Министерство просвещения Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Ульяновский государственный педагогический университет
имени И.Н. Ульянова»
(ФГБОУ ВО «УлГПУ им. И.Н. Ульянова»)

Факультет физико-математического и технологического образования
Кафедра технологий профессионального обучения

УТВЕРЖДАЮ
Проректор по учебно-методической работе
_____ С.Н. Титов
«25» июня 2021 г.

ОСНОВЫ ДОМАШНЕГО ХОЗЯЙСТВА

Программа учебной дисциплины Предметно-методического модуля

для направления подготовки
44.03.01 Педагогическое образование

направленность (профиль) образовательной программы
Технология

(заочная форма обучения)

Составитель: Шарафутдинов А.М., к.б.н, доцент кафедры технологий профессионального обучения

Рассмотрено и утверждено на заседании ученого совета факультета физико-математического и технологического образования, протокол от 21 июня 2021 г. № 7

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 01D77C644FC1E54000000006381D0002
Владелец: Титов Сергей Николаевич
Действителен: с 19.07.2021 до 19.07.2022

Ульяновск, 2021

Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Основы домашнего хозяйства» относится к дисциплинам обязательной части Блока 1 модуля Предметно-методического учебного плана основной профессиональной образовательной программы высшего образования – программы бакалавриата по направлению подготовки 44.03.01 Педагогическое образование, направленность (профиль) образовательной программы «Технология», заочной формы обучения.

Дисциплина опирается на результаты обучения, сформированные в рамках общего (школьного) образования.

Результаты изучения дисциплины являются основой для изучения дисциплин: «Декоративно-прикладное творчество», «Техническое творчество».

1.Перечень планируемых результатов обучения (образовательных результатов) по дисциплине

Целью освоения дисциплины является создание условий для приобретения и закрепления знаний, умений и навыков ведения домашнего, формирование профессиональных компетенций педагога, знаний, умений, навыков, необходимых для самостоятельного преподавания направления «Технология ведения дома», предусмотренной школьной программой «Технология» в урочное и внеурочное время. **Задачами** дисциплины являются:

1. Познакомить обучающихся с содержанием направления «Технология ведения дома» школьной программы «Технология», входящими в него разделами («Кулинария», «Свойства текстильных материалов», «Оформление интерьера»).
2. Сформировать знания определения качества пищевых продуктов, этикета, видов текстильных материалов, художественных техник обработки материалов, грамотному оформлению жилых помещений.
3. Сформировать у обучающихся практические навыки в приготовлении кулинарных блюд, сервировки стола, определении свойств текстильных материалов, меблировки комнат, их художественного оформления.
4. Воспитывать экологическую, эстетическую и общую трудовую культуру обучающихся, их бережное отношение к окружающему миру.

В результате освоения программы бакалавриата обучающийся должен овладеть следующими результатами обучения по дисциплине (в таблице представлено соотнесение образовательных результатов обучения по дисциплине с индикаторами достижения компетенций):

Компетенция и индикаторы ее достижения в дисциплине	Образовательные результаты дисциплины (этапы формирования дисциплины)		
	знает	умеет	владеет
ПК-8 Способен проектировать содержание образовательных программ и их элементов	ОР-1 Знает принципы, структуру, этапы проектирования образовательных программ предметной области и их элементов:	ОР-2 Умеет определять цель, задачи, структуру и осуществлять проектирование содержания основных и дополнительных	ОР-3 Владеет навыками проектирования основных и дополнительных образовательных программ предметной

