часов дисциплины по семестрам** |  |  |  |  |  |
|  | Семестр(<Курс>.<Семестр на курсе>) | **9 (5.1)** | Итого |  |  |  |  |  |
|  | Недель | 10 2/6 |  |  |  |  |  |
|  | Вид занятий | УП | РП | УП | РП |  |  |  |  |  |
|  | Лекции | 20 | 20 | 20 | 20 |  |  |  |  |  |
|  | Практические | 30 | 30 | 30 | 30 |  |  |  |  |  |
|  | Итого ауд. | 50 | 50 | 50 | 50 |  |  |  |  |  |
|  | Кoнтактная рабoта | 50 | 50 | 50 | 50 |  |  |  |  |  |
|  | Сам. работа | 58 | 58 | 58 | 58 |  |  |  |  |  |
|  | Итого | 108 | 108 | 108 | 108 |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **ОСНОВАНИЕ** |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | Учебный план утвержден учёным советом вуза от 26.04.2022 протокол № 9/1.Программу составил(и): канд. физ.-мат.наук, Доц., Киричек В.А. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Зав. кафедрой: Кихтенко С. Н. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| УП: 44.03.05.31-19-4-ФТ.plx |  | стр. 3 |
|  |  |  |  |
| **1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ** |
| 1.1 |  формирование у студентов знаний, умений и навыков в области ведения домашнего хозяйства; |
| 1.2 |  развитие культуры труда подрастающих поколений; |
| 1.3 |  воспитание трудовых, гражданских и патриотических качеств личности; |
| 1.4 |  освоение необходимых в повседневной жизни базовых приемов ручного и механизированного труда с использованием различных инструментов и машин; |
| 1.5 |  применение в повседневной жизни этих знаний. |
|  |  |  |  |
| **2. ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ** |
| **ПКР-7.1:Демонстрирует знание компонентов основных и дополнительных образовательных программ** |
| **ПКР-7.2:Участвует в разработке отдельных компонентов дополнительных образовательных программ в реальной и виртуальной образовательной среде** |
| **ПКР-7.3:Использует информационно-коммуникационные технологии и электронные образовательные ресурсы при разработке отдельных компонентов дополнительных образовательных программ в реальной и виртуальной образовательной среде** |
| **ПКО-3.1:Осуществляет обучение учебному предмету на основе использования предметных методик и со-временных образовательных технологий** |
| **ПКО-3.2:Осуществляет педагогическую поддержку и сопровождение обучающихся в процессе достижения метапредметных, предметных и личностных результатов** |
| **ПКО-3.3:Применяет предметные знания при реализации образовательного процесса** |
| **ПКО-3.4:Организует деятельность обучающихся, направленную на развитие интереса к учебному предмету в рамках урочной и внеурочной деятельности** |
| **ПКО-3.5:Участвует в проектировании предметной среды образовательной программы** |
| **УК-6.1:Оценивает личностные ресурсы по достижению целей управления своим временем в процессе реализации траектории саморазвития** |
| **УК-6.2:Объясняет способы планирования свободного времени и проектирования траектории профессионального и личностного роста** |
| **УК-6.3:Демонстрирует владение приемами и техниками психической саморегуляции, владения собой и своими ресурсами** |
| **УК-6.4:Критически оценивает эффективность использования времени и других ресурсов при решении поставленных целей и задач** |
| **УК-2.1:Определяет совокупность взаимосвязанных задач, обеспечивающих достижение поставленной цели, исходя из действующих правовых норм** |
| **УК-2.2:Определяет ресурсное обеспечение для достижения поставленной цели** |
