
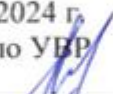


УПРАВЛЕНИЕ ОБРАЗОВАНИЯ АДМИНИСТРАЦИИ МО «БРАТСКИЙ РАЙОН»
МУНИЦИПАЛЬНОЕ КАЗЁННОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
« АЛЕКСАНДРОВСКАЯ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА»


РАССМОТРЕНО

Заседание ШМО
естественно-
математического цикла
МКОУ «Александровская
СОШ»
Протокол № 1
от «28» августа 2024 г.
Руководитель ШМО
Степанова Л.Н. 

СОГЛАСОВАНО

Заседание методического
совета МКОУ
«Александровская СОШ»
Протокол № 1
от «29» августа 2024 г.
Зам. директора по УВР
Астапова И.Л. 

УТВЕРЖДАЮ

Приказ № 73
от «30» августа 2024 г.
Директор МКОУ
«Александровская СОШ»
МО «Братский район»
Терен Д.Ю. 



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ВНЕУРОЧНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

«Народные секреты»
для обучающихся 5-7 классов

срок реализации 3 года.

Предметная область: «Технология»

Разработала:
Файзуллина Елена Владимировна
учитель технологии,
соответствие занимаемой должности.

с. Александровка, 2024 г.

Рабочая программа курса по внеурочной деятельности «Народные секреты» для 5-7 классов создана на основе требований к результатам освоения ООП ООО МКОУ «Александровская СОШ» в соответствии с ФГОС ООО.

В настоящее время актуальной стала проблема сохранения культурной и исторической самобытности России, национальных традиций, незыблемых нравственных ценностей народа. Декоративно-прикладное искусство, кулинария органично вошли в современный быт и продолжают развиваться, сохраняя национальные традиции в целостности. Они содержат в себе огромный потенциал для освоения культурного наследия, так как донесло до сегодняшнего дня практически в неискажённом виде характер духовно-художественного постижения мира.

В связи с быстрым ростом объёма знаний, увеличением количества часов дисциплин гуманитарного и естественнонаучного цикла и снижением познавательной преобразующей предметно-практической деятельности учащихся, возникает потребность в создании дополнительных образовательных программ декоративно-прикладного творчества. Такие программы способствуют развитию интереса к культуре своей Родины, истокам народного творчества, эстетического отношения к действительности, воспитанию мировоззрения, правильного представления о взаимосвязи «Природа - Человек - Предметная среда».

В настоящее время уделяется огромное внимание созданию кружков эстетического плана, направленных на развитие художественно-творческих способностей, помогающих в воспитании гармонично развитой личности.

Традиционное узорное русское ткачество - один из древнейших видов декоративно-прикладного искусства. Изучение его развивает у детей интерес к народному искусству, формирует художественный вкус.

Программа внеурочной деятельности «Народные секреты» знакомит обучающихся с различными технологиями: кулинария, декоративно-прикладное искусство.

Появление данной программы вызвано нарастающими процессами становления национального самосознания, потребностью восстановления историко-культурной памяти русского народа.

Программа знакомит учащихся с традиционными рецептами русской кухни, с правилами приема пищи, историей появления различных продуктов в русской кухне, которая удивительно разумная, полезная и безусловно отвечающая современным научным взглядам на рациональное питание.

Программа включает 2 модуля (кулинария, декоративно-прикладное искусство).

Цель программы

Развитие творческих способностей учащихся и креативного мышления, раскрывающих личностный потенциал каждого ребенка.

Задачи:

способствовать развитию у учащихся творческих способностей, внимания, фантазии, усидчивости, трудолюбия, терпения, потребности доводить начатое до конца;

способствовать формированию практических умений и навыков качественного выполнения работ;

способствовать воспитанию творческого начала, взаимопомощи при выполнении работы, экономного отношения к используемым материалам.

Рабочая программа «Функциональная грамотность» реализуется через внеурочную деятельность учебного плана. В соответствии с учебным планом МКОУ «Александровская СОШ» на реализацию программы в 5-7 классах отводится 102 часа: 5 класс - 34, 6 класс – 34 часа, 7 класс – 34 часа.