	- историю возникновения и тенденции развития науки о материалах; - современные металлические и неметаллические материалы для изготовления продукции, их состав, макро-, микроструктуру, свойства, способы обработки, физическую сущность явлений, происходящих в материалах в условиях производства и эксплуатации под воздействием внешних факторов (нагрева, охлаждения, давления); - инструменты, оборудование, приспособления, используемые при различных видах обработки и исследования материалов	образовательных программ предметной области и их элементов: подбирать материалы, инструменты, приспособления для выполнения различных видов обработки и исследования материалов; оценивать и прогнозировать поведение материала, причины брака продукции под воздействием на них различных эксплуатационных факторов; назначать соответствующую термическую обработку, обеспечивающую получение заданных структур и свойств соответствующих надежности продукции; пользоваться специальной литературой	области: навыками выбора материалов для заготовок и инструмента, назначения их упрочняющей обработки; - навыками исследования микроструктуры и свойств материалов; навыками работы на контрольно-измерительном и испытательном оборудовании
ПК-14 Способен устанавливать содержательные, методологические и мировоззренческие связи предметной области (в соответствии с профилем и уровнем обучения) со смежными научными областями	ОР-4 Знает роль и возможности применения аппарата предметной области в смежных научных областях, их методологическое и мировоззренческое значение; имеет представление о междисциплинарных связях, научных методах смежных областей	ОР-5 Умеет определять роль полученных знаний для смежных областей и для школьного курса, применять полученные знания в решении прикладных задач	ОР-6 Владеет междисциплинарными методами и подходами к решению научных и практических задач, методами моделирования в междисциплинарных и смежных областях

2. Объем дисциплины в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся

Номер семестра	Всего		Учебные занятия					Форма итоговой аттестации
	Трудоемк.		Лекции, час	Лабораторные занятия, час	Практическ. Занятия, час	Контроль, час	Самостоят. работа,час	
	Зач. ед.	Часы						
5	3	108	4	10	-	9	85	экзамен
6	2	72	2	6	-	6	58	зачет
Итого:	5	180	6	16	-		143	-

3.Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий

3.1 Указание тем (разделов) и отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий

ПРИМЕРНЫЙ ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

Название тем	Количество часов по формам организации обучения			
	Лекции	Практич.зан.	Контроль	Самостоят работа
6 семестр				
Тема 1. Интерьер жилища.		1	-	6
Тема 2. Экология жилища и здоровье. Уход за жилищем.	1	1	-	6
Тема 3. Культура поведения и личность. Этикет (Искусство поведения в гостях. Прием гостей).		1	-	10
Тема 4. Хозяйственная деятельность семьи.		2	-	10
Тема 5. Основы рационального ведения хозяйства	1	1	-	10
Всего	2	6	6	58

5 семестр				
Тема 6.Общие вопросы кулинарии. Факторы, влияющие на развитие кулинарии. Основы рационального питания. Классификация пищевых	1	1	-	15

веществ, их химический состав и пищевая ценность.				
Тема 7. Питание и жизнедеятельность организма. Основы физиологии, санитарии, гигиены Процесс пищеварении. Кишечные инфекции и пищевые отравления.	1	1	-	15
Тема 8. Способы кулинарной обработки продуктов: первичная обработка сырья, приготовление полуфабрикатов, приемы тепловой обработки продуктов.	1	1	-	15
Тема 9. Технология приготовления блюд. -Холодные блюда и закуски. -Первые блюда. -Овощные блюда и гарниры. -Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий. -Блюда из рыбы и рыбопродуктов. -Блюда из мяса и мясопродуктов. -Блюда из яиц и молока. -Кондитерские и кулинарные изделия из теста и напитки.	1	3	-	15
Тема 10. Основы составления меню икультура потребления пищи.		2	-	15
Тема 11. Индивидуальные и национальные особенности питания.		2		10
Итого за 6 семестр	4	10	9	85
Итого	**6**	**16**	15	143

3.2. Краткое описание содержания тем (разделов) дисциплины

Семестр 6

Тема 1. Интерьер жилища. Понятие интерьера. Интерьер: от истории до современности. Интерьер городского и сельского дома. Планировка. Санитарно-гигиенические и эстетические требования, предъявляемые к интерьеру помещений. Подбор цвета в интерьере и его влияние на самочувствие человека.
Интерактивная форма: разработка урока «Интерьер жилища» с презентацией.

Тема 2. Экология жилища и здоровье. Уход за жилищем.
Экология жилища. Комнатные растения: виды, свойства, сочетание с интерьером, правила посадки и поливки. Уборка жилища.
Интерактивная форма: обсуждение в микрогруппах экологичности жилища.

Тема 3. Культура поведения и личность. Правила поведения вчера и сегодня. Понятие этикета. Манеры поведения. Приветствия и представления. Поведение в общественных местах, на природе. Этикет по телефону.

