

МКОУ Чухломская средняя общеобразовательная школа имени А.А.Яковлева

«Согласовано»

«Согласовано»

«Утверждено»

Руководитель

ШМО _____

Заместитель директора
школы по ВР

Директор МКОУ СОШ им.
А.А.Яковлева

Протокол

_____ О.Б.Знаменская

_____ Л.И.Шеховцова

« ____ » _____ 20 ____

« ____ » _____ 20 ____

Приказ № ____ от

« ____ » _____ 20 ____

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ВНЕУРОЧНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

Тип программы: тематическая

Наименование: авторская программа «Культура и быт Костромского края»

Срок реализации: 5 лет

Возраст обучающихся: 10-16 лет

Автор: Румянцева Т.Б., учитель технологии

Г. Чухлома

2012

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Программа «Культура и быт Костромского края» предназначена для углублённого изучения культуры, традиций, обрядов, обычаев Костромской земли учащимися МКОУ Чухломская средняя общеобразовательная школа имени А.А.Яковлева, обучающимися по ФГОС. Краеведение имеет большое значение в духовно – нравственном воспитании школьников, расширении кругозора, развитии их интеллектуального и творческого потенциала. На современном этапе развития образования, когда у учащихся появилось больше возможностей узнать о мировой истории и культуре, изучение родного края становится актуальной как ведущий фактор духовно – нравственного воспитания, уважения многовековых традиций и обычаев родного края. В 2014 году в связи с выходом концепции краеведческого образования детей и молодёжи Костромской области в программу были внесены изменения. В программу включены разделы «Не красна изба углами, а красна пирогами (кулинарные традиции)», «Рукотворное чудо» в соответствии с модулем «Культурное наследие Костромского края», а так же раздел «Костромская земля и А.Н.Островский» в соответствии с модулем «Филология» концепции краеведческого образования

Цель:

Создать условия для развития интереса к истории родного края, развития творческих способностей

Задачи:

- 1.Исследовать традиции Чухломского района(рецепты приготовления блюд, праздники, народный костюм , виды рукоделия)
- 2.Научиться готовить русские блюда характерные для Чухломского региона.
- 3.Разучить народные игры.
- 4.Познакомиться с традициями, обрядами, обычаями нашего региона.
- 5.Познакомиться с устным творчеством поэтов Чухломы Байковой Т.Н., Бахвалова В.Н., Балашовой Е.Н.

Основные принципы, на которых строится программа:

- научность;
- доступность;
- личностно-ориентированный подход;
- практическая направленность.

Таким образом, в основе программы – реализация личностного подхода в обучении и воспитании учащихся, интеграция научных знаний и образовательных технологий. Социальными партнерами при изучении тем программы выступают школьный музей, городской краеведческий музей имени А.Ф.Писемского, городская библиотека им. Катенина.

Срок реализации программы: 5 лет

Программа рассчитана на 340 часов, из расчёта 68 часов в год, что составляет 2 часа в неделю.

Кружок посещают учащиеся 10-16 лет.

Формы организации детского коллектива:

Формы работы:

- фронтальная (подача материала всему коллективу учащихся);
- индивидуальная (самостоятельная работа учащихся);
- групповая (создание творческих пар или групп для общего выполнения задания)

Формы занятий:

- лекция
- типовое занятие (сочетающее в себе объяснение и практику)
- консультация
- практическая работа.

Учебно- тематический план

№	Наименование разделов, блоков, тем	Всего, час	Количество часов		Характеристика деятельности обучающихся
			Аудиторные	Внеаудиторные	
1 год обучения					
	Организационное занятие	1	1		Игра «Знакомство»
	Вводное занятие	1	1		Повторяют правила безопасной работы в кабинете
	Не красна изба углами, а красна пирогами (кулинарные традиции)	18			
	Экскурсия в музей «Люби и знай свой край родной»			2	Экскурсия в городской краеведческий музей имени А.Ф.Писемского
	Технология приготовление блюд, характерных для Чухломского края		2		Работают в группе, изучают технологию приготовления

				блюد
Приготовление окрошки		2		Работа в группе, готовят окрошку
Приготовление киселя		2		Работа в группе, готовят кисель
Приготовление блинов		2		Работа в группе, готовят блины из гречневой муки
Технология приготовления пряников и хлеба, напитков		2		Работа в группах, изучают приготовление пряников, хлеба, кваса, подбирают рецепты приготовления, распределяют продукты
Выпечка пряников		2		Работа в группе, готовят прянички
Выпечка хлеба		2		Работа в группе, готовят хлеб
Приготовление кваса		2		Работа в группе, готовят квас
Творческий проект	14			
Правила выполнения творческого проекта		2		Работа в группе: распределение обязанностей, планирование работы
Оформление проекта «Русские блюда»		12		Работа над проектом
Рукотворное чудо	22			
Встреча с рукодельницей города Чухлома Воронцовой О.В.			2	Встреча с О.В.Воронцовой в городском краеведческом музее имени А.Ф.Писемского, рассматривают выставку работ рукодельницы