Модуль «Кулинария»

Результаты освоения курса внеурочной деятельности

Личностные

- проявление познавательных интересов и активности в области нравственной, эстетической, технологической деятельности;
- развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности;
- самооценка способностей;
- осознание необходимости общественно полезного труда;
- бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;
- проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности;
- развитие интереса к предмету;
- действие нравственно-этического оценивания («что такое хорошо, что такое плохо»);
- формирование личного, эмоционального отношения к себе и окружающему миру;
- формирование интереса к себе (когда ребенок задает вопросы);
- формирование позитивного отношения к себе;
- формирования желания выполнять учебные действия;
- использование фантазии, воображения при выполнении учебных действий.

Метапредметные

познавательные:

- самостоятельное выделение и формулирование познавательной цели;
- поиск и выделение необходимой информации; применение методов информационного поиска, в том числе с помощью компьютерных средств;
- структурирование знаний;
- осознанное и произвольное построение речевого высказывания в устной и письменной форме;
- выбор наиболее эффективных способов решения задач в зависимости от конкретных условий;
- рефлексия способов и условий действия, контроль и оценка процесса и результатов деятельности;
- смысловое чтение; понимание и адекватная оценка языка средств массовой информации;
- постановка и формулирование проблемы, самостоятельное создание алгоритмов деятельности при решении проблем творческого и поискового характера;
- анализ;
- синтез;
- сравнение, классификация объектов по выделенным признакам;
- подведение под понятие, выведение следствий;
- установление причинно-следственных связей;
- построение логической цепи рассуждений;
- доказательство;
- выдвижение гипотез и их обоснование;
- формулирование проблемы;
- самостоятельное создание способов решения проблем творческого и поискового характера;

регулятивные:

- целеполагание - как постановка учебной задачи на основе соотнесения того, что уже известно и усвоено учащимся, и того, что еще неизвестно;
- планирование - определение последовательности промежуточных целей с учетом конечного результата; составление плана и последовательности действий;
- прогнозирование – предвосхищение результата и уровня усвоения; его временных характеристик;
- саморегуляция как способность к мобилизации сил и энергии; способность к волевому усилию – выбору в ситуации мотивационного конфликта и к преодолению препятствий.
- овладение некоторыми типами учебных действий,
- планирование реализаций намеченных трудовых действий;
- контроль и оценка своих действий, корректировка их выполнений;
- осуществлять поиск необходимой информации в области кулинарии
- работать с кухонным оборудованием
- определять качество продуктов
- определять количество продуктов, выполнять технологические операции
- планировать работу
- выполнять сервировку стола
- составлять меню
- рационально использовать знания о здоровой пище
- планировать проектную деятельность
- использовать полученные знания в практической деятельности и повседневной жизни;

коммуникативные:

- планирование учебного сотрудничества с учителем и сверстниками – определение целей, функций участников, способов взаимодействия;
- постановка вопросов – инициативное сотрудничество в поиске и сборе информации;
- разрешение конфликтов – выявление, идентификация проблемы, поиск и оценка альтернативных способов разрешения конфликта, принятие решения и его реализация;
- управление поведением партнера – контроль, коррекция, оценка действий партнера;
- умение с достаточной полнотой и точностью выражать свои мысли в соответствии с задачами и условиями коммуникации;
- учет позиций собеседника (партнера);
- сотрудничество и кооперация с учителем и сверстниками;

Выпускник научится:

- самостоятельно готовить для своей семьи простые кулинарные блюда из сырых и варёных овощей и фруктов, молока и молочных продуктов, яиц, рыбы, мяса, птицы, различных видов теста, круп, бобовых и макаронных изделий, отвечающие требованиям рационального питания, соблюдая правильную технологическую последовательность приготовления, санитарно-гигиенические требования и правила безопасной работы.

Выпускник получит возможность научиться:

- составлять рацион питания на основе физиологических потребностей организма;
- выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах, минеральных веществах; организовывать своё рациональное питание в домашних условиях; применять различные способы обработки пищевых продуктов в целях сохранения в них питательных веществ;

- экономить электрическую энергию при обработке пищевых продуктов; оформлять приготовленные блюда, сервировать стол; соблюдать правила этикета за столом;
- определять виды экологического загрязнения пищевых продуктов; оценивать влияние техногенной сферы на окружающую среду и здоровье человека;
- выполнять мероприятия по предотвращению негативного влияния техногенной сферы на окружающую среду и здоровье человека.