Интерактивная форма: ролевые игры по этикету, анализ ситуаций.

Тема 4. Хозяйственная деятельность семьи.
Хозяйственно-экономическая функция семьи. Распределение обязанностей между членами семьи. Понятие «бюджет семьи».
Интерактивная форма: ролевая игра «Бюджет семьи»

Тема 5. Основы рационального ведения хозяйства
Рациональное планирование хозяйственной деятельности семьи. Разработка рационального гардероба с учетом современных требований и моды. Уход за одеждой и обувью.
Интерактивная форма: работа в микрогруппах по обсуждению рационального гардероба с учетом современных требований и моды.

Семестр 5

Тема 6. Общие вопросы кулинарии.
Факторы, влияющие на развитие кулинарии. Основы рационального питания. Классификация пищевых веществ, их химический состав и пищевая ценность.
Интерактивная форма обучения: групповое обсуждение влияния питания человека на его жизнедеятельность, работа с информацией в Интернете.

Тема 7. Питание и жизнедеятельность организма. Основы физиологии, санитарии, гигиены Процесс пищеварении. Кишечные инфекции и пищевые отравления.
Интерактивная форма обучения: беседа о соблюдениях правил санитарии и гигиены при приготовлении пищи, работа с информацией в Интернете

Тема 8. Способы кулинарной обработки продуктов. Первичная обработка сырья, приготовление полуфабрикатов. Значение и основные приемы тепловой обработки продуктов.
Интерактивная форма обучения: групповое обсуждение влияния различных приемов тепловой обработки на усвоение пищи, работа с информацией в Интернете.

Тема 9. Технология приготовления блюд. Особенности технологии приготовления холодных блюд и закусок, первых блюд, овощных блюд и гарниров, блюд из круп, бобовых и макаронных изделий, блюд из рыбы и рыбопродуктов, блюд из мяса и мясопродуктов, блюд из яиц и молока, кондитерских и кулинарных изделий из теста и напитков.
Интерактивная форма: Работа в микрогруппах: анализ технологий приготовления различных блюд. Групповое обсуждение бракеражных требований.

Тема 10. Основы составления меню и культура потребления пищи. Меню завтрака, обеда и ужина. Учет индивидуальных особенностей при составлении меню. Сервировка стола для завтрака, обеда, ужина. Коктейльный стол, «стол по-шведски», «а-ля фуршет», праздничный и детский стол.
Интерактивная форма: разработка презентаций «Сервировка праздничного стола», «Детский стол», «Сервировка стола «А-ля фуршет», «Коктейльный стол».

Тема 11. Индивидуальные и национальные особенности питания. Понятие о лечебном и диетическом питании. Питание детей, подростков, лиц пожилого возраста. Особенности национальной кухни (русская, чувашская, мордовская, татарская, немецкая). Особенности питания детей.
Интерактивная форма: разработка урока «Особенности кухни народов Поволжья» с презентацией.

4. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине

Самостоятельная работа студентов является особой формой организации учебного процесса, представляющая собой планируемую, познавательно, организационно и методически направляемую деятельность студентов, ориентированную на достижение конкретного результата, осуществляемую без прямой помощи преподавателя. Самостоятельная работа студентов является составной частью учебной работы и имеет целью закрепление и углубление полученных знаний и навыков, поиск и приобретение новых знаний, а также выполнение учебных заданий, подготовку к предстоящим занятиям и экзамену. Она предусматривает, как правило, разработку рефератов, написание докладов, выполнение творческих, индивидуальных заданий в соответствии с учебной программой (тематическим планом изучения дисциплины). Тема для такого выступления может быть предложена преподавателем или избрана самим студентом, но материал выступления не должен дублировать лекционный материал. Реферативный материал служит дополнительной информацией для работы на практических занятиях. Основная цель данного вида работы состоит в обучении студентов методам самостоятельной работы с учебным материалом. Для полноты усвоения тем, вынесенных в практические занятия, требуется работа с первоисточниками. Курс предусматривает самостоятельную работу студентов со специальной литературой. Следует отметить, что самостоятельная работа студентов результативна лишь тогда, когда она выполняется систематически, планомерно и целенаправленно.