Инструменты и материалы для вышивания		2		Работа в паре
Основные приёмы работы, простейшие стежки для вышивания		2		Работа в группе
Основные мотивы вышивки. Орнаменты Чухломского региона			2	Экскурсия в городской краеведческий музей имени А.Ф.Писемского: знакомство с экспозицией «Старинная вышивка», подбор рисунка для вышивки
Вышивка крестом. Вышивка в изделии.		2		Выполняют вышивку
Вышивка рушников.		12		Выполняют вышивку
Устное народное творчество	2			
Игра «Пословицы и поговорки»		1	1	Экскурсия в городской краеведческий музей имени А.Ф.Писемского, беседы с местными жителями, Поиск пословиц и поговорок, которые использовались в нашей местности
Проектирование и изготовление одежды	8			
Экскурсия в городской краеведческий музей имени А.Ф.Писемского (г. Чухлома) «Фартук в народном костюме»			2	Экскурсия в городской краеведческий музей имени А.Ф.Писемского, рассматривают элементы народного костюма: фартук, передник.
Конструирование фартука		2		Выполняют

				построение чертежа фартука в натуральную величину
Технология обработки фартука. Пошив фартука.		4		Изготавливают фартук
Итоговое занятие: «Русские посиделки»	2			Оформляют выставку ручной вышивки, участвуют в конкурсах, викторинах
ИТОГО	68	58	10	
2 год обучения				
Организационное занятие	1 час			Игра «Знакомство»
Вводное занятие	1 час			Повторяют правила безопасной работы в кабинете
Не красна изба углами, а красна пирогами (кулинарные традиции)	12 часов			
Из истории русской кухни. Технология приготовления блюд, характерных для Чухломского края.			2	Экскурсия в городской краеведческий музей имени А.Ф.Писемского
Приготовление русских щей		2		Работа в группе, приготовление щей
Приготовление каши		2		Работа в группе, приготовление каши
Приготовление блюд из творога		2		Работа в группе, приготовление творожников
Технология приготовления блюд из рыбы. Приготовление ухи		1	1	Экскурсия в музей
Приготовление фаршированной щуки		2		Работа в группе, приготовление фаршированной щуки

Рукотворное чудо	22			
Вышивка в народном костюме Чухломского края			2	Экскурсия в городской краеведческий музей имени А.Ф.Писемского
Вышивка гладью. Основные приёмы		2		Выполнение гладьевых стежков
Гладьевые стежки		2		Выполнение гладьевых стежков, подбор рисунка для вышивки
Вышивка гладью на наволочке		4		Вышивка гладью
Немного истории. Вязание крючком.		1	1	Экскурсия в городской краеведческий музей имени А.Ф.Писемского
Основные приёмы вязания крючком. Столбики с накидом и без накида, воздушные петли		2		Вязание крючком столбиков с накидом и без него
Филейное вязание крючком. Вязание каймы для полотенца.		6		Вязание крючком по схеме
Встреча с рукодельницей города Чухлома Яковлевой Ю.Н.			2	Знакомство с творчеством Яковлевой Ю.Н.
Костромская земля и А.Н.Островский	2			
А.Н.Островский «Снегурочка» - знакомство со сказкой. Мультимедийная презентация. К 185-летию со дня рождения писателя. Кострома – родина Снегурочки.		2		Изучают материалы слайдов, просмотр кинофильма «Снегурочка»
Творческий проект	16			
Особенности выполнения творческого проекта «Костюм для Снегурочки»		2		Изучают костюм Снегурочки, подбирают модель для изготовления костюма
Оформление творческого проекта «Костюм для		14		Работа над

Снегурочки»				проектом.
Проектирование и изготовление одежды	12			
Экскурсия в городской краеведческий музей имени А.Ф.Писемского «Юбка в народном костюме»			2	Экскурсия в городской краеведческий музей имени А.Ф.Писемского
Конструирование юбки.		2		Выполняют построение и раскрой юбки
Технология обработки юбки.		2		Изучают технологию изготовления юбки - панёвы
Пошив юбки.		6		Изготовление юбки
Итоговое занятие: «А, ну-ка, девочки!»	2	2		Оформляют выставку изделий, выполненную крючком, участвуют в конкурсах, викторинах, представляют мультимедийную презентацию исследовательского проекта
ИТОГО	68	58	10	
3 год обучения				
Организационное занятие	1 час			Игра «Знакомство»
Вводное занятие	1 час			Повторяют правила безопасной работы в кабинете
Рукотворное чудо	20			
Экскурсия в музей города Галича, Чухлома. «Вязание крючком», «Галичское кружево»			2	Экскурсия в музей
Инструменты, материалы для вязания крючком. Основные		2		Изучают основные приёмы работы с

приёмы работы.				крючком
Ажурное вязание. Вязание по схеме.		2		Вязание по схеме
Беседа с рукодельницей Романовой Викторией			2	Экскурсия в городской краеведческий музей имени А.Ф.Писемского, знакомство с выставкой работ рукодельницы
Вязание салфеток, скатерти.		12		Вязание по схеме
Творческий проект	14			
Особенности выполнения творческого проекта. Подбор материала для проекта.		2		Подбор изделий для проекта, распределение обязанностей, планирование работы
Оформление проекта «Рукоделие Костромского края»		12		Изготовление изделий, оформление проекта
Устное народное творчество	2			
Поэты и композиторы Чухломского края. Встреча с поэтессой Байковой Т.Н.			2	Посещение редакции газеты «Вперёд», встреча с поэтессой
Не красна изба углами, а красна пирогами (кулинарные традиции)	14			
Из истории народных праздников. Пасха. Технология приготовления праздничных блюд.			2	Посещение библиотеки, музея
Приготовление студня свиного		2		Работа в группе, приготовление студня
Способы окрашивания яиц на Пасху.		2		Работа в группе, окрашивание яиц разными способами