Содержание курса внеурочной деятельности с указанием форм организации и видов деятельности.

Основы здорового и рационального питания

Цели и задачи курса. Физиология питания. Пищевые вещества и их значение. Питание и здоровье. Выявление потребности человека в применении «кулинарии здоровья».

Рациональное питание. Обмен веществ и энергии. Суточный расход энергии человека. Потребность в пище в зависимости от возраста, пола, физических нагрузок. Составление меню на день. Составление схем приготовления различных блюд.

Витамины в жизни человека

Витамины и их классификация. Содержание витаминов в продуктах питания. Заболевания, связанные с недостатком витаминов в пище. Приготовление витаминных напитков и салатов.

Блюда из овощей и круп

Ознакомление учащихся со способами хранения овощей и круп, определение добро качества по внешнему виду. Правила первичной обработки и особенностям обработки овощей и круп. Технология приготовления блюд из овощей и круп. Требования к качеству готовых блюд и их оформлению. Сервировка стола. Приготовление каши и овощного рагу.

Первые блюда

Ознакомление обучающихся с приготовлением первых блюд. Классификация первых блюд. Знакомство с технологией приготовления супов. Украшение и подача готовых блюд. Требования к качеству готовых блюд. Условия и сроки хранения. Приготовление супов.

Блюда из мяса и рыбы

Животные продукты питания и их значение для жизнедеятельности человека. Возникновение и профилактика заболеваний, связанных с избыточным или недостаточным употреблением животных продуктов питания. Приготовление блюд из мяса и рыбы. Меню обеда. Сервировка стола к обеду. Набор столового белья, приборов и посуды для обеда. подача блюд. Правила поведения за столом и пользования столовыми приборами.

Содержание курса внеурочной деятельности с указанием видов учебных действий

5 класс

№ п/п	Раздел программы	Кол-во часов	Основные виды учебных действий
1	Основы здорового и рационального питания	2	Осваивать исследовательские навыки при проведении лабораторных работ по определению качества пищевых продуктов и питьевой воды. Составлять индивидуальный режим питания и дневной рацион на основе пищевой пирамиды. Составлять схемы приготовления различных блюд.
2	Витамины в жизни человека	3	Находить и представлять информацию о содержании в пищевых продуктах витаминов, минеральных солей и микроэлементов. Выполнять кулинарную механическую обработку овощей. Готовить салат из сырых овощей, напитков из фруктов.
3	Блюда из овощей и круп	3	Определять доброкачественность овощей по внешнему виду и с помощью индикаторов. Читать маркировку и штриховые коды на упаковках. Определять экспериментально оптимальное соотношение крупы и жидкости при варке гарнира из крупы. Осваивать безопасные приёмы тепловой обработки овощей и круп. Готовить гарниры и блюда из варёных овощей и круп. Осуществлять органолептическую оценку готовых блюд. Владеть навыками деловых, уважительных, культурных отношений со всеми членами бригады
4	Первые блюда	5	Определять качество продуктов для приготовления супа. Готовить бульон. Готовить и оформлять разные виды супов. Выбирать оптимальный режим работы нагревательных приборов. Определять консистенцию супа. Соблюдать безопасные приёмы труда при работе с горячей жидкостью. Осваивать приёмы мытья посуды и кухонного инвентаря. Читать технологическую документацию. Соблюдать последовательность приготовления блюд по технологической карте. Осуществлять органолептическую оценку готовых блюд.
5	Блюда из мяса и рыбы	4	Определять свежесть рыбы и мяса органолептическими методами. Подбирать инструменты и приспособления для механической и кулинарной обработки рыбы и мяса. Планировать последовательность технологических операций по приготовлению мясных и рыбных блюд. Выбирать и готовить блюда из мяса и рыбы. Проводить оценку качества термической обработки мясных и рыбных блюд. Сервировать стол и дегустировать готовые блюда.
	Итого	17	