Задания для самостоятельной работы предусматривают использование необходимых терминов и понятий по проблематике курса. Они нацеливают на практическую работу по применению изучаемого материала, поиск библиографического материала и электронных источников информации, иллюстративных материалов. Задания по самостоятельной работе даются по темам, которые требуют дополнительной проработки.

Общий объем самостоятельной работы студентов по дисциплине включает аудиторную и внеаудиторную самостоятельную работу студентов в течение семестра.

Аудиторная самостоятельная работа осуществляется в форме выполнения тестовых заданий, кейс-задач, письменных проверочных работ по дисциплине. Аудиторная самостоятельная работа обеспечена базой тестовых материалов, кейс-задач по разделам дисциплины.

Внеаудиторная самостоятельная работа осуществляется в формах:
- выполнения реферата;
- подготовка к защите лабораторных работ.
- подготовка к представлению реферата.

Задания для выполнения реферата (задания для контрольной работы)

Примерный перечень тем рефератов

1. Особенности питания детей, подростков и лиц пожилого возраста.
2. Лечебное и диетическое питание.
3. Питание детей, подростков и лиц пожилого возраста.
4. Особенности национальной кухни.
5. Хранение продуктов. Условия и сроки реализации.
6. Бытовые приборы для уборки квартиры (пылесосы, воздухоочистители).
7. Комнатные растения и интерьер.
8. Культура поведения в семье и в гостях. Планирование семейного досуга и разработка сценария семейного праздника.
9. Подарки, способы их оформления. Цветы в подарок. Искусство дарить цветы и подарки.
10. Правила переписки. Оформление различных писем и документов (официальное письмо, заявление, почтовая открытка и т.д.).
11. Уход за одеждой, обувью, книгами. Хранение.

12. Бюджет семьи. Распределение обязанностей между членами семьи. Рациональное планирование хозяйственной деятельности семьи.
13. Здоровый образ жизни семьи. Вредные привычки и семья.

Для самостоятельной подготовки к занятиям по дисциплине рекомендуется использовать учебно-методические материалы:

1. Шлейкова Н.Ю. Учебное пособие по кулинарии /Н.Ю. Шлейкова.- Ульяновск, УлГПУ им. И.Н. Ульянова, 2011.-100с. (Библиотека УлГПУ, 5 экз.).
2. Шатун Л.Г. Технология приготовления пищи: учеб. изд. /Л.Г. Шатун. – М.: Дашков и К. – 2007. (Библиотека УлГПУ, 2 экз.)
3. Домарецкий В.А. Технология продуктов общественного питания: уч. Пособие для СПО. – М.: Форум, 2008 (Библиотека УлГПУ, 1 экз).

5. Примерные оценочные материалы для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине

Организация и проведение аттестации студента

ФГОС ВО в соответствии с принципами Болонского процесса ориентированы преимущественно не на сообщение обучающемуся комплекса теоретических знаний, но на выработку у бакалавра компетенций – динамического набора знаний, умений, навыков и личностных качеств, которые позволят выпускнику стать конкурентоспособным на рынке труда и успешно профессионально реализовываться.

В процессе оценки бакалавров необходимо используются как традиционные, так и инновационные типы, виды и формы контроля. При этом постепенно традиционные средства совершенствуются в русле компетентностного подхода, а инновационные средства адаптированы для повсеместного применения в российской вузовской практике.

Цель проведения аттестации – проверка освоения образовательной программы дисциплины-практикума через сформированность образовательных результатов.

Промежуточная аттестация осуществляется в конце семестра и завершает изучение дисциплины; помогает оценить крупные совокупности знаний и умений, формирование определенных компетенций.

Оценочными средствами текущего оценивания являются: доклад, тесты по теоретическим вопросам дисциплины, защита практических работ и т.п. Контроль усвоения материала ведется регулярно в течение всего семестра на практических (семинарских, лабораторных) занятиях.