Приготовление пасхального кулича.		2		Работа в группе, приготовление кулича
Приготовление пасхи.		2		Работа в группе, приготовление творожной пасхи
Приготовление кексов (бездрожжевое тесто)		2		Работа в группе, приготовление кексов
Приготовление пасхального барашка из масла.		2		Работа в группе, приготовление барашка
Проектирование и изготовление одежды	14			
Экскурсия в музей города Солигалича, Чухлома «Рубаха в народном костюме»			2	Экскурсия в музей города Солигалич
Конструирование рубахи		2		Построение чертежа рубахи (рукав реглан)
Технология обработки рубахи		2		Изучение способов обработки рубахи, выбор оптимального варианта
Пошив рубахи		8		Изготовление рубахи
Итоговое занятие «Чухломские рукодельницы» 2 часа	2	2		Выполняют сервировку праздничного стола, участвуют в конкурсах, викторинах
ИТОГО	68	58	10	
4 год обучения				
Организационное занятие	1 час			Игра «Знакомство»
Вводное занятие	1 час			Повторяют правила безопасной работы в кабинете
Рукотворное чудо	28			

Бисероплетение. Немного истории. Инструменты, приспособления, материалы для плетения. Бисероплетение в Чухломском крае.			2	Экскурсия в городской краеведческий музей имени А.Ф.Писемского
Вышивание бисером		4		Вышивание биром
Основные приёмы работы. Плетение на одной нити		4		Плетение бисером на одной нити
Плетение в две нити.		6		Плетение бисером на двух нитях
Ажурное плетение		4		Плетение бисером ажурное
Сплошное плетение		4		Плетение из бисера
Плетение по схеме		2		Работа со схемами, плетение из бисера
Встреча с рукодельницей города Могуновой Н.Г.			2	Экскурсия в городской краеведческий музей имени А.Ф.Писемского, знакомство с творчеством рукодельницы.
Не красна изба углами, а красна пирогами (кулинарные традиции)	10			
Постная кухня – вековые традиции. Технология приготовления постных блюд.			2	Экскурсия в городской краеведческий музей имени А.Ф.Писемского
Приготовление сочива из пшеницы с сытой		2		Работа в группе, приготовление сочива
Приготовление сочива из риса с вареньем		2		Работа в группе, приготовление сочива
Технология приготовления десертов: солодуха, кулага, толокно.		2		Работа в группе, приготовление десертов
Приготовление десерта		2		Работа в группе, приготовление

«Толокно»				десерта
Творческий проект	10			
Особенности выполнения творческого проекта.		2		Распределение обязанностей, планирование работы
Оформление проекта «Постная кухня».		8		Работа над проектом
Проектирование и изготовление одежды	10			
Экскурсия в городской краеведческий музей имени А.Ф.Писемского «Сарафан» Чухломского региона.			2	Экскурсия в музей
Конструирование сарафана.		1		Построение выкройки сарафана, раскрой
Технология обработки сарафана.		1		Работа в группе: построение технологической последовательности обработки сарафана
Пошив сарафана.		6		Изготовление сарафана
Итоговое занятие «Моё любимое занятие»	2	2		защита своего изделия
ИТОГО	68	60	8	
5 год обучения				
Организационное занятие	1 час			Игра «Знакомство»
Вводное занятие	1 час			Повторяют правила безопасной работы в кабинете
Не красна изба углами, а красна пирогами (кулинарные традиции)	6			
Из истории народных праздников. Рождественский стол. Технология приготовления праздничных блюд.			2	Экскурсия в музей, библиотеку

Особенности русской русской кухни Чухломского края. Технология приготовления «Карась в сметане».		2		Работа в группе, приготовление карася в сметане
Приготовление кекса «Рождественского»		2		Работа в группе, приготовление кекса
Рукотворное чудо	28			
Встреча с рукодельницей города Чухлома Воронцовой О.В.			2	Экскурсия в музей, знакомство с творчеством рукодельницы
Бисероплетение. Основные приёмы работы. Инструменты и материалы.	2			Вспоминают приёмы работы с бисером
Плетение подвески.		8		Плетение бисером
Плетение гайтана.		6		Плетение бисером
Букеты из бисера.		10		Плетение бисером
Проектирование и изготовление одежды	20			
Экскурсия в городской краеведческий музей имени А.Ф.Писемского «Головные уборы Костромского края»			2	Экскурсия в музей
Конструирование головных уборов, характерных для Чухломского края: повойник, кокошник.	2			Построение выкройки и раскрой головного убора
Технология обработки головных уборов.		2		Знакомятся со способами обработки головных уборов
Пошив повойника, его украшение.		6		Изготовление повойника
Изготовление кокошника.		8		Изготовление кокошника
Творческий проект	10			
Особенности выполнения проекта.		2		Распределение работы в группе, распределение

				обязанностей
Оформление проекта «Национальный костюм»		8		Изготовление костюма, оформление проекта
Итоговое занятие: «Преданья старины глубокой» часа	2			Театрализованное представление с использованием мультимедийных презентаций
ИТОГО	68	62	6	

Содержание программы

Организационное занятие 5 часов (по 1 часу в год)

Аудиторные: Подбор литературы, знакомство.

Вводное занятие 5 часов (по 1 часу в год)

Аудиторные: Цели курса. Содержание и задачи курса. Знакомство с планом работы, с каждым её пунктом в отдельности; охрана труда, техника безопасности.

ПЕРВЫЙ ГОД ОБУЧЕНИЯ

Не красна изба углами, а красна пирогами (кулинарные традиции) (18 часов)

Аудиторные: Знакомство с историей кулинарии, технологией приготовления блюд. Русские блюда, их приготовление по рецептам. Блюда, характерные для Чухломского края.