| **УК-2.3:Оценивает вероятные риски и ограничения в решении поставленных задач** |
| **УК-2.4:Определяет ожидаемые результаты 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 домашние текстильных изделий. |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| УП: 44.03.05.31-19-4-ФТ.plx |  |  |  |  |  | стр. 4 |
| **Уметь:** |
| организовывать и обустраивать 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 с 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 с сшить бытовые домашние текстильные изделия |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| **3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ** |
| **Код занятия** | **Наименование разделов и тем /вид занятия/** | **Семестр / Курс** | **Часов** | **Компетен-****ции** | **Литература** |
|  | **Раздел 1. Конструирование и пошив текстильных изделий для дома** |  |  |  |  |
| 1.1 | Конструирование домашней одежды. Конструирование штор и постельных принадлежностей для дома /Лек/ | 9 | 10 | УК-1.1 УК- 1.2 УК-1.3 УК-1.7 УК- 2.2 УК-2.3 УК-6.1 УК- 6.2 ПКО-3.3 ПКО-3.5 ПКР-7.1 ПКР-7.2 | Л1.1 Л1.2 Л1.5 Л1.6 Л1.7Л2.1 Л2.2 Л2.10 Л2.11 |
| 1.2 | Конструирование домашней одежды. Основы обработки домашних швейных изделий /Пр/ | 9 | 20 | УК-1.1 УК- 1.2 УК-1.3 УК-1.7 УК- 2.2 УК-2.3 УК-6.1 УК- 6.2 ПКО-3.3 ПКО-3.5 ПКР-7.1 ПКР-7.2 | Л1.1 Л1.2 Л1.5 Л1.6 Л1.7Л2.1 Л2.2 Л2.10 Л2.11 |
| 1.3 | Основы обработки домашних швейных изделий./Ср/ | 9 | 28 | УК-1.1 УК- 1.2 УК-1.3 УК-1.7 УК- 2.2 УК-2.3 УК-6.1 УК- 6.2 ПКО-3.3 ПКО-3.5 ПКР-7.1 ПКР-7.2 | Л1.1 Л1.2 Л1.5 Л1.6 Л1.7Л2.1 Л2.2 Л2.10 Л2.11 |
|  | **Раздел 2. Основы планирования домашнего питания и сервировки стола** |  |  |  |  |
| 2.1 | Планирование домашнего питания с учетом индивидуального графика и гастрономических предпочтений членов семьи /Пр/ | 9 | 10 | УК-1.1 УК- 1.2 УК-1.3 УК-1.7 УК- 2.2 УК-2.3 УК-6.1 УК- 6.2 ПКО-3.3 ПКО-3.5 ПКР-7.1 ПКР-7.2 | Л1.3 Л1.4Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5 Л2.6 Л2.7 Л2.8 Л2.9 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| УП: 44.03.05.31-19-4-ФТ.plx |  |  |  |  |  |  |  | стр. 5 |
| 2.2 | Типы меню. Домашняя экономика и меню.Кухонная бытовая техника. Сервировка стола. /Ср/ | 9 | 30 | УК-1.1 УК- 1.2 УК-1.3 УК-1.7 УК- 2.2 УК-2.3 УК-6.1 УК- 6.2 ПКО-3.3 ПКО-3.5 ПКР-7.1 ПКР-7.2 | Л1.3 Л1.4Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5 Л2.6 Л2.8 Л2.9 |
| 2.3 | Понятие о здоровом питании школьника. Технологияобработки пищевых продуктов. /Лек/ | 9 | 10 | УК-1.1 УК- 1.2 УК-1.3 УК-1.7 УК- 2.2 УК-2.3 УК-6.1 УК- 6.2 ПКО-3.3 ПКО-3.5 ПКР-7.1 ПКР-7.2 | Л1.3 Л2.4 Л2.5 Л2.6 Л2.7 Л2.8 Л2.9 Л1.4 Л2.10 Л2.11Л2.2 Л2.3 |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **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 |
| 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 |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| УП: 44.03.05.31-19-4-ФТ.plx |  |  |  | стр. 6 |
|  | Авторы, составители | Заглавие | Издательство, год | Колич-во |
| Л1.7 | Киселева, В. В., Эмдина, Т. Л. | Конструирование одежды. Конструктивное моделирование одежды. Проектировании 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 |
| 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 |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| УП: 44.03.05.31-19-4-ФТ.plx |  |  |  | стр. 7 |
|  | Авторы, составители | Заглавие | Издательство, год | Колич-во |
| 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. |