№ п/п	**СРЕДСТВА ОЦЕНИВАНИЯ,** используемые для текущего оценивания показателя формирования компетенции	Образовательные результаты дисциплины
1	**Оценочные средства для текущей аттестации** ОС-1 Индивидуальное задание на практических занятиях ОС-2 Защита заданий. ОС-3 Реферат ОС-4 Представление и защита реферата	ОР-1 ОР-2 ОР-3 ОР-4 ОР-5 ОР-6
2	**Оценочные средства для промежуточной аттестации** **зачет (экзамен)** ОС-5 Зачет в форме устного собеседования по вопросам ОС-6 Экзамен в форме письменного ответа на экзаменационные вопросы, выполнения задания и устного собеседования	

Описание оценочных средств и необходимого оборудования (демонстрационного материала), а также процедуры и критерии оценивания индикаторов достижения компетенций на различных этапах их формирования в процессе освоения образовательной программы представлены в Фонде оценочных средств для текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации по дисциплине «Основы домашнего хозяйства
».

Материалы, используемые для текущего контроля успеваемости обучающихся по дисциплине

Материалы для организации текущей аттестации представлены в п.5 программы.

Материалы, используемые для промежуточного контроля успеваемости обучающихся по дисциплине

Примерные вопросы к зачету

1. Основы физиологии питания, санитарии, гигиены. Понятие о процессе пищеварения.
2. Основы рационального питания.
3. Классификация пищевых продуктов, их химический состав, пищевая ценность
4. Приемы первичной и тепловой обработки продуктов.
5. Классификация закусок, значение их в питании. Способы приготовления, оформления и подачи. Условия и сроки реализации.
6. Классификация супов. Основные приемы приготовления, бракераж, условия хранения и подачи.
7. Значение овощей в жизни человека. Блюда и гарниры из овощей. Основные правила приготовления, хранения и подачи.
8. Зерно и продукты его переработки. Виды круп. Виды и сорта муки. Классификация и ассортимент хлебных изделий. Требования к качеству. Пищевая ценность. Условия и сроки хранения. Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий.
9. Молоко и молочные продукты. Пищевая ценность. Классификация и ассортимент. Оценка качества. Условия хранения.
10. Яйца и яичные продукты. Виды яиц. Состав, строение, качество, хранение. Блюда из яиц и молочных изделий. Правила тепловой обработки, бракеража и подачи.

11. Мясо и мясопродукты. Блюда из мяса и мясопродуктов. Правила приготовления, хранения и подачи.
12. Рыба и рыбопродукты. Блюда их рыбы и рыбопродуктов. Основные правила приготовления, хранения и отпуска.
13. Тесто. Кулинарные изделия из теста.
14. Вкусовые продукты: виды чая, кофе, какао. Сорта, качество, хранение, способы приготовления, подача**.**
15. Культура потребления пищи. Сервировка стола для завтрака, обеда и ужина. Коктейльный стол. Стол «по-шведски». Сервировка стола «а-ля фуршет», сервировка праздничного, детского стола. Правила поведения за столом.
16. Посуда. Уход за посудой. Техника безопасности при кулинарных работах
17. Интерьер городского и сельского дома. Санитарно-гигиенические и эстетические требования. Цветовое решение. Деление на зоны. Обустройство и убранство интерьера.
18. Экология жилища и здоровье. Роль уборки квартиры на здоровье человека. Средства бытовой химии для уборки квартиры.
19. Культура поведения и личность. Нормы этикета. Правила повседневного этикета. Этикет по телефону.
20. Искусство принимать гостей. Правила поведения в гостях. Подарки, способы их оформления.