Внеаудиторные: Экскурсия в городской краеведческий музей имени А.Ф.Писемского «Люби и знай свой край родной»

Творческий проект (14 часов)

Аудиторные: Что такое творческий проект. Правила оформления проекта. Сбор материала, и оформление проекта «Русские блюда»

Рукотворное чудо 22 час

Аудиторные: Знакомство с видами вышивки Чухломского, Солигаличского и Галичского регионов, их отличия. Основные виды швов для вышивания Чухломского края. Выполнение вышивки. Украшение вышивкой изделий.

Внеаудиторные: Встреча с рукодельницей города Чухлома Воронцовой О.В., основные мотивы вышивки. Орнаменты Чухломского региона.

Устное народное творчество 2 часа

Аудиторные: Знакомство с пословицами и поговорками. Применение пословиц и поговорок в речи.

Проектирование и изготовление одежды 8 часов

Аудиторные: Знакомство с национальным костюмом Чухломы. Фартук – составляющая костюма. Конструирование фартука, его обработка. Украшение фартука.

Внеаудиторные: Экскурсия в городской краеведческий музей имени А.Ф.Писемского «Фартук в народном костюме»

ВТОРОЙ ГОД ОБУЧЕНИЯ

Не красна изба углами, а красна пирогами (кулинарные традиции) 12 часов

Аудиторные: Из истории русской кухни. Технология приготовления блюд. «Щи и каша – пища наша». Блюда из творога. Первые и вторые блюда из рыбы. Приготовление национальных блюд.

Внеаудиторные: Из истории русской кухни. Технология приготовления блюд, характерных для Чухломского края. Технология приготовления блюд из рыбы.

Рукотворное чудо 22 часа

Аудиторные: Применение вышивки в национальном костюме. Вязание крючком. Инструменты и материалы для вязания. Столбики без накида. Столбики с накидом. Воздушные петли. Особенности филейного вязания. Вязание филейных узоров.

Внеаудиторные: Вышивка в народном костюме Чухломского края. Немного истории. Вязание крючком. Встреча с рукодельницей города Чухлома Яковлевой Ю.Н.

Костромская земля и А.Н.Островский 2 часа

Аудиторные: Снегурочка Костромского края. Сказка А.Н. Островского «Снегурочка».

Творческий проект 16 часов

Аудиторные: План выполнения проекта. Оформление проекта «Костюм для Снегурочки». Рисунки «Моя Снегурочка». Конкурс на лучшую работу.

Проектирование и изготовление одежды 12 часов

Аудиторные: Юбка как элемент национального костюма. Виды юбок. Конструирование юбок. Технология обработки юбки. Пошив юбки. Юбки, которые носили в Чухломском крае: фасоны, крой, пошив.

Внеаудиторные: Экскурсия в городской краеведческий музей имени А.Ф.Писемского «Юбка в народном костюме»

ТРЕТИЙ ГОД ОБУЧЕНИЯ

Рукотворное чудо 18 часов

Аудиторные: Вязание крючком. Ажурное вязание. Чтение схем, работа по схеме. Вязание ажурных изделий крючком. Отличительные особенности вязания между Галичским и Чухломским краем. Отличительные особенности рисунка в вязании города Чухлома и Галич. Галичское кружево

Внеаудиторные: Экскурсия в музей города Галича, Чухлома. «Вязание крючком», беседа с рукодельницей Викторией Романовой.

Творческий проект 14 часов

Аудиторные: Сбор материала для проекта. Особенности выполнения проекта. Оформление проекта «Рукоделие Костромского края»

Устное народное творчество 4 часа

Аудиторные: Песни о Чухломе. Знакомство с поэтами и композиторами Костромского края.

Внеаудиторные: Поэты и композиторы Чухломского края. Встреча с поэтессой Байковой Т.Н.

Не красна изба углами, а красна пирогами (кулинарные традиции) 14 часов

Аудиторные: Пасха. История праздника. Технология приготовления пасхальных блюд. Приготовление праздничных блюд.

Внеаудиторные: Из истории народных праздников. Пасха. Технология приготовления праздничных блюд.

Проектирование и изготовление одежды 14 часов

Аудиторные: Рубаха – элемент национального костюма. Виды рубах. Конструирование рубахи. Технология обработки рубахи. Пошив рубахи. Отличительные особенности народного костюма города Чухлома и Солигалич.

Внеаудиторные: Экскурсия в музей города Солигалича, Чухлома «Рубаха в народном костюме»

ЧЕТВЁРТЫЙ ГОД ОБУЧЕНИЯ

Рукотворное чудо 28 часов

Аудиторные: Из истории бисероплетения. Инструменты и материалы для бисероплетения. Основные приёмы работы. Плетение в одну и две нити. Правила выполнения ажурного и сплошного плетения. Чтение схем, плетение по схеме. Вышивка бисером. Бисероплетение в Чухломском крае.

Внеаудиторные: Бисероплетение. Немного истории. Инструменты, приспособления, материалы для плетения. Бисероплетение в Чухломском крае. Встреча с рукодельницей города Н.Г.Могуновой.

Не красна изба углами, а красна пирогами (кулинарные традиции) 10 часов

Аудиторные: Что такое пост. Основные посты в году. Питание во время постов. Из истории постов. Технология приготовления постной пищи. Приготовление постной пищи.

Внеаудиторные: Постная кухня – вековые традиции. Технология приготовления постных блюд.

