

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
ДОМ ДЕТСКОГО ТВОРЧЕСТВА
МУНИЦИПАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
КАВКАЗСКИЙ РАЙОН

**Мастер-класс
по теме:
«Хлебный колос из бумажных полос»**



***Коломейцева Елена Валентиновна,
педагог дополнительного образования
ст. Кавказская***

Цель мастер-класса: познакомить участников с особенностями изготовления хлебного колоса из бумажных полос.

Задачи:

1. Ознакомить с историей хлеба, почитанием его всеми народами, с символикой злаков.
2. Ознакомить с инструментами и материалами, применяемыми при изготовлении колосьев в технике квиллинг.
3. Ознакомить с последовательностью приклеивания элементов..

Ожидаемый результат: знание участниками мастер-класса особенностей изготовления объёмного колоса в технике квиллинг.

Ход мастер-класса

<i>Этапы мастер-класса</i>	<i>Методы и приёмы</i>
1. Организационный момент	Сбор участников, размещение, решение организационных вопросов
2. Представление ведущего	Рассказ об истории хлеба, почитании его всеми народами, о символике хлебных злаков.
3. Представление теоретического материала по изготовлению объёмного колоса в технике квиллинг. 3.1. Используемые материалы и инструменты для работы. 3.2. Наглядное пособие: «Колос» - объёмная поделка..	Комментируемая демонстрационная беседа по изготовлению объёмного колоса в технике квиллинг.
Практическая работа по изготовлению объёмного колоса в технике квиллинг: - этапы выполнения основных элементов в виде зёрен; - прикрепление элементов к стеблю; - завершение работы.	Изготовление ведущим и показательная демонстрация последовательности выполнения работ при выполнении объёмного колоса в технике квиллинг, помощь участникам мастер-класса.
5. Обмен впечатлениями	Беседа, обсуждение, дискуссия
6. Подведение итогов мастер-класса	Выводы. Обобщения.

Дидактические материалы предоставляются участникам мастер-класса в качестве раздаточного материала:

Материалы и инструменты: инструмент для квиллинга (вилка для накручивания бумажных полос); материалы клей ПВА, бумажные полосы шириной 3мм бежевого или светло жёлтого цвета, шпажка, оклеенная бумагой такого же цвета.

Наглядное пособие - Колос, выполненный в технике квиллинг.



В честь хлеба слагались гимны, песни, совершались обряды, устраивались праздники, приуроченные к посевной страде и сбору урожая. Хлебом солью встречали почётных гостей, жениха и невесту. Хлеб неприменимый участник любой трапезы. Как повседневная еда, так и праздничное застолье редко обходятся без хлеба. История хлеба неотделима от истории человечества. Приблизительно 17 тыс. лет назад в долине Нила поселились племена, которые начали собирать дикие злаки. Сначала они употребляли в пищу колоски. Позднее стали зёрна размельчать, подсушивать на камнях и питаться этим. Колоски срезали каменными серпами, перетирая в муку каменными тёрками. Первоначально человек готовил себе из хлебных зёрен кашу. Затем стали зёрна предварительно поджаривать для придания им сладковатого вкуса. Первый хлеб представлял собой подобие запечённой кашицы, приготовленной из крупы и воды, а также мог стать результатом случайного приготовления или намеренных экспериментов с водой и мукой. Потомки такого раннего хлеба изготавливаются в настоящее время из различной крупы по всему миру. Например, мексиканская тортилья, индийский чапати, китайский баобин, шотландская овсяная лепёшка, североамериканская кукурузная лепёшка и эфиопская инжера. Такой хлеб в виде лепёшки стал основой пищи многих древних цивилизаций: шумеры ели ячменные лепёшки, а в XII веке до н. э. египтяне могли купить в палатках на улицах деревень лепёшки, которые назывались та. В захоронении тохаров (Лоуланьская красавица 1800 до н. э.) была найдена сумка с зерном и решето, что, несомненно, свидетельствует об использовании хлеба. Хлеб выпекают из пшеницы, ржи, ячменя, овса, проса, риса и кукурузы. В зависимости от того, какая мука используется, получается хлеб разного вкуса и вида. Много разных видов хлеба на Руси. Однако словом «хлеб» чаще называли тот, что выпечен из ржаной муки. Ржаной, «чёрный», хлеб был сытнее пшеничного, белого, к тому же значительно дешевле его. Да и рожь в старину называли житом от слова «жить». Являясь основой питания многих народов, хлеб рассматривается как источник жизни и символ труда. Золотые колосья — дети союза сияющего Солнца и девственной Земли, символ плодородия, возрождения, божественный дар жизни. Колосья или снопы пшеницы и других зерновых — атрибуты богов, воплощающих не только плодородие земли, но силу самой жизни, пробуждающейся, возрождающейся от смерти благодаря силе Солнца.

