***Использование регионального компанента на уроках технологии.***

        Гармоничное развитие личности невозможно без этнического чувства, которое включает всякие многогранные понятия. Воспитание прекрасного, отношения к нему, желание творить красивое – сложные психологические качества личности. Основа формирования художественного видения мира закладывается с  самого раннего детства. Немало усилий тратят родители и педагоги, чтобы дети выросли добрыми, отзывчивыми, понимающими красоту жизни. Одним из эффективных средств трудового воспитания является  декоративно – прикладная деятельность.

На моих уроках большое внимание уделяется использованию национально-регионального компонента.

Смысл включения регионального компанента в уроки в том, что такие уроки вызывают у детей большой интерес к истории культуры, вековым народным ценностям. Важно, показать девочкам непреходящую красоту народного костюма, научить не просто вязанию, вышиванию, плетению или ткачеству, а объяснить сокровенный смысл народного рисунка и орнамента, практически познакомить с народными ремеслами и промыслами Кубани.

На уроках ***«Вышивка»*** в 5-6 классах отводится время для изучения орнамента и вышивки на Кубани. На Кубани можно выделить богатство и разнообразие стилей орнаментов, а т.ж. способов изготовления изделий, их взаимодействие и обогощение. В нашем регионе вышивкой украшали одежду (мужские и женские рубахи), рушники, набожники, настольники, подзоры, занавеси, ит.д. К традиционным техникам, часто встречающимся на Кубани, можно отнести вышивку крестом (красным, черным) и счетную гладь. Повсемесно встречаются разные виды мережек (края рушников, настольников, горловины рукава и полы рубах); в том числе ажурные швы. Была распространена и белая строчевая вышивка, часто встречавшаяся на настольниках и рушниках (иногда с введением в контур рисунка красной нити). В ходе иследований можно выделить изделия выполненые в технике филейно-гипюрной вышивки с характерным растительными узорами, составлеными из плотных продолговатых овалов (красивые ажурные салфетки, кружево для рушников, накидки на подушки, скатерти и др.).

Также на урока учащиеся знакомятся с потомственными мастерицами-вышивальщицами В.Г.Османовой ст.Тбелисской (гипюрной вышивки); В.Г.Власова ст.Старощербиновская,(вышивала и плела кружево); В.Ф,Мордина (вышивка рушников); Г.С.Чешенко ст.Каневская (вышивка крестом и гладью).

В 5 классе при изучении темы ***«Производственная одежда»*** учащиеся знакомятся с различными видами фартуков. Важной деталью был ***фартук,*** он мог быть любой модели черного или белого цвета и обязательно с оборками и кружевами. На Кубани фартук был короче юбки на 5 см, а длина юбки - на 4 пальца вверх от каблука, т.е. по «щиколотку».

В *6 классе* при изучении темы ***«Изготовление поясных изделий»,*** учащиеся знакомятся с различными видами комплексов одежды с ***плахтой, поневой.*** Это была частично сшитая юбка из очень грубой ткани, бытовала в восточных станицах, среди украинского населения.

В 7 классах, темы ***«Изготовление плечевых изделий»*** учащиеся знакомятся с *повседневной* одеждой казачек, которая состояла из ***длинной нижней рубахи*** с длинными рукавами и круглым слегка присборенным воротом, низ такой рубашки ("подставки"), был, как правило, из домотканого полотна, вышивали красными и черными нитками. Кофточки и юбки из ситца. В *праздники* поверх такой рубахи надевали длинную широкую юбку с оборками и кружевами или бахромой на них.

В начале XX в. основным костюмом казачек стали ***юбки и кофты — парочки***, ставшие обычными и в других областях страны. Верхняя юбка, кофта шились из одной ткани. В зависимости от покроя она называлась ***кофтой, блузкой, матене (***кофта свободного покроя ниже пояса, распашная, с длинным прямым рукавом и воротником-стойкой. Их носили только замужние женщины)***, кирасой (***это плотно облегающая кофта с небольшой баской до бедер, узкими длинными рукавами, у плеча присборенными, с воротничком-стойкой, застегивавшаяся спереди на множество мелких пуговиц, которую носили только молодые женщины). Блузки отделывали гипюром, лентами, кружевами, закладывали складки. Иногда блузки шили на кокетке.

Костюм ***казаков*** состоял из военной формы и повседневной одежды. Казачья форма утвердилась в середине 19 века: черкеска, шаровары, бешмет, башлык, зимняя бурка, папаха, сапоги или ноговицы. Форменная одежда, конь, оружие были составной частью казачьей "справы"

***Ткачество.*** На Кубани ткачество получило распространение благодаря первопоселенцам из метропольных территорий России и Украины. Ткачество не достигло высокого уровня, как в северных и центральных районах России, где ткачество актуально и сегодня. Такое положение связано с поздним заселением Кубани и появлением изделий промышленного производства. Но благодаря мастерицам на Кубани еще сохранились технологические и социокультурные знания, которые помогают изучать и возрождать ручное ткачество в современных условиях. На уроках ткачество учащиеся знакомятся с мастерами и процессом изготовления ткацкого полотна, сведения о посадке, выращивании, уборке, обработке конопли (реже льна) – основного материала для качества на Кубани, а так же сведения об инструментах, устройстве станка и основных технологических приемах ткачества.

В разделе ***«Интерьер»*** учащиеся знакомятся с понятиями: курень, саман, хата, «малая хата», «теплушка», плетень, «горка» - шкаф для посуды, комод, сундук, лавки.

При изучении ***«Сервировки стола»*** узнают о предметах домашней утвари (глиняной посуде)- макитры, махатки, глечики (для хранения молочных продуктов), миски, кувшины для вина,

Самая обширная область знания - это раздел ***«Кулинария»,*** так как кухня кубанских казаков богата и разнообразна. Она развивалась на основе кулинарных традиций русского, украинского и других народов. Казаки выращивали хлеб, занимались животноводством. Существенную роль играли также продукты животноводства, рыболовства, овощеводства и садоводства. На Кубани активно употребляли в пищу мясо, особенно птицу, свинину и баранину. С мясом готовили разнообразхные первые и вторые блюда. Рыба была одним из основных продуктов питания. Ее варили, жарили, солили, сушили, вялили. Из молока готовили сыр, очень любили кислое молоко. Пекли пирожки, пироги, делали вареники. Из фруктов и ягод могли готовить пастилу и варенье, но чаще сушили для компотов – узваров. Распространен на Кубани был квас.

При изучении этого раздела учащиеся обмениваются рецептами, подготавливают доклады, готовят простые овощные супы.

Введение в обучение регионального компонента заключаеться в том, чтобы дети легко могли ориентироваться в новых экономических условиях, развивали и приумнажали трудовые традиции крестьянского образа жизни и в будущем сформировали соверщенно новый уклад жизни на более высоком эмоциональном и культурном уровне.