Творческий проект 10 часов

Аудиторные: Подбор материала для проекта. Оформление проекта по теме «Постная кухня»

Проектирование и изготовление одежды 16 часов

Аудиторные: Сарафан в национальном костюме. Конструирование сарафана. Технология обработки сарафана. Пошив сарафана. Сарафаны Чухломской губернии: фасон, крой, пошив.

Внеаудиторные: Экскурсия в городской краеведческий музей имени А.Ф.Писемского «Сарафан» Чухломского региона.

ПЯТЫЙ ГОД ОБУЧЕНИЯ

Не красна изба углами, а красна пирогами (кулинарные традиции) 6 часов

Аудиторные: Обрядовая еда. Приготовление кутьи. Каша – русская еда. Приготовление каши. Особенности русской кухни.

Внеаудиторные: Из истории народных праздников. Рождественский стол. Технология приготовления праздничных блюд.

Рукотворное чудо 28 часов

Аудиторные: Основные приёмы работы с бисером. Плетение украшений к одежде.

Внеаудиторные: Встреча с рукодельницей города Чухлома Воронцовой О.В.

Проектирование и изготовление одежды 20 часов

Аудиторные: Из истории национальных головных уборов. Виды головных уборов в Костромской области. Технология изготовления головных уборов. Пошив головных уборов, характерных для Чухломского края.

Внеаудиторные: Экскурсия в городской краеведческий музей имени А.Ф.Писемского «Головные уборы Костромского края»

Творческий проект 10 часов

Аудиторные: Особенности оформления проекта. Оформление проекта «Национальная одежда Чухломского края».

Предполагаемые результаты реализации программы

Результаты первого уровня (приобретение школьником социальных знаний, понимания социальной реальности и повседневной жизни): приобретение

школьниками знаний об истории и географии своего края через изучение достопримечательностей города;

Результаты второго уровня (формирование позитивных отношений школьника к базовым ценностям нашего общества и к социальной реальности в целом): развитие ценностных отношений школьника к традициям, обрядам, обычаям своего края, к прошлому и настоящему своего города.

Результаты третьего уровня (приобретение школьником опыта самостоятельного социального действия): приобретение школьником опыта самостоятельного социального действия в получении интервью, анкетировании, взаимодействия с одноклассниками и взрослыми, посещения библиотеки, музея, редакции, музыкальной школы, сбора и обработки историко-географической краеведческой информации.

Критерии успешности

В конце каждого года обучения учащиеся показывают, чему они научились и получают свидетельство об окончании курса.

1 год – Исследователь народных традиций

Для того, чтобы получить звание необходимо в течение года предоставить работы:

1. «Рецепт моей прабабушки» - презентация.
2. Изделие, выполненное в технике вышивка крестом.
3. «История народного костюма» - презентация.
4. Фартук, выполненный в народном стиле (выполняется группой).

2 год – Преемник народных традиций

Для того чтобы получить звание необходимо в течение года предоставить работы:

1. «История русской кухни»- сборник рецептов, характерных для Чухломского края.
2. Изделие, выполненное в технике вязание крючком (салфетка, воротник, полотенце, обвязанное каймой, обвязанные носовые платочки)
3. «Кострома – Родина Снегурочки» - презентация.
4. Юбка, выполненная в народном стиле (выполняется группой).

3 год – Созидатель народных традиций

1. «Устное народное творчество Чухломского края» - презентация
2. «История народных праздников»(масленица, Пасха, Рождество, Святки) – презентация
3. «Обрядовые блюда Чухломского района» - сборник рецептов
4. Рубаха, выполненная в народном стиле (выполняется группой).

4 год – Хранитель народных традиций

1. «История развития бисероплетения в Чухломе» - научная работа
2. «Изделие, изготовленное в технике бисероплетение.
3. «Отличительные особенности русского костюма города Галича, Солигалича, Чухломы» - презентация.
4. Сарафан, выполненный в народном стиле (выполняется группой).

5 год – Наследник народных традиций.

1. «Особенности приготовления блюд Чухломского, Галичского и Солигаличского районов» - сборник рецептов.
2. «Головные уборы Чухломского края» - презентация.

3. Изготовленные головные уборы: кокошник, повойник, лента (выполняется группой).

Все работы могут выполняться как индивидуально, так и в парах, в группах. В конце года проводятся заключительные мероприятия, на которых учащиеся предоставляют свою работу. На такие мероприятия приглашаются учащиеся и учителя школы, а также родители учащихся.

На конец обучения по программе учащиеся должны знать:

- правила санитарии и гигиены при санитарной обработке продуктов, безопасные приёмы работы с кухонным оборудованием, горячими жидкостями;
- сведения из истории приготовления пищи;
- рецептуру приготовления национальных блюд;
- правила безопасной работы с ручными инструментами и на швейной машине;
- сведения из истории народного костюма, рукоделия;
- виды декоративно-прикладного искусства нашего региона, творчество народных умельцев своего края, инструменты и приспособления, применяемые в художественных ремёслах региона;
- сведения о системе конструирования народного костюма, технологию пошива народного костюма;
- основные приёмы и материалы, применяемые для вышивания, бисероплетения, вязания крючком;
- возможности применения техники вязания крючком различных петель и узоров, их условные обозначения;
- применение бисероплетения в народном костюме;
- элементы устного народного творчества.

На конец обучения по программе учащиеся должны уметь:

- осуществлять поиск необходимой информации из истории в области кулинарии, рукоделия, народного костюма, устного народного творчества;
- работать с кухонным оборудованием, инструментами, горячими жидкостями;
- готовить национальные блюда по рецепту;
- подбирать ткани, соответствующие изделию;
- обрабатывать рубаху, повойник, передник и сарафан народного костюма;
- подготавливать материалы для соответствующего вида рукоделия; выполнять изделия в технике вышивание, вязание крючком, бисероплетение;
- применять элементы устного народного творчества.