6 класс

№ п/п	Раздел программы	Кол-во часов	Основные виды учебных действий
1	Кухня разных народов мира	9	Знакомиться с кулинарными традициями народов разных стран. Особенности национальной кухни. Находить и представлять информацию о народных праздниках, рецептах национальных блюд. Соблюдать последовательность приготовления блюд по технологической карте. Готовить различные национальные блюда. Осуществлять органолептическую оценку готовых блюд. Владеть навыками деловых, уважительных, культурных отношений со всеми членами бригады
2	Изделия из теста	5	Подбирать инструменты и приспособления для приготовления теста, формования и выпечки мучных изделий. Планировать последовательность технологических операций по приготовлению теста и выпечки. Осваивать безопасные приёмы труда. Выбирать и готовить изделия из теста
3	Сладкие блюда и напитки	3	Подбирать продукты, инструменты и приспособления для приготовления сладостей, десертов и напитков. Планировать последовательность технологических операций по приготовлению изделий. Выбирать, готовить и оформлять сладости, десерты и напитки. Дегустировать и определять качество приготовленных сладких блюд. Выполнять сервировку сладкого стола, овладевая навыками его эстетического оформления.
	Итого	17	

7 класс

№ п/п	Раздел программы	Кол-во часов	Основные виды учебных действий
1	Основы здорового и рационального питания	4	Осваивать исследовательские навыки при проведении лабораторных работ по определению качества пищевых продуктов и питьевой воды. Составлять индивидуальный режим питания и дневной рацион на основе пищевой пирамиды. Составлять схемы приготовления различных блюд.
2	Витамины в жизни человека	3	Находить и представлять информацию о содержании в пищевых продуктах витаминов, минеральных солей и микроэлементов. Выполнять кулинарную механическую обработку овощей. Готовить салат из сырых овощей, напитков из фруктов.
3	Изделия из теста	10	Подбирать инструменты и приспособления для приготовления теста, формования и выпечки мучных изделий. Планировать последовательность технологических операций по приготовлению теста и выпечки. Осваивать безопасные приёмы труда. Выбирать и готовить изделия из теста
	Итого	17	

Формы организации занятий

Ведущей формой организации занятий является групповая работа. Во время занятий осуществляется индивидуальный и дифференцированный подход к детям.

Каждое занятие состоит из двух частей – теоретической и практической. Теоретическую часть педагог планирует с учётом возрастных, психологических и индивидуальных особенностей обучающихся. Программа предусматривает проведение занятий, интегрирующих в себе различные формы и приемы игрового обучения, проектной, изобразительной, физической и других видов деятельности. С целью достижения качественных результатов желательно, чтобы учебный процесс был оснащен современными техническими средствами, средствами изобразительной наглядности, игровыми реквизитами. С помощью мультимедийных элементов занятие визуализируется, вызывая положительные эмоции у учащихся и создавая условия для успешной деятельности каждого ребенка.

Виды деятельности:

- игровая деятельность;
- ролевые игры;
- диалоги;
- проектная деятельность;
- практические работы;
- творческие задания;
- деловые игры.

Тематическое планирование
5 класс

№ п/п	Разделы, темы занятий	Количество часов		
		Теория	Практика	Всего
Основы здорового и рационального питания (2 часа)				
1	Питание и здоровье	1		1
2	Рациональное питание	1		1
Витамины в жизни человека (3 часа)				
3	Витамины и их классификация	1		1
4	Приготовление витаминных напитков		1	1
5	Приготовление витаминных салатов		1	1
Блюда из овощей и круп (3 часа)				
6	Овощи и крупы в питании человека	1		1
7	Приготовление овощного рагу		1	1
8	Приготовление гречневой каши с грибами		1	1
Первые блюда (5 часов)				
9	Классификация супов	1		1
10	Приготовление молочного супа		1	1
11	Приготовление супа-пюре		1	1
12	Приготовление прозрачного супа		1	1
13	Приготовление холодного супа		1	1
Блюда из мяса и рыбы (4 часа)				
14	Продукты питания животного происхождения	1		1
15	Приготовление блюда из рубленного мяса		1	1
16, 17	Приготовление рыбы в кляре. Сервировка стола к обеду		1	1
Итого	17 часов			

