

# Использование культурных традиций русского народа на уроках технологии

*Н.П. Мартюкова,  
Хохловская средняя  
школа,  
Кадуйский МР,  
Вологодская область*

**Ф**ормирование личности ребенка происходит путем освоения им общественно-исторического опыта человечества в процессе предметно-практической деятельности, усвоения социально-этнических норм и общечеловеческих гуманистических отношений в целом. Эти корни четко зафиксированы в народных традициях и выступают как образцы, где в концентрированном виде сосредоточены лучшие черты, качества личности, нравственные эталоны.

Таким образом, исходя из всего вышесказанного, задачи учебного процесса в связи с приобщением девочек на уроках трудового обучения к традиционной народной культуре можно определить следующим образом:

- воспитание трудолюбия, предприимчивости, коллективизма, человечности и милосердия, обязательности, честности, ответственности и порядочности, патриотизма, культуры поведения и бесконфликтного общения;
- привитие интереса у девочек к традиционной народной культуре как аспекту трудового процесса;

Образовательная область «Технология» является одной из содержательных областей учебного плана общеобразовательных учреждений. Её введение обусловлено объективно существующей в обществе потребностью в трудовом становлении подрастающего поколения. Она имеет особое значение для полноценного развития личности обучающихся, призвана привить им трудолюбие, самостоятельность и ответственность, ввести в мир созидательного труда, сформировать жизненно важные общетрудовые умения и навыки.

В основу обучения положен проектный подход, обеспечивающий использование при выполнении практических работ и изготовление объектов труда проектной деятельности, которая стимулирует познавательную активность и способствует более полному и прочному усвоению общетрудовых знаний и умений, воспитанию трудолюбия, обязательности, ответственности, формированию навыков бесконфликтного общения, культуры поведения, разумного отношения к природе. Технология синтезирует знания из физики, математики, химии, биологии, наглядно реализует межпредметные связи, способствует осознанному усвоению, закреплению и применению теоретических сведений в практической деятельности учащихся по выполнению творческих проектов.

Сохраняя преемственность общего подхода к трудовой подготовке, знакомя учащихся с перспективными технологиями приобретения практического

опыта, обучение технологии в то же время открывает возможности для дифференцированного и вариативного характера обучения. В зависимости от варианта школьного учебного плана содержание программы «Технология» может изучаться в разном объёме. На уроках этническая культура рассматривается и в видах трудовой деятельности, и как результат этой трудовой деятельности.

Изучение раздела «Технология обработки ткани» даёт общее представление о русском народном костюме (сарафане, переднике, рубахе, юбке-понёве), которое является информативным историческим источником. Знакомясь с элементами одежды, орнаментом, девочки получают сведения о происхождении народа, его культурных связях, исторических судьбах. При изучении этого раздела идёт опора на многовековой опыт русского народа, на вековые народные ценности; нынешние школьники видят непреходящую красоту народного костюма, находят элементы фольклорного стиля в современной одежде.

На уроках ведётся речь о роли передника в традиционном костюме и видах передников, об оформлении их в праздничном традиционном костюме Севера России, в частности Череповецком и Кадуйском уездах, об истории развития и преобразования одежды, о юбке-понёве как одном из древнейших видов одежды, которая была распространена на юге, юго-западе России, о юбках Вологодской губернии, о рубахе-сорочице, которую носили жители Древней Руси X–XV веков. В мастерской по обработке ткани создана коллекция рисунков костюмов, которые носили жители Череповецкого и Кадуйского районов, выполненная девочками прошлых лет обучения, и собраны иллюстрации, на которых изображена одежда наших предков.

Изучая тему «Материаловедение», обращаемся к древним мифам, к народной традиции, где прядение нити — синоним жизни, а прялка — символ «древа жизни»; ведём речь о льне как национальном достоянии и гордости России, о назначении

льна и хлопчатобумажных тканей в быту русского народа, о ткачестве и домотканой ткани, выясняем значение таких понятий, как «набойка», «холст», «полотно», «пестрядь», о происхождении ивановских ситцев, их цветовой гамме.

При сохранении раздела типовой программы в разделе «Культура дома» предусмотрено изучение интерьера и убранства русской избы, традиционной утвари, посуды и истории её происхождения. В этом же разделе мы ведём речь об очаге как отражении уклада жизни русского народа, о домашнем быте наших предков.