Результатом внеурочной деятельности являются универсальные учебные действия: личностные, регулятивные, познавательные, коммуникативные.

На занятиях внеурочной деятельности у учащихся 5 класса будут сформированы **личностные универсальные учебные действия:**

- Учебно-познавательный интерес к новому материалу и способам решения новой задачи;
- Способность к самооценке на основе критерия успешности занятий;
- Чувства прекрасного и эстетического чувства на основе знакомства культуры родного края, народа;

Регулятивные универсальные учебные действия:

- Планирование своих действий в соответствии с поставленной задачей и условиями ее реализации;
- Осуществлять итоговый и пошаговый контроль по результату;
- Оценивать правильность выполнения действия;

Познавательные универсальные учебные действия:

- Осуществлять поиск необходимой информации для выполнения учебных заданий с использованием различных источников информации;
- Основам смыслового чтения художественных и познавательных текстов, выделять существенную информацию из текстов разных видов.

Коммуникативные универсальные учебные действия:

- Договариваться и приходить к общему решению в совместной деятельности, в том числе в ситуации столкновения интересов;

6 класс

личностные универсальные учебные действия:

- Основы гражданской идентичности личности в форме осознания “Я” как гражданина России, чувства сопричастности и гордости за свою Родину, народ и историю, осознание ответственности человека за общее благополучие;

Регулятивные универсальные учебные действия:

- Вносить необходимые коррективы в действие после его завершения на основе оценки и учета характера сделанных ошибок.

Познавательные универсальные учебные действия:

- Строить речевые высказывания в устной и письменной форме;

Коммуникативные универсальные учебные действия:

- Формулировать собственное мнение и позицию;
- Адекватно использовать речевые средства для решения различных коммуникативных задач, строить монологическое высказывание, владеть диалогической формой речи.

7 класс

личностные универсальные учебные действия:

- Способность к самооценке на основе критерия успешности занятий;
- Основы гражданской идентичности личности в форме осознания “Я” как гражданина России, чувства сопричастности и гордости за свою Родину, народ и историю, осознание ответственности человека за общее благополучие;

Регулятивные универсальные учебные действия:

- Планирование своих действий, умение найти способы решения проблемы
- Вносить необходимые коррективы в действие после его завершения на основе оценки и учета характера сделанных ошибок.

Познавательные универсальные учебные действия:

- Поиск новой необходимой информации
- Работа с различными источниками

Коммуникативные универсальные учебные действия:

- Умение общаться со сверстниками и людьми более старшего возраста;
- Адекватно использовать речевые средства для решения различных коммуникативных задач, строить монологическое высказывание, владеть диалогической формой речи.

8 класс

личностные универсальные учебные действия:

- Самооценка своих способностей;
- развитие трудолюбия и ответственности за результаты своей деятельности;
- становление самоопределения в выбранной сфере будущей профессиональной деятельности, планирование образовательной и профессиональной карьеры, осознание необходимости общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации;
- формирование коммуникативной компетентности в общении и сотрудничестве со сверстниками; умение общаться при коллективном выполнении работ или проектов с учётом общности интересов и возможностей членов трудового кол-

лектива;

- проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности;

Регулятивные универсальные учебные действия:

- Планирование своих действий в соответствии с поставленной задачей и условиями ее реализации;
- Осуществлять итоговый и пошаговый контроль по результату;
- Оценивать правильность выполнения действия;
- Вносить необходимые коррективы в действие после его завершения на основе оценки и учета характера сделанных ошибок.

Познавательные универсальные учебные действия:

- Умение выделять необходимую информацию из различных источников, в том числе из рассказа

Коммуникативные универсальные учебные действия:

- Умение вести беседу и опросы с людьми более старшими по возрасту;
- Адекватно использовать речевые средства для решения различных коммуникативных задач, строить монологическое высказывание, владеть диалогической формой речи.

Формы и виды контроля : школьные выставки, рефераты, как итог поисковой работы, презентации, участие в школьной учебно-исследовательской конференции.

.Методические рекомендации

При составлении поурочного планирования и определении содержания каждого занятия следует учитывать индивидуальные возможности участников кружка.

Методические рекомендации по выполнению творческого проекта

Творческий проект выполняется в соответствии с программой и тематическим планом кружка «Культура и быт Костромского края»

Цели:

- развитие активной творческой личности, способной самостоятельно приобретать новые знания.
- развитие навыков самостоятельной исследовательской работы у учащихся.
- обобщение и систематизация знаний, полученных в ходе проектной деятельности.
- умение преломлять полученные знания, умения, навыки посредством собственной проектной деятельности.
- создание оптимальных условий для нахождения своего Я в процессе различных видов учебной, технологической и трудовой деятельности.

Самостоятельный творческий проект учащегося направляется руководителем проекта – учителем. К выполнению и защите творческого проекта допускаются все желающие учащиеся.

Творческий проект должен иметь:

- научно-исследовательский характер;
- глубину знаний, объем используемого материала, самостоятельность в решении задач при разборе идей и формулирования темы;

- связь теории с практикой; научность, сознательность и активность усвоения знаний;

ПРОЕКТ – самостоятельная творческая завершенная работа учащегося, выполненная под руководством учителя. Она обычно состоит из двух частей: теоретической и практической. В качестве последней выступают конкретное изделие, макет, модель, видеофильм, компьютерная разработка и т.п., а в теоретической является пояснительная записка.