6 класс

№ п/п	Разделы, темы занятий	Количество часов		
		Теория	Практика	Всего
Кухня разных народов мира (9 часов)				
1	Особенности русской кухни.	1		1
2	Приготовление картофельников по-московски.		1	1
3	Приготовление драников с фаршем (колдунов)	1		1
4	Приготовление украинского салата «Буковина»		1	1
5	Болгарская и венгерская кухня	1		1
6	Приготовление банницы – слоеного пирога с творогом и яблок по – болгарски.		1	1
7	Приготовление салата «Дунайского»		1	1
8	Французская кухня и немецкая кухня	1		1
9	Приготовление омлета – суфле		1	1
Изделия из теста (5 часов)				
10	Тесто и его виды.	1		1
11	Приготовление песочного печенья			
12	Приготовление фаршированных блинчиков		1	1
13	Приготовление пиццы		1	1
14	Приготовление шарлотки с яблоками		1	1
Сладкие блюда и напитки (3 часа)				
15	Приготовление десертов		1	1
16	Приготовление коктейлей		1	1
17	Итоговый урок. Сервировка сладкого стола		1	1
Итого	17 уроков			

7 класс

№ п/п	Разделы, темы занятий	Количество часов		
		Теория	Практика	Всего
Основы здорового и рационального питания (4 часа)				
1	Из чего состоит наша пища	1		1
2	Проблема лишнего веса в современном обществе и как её избежать	1		1
3	Каждому возрасту – своя еда			
4	Рацион питания - школьника			
Витамины в жизни человека (3 часа)				
5	Витамины – спутники здоровья	1		1
6	Приготовление витаминных напитков		1	1
7	Приготовление витаминных салатов		1	1
Изделия из теста (10 часов)				
8	Тесто и его виды.	1		1
9	Виды без дрожжевого теста			
10	Виды начинки для изделий из без дрожжевого теста.		1	1
11	Приготовление изделий из без дрожжевого теста		1	1
12	Дрожжевое тесто		1	1
13	Технология приготовления дрожжевого теста. Способы приготовления.	1		1
14	Виды начинки для пирогов.	1		1
15	Приготовление пирогов из дрожжевого безопасного теста.		1	1
16	Приготовление булочек «Синабонна».		1	1
17	Требования к качеству готовых изделий.	1		1
Итого	17 часов			

Модуль декоративно-прикладное искусство

Планируемые результаты освоения программы

Ученик будет знать:

Историю ткачества в России, виды ткачества, техники ткачества,

Основы композиции;

Основы построения орнамента;

Основы цветоведения;

Способы нанесения рисунка на картон, способы перевода рисунка (эскиза);

Способы увеличения и уменьшения рисунка;

Классификацию поясов по способам изготовления;

Назначение и устройство ткацкого станка;

Способы закрепления нитей утка;

Основные технологические приёмы изготовления гобелена;

Нетрадиционные техники плетения;

Этапы изготовления художественных изделий в техниках плетения Историю ковроткачества;

Требование техники безопасности при работе на станке, ножницами, иглами, крючком с ВТО, красящими веществами и правил личной гигиены при работе с нитками.

Ученик будет уметь:

Делать эскизы, самостоятельно разрабатывать элементарные композиции с использованием традиций народного творчества;

Самостоятельно составлять и подбирать простейшие орнаменты для поясов, украшений;

Подбирать и сочетать цвета в изделии;

Находить дизайнерское решение;

Переводить рисунок на картон;

Плести пояса на дощечке, на «бёрдышке», «в бутылку», «на игле», дёрганьем;

Правильно заправлять ткацкий станок (натягивать и ослаблять нить);

Оформлять законченное изделие или образец;

Выполнять ВТО;

Выполнять все стадии изготовления изделия;

Выполнять работу качественно и в срок;

Читать схемы, таблицы, инструкционные, технологические карты;

Находить информацию из разных источников;

Работать в группах и индивидуально;

Выполнять самостоятельно задания, упражнения;

Соблюдать технику безопасности, гигиены и санитарии.