В разделе «Технология кулинарных работ» при наборе предлагаемых программой пищевых ингредиентов углублённо изучаются блюда русской кухни. Ученицы знакомятся с традициями кухни своих предков, технологией приготовления и рецептами старинных блюд с учётом нынешних условий. В кабинете создаётся картотека с рецептами старинных блюд, которые были распространены в Кадуйском, Череповецком районах, идёт накопление видеофильмов по данному материалу.

Главное, что характеризует блюда русской кухни, — это простота. В повседневной жизни большинство людей питались довольно скромно и в основном растительной пищей. В настоящее время многие люди тоже предпочитают готовить, сохраняя рецепты своих бабушек; но с исчезновением из наших жилищ русской печи, когда блюда традиционной кухни готовятся на электрических и газовых плитах, рецептуру старинных блюд приходится приспособлять к современным условиям. Хотелось бы, чтобы интерес к приготовлению блюд по старинным рецептам не угасал, ведь «человек есть то, что он ест». Можно периодически приготовить что-то экзотическое, но основой питания должно стать то, что традиционно готовили в наших краях.

В 5 классе при изучении темы «Овощи. Приготовление блюд из овощей» идёт речь о растительной пище в повседневной жизни людей,

особенно во время многочисленных постов. На уроках девочки узнают, что такое пост, какие праздники в православном календаре предваряют посты. Давая такое понятие, как салат, мы знакомимся с его разновидностью — винегретом, который известен во многих странах не иначе, как «русский салат».

В каждом классе проходят занятия, посвящённые заготовке продуктов впрок. Так уж повелось с давних времён, что ни одна семья на Руси не мыслила остаться на зиму без квашеной капусты. Её ели просто так, варили щи, использовали как начинку в пироги. С технологией заготовки капусты девочки знакомятся уже в 5 классе. Они узнают, что для квашения кочаны разделялись пополам, «пластушины», укладывались в кадку и заливались кипятком, чтобы вышла горечь. Для улучшения вкуса кочаны могли разрубаться на четыре части — «четвертухи». Иногда делали ещё проще: заливали «долинки» горячей солёной водой и загнетали в кадке кружком.

В 6 классе речь идёт о каше в русской кулинарной традиции как обрядовом и повседневном блюде; ведётся речь о традициях и обрядах, с ней связанных, о старинных рецептах приготовления каши. Изучая тему «Молоко и его свойства», говорим о молоке как символе сытости, благополучия крестьян, о роли коровы в крестьянской семье, традициях и обрядах, связанных с отёлом коров, старинных способах получения сливок, сметаны, творога. Знакомясь с технологией приготовления блинов, ведём речь об их старинных рецептах, о том, что блин — символ Масленицы и одно из основных обрядовых блюд, что Масленица — древнейший славянский праздник.

В 7 классе в программу включается «изобретение» жителей Вологодской области — зелёные щи.

На уроках говорится и о происхождении этикета, о традиционном крестьянском этикете, этикете трапезы XVI–XVII вв. В раздел «Технология кулинарных работ» включены вопросы, связанные с семейными праздниками, традиция-

ми, обычаями, гостеприимством русского народа. Девочки узнают, что означало слово «гость» в представлении русского народа, как принимали гостей и как, по русским обычаям, их рассаживали за столом.

При изучении раздела «Художественная обработка материалов» значительное внимание уделяется технологии лоскутного шитья. Это рукоделие, которое развивает художественный вкус, умение, воспитывает терпение, приучает к аккуратности, приносит истинное удовольствие от выполненной работы. Лоскутная техника помогает развитию первых чертёжных навыков, знакомит с основными геометрическими понятиями. Работая с лоскутом, дети замечают, что буквально на глазах рождаются яркие, красочные изделия, прочные и практичные. Ими можно украсить дом, обновить одежду или преподнести в подарок.

В 5-м классе мы пытаемся живописать картину с помощью лоскутков и иголки с ниткой. Называется такая работа аппликацией. Делаем это вручную, используя изученные ранее в теме «Вышивка» швы. Здесь не берутся сложные композиции, а предлагается создать простейший эскиз, перенести его на ткань и выполнить аппликацию.

В 6-м классе начинается знакомство со способами соединения лоскутков в одно целое. Одна из самых простых техник построена на работе с кусочками ткани наимпростейшей геометрической формы — квадрата. Эта техника известна с давних времен, когда ткани производилось мало и они были слишком дорогие. В результате работы девочки изготавливают подставку под горячее, верх которой собран из квадратов по схеме «Шахматка».