Список используемой литературы:

- 1 Богатова И. В. Квиллинг: 70 моделей и композиций из гофрированного картона, бумажной ленты, бумажного шнура. М.: Мартин, 2011
- 2 Восточный квиллинг: Техники. Приёмы. Изделия. Центр бумажного творчества «Ханди - Арт» М.: АСТ ПРЕСС КНИГА, 2013
- 3 <https://ru.wikipedia.org/wiki/Хлеб>

**Технологические этапы изготовления
изготовления объёмного колоса в технике квиллинг.**

Материалы и инструменты.

Вилка для квиллинга (инструмент для накручивания бумажных полос); клей ПВА, бумажные полосы шириной 3мм бежевого цвета, шпажка, оклеенная бумагой такого же цвета.

Выполнение зёрен в технике квиллинг

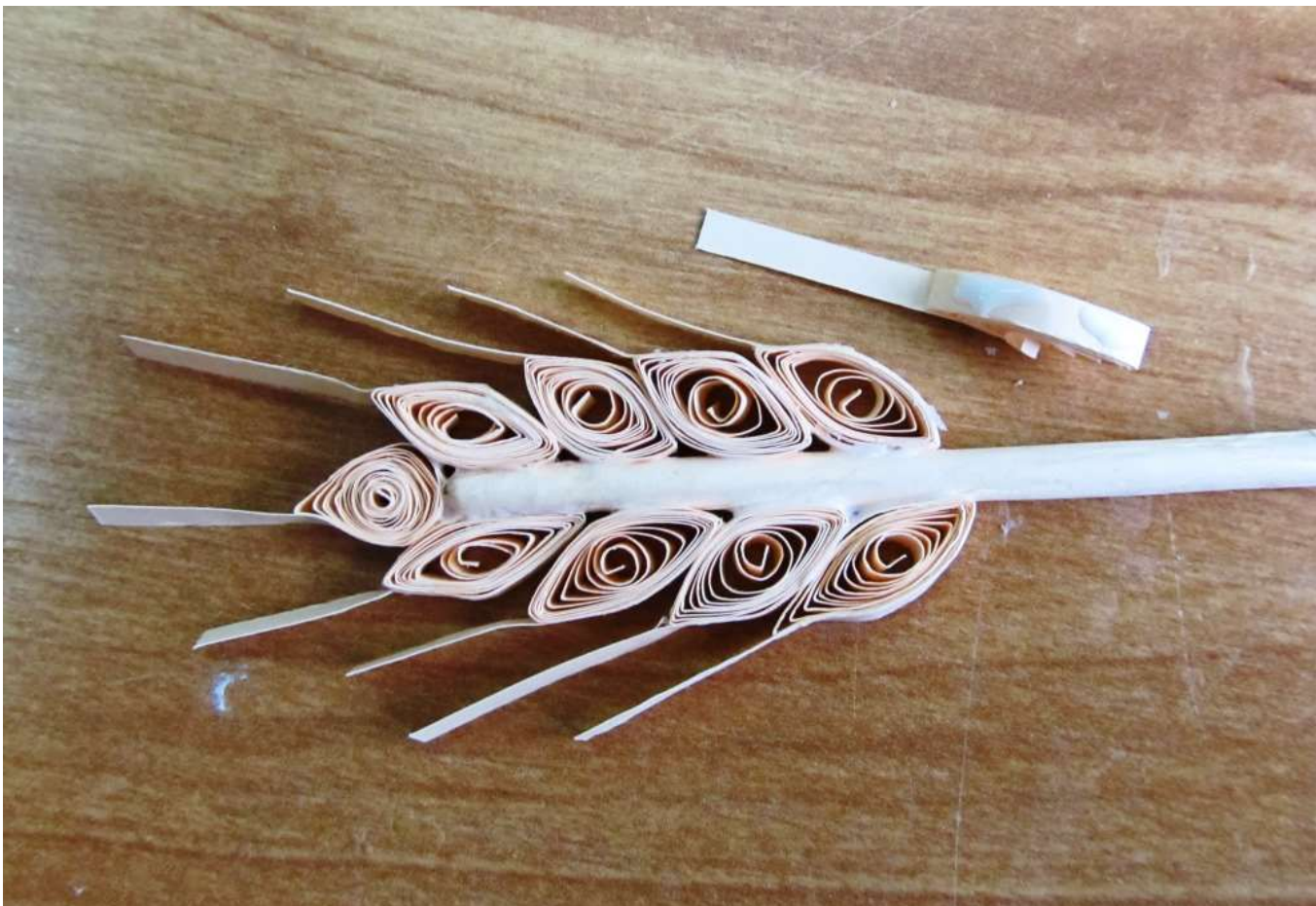
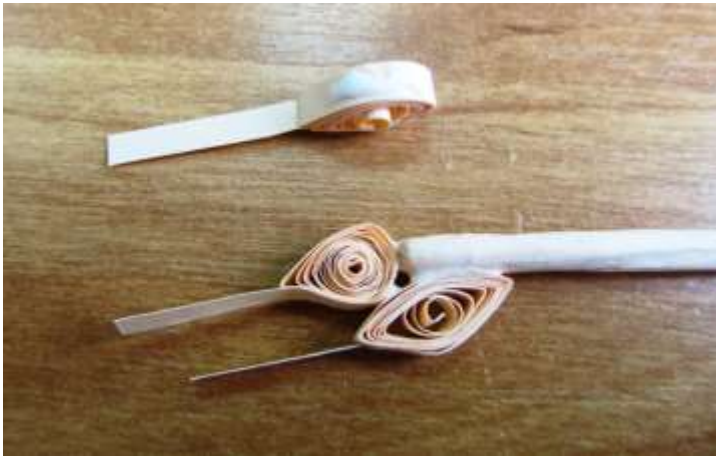
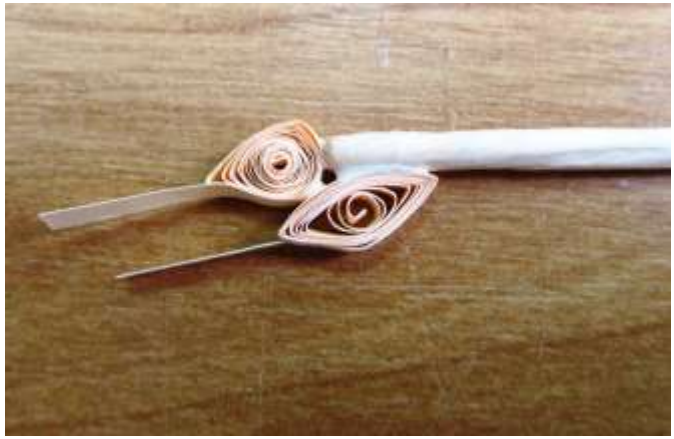
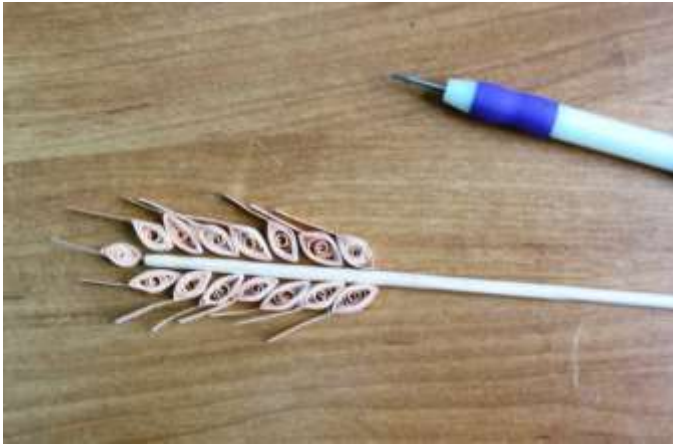
Колос состоит из четырёх рядов зёрен, расположенных симметрично друг другу.