**Тематическое планирование
5 класс**

п/п	Разделы, темы	Количество часов	Кол-во часов по теме	Теория	практика
	Введение Содержание и задачи курса Основы композиции. Основы построения орнамента	3	1 1 1	3	
	Плетение и ткачество поясов Классификация поясов по способам изготовления Плетение поясов разными способами Творческая работа: плетённый пояс	14	2 2 8	4	10
	Итого:	17	15	7	10

6 класс

п/п	Разделы, темы	Количество часов	Кол-во часов по теме	Теория	практика
	<p>Введение Содержание и задачи курса</p>	1	1	1	
	<p>Гобелены Введение в ткачество. Знакомство с ткацким станком Гобелен как вид художественного творчества Основные технологические приёмы изготовления гобелена. Панно и гобелены в нетрадиционной технике. Дизайн текстильного изделия. Технология индивидуального творчества Выполнение авторского изделия в технике ручного ткачества</p>	16	1 2 3 3 3 4	2	
	Итого:	17	17	3	14

7 класс

п/п	Разделы, темы	Количество часов	Кол-во часов по теме	Теория	практика
	Введение Содержание и задачи курса Основы композиции. Основы построения орнамента	2	1 1	2	
	Плетение и ткачество поясов Классификация поясов по способам изготовления Плетение поясов разными способами Творческая работа: плетённый пояс	6	2 2 2	2	4
	Гобелены Введение в ткачество. Знакомство с ткацким станком Основные технологические приёмы изготовления гобелена. Дизайн текстильного изделия. Технология индивидуального творчества Выполнение авторского изделия в технике ручного ткачества	9	1 1 5 2	2	7
	Итого:	17	9	6	11

Содержание программы.

Введение (3 часов)

1. Содержание и задачи курса. (1 ч.)

Исторические сведения о плетении и ткачестве поясов, ковров, гобеленов, их значении в мужском и женском русском народном костюме. Назначение и устройство оборудования, необходимого для ткачества. Организация рабочего места, правила безопасности труда.

Практическая работа: ознакомление с образцами поясов, ковриков, гобеленов. Ознакомление с орудиями ткачества: дощечками, бёрдышками, челноками, а также настольными ткацкими станками.

2. Основы композиции (1 ч.)

Основы цветоведения. Основные, дополнительные и родственные цвета. Цветовой контраст. Смешение цветов. Цвет в изделии. Основные законы композиции. Достижение стиливого единства,

Практическая работа: зарисовка эскиза. Зарисовка отдельных деталей.

3. Основы построения орнамента (1 ч.)

Орнамент. Виды орнаментов: растительный, геометрический, зооморфный и др.

Практическая работа: Зарисовка разных элементов орнамента. Составление собственного орнамента.

Плетение и ткачество поясов (12 часов)

1. Классификация поясов по способам изготовления (2 ч.)

Плетение пояса дёрганьем (2 способа). Нитки, применяемые при этой технологии.

Практическая работа: Самостоятельный подбор нитей и выполнение пояса дёрганьем по технологической карте (по одному или в паре с другим учеником).

2. Плетение поясов разными способами (8 ч.)

Плетение пояса «на ноге».

Практическая работа: Выполнение плетения пояса «на ноге».

Плетение с применением приёмов полутканья. Первый способ плетения с одной ходовой нитью.

Практическая работа: Копирование поясов, выполненных первым способом полутканья. Выполнение закладки или повязки для головы на 10-20 нитях мулине или цветного сутажа по технологической карте.

Плетение с применением приёмов полутканья. Второй способ плетения с укорачиванием нитей.

Практическая работа: Выполнение пояса вторым способом полутканья по технологической карте. Плетение пояса «на игле» или «в бутылку».

Практическая работа: Выполнение пояса «на игле» или «в бутылку».

3. Творческая работа плетёный пояс (2 ч.)

Оформление готовых работ.

Практическая работа: Оформление выставки работ и их обсуждение.

Гобелены (19 часа)

1. Введение в ткачество. Знакомство с ткацким станком (2 ч.)

Основные понятия и термины: ткачество, основа, уток, зевобразование, переплетение, перекрытие, рисунок переплетения, прокидка утка, плотность основы. Направления в ткачестве: ручное ковроткачество на рамах, ремизное ткачество на ручных ткацких станках, промышленное ткачество (жаккард).

Практическая работа: Изучение и знакомство с оборудованием и материалами для ручного ткачества: рамой, пряжей для основы и утка, колотушкой. Просмотр видеофильма.

2. Гобелен как вид художественного творчества (2 ч.)

Ткачество в жизни людей. Мифы и легенды, связанные с изготовлением тканей. Западноевропейские шпалеры, шпалеры -вердюры, гобелены. Первая Петербургская шпалерная

мануфактура. Формирование коврового промысла в России. Советский гобелен.