Одним из очень распространенных видов лоскутной техники является шитье из полос. В 7-м классе изготавливается комплект прихваток. Для сборки лоскутного верха берется схема, которая называется «Елочка» или «Паркет». Работа быстра и проста в исполнении, и в то же время получаются красивые и оригинальные изделия.

При изучении темы «Вышивка» изменения в программу трудового обучения не вносятся, т.к. в самой программе уже заложено изучение вышивки как одного из видов декоративно-прикладного искусства. На этих уроках углубляются знания, умения учащихся по выполнению простейших швов, таких как «вперед иголку», «назад иголку», «шнурок», тамбурный шов, стебельчатый шов, петельный шов. Девочки приходят из начальной школы уже с определенными умениями и навыками по выполнению данных швов. Кроме того, на этих уроках ученицы узнают, что орнаментация народной вышивки уходит своими корнями в глубокую древность. В ней сохранились следы того времени, когда люди одухотворяли окружающую природу. И помещали на своей одежде и предметах быта изображения солнца, древа жизни, птиц, женской фигуры как символов женской силы, счастья, плодородия, верили, что они принесут в дом благополучие.

В программу 6-го класса включается такой древнейший вид вышивки, как роспись. Именно она получила распространение в счетной вышивке Русского Севера, в том числе и Вологодской области. Вышивка нашей области отличается особым своеобразием и красотой. Она, продолжая исторически сложившиеся виды традиционного мастерства, развивается по сей день в разных уголках России.

В 7-м классе в программу включается новая технология — вязание крючком. Обычно большинство девочек не владеет этим видом рукоделия, поэтому и возникает такая

потребность. На уроках ученицы знакомятся с историей возникновения вязания, инструментами и приспособлениями, необходимыми для этого вида рукоделия, с простейшими приемами вязания крючком. В 7-м классе девочкам даются лишь первейшие навыки вязания. Они овладевают вязанием воздушных петель, столбиков без накида, столбиков с накидом, вязанием прямого полотна. В частности, девочки вяжут салфетку прямоугольной формы; учатся читать схемы вязания, т.е. они осваивают простейшие приемы вязания и условные обозначения петель в схемах. В старших классах идет продолжение изучения данной темы, где дети овладевают более сложными приемами вязания (ажурные, филейные, вязание по кругу, виды обвязок и т.д.), учатся читать сложные схемы, изготавливают оригинальные салфетки.

Таким образом, в программу трудового обучения девочек 5–7-х классов внесена корректировка в изучение учебного материала, в перечень практических работ и объектов труда с учетом региональных особенностей и национальных традиций. Изменения позволяют решать задачи не только базовой программы, но и задачи, поставленные перед учителем в связи с углубленным изучением русской народной культуры.

Перечень объектов труда подбирается с учетом принципа «от простого к сложному», после теоретического изучения материала идет его практическое выполнение. Представим примерный учебный план в 5–7-х классах (таблица 1).

## Примерный учебный план

№ п/п	ТЕМЫ	Вопросы традиционной народной культуры	Кол-во часов	Объекты труда
<b>5-й класс</b>				
1	Вводное занятие		2	
<i>Культура дома</i>				
2	Интерьер помещения	Традиционная утварь, посуда, история их происхождения	2	
<i>Технология кулинарных работ</i>				
3	Русский чай	Традиции русского гостеприимства. История появления чая на Руси. Русский самовар. Чаепитие	2	Чай
4	Физиология питания. Рациональное питание. Первые овощные блюда	Значение постов в жизни русской семьи. Продукты, употребляемые во время постов	2	Щи из свежей капусты
5	Овощи. Приготовление салатов из овощей	Роль овощей в питании во время постов	2	Винегрет
6	Заготовка продуктов	Народный праздник Воздвижение. Роль капусты в питании русского народа, способы заготовки её на зиму	2	Заготовка квашеной капусты
<i>Технология обработки ткани</i>				
10	Машиноведение	История швейной машины	2	
11	Материаловедение	Лён – национальное достояние и гордость России. Понятия «холст», «набойка». Прядение и ткачество, производство ткани в домашних условиях	4	
12	Моделирование и конструирование	Краткие сведения из истории одежды. Передники в национальном костюме. Ручные украшения. Стежки, применяемые при изготовлении передников	4	Фартук без нагрудника
13	Изготовление швейного изделия	Ткань, применяемая для пошива передника для праздничных дней. Из истории кармана. Украшение передника	16	Фартук без нагрудника
<i>Технология художественной обработки материала</i>				
14	Вышивка	Традиции края. Применение вышивки в современном народном костюме. Древние образцы вышивки в народном искусстве. Значение цвета в традиционной вышивке	6	Вышивка метки простейшими швами. Отделка вышивкой носового платка. Отделка вышивкой прихватки

