

**МИНИСТЕРСТВО ПРОСВЕЩЕНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

**Министерство образования и науки Пермского края**

**Департамент образования администрации г. Перми**

**МАОУ «Инженерная школа им. М.Ю. Цирульникова» г. Перми"**

Рассмотрено на заседании методического объединения учителей технологии Протокол № 1 от 28.08.2023	Согласовано Педагогическим советом Протокол № 1 от 31.08.2023	Утверждено Приказом 059-08/41-01-06/4- 205 от 31.08.2023
---	---	--

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**  
**профессиональной пробы**  
**«Литейные технологии в кулинарии»**  
**для учащихся 8 класса**  
**2023/2024 учебный год**

г. Пермь

2023

## Паспорт программы

Название программы	Литейные технологии в кулинарии
ОУ	МАОУ «Инженерная школа им. М.Ю. Цирульников» г. Перми
ФИО авторов программы	Можейко Любовь Геннадьевна
Социальные партнеры	
Продолжительность пробы	16 часов
Целевая аудитория	Учащиеся 8-х классов
Результаты	Результаты освоения профессиональной пробы проверяются при выполнении практического задания, презентации выполненного задания и рефлексивному эссе.

## ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Программа «Технология литейного дела в кулинарии» составлена на основе:

- Федерального закона от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»
- Федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования (2010г.)
- Примерной программы по технологии для учащихся 5-9 классов, М.: Просвещение, 2014 год;
- Авторской программы по технологии А. Т. Тищенко, Н. В. Сеница, В. Д. Симоненко и рабочей программы по технологии под редакцией А. Т. Тищенко, Н. В. Сеница, Издательский центр «Вентана -Граф», 2015год.

Для проведения профессиональных проб «Литейные технологии в кулинарии» базисным учебным планом общеобразовательного учреждения на федеральном уровне в 8 классах еженедельно отводятся- 2 часа учебных занятий (всего 16часов).

### Цель курса:

- формирование представлений о технологическом процессе литейного и пищевого производства,
- развитие профессиональных навыков у подрастающего поколения,
- освоение техническими и технологическими знаниями и умениями в профессиональной деятельности
- воспитание трудовых, гражданских и патриотических качеств личности.

### Задачи курса:

- освоение технологического подхода как универсального алгоритма преобразующей в созидательной профессиональной деятельности;
- формирование представлений о технологическом процессе на производстве, развитие профессиональной культуры подрастающего

поколения на основе включения обучающихся в разнообразные виды технологического процесса ;

- овладение необходимыми в повседневной жизни базовыми (безопасными) приёмами ручного и механизированного труда с использованием современных инструментов, механизмов и машин, способами управления отдельными видами бытовой техники;
- овладение профессиональными и специальными умениями, необходимыми для выполнения и создания продукта.
- развитие у обучающихся познавательных интересов, технического мышления, пространственного воображения, интеллектуальных, творческих, коммуникативных и организаторских способностей;
- формирование у обучающихся опыта самостоятельной профессионально-исследовательской деятельности;
- воспитание трудолюбия, бережливости, аккуратности, целеустремлённости, предприимчивости, ответственности за результаты своей профессиональной деятельности, уважительного отношения к людям различных профессий;
- воспитание гражданских и патриотических качеств личности;
- развитие основ профессиональной культуры, соответствующей современному уровню мышления; бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;
- развитие значения здорового питания для сохранения своего здоровья

Основным видом деятельности учащихся, изучающих курс «Технология литейного дела в кулинарии», является межпредметная практическая деятельность. В течение курса учащиеся изучают пять разделов программы: «Технология гипсового литья», «Вакуумно-пленочное литье», «Понятие о литейных сплавах. Медная и свинцовая «глазурь»» и «Технология ювелирного литья», «Современные способы художественного литья», по каждому разделу учащиеся изучают основной теоретический материал, осваивают необходимый минимум технологических операций, которые в дальнейшем позволяют выполнить профессиональную практическую работу

Основным дидактическим средством обучения является учебно-практическая деятельность учащихся.