Практическая работа: Подготовка рамы к ткачеству, снование, зевообразовательные приспособления

3. Основные технические приёмы изготовления гобелена (5 ч.)

Практическая работа: Выполнение полотняного переплетения. Смена утка.

Вертикальные кромки. Сохранение размера изделия. Выполнение вертикальных и диагональных линий.

4. Панно и гобелены в нетрадиционной технике (4 ч.)

Знакомство с техникой макраме. Из истории появления узлов. Виды узлов: репсовый (ребристый) узелок, изнаночный репсовый (реверс). Материалы и инструменты.

Практическая работа: Выполнение образцов с применением узлов в технике макраме.

5. Технология индивидуального творчества (2 ч.)

Стадии работы над гобеленом: формирование идеи, разработка фор-эскиза, эскиз изделия, аналитические расчёты, подбор материалов.

Практическая работа: Формирование идеи проекта и фиксирование её в фор-эскизах.

6. Выполнение авторского изделия в технике ручного ткачества (6 ч.) Практическая работа: Выполнение в материале проекта в технике ручного ткачества.

Практическая работа: Формирование идеи проекта и фиксирование её в эскизах.

Программа кружка рассчитана на один год обучения по два часа в неделю - 68 часов в год.

Наполняемость групп - 10-13 человек. Она обусловлена тем, что обучающие занятия носят как индивидуальный, так и групповой характер.

В процессе обучения используются следующие методы: объяснительно-иллюстративный, репродуктивный, деятельностный, эвристический, исследовательский.

Формы аттестации и оценочные материалы.

Процесс обучения предусматривает следующие виды контроля:

входной, который проводится перед началом работы и предназначен для выявления знаний, умений и навыков по ткачеству;

текущий, проводимый в ходе учебного занятия и закрепляющий знания по данной теме.

Он позволяет обучающимся усвоить последовательность технологических операций;

рубежный, который проводится после завершения изучения каждого раздела. итоговый, проводимый после завершения всей учебной программы.

Для закрепления полученных знаний и умений большое значение имеет коллективный анализ творческих работ. При этом отмечаются наиболее удачные решения, оригинальные подходы к выполнению задания, разбираются характерные ошибки.

Организационно-педагогические условия реализации программы.

Программа предусматривает использование фронтальной, индивидуальной и групповой форм учебной работы обучающихся.

В процессе обучения предусматриваются следующие формы учебных занятий:

типовое занятие (сочетающее в себе объяснение и практическое упражнение), собеседование, консультация, экскурсия, дискуссия, практическое упражнение под руководством педагога по закреплению определенных навыков, самостоятельное изготовление конкретного изделия, учебная игра.

Оборудование: столы, стулья, доска настенная, шкафы, стеллаж для хранения материалов и демонстрации выполненных работ, станки ткацкие не большие, станок ткацкий большой.

Инструменты: нитки разной фактуры и толщины, карандаши, линейки, ножницы.

Список используемой литературы:

Васильченко А.А. Панно и гобелены в нетрадиционной технике - М.: ОЛМА-ПРЕСС, 2004. - 64 с.: ил. - (Золотые страницы рукоделия).

Макарова М.П. Традиции народного ткачества в творческих работах школьников // Школа и производство. - 2002.-№3-С.1-80

Гилевич Г.И. Технология изготовления гобелена-ширмы // Школа и производство. - 2006.-№1-С.48-53

Панфилова Т.Ф. Ручное ткачество: продолжение традиций // Школа и производство. - 2005.-№7-С.44-46

Харди С. Коврики своими руками / Пер. с англ. А.Е.Гончаровой. - М.: Мир книги, 2005. - 160 с.; цв. ил.