Примерные вопросы к экзамену

Вопросы к экзамену

1. Основы физиологии питания, санитарии, гигиены. Понятие о процессе пищеварения.
2. Основы рационального питания.
3. Классификация пищевых продуктов, их химический состав, пищевая ценность
4. Приемы первичной и тепловой обработки продуктов.
5. Классификация закусок, значение их в питании. Способы приготовления, оформления и подачи. Условия и сроки реализации.
6. Классификация супов. Основные приемы приготовления, бракераж, условия хранения и подачи.
7. Значение овощей в жизни человека. Блюда и гарниры из овощей. Основные правила приготовления, хранения и подачи.
8. Зерно и продукты его переработки. Виды круп. Виды и сорта муки. Классификация и ассортимент хлебных изделий. Требования к качеству. Пищевая ценность. Условия и сроки хранения. Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий.
9. Молоко и молочные продукты. Пищевая ценность. Классификация и ассортимент. Оценка качества. Условия хранения.
10. Яйца и яичные продукты. Виды яиц. Состав, строение, качество, хранение. Блюда из яиц и молочных изделий. Правила тепловой обработки, бракеража и подачи.
11. Мясо и мясопродукты. Блюда из мяса и мясопродуктов. Правила приготовления, хранения и подачи.
12. Рыба и рыбопродукты. Блюда их рыбы и рыбопродуктов. Основные правила приготовления, хранения и отпуска.
13. Тесто. Кулинарные изделия из теста.
14. Вкусовые продукты: виды чая, кофе, какао. Сорта, качество, хранение, способы приготовления, подача**.**
15. Культура потребления пищи. Сервировка стола для завтрака, обеда и ужина. Коктейльный стол. Стол «по-шведски». Сервировка стола « а-ля фуршет», сервировка праздничного, детского стола. Правила поведения за столом.
16. Лечебное и диетическое питание.
17. Питание детей, подростков и лиц пожилого возраста.
18. Особенности национальной кухни.

19. Посуда. Уход за посудой. Техника безопасности при кулинарных работах
20. Интерьер городского и сельского дома. Санитарно-гигиенические и эстетические требования. Цветовое решение. Деление на зоны. Обустройство и убранство интерьера.
21. Экология жилища и здоровье. Роль уборки квартиры на здоровье человека. Средства бытовой химии для уборки квартиры. Бытовые приборы для уборки квартиры (пылесосы, воздухоочистители).
22. Гигиена человека. Уход за кожей и ногтями. Подбор средств по уходу за кожей лица. Уход за волосами.
23. Эстетика одежды. Разработка рационального гардероба с учетом современных требований и моды. Уход за одеждой и обувью.
24. Культура поведения и личность. Нормы этикета. Правила повседневного этикета. Этикет по телефону.
25. Культура поведения в семье и в гостях. Планирование семейного досуга и разработка сценария семейного праздника.
26. Искусство принимать гостей. Правила поведения в гостях.
27. Подарки, способы их оформления. Цветы в подарок.
28. Правила переписки. Оформление различных писем и документов (официальное письмо, заявление, почтовая открытка и т.д.).
29. Уход за одеждой, обувью, книгами. Хранение
30. Бюджет семьи. Распределение обязанностей между членами семьи. Рациональное планирование хозяйственной деятельности семьи.

В конце изучения дисциплины подводятся итоги работы студентов на лекционных и практических занятиях путем суммирования заработанных баллов в течение семестра.

Критерии оценивания знаний обучающихся по дисциплине

Формирование балльно-рейтинговой оценки работы обучающихся

		Посещение лекций	Посещение практических занятий	Работа на практических занятиях	Зачёт
6 семестр	Разбалловка по видам работ	2 х 1=2 баллов	3 х 6=18 баллов	164 балла	32 балла
	Суммарный макс. балл	2 баллов Max	20 баллов max	168 балла max	200 баллов max

Критерии оценивания работы обучающегося по итогам 6 семестра

	Баллы (2 ЗЕ)
«зачтено»	более 100
«не зачтено»	100 и менее

		Посещение лекций	Посещение практических занятий	Работа на практических занятиях	Экзамен
5 семестр	Разбалловка по видам работ	4 х 2=8 баллов	10 х 5=50 баллов	229 балла	64 балла
	Суммарный макс. балл	8 баллов max	58 баллов max	236 балла max	300 баллов max

Критерии оценивания работы обучающегося по итогам 5 семестра

Оценка	Баллы (3 ЗЕ)
«отлично»	271-300
«хорошо»	211-270
«удовлетворительно»	151-210
«неудовлетворительно»	150 и менее

6. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

Успешное изучение курса требует от обучающихся посещения лекций, активной работы на практических занятиях, выполнения всех учебных заданий преподавателя, ознакомления с основной и дополнительной литературой.