Основной элемент – зерно выполняется из одной полосы шириной 3 мм. Для этого в прорез – вилочку надо вставить край полоски. Затем накрутить ленту, вращая прибор и придерживая бумажную полоску, оставляя 2см не накрученными. Накрученный «ролл», так называется эта простейшая форма квиллинга, аккуратно снять с прибора, слегка распутив, приклеить край полосы, оставляя 2 см свободными. Теперь можно сформировать зерно, прищепляя «ролл» около места склеивания и с противоположной стороны в форму квиллинга «глаз». 14 зёрен из бумажных полос понадобится для двух симметричных рядов. Одно зерно (пятнадцатое) можно выполнить для верха.



Прикрепление зёрен к стеблю.

На деревянную шпажку, предварительно оклеенную широкой (20мм) бумажной полосой такого же цвета элементы-зёрнышки прикрепляются с небольшим углом наклона от стебля. Можно предварительно их разложить с двух сторон шпажки-стебля симметрично. Приклеивать надо клеем ПВА, нанося его на $\frac{1}{4}$ часть боковой стороны зёрна. При этом хвостик зерна должен быть направлен вверх. Приклеивать надо не спеша, учитывая время высыхания клея, начиная сверху колоса. Одно зерно (пятнадцатое) приклеивается на самый верх шпажки-стебля.



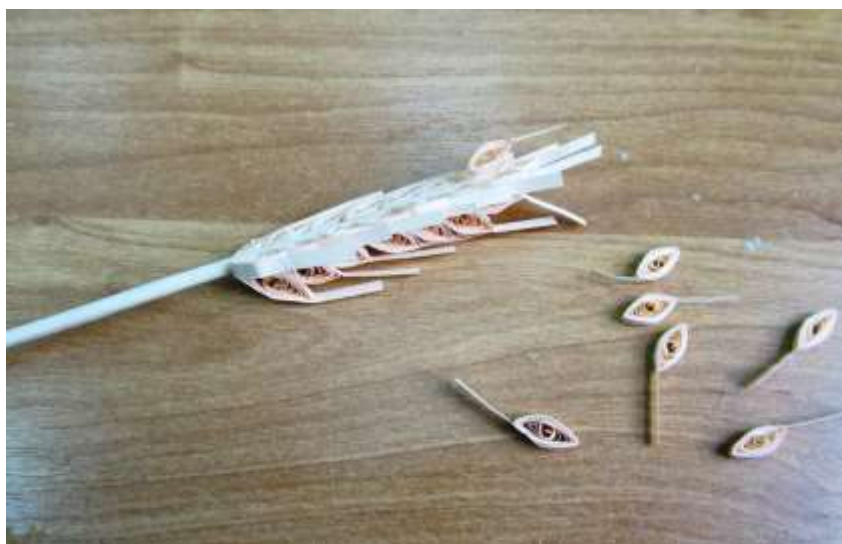
Для третьего ряда понадобится 7 зёрен. Выполняются они точно также, как и для первых двух рядов..



Приклеивать их надо к стеблю, начиная сверху, перпендикулярно первому и второму ряду. При этом угол наклона, расстояние друг от друга и расположение должны повторять зёрна в предыдущих рядах.



Для выполнения четвёртого ряда понадобятся 7 таких же элементов-зёрен. Приклеивать их можно только после того, как высохнут три предыдущих ряда зёрен. Колос уже имеет объём, поэтому продолжение работы требует ещё большей аккуратности. Перевернув колос не оклеенной стороной вверх, можно приступить к прикреплению последнего четвёртого ряда зёрен. Приклеивать зёрна следует не спеша, соблюдая те же правила, как и для третьего ряда.



Готовое изделие

После высыхания изделие «Хлебный колос» можно считать готовым. Несколько таких колосьев из бумажных полос можно поставить в не высокую вазу и украсить интерьер кабинета, комнаты.