Поурочное планирование

5 класс

№ п/п	Тема урока	Количество часов			Электронные цифровые образовательные ресурсы
		Всего	Теория	Практические работы	
1	Вводное занятие	1	1		Библиотека ЦОК
2	Техника безопасности и инструктаж	1	1		Библиотека ЦОК
3	Введение в ткачество.	1	1		Библиотека ЦОК
4	Знакомство с ткацким станком	1	1		Библиотека ЦОК
5	Основы композиции.	1	1		Библиотека ЦОК
6	Основы построения орнамента	1		1	Библиотека ЦОК
7	Классификация поясов по способам	1	1		Библиотека ЦОК
8	изготовления	1	1		Библиотека ЦОК
9	Плетение поясов разными способами	1		1	Библиотека ЦОК
10	Творческая работа: плетённый пояс	1	1		Библиотека ЦОК
11	Гобелен как вид художественного творчества	1	1		Библиотека ЦОК
12	Гобелен как вид художественного творчества	1	1		Библиотека ЦОК
13	Основные технологические приёмы изготовления гобелена.	1		1	Библиотека ЦОК
14	Панно и гобелены в нетрадиционной технике.	1	1		Библиотека ЦОК
15	Дизайн текстильного изделия.	1	1		Библиотека ЦОК
16	Технология индивидуального творчества	1		1	Библиотека ЦОК
17	Технология индивидуального творчества	1		1	Библиотека ЦОК
ОБЩЕЕ КОЛИЧЕСТВО ЧАСОВ ПО ПРОГРАММЕ		17	12	5	

6 класс

№ п/п	Тема урока	Дата изучения			Электронные цифровые образовательные ресурсы
		Всего	Практические работы		
1	Вводное занятие	1			Библиотека ЦОК
2	Основные сведения о поясе, как о предмете определенных обычаев.	1			Библиотека ЦОК
3	Изготовление витого пояса одного, двух и трёх цветов.	1			Библиотека ЦОК
4	Плетение пояса на пальцах (техника дёрганье).	1			Библиотека ЦОК
5	Плетение пояса на игле.	1			Библиотека ЦОК
6	Плетение ремня в технике «шамбала».	1			Библиотека ЦОК
7	Изготовление круглой салфетки (лучевое плетение).	1			Библиотека ЦОК
8	Изготовление чехла для телефона.	1			Библиотека ЦОК
9	Знакомство с ткацким станком.	1			Библиотека ЦОК
10	Ткачество пояса на ткацком станке.	1			Библиотека ЦОК
11	Ткачество половика в технике «Ляпики»	1			Библиотека ЦОК
12	Ткачество шарфа на ткацком станке.	1			Библиотека ЦОК
13	Ткачество гобелена на ткацком станке.	1			Библиотека ЦОК
14	Ткачество пояска на ткацком станке.	1			Библиотека ЦОК
15	Ткачество кушака на ткацком станке.	1			Библиотека ЦОК
16	Ткачество рушника на ткацком станке.	1			Библиотека ЦОК
17	Ткачество рушника на ткацком станке.	1			Библиотека ЦОК
ОБЩЕЕ КОЛИЧЕСТВО ЧАСОВ ПО ПРОГРАММЕ		17	0		

7 класс

№ п/п	Тема урока	Количество часов		Дата изучения		Электронные цифровые образовательные ресурсы
1	Вводное занятие	1				Библиотека ЦОК
2	Введение в ткачество.	1				Библиотека ЦОК
3	Знакомство с ткацким станком	1				Библиотека ЦОК
4	Основы композиции.	1				Библиотека ЦОК
5	Основы построения орнамента	1				Библиотека ЦОК
6	Гобелен как вид художественного творчества	1				Библиотека ЦОК
7	Основные технологические приёмы изготовления гобелена.	1				Библиотека ЦОК
8	Панно и гобелены в нетрадиционной технике.	1				Библиотека ЦОК
9	Дизайн текстильного изделия.	1				Библиотека ЦОК
10	Изготовление круглой салфетки (лучевое плетение).	1				Библиотека ЦОК
11	Изготовление чехла для телефона.	1				Библиотека ЦОК
12	Знакомство с ткацким станком.	1				Библиотека ЦОК
13	Ткачество гобелена на ткацком станке.	1				Библиотека ЦОК
14	Ткачество пояска на ткацком станке.	1				Библиотека ЦОК
15	Ткачество кушака на ткацком станке.	1				Библиотека ЦОК
16	Ткачество рушника на ткацком станке.	1				Библиотека ЦОК
17	Ткачество рушника на ткацком станке.	1				Библиотека ЦОК
ОБЩЕЕ КОЛИЧЕСТВО ЧАСОВ ПО ПРОГРАММЕ		17	0	0		