Запись **лекции** – одна из форм активной самостоятельной работы обучающихся, требующая навыков и умения кратко, схематично, последовательно и логично фиксировать основные положения, выводы, обобщения, формулировки. В конце лекции преподаватель оставляет время (5 минут) для того, чтобы обучающиеся имели возможность задать уточняющие вопросы по изучаемому материалу. Из-за недостаточного количества аудиторных часов некоторые темы не удается осветить в полном объеме, поэтому преподаватель, по своему усмотрению, некоторые вопросы выносит на самостоятельную работу студентов, рекомендуя ту или иную литературу. Кроме этого, длялучшего освоения материала и систематизации знаний по дисциплине, необходимо постоянно разбирать материалы лекций по конспектам и учебным пособиям. В случае необходимости обращаться к преподавателю за консультацией.

Подготовка к практическим занятиям.

При подготовке к практическим занятиям студент должен изучить теоретический материал по теме занятия (использовать конспект лекций, изучить основную литературу, ознакомиться с дополнительной литературой, при необходимости дополнить конспект, делая в нем соответствующие записи из литературных источников). В случае затруднений, возникающих при освоении теоретического материала, студенту следует обращаться за консультацией к преподавателю. Идя на консультацию, необходимо хорошо продумать вопросы, которые требуют разъяснения.

В начале практического занятия преподаватель знакомит студентов с темой, оглашает план проведения занятия, выдает задания. В течение отведенного времени на выполнение работы студент может обратиться к преподавателю за консультацией или разъяснениями. В конце занятия проводится прием выполненных заданий, собеседование со студентом.

Результаты выполнения практических зданий оцениваются в баллах, в соответствии с балльно-рейтинговой системой университета.

Планы практических занятий

-Процесс пищеварения.
-Классификация пищевых веществ
- Приемы первичной и тепловой обработки продуктов.

-Закуски
-Первые блюда
-Крупы
-Роль овощей в питании человека
-Сервировка стола
-Национальная кухня народов Поволжья
-Этикет
-Интерьер.
-Экология жилища и здоровье. Средства бытовой химии для уборки квартиры.
- Технология приготовления закусочных блюд
- Технология приготовления первых и вторых блюд
- Сервировка стола «а-ля фуршет», «детского стола».
- Цветовое решение интерьера кухни
-Разработка рационального гардероба с учетом современных требований и моды.
-Анализ влияния социальных институтов на формирование фамилистической компетентности.

7. Перечень основной и дополнительной учебной литературы , интернет-ресурсов , необходимых для освоения дисциплины

Основная литература:

1. Резник, С. Д. Менеджмент в домашнем хозяйстве: Учеб. пособие / С.Д. Резник, В.А. Бобров, Н.Ю. Егорова; Под общ. ред. С.Д. Резника. - 3-е изд., перераб. и доп. - М.: ИНФРА-М, 2020. - 461 с. (Высшее обр.). ISBN 978-5-16-003715-8. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1001514
2. Теория и практика домоведения: Учебное пособие / Е.М. Кульбацкий, Г.В. Ганьшина, А.В. Короткова, И.Ю. Рябова; Мин-во образования и науки РФ. - Москва : ИНФРА-М, 2006. - 208 с. (Высшее образование). ISBN 5-16-002707-6. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/113979 Дополнительная литература

1. Васюкова, А. Т. Справочник повара : учебное пособие / А. Т. Васюкова. — 2-е изд. — Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2020. - 496 с. - ISBN 978-5-394-01714-8. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1093233
2. Кольман, О. Я. Санитария и гигиена : учебное пособие / О. Я. Кольман, Г. В. Иванова, Е. О. Никулина. - Красноярск : Сиб. федер. ун-т, 2019. - 184 с. - ISBN 978-5-7638-4065-0. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1818972

Интернет ресурсы

1. Рациональное ведение домашнего хозяйства http://www.pravilnoe-pokhudenie.ru/zdorovye/day/domhoz.shtml
2. Домоводство http://www.bibliotekar.ru/domovodstvo/
3. Домоводство http://domovodstvo.com/
4. Дом советов. Советы молодым хозяйкам http://dom-sovetik.ru/home/home.html
5. http://www.womans-online.ru/category/domashnee-xozyajstvo/