Для успешного выполнения и своевременной защиты творческого проекта учителем разработаны и утверждены сроки поэтапного контроля и самоконтроля за выполнением работы в течении отведенного времени над творческим проектом.

Классификация проектов.

№	Признаки	Виды проектов
1.	Уровень творчества	исполнительский (репродуктивный) конструктивный творческий
2.	Содержание	монопредметные межпредметные надпредметные (вне школьной программы)
3.	Назначение	учебные личные (семейные) общественные производственные
4.	База выполнения	школьные внешкольные (учреждения дополнительного образования, семья, производство) комплексные
5.	Количественный состав исполнителей	индивидуальные групповые коллективные
6.	Возрастной состав исполнителей	одновозрастной разновозрастный

7.	Продолжительность выполнения	мини-проекты (несколько занятий) четвертные полугодовые годовые многолетние
----	------------------------------	---

Для успешного выполнения и своевременной защиты творческого проекта учителем разработаны и утверждены сроки поэтапного контроля

Порядок выполнения творческого проекта:

Процесс проектирования	Школьники учатся
1. Исследование потребности и краткая формулировка задачи	1.1. Определять потребности человека, которые можно удовлетворить проектируя и производя изделия. 1.2. Кратко формулировать задачи
2. Исследование и анализ возможности изготовления изделия, оценка требуемых знаний и навыков. Изучение профессий, связанных с производством данного изделия	2.1. Отбирать и использовать необходимую информацию для своего проекта. 2.2. Знать профессии, необходимые для изготовления конкретных изделий.
3. Составление перечня критериев, которым должно удовлетворять изделие	3.1. Уметь определять критерии, которым должно соответствовать разрабатываемое изделие
4. Выработка нескольких идей для поиска возможных решений	4.1. Оценивать идеи на основе выбранных критериев
5. Оценка идей, выбор наиболее удачной для дальнейшей проработки. Изучение процесса производства изделия в промышленности	5.1. Оценивать идеи с учетом наличия времени, оборудования, материалов, уровня знаний, умений и навыков, необходимых для реализации выбранной темы. 5.2. Прорабатывать избранное предложение до уровня изготовления изделия
6. Планирование изготовления изделия; создание изделия	6.1. Подробно записывать последовательность действий; внося изменения по мере необходимости. 6.2. Выполнять упражнения для приобретения навыков по изготовлению

	изделия высокого качества
7. Экономическая оценка произведенного изделия	7.1. Определять затраты на изготовление изделия (без учета стоимости трудовых затрат)
8. Испытание изделия в процессе использования	8.1. Испытывать созданное изделие на практике
9. Оценка изделия в соответствии с разработанными критериями	9.1. Оценивать качество изделия (включая его влияние на окружающую среду, общество, культуру, экономику и др.) 9.2. Предлагать пути усовершенствования изделия
10. Самостоятельная оценка процесса проектирования, изготовления и испытания изделия	10.1. Оценивать качества своего проектирования, изготовления и испытания изделия. 10.2. Определять трудности, с которыми учащиеся встретились при проектировании и изготовлении изделия. 10.3. Разрабатывать рекламу своего изделия

Учащийся защищает творческий проект: обосновывает актуальность темы, характеризует основные разделы проекта, обобщает собственную проектную деятельность. Отвечает на поставленные вопросы членов жюри класса в рамках темы исследования (в течение 7-10 минут).

Лучшие творческие проекты рекомендуются для выступления на научно-практической конференции «Юный исследователь» и на областной научной конференции «Шаг в будущее»

Творческие проекты после защиты хранятся в методическом фонде кабинета «технология» и используются как методическое пособие. Практическая часть используется в оформлении кабинета «технология».

Структура творческого проекта.

Рукописный текст включает:

- титульный лист
- оглавление
- введение
- основная часть

- заключение
- список использованной литературы
- приложение

Состав творческого проекта:

- текст
- список используемой литературы
- приложения (таблицы, схемы, выкройки, шаблоны и т.п.)

Объем творческого проекта 15-20 страниц рукописного текста.

Титульный лист – включает полное наименование учебного заведения, вид и тему проекта, Ф.И.О. автора, № школы, район, Ф.И.О. руководителя (должность), год написания.

Страницы должны иметь поля:

левое – 30 мм.
 верхнее – 20 мм.
 правое – 10 мм.
 нижнее – 25 мм.

Оглавление – раскрывает содержание пояснительной записки: введение, основная часть, заключение, приложение, список литературы.

Во введении – учащийся обосновывает выбор темы проекта, ее актуальность, цели и задачи проекта, объект, предмет исследования, указываются межпредметные связи, сообщается, кому предназначен проект и в чем состоит его новизна. Во введении также дается характеристика основных источников получения информации (научных, литературных, библиографических). Актуальность – обязательное требование к любой проектной работе. Обоснование ее включает оценку значимости проекта и предполагаемых результатов, раскрывается возможность их использование на практике. (1-2 страницы рукописного текста).

В основной части – дается обзор и анализ литературы, излагается сущность теории вопроса, рассматривается предполагаемая методика и техника выполнения проекта.

Необходимо разработать банк идей и предложений по решению проблемы, рассматриваемой в проекте. Важно дать объективную оценку каждому из предлагаемых вариантов, выполнить эскизы. В технологической части проекта необходимо разработать последовательность выполнения изделия. Заполнить технологическую карту

Технологическая карта.