Приоритетными методами являются практические работы, выполненные строго с соблюдением технологических процессов.

Новизной данной программы является использование в обучении межпредметных связей, а также современных информационных и коммуникационных технологий, позволяющих расширить кругозор обучающихся за счёт обращения к различным источникам информации;

В данной программе новым является методологический подход, направленный на здоровье сбережение учащихся. Эта задача может быть

реализована, прежде всего, на практических занятиях по курсу(кулинария). В данный раздел включены практические работы по определению качества пищевых продуктов органолептическими способами. Занятия данного раздела способствуют формированию ответственного отношения к профессиональной деятельности и к своему здоровью.

В содержании программы сквозной линией проходит совершенствование навыков профессиональной- этической культуры и морали, становления и формирования социальной компетентности учащихся.

При изучении всего курса у учащихся формируются устойчивые безопасные приемы и правила техники безопасности в освоении профессии.

При изучении тем программы , учащиеся знакомятся с многими профессиями (литейщик, формовщик, кондитер, повар, художник-оформитель и т.д ), всё это позволяет сформировать современные взгляды на предназначение, структуру и содержание профессионального образования.

### Тематическое планирование программы

№№ №	Тема занятия	Теори я	Практи ка	Кол- во часо в
1	Введение. «История литейного дела» Межпредметная связь с предметом «Технология», модуль- кулинария. Правила техники безопасности на практических занятиях.	2		2
2	Технология гипсового литья. Изготовление декоративной гипсовой посуды		2	2
3	Технология вакуумно- пленочного литья.	2		2
4	Технология приготовления десертных блюд из желатиновой массы.		2	2
5	Понятие о литейных сплавах. Медная и свинцовая «глазурь»	2		2
6	Технология приготовления кондитерской глазури		2	2
7	Технология ювелирного литья	2		2
8	Карамелизация сахара. Технология приготовления сладких блюд		2	2
9	Современные способы художественного литья	2		2

10	Технология приготовления мороженого		2	2
всего		10	10	20

### Основная литература

- А.Т.Тищенко, Н.В.Синица «Технология» Программа. 5-8 классы, М: «Вентана-Граф», 2015г. Основная литература
- Магницкий О.Н., Пирайнен В.Ю. Художественное литье. Санкт-Петербург, Политехника.- 2006, 227 с.
- Иванов В.Н., Карпенко В.М. Художественное литье, - Минск. Высшаяшкола. 2009. – 205 с.
- Флеров А.В. Технология художественной обработки металлов. – М.:Высшая школа, 2016. – 328 с.
- Лямин И.В. Художественная обработка металла. – М.: Машиностроение, 2008. – 112 с.
- Чуркин В.М., Тимофеева Н.В., Касатонова И.В. К истории памятника Минину и Пожарскому // Литейное производство. 2012. № 2.
- Одноралов Н.В. Скульптура и скульптурные материалы. М., 2012.
- Гончарова Л.Н. Русская художественная бронза XIX века. М.:Издательство Ирины Косаткиной, 2016.
- Изготовление художественных отливок / В.А. Васильев, Н.И. Бех,Э.И.Гини, А.М. Петриченко. М., 2017.
- Рубцов Н.Н. История литейного производства в СССР. М.: Машгиз,2016. 287 с.
- Губкин О.П. Каслинский феникс. Екатеринбург: Издат. дом «Сократ»,2014. 174 с.  
Петриченко А.М. Искусство литья. М.: Знание,2015. 160 с.
- Мир художественного литья История технологии / Н.И. Бех, Э.И.Васильев, Э.И. Гини, А.М. Петриченко. М.: Знание, 2015. 160 с.
- Пухначев Ю. Колокол // Наше наследие. 2016. № 5. С. 5 – 20.
- Справочник по чугунному литью / Под ред. Н.Г. Гиршовича. 3 – е изд. перераб. и доп. Л.: Машиностроение, 2017. 757 с.