№ п/п	ТЕМЫ	Вопросы традиционной народной культуры	Кол-во часов	Объекты труда
15	Лоскутная пластика	Значение аппликации в старинном народном творчестве. Сочетание аппликации с другими видами вышивки	4	Прихватка
16	Защита творческого проекта		2	
<b>6-й класс</b>				
1	Вводное занятие		2	
<i>Культура дома</i>				
2	Интерьер кухни	Очаг как отражение жизни русского народа. Роль печи в деревенской избе	2	
<i>Технология кулинарных работ</i>				
3	Блюда из круп	Каша как одно из традиционных и обрядовых блюд русского народа	2	Каша
4	Физиология питания. Блюдо из молока и молочных продуктов	Молоко как символ сытости и благополучия крестьян. Роль коровы в крестьянской семье. Старинные способы получения молока, сливок	2	Сырники
5	Блюда из теста	Значение зерновой культуры в жизни человека. Блин – символ Масленицы и одно из основных традиционных и обрядовых блюд	2	Блины
6	Заготовка впрок	Старинные способы заготовки продуктов	2	Варенье
<i>Технология обработки ткани</i>				
7	Машиноведение		2	
8	Материаловедение	Производство шерстяных нитей в условиях прядильного производства и в домашних условиях	2	
9	Конструирование и моделирование	Русский национальный костюм севера (Вологодской области) и юга России. Юбки Кадуйского и Череповецкого районов. Юбка-понёва	6	Юбка-клинка
10	Изготовление швейного изделия	История пояса. Ткань для юбок в русском народном костюме	2	Юбка-клинка
<i>Технология художественной обработки материала</i>				
11	Лоскутное шитьё	Сборка лоскутков по схеме «Шахматы». Краткие сведения из истории создания изделий из лоскутков. Возможности лоскутного шитья, его связь с современной модой. Композиция построения узора	10	Подставка под горячее

№ п/п	ТЕМЫ	Вопросы традиционной народной культуры	Кол-во часов	Объекты труда
12	Вышивка	Технология выполнения счетных швов ( роспись). Роль вышитых предметов в быту. Сказочные образы в народном творчестве. Композиция, орнамент, мотив	4	Вышивка салфетки
13	Защита творческого проекта		2	
<b>7-й класс</b>				
1	Вводное занятие		2	
2	Культура поведения ....	Домашний быт наших предков. Быт хозяина дома. Этикет трапезы (XVI–XVII вв.). Традиционный крестьянский этикет	2	
<i>Технология кулинарных работ</i>				
3	Блюда из мяса	Старинные рецепты русского народа. Зелёные щи — изобретение жителей Вологодской области	4	Рубленая капуста. Зелёные щи
4	Блюда из рыбы	Роль рыбы в питании русских крестьян. Постный стол	2	Рыба, запечённая в сметане
5	Заготовка продуктов	Старинные способы засолки огурцов. Способы их хранения	2	Засолка огурцов
<i>Технология обработки ткани</i>				
6	Машиноведение		2	
7	Материаловедение		2	
8	Конструирование и моделирование	Из истории русского костюма. Особенности древнерусской рубахи-сорочки, оформление женских и девичьих рубах	4	
9	Изготовление швейного изделия	Виды швов, применяемых при изготовлении традиционной русской рубахи. Виды отделки. Особенности кроя рубахи — сорочки в древнерусском костюме. Способы обработки выреза и ворота рубахи и ночной сорочки	14	Ночная сорочка
<i>Технология художественной обработки материала</i>				
10	Лоскутная пластика	Построение узора в лоскутном шитье. Создание эскиза в технике «Елочка». Способы обработки открытых срезов	10	Комплект прихваток
11	Вязание крючком	Из истории вязания крючком. Клубок ниток как образец народного творчества	4	Простая салфетка прямоугольной формы