№	Последовательность выполнения работ	Графическое изображение	Оборудование инструменты
---	--	----------------------------	-----------------------------

			приспособления
1.	2	3	4

В экономической части представляется полный расчет затрат на изготовление проектируемого изделия. Здесь же представляется проект рекламы и маркетинговое исследование. Результатом экономического расчета должно быть обоснование экономичности проектируемого изделия и наличие рынка сбыта.

Расчет затрат на изготовление изделия.

Прямые затраты:

№	Наименование используемых материалов	Цена (руб.)	Расход материалов на изделие	Затраты на материалы (руб.)
1	2	3	4	5

Косвенные затраты на электроэнергию:

Мощность (Рм) шв. машинки, (Рэ) электролампочки, (Ру) утюга и т.п.-кВт,

Время пользования электричеством-(t), стоимость 1 кВт\ч (а)_____руб.

Сумма косв. затрат (Рм*tm + ...) а = _____

Итого: сумма прямых затрат + косвенные затраты + оплата труда.

Особое внимание надо уделить экологической оценке проекта: обоснованию того, что изготовление и эксплуатация проектируемого изделия не повлекут за собой изменений в окружающей среде.

В заключении – формулируются основные выводы, практические рекомендации, полученные результаты определяются их соотношение с общей целью и конкретными задачами, сформулированными во введении, дается самооценка учащимися о проделанной работе.

В конце – дается перечень литературы, используемой в написании творческого проекта.

Творческий проект может содержать приложение в виде таблиц, схем, наглядного материала, шаблонов, выкроек.

Оформление творческого проекта

Техническое оформление творческого проекта должно соответствовать требованиям, предъявленным к рукописным работам. Текст в окончательном варианте пишется от руки разборчивым почерком или печатается на одной стороне стандартного листа форматом А4 (210 x 297), поля 20 мм., межстрочный интервал 1.5, шрифт обычный, размером 14 пунктов.

Абзацный отступ должен быть одинаковым и равен пяти знакам.

Заголовки отделяются от текста сверху и снизу тремя интервалами.

Все страницы творческого проекта, включая иллюстрации и приложения, нумеруются по порядку от титульного листа до последней страницы без пропусков и повторений. Первой страницей является титульный лист. На нем цифра «1» не ставится, на следующей странице ставится цифра «2» и т.д. Порядковый номер страницы печатается на середине верхнего поля.

Оформление библиографических ссылок

При описании работы необходимо дать ссылки на источники. Ссылка дает возможность разыскать источник и получить представление о его содержании, объеме и т.д.

Ссылаются следует на издания публикаций. Ссылки на литературу могут быть двух видов: внутритекстовые и подстрочные. При внутритекстовых ссылках на источник, включенный в список литературы, после упоминания о нем в скобках ставят номер, под которым он значится в списке, например: «М.Б. Павлова (3) пишет...»

При ссылке на определенные страницы текста, ссылка оформляется следующим образом: «М.И.Гуревич (2, с. 89) писал...»

Подстрочная ссылка располагается под текстом и печатается через 1, 2 интервала. В подстрочных ссылках приводится полностью библиографическое описание источника, на который дается ссылка, например: В тексте:

В ссылке: автор (Ф.И.О.), название книги, изд-во, год, № стр.

Ссылка печатается под звездочкой (*) или цифрой.

Составление и оформление списка литературы.

В списке можно поместить основную или цитированную использованную литературу.

Способы расположения материала в списке литературы:

- алфавитный
- систематический (по главам проекта)

Способ выбирается самим автором творческого проекта. Нумерация списка обозначается от первого до последнего названия.

Библиографическое описание книг.

Библиографические данные – это инициалы и фамилии авторов, название и выходные данные литературы.

Ляукина М.В. Бисер, – М.: АСТ-ПРЕСС, 1999. – 176 с.

МАТЕРИАЛЬНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ КАБИНЕТА ТЕХНОЛОГИИ

№	Наименование объектов и средств материально-технического обеспечения	Количество
Библиотечный фонд		
	Журналы «Валентина» и «Сандра»	12
	«Энциклопедия домашнего хозяйства» Москва: «Советская энциклопедия» 1969 год.	1
	С.И.Приреченкова, Э.Ю.Глушкова «Макраме. Вышивание» Волгоград: «Учитель» 2004 год.	1
	Т.Ф. Софьина «Технология» Волгоград: «Учитель» 2006 год.	1
	Е.А. Гурбина «Вязание» Волгоград: «Учитель» 2006 год.	1
	Л.Е.Лавренова «Мир домоводства», Санкт-Петербург «МиМ-Экспресс» 1996 год.	1
	Е. Артамонова «Бисер. Практическое руководство» Москва: «Эксмо» 2005 год.	1
	Г.С.Листова «Кружок кулинарии и культуры быта» Москва «Просвещение» 1976 год.	1
	Л.П.Ляховская «О кулинарии», Москва «Экономика» 1990 год.	1
	Материалы Интернета.	
Печатные пособия		
	Примеры выполнения творческих проектов	10
Технические средства обучения		
	Ноутбук	1
	Проектор EPSON	1
	Цифровой микроскоп	1
	Документ-камера Mimio	1
	Интерактивная приставка для доски Mimio	1
	Колонки	1

Оборудование класса	
Плиты электрические с духовкой	3
Холодильник	
Швейные машины с ножным приводом	15
С электроприводом	6
С ручным приводом	10
Обмёточная швейная машина «Книт»	1
Гладильная доска	3
Утюги (с пароувлажнением)	2
Миксер ручной	1
Весы школьные	3
Посуда: чайники, кастрюли, тарелки, сервизы, столовые наборы	более 300 наименований

