

Матвеева Валентина Ефимовна,
мастер п/о, преподаватель,
Зайцева Светлана Леонидовна,
преподаватель
Пермский край, г. Соликамск

ВНЕАУДИТОРНОЕ ЗАНЯТИЕ «МАСЛЕНИЦА! ШИРОКАЯ, РАЗГУЛЬНАЯ!»

Процесс интеграции обучения и воспитания, направленный на развитие компетентностной личности, подготовленной к профессиональной жизнедеятельности, в настоящее время является актуальным в образовании. Развивающая личность занимает активную жизненную позицию в учебной, внеаудиторной и профессиональной деятельности и строится, на основе профессионального интереса, соответствует разноуровневому образованию и особенностям умственного развития.

Внеаудиторное мероприятие было проведено с обучаемыми по профессии 16675 Повар, 16472 Пекарь, которые распределены на три микро группы. При проведении мероприятия прослеживается метапредметная связь и освоение общих и профессиональных компетенций. Внеаудиторное мероприятие актуальное, познавательное, интересное, с использованием ИКТ, где прослеживается связь русских традиций, обычаев, самобытной культуры народных праздников Масленицы во все времена от Руси до современной России.

Масленица - это древнеславянский старинный, весёлый раздольный, широкий праздник на Руси. Она является предвестником приближающейся Весны и выполнения земледельческих работ. В Масленицу всегда провожают красавицу-Зиму, которая сопровождается масленичным маскарадом и сжиганием чучела Масленицы, а также угощением праздничных блинов. Блин-это символ солнца, радости и празднование Масленицы.

Администрация образовательного учреждения рекомендовала провести мероприятие для обучаемых всех профессий ФКП ОУ № 166. Мероприятие проводится при музыкальном сопровождении и презентации «Широкая, разгульная, весёлая Масленица».

- Оформление:** 1. разговорки и пословицы о Масленице;
2. рисунки обучаемых «Празднование Масленицы; Весёлая масленица; Масленичная барыня»;
3. сервировка чайного стола: самовар, чайные пары, различные виды варенья, свежих или замороженных ягод, блины и блинчики с различными начинками, конфеты, чай с разными душистыми травами;
4. выставка готовых прихваток и масленичной барыни (конкурс);
5. музыкальное сопровождение «Празднование Масленицы», видеофильм, презентация «Широкая, разгульная, весёлая Масленица»;
6. рецепты приготовления блинов и полезные советы «Хозяйке на заметку»;
7. выставка кулинарных книг, журналов с изображением блинов и различных рецептов, репродукции - празднование Масленицы;
8. чучело куклы барыни - Масленицы;
9. для награждения подарками сувениры;

Форма проведения: практико-ориентированная.

Методы: круглый стол с элементами игры, конкурсами, загадками.

Использованные образовательные технологии: личностно- ориентированного обучения и воспитания, развивающего обучения, коллективно-мыслительной деятельности, кейс-технологии, информационно-коммуникационные технологии и учебного проектирования.

Подготовительная работа: работа с интернет-сайтами, изучение литературы о проведении и праздновании Масленицы. Для обучаемых были организованы конкурсы, подготовлено КМО, организована сервировка чайного стола, ряженные ведущие, выпеченные блины и блинчики. Также организована выставка: прихваток, куклы: барыня-Масленица, рисунки «Празднование Масленицы, Весёлая Масленица».

Ход мероприятия

Преподаватель: Добрый день, дорогие гости и участники праздника! Мы рады видеть Вас в нашей уютной гостиной. В процессе праздника, мы проведём конкурсы, которые оценят компетентное жюри. Им предстоит непростая работа. Они выберут и определят победителей в номинациях: «Лучший повар», «Лучший интеллектуал», «Лучший сказочник», «Лучший художник». Поздравление для участников и гостей.

«Мы Вас с праздником поздравляем», чудесный день - мы, это знаем.

Он наступает, наконец, как счастья, радости венец.

Хотим, сегодня пожелать, добра, и трудностей не знать.

И праздник праздновать душой, ведь день - особенный такой!

Ведущий 1. Ее называют: «Душа моя, перепилённые косточки, бумажное жильё, сахарные твои уста, сладкая твоя речь, красная краса, русая коса, тридцати братьев сестра, сорока бабушек внучка, трёх матерей дочка, киночка, ясочка, ты же, моя перепёлочка».

Ведущий 2. У этого праздника много других названий: честная, широкая, весёлая, семикова племянница, объедуха. «На Руси неделя «Сырная», мясопустная, народная, забавная, весенняя».

Преподаватель: цель: 1. Мотивация обучаемых к углубленному изучению русских традиций, обычаев, самобытной культуры народных праздников;

2. формирование общих и профессиональных компетенций, повышение уровня и совершенствование качества профессиональной подготовки обучаемых;

3. создание условий для профессионального роста обучаемых при приготовлении и оформлении простых блюд из блинчатого теста, блинов с различными фаршами.

Ведущий 3. Определить из словосочетаний, о каком празднике пойдёт речь? (о Масленице отвечают обучаемые). На Руси различают три Масленицы:

1. Древняя языческая Комоедица. Масленица - это великий солнечный, весенний праздник, торжественная встреча даруемой небом астрономической Весны. Справляется Масленица за семь недель до Пасхи и чаще приходится на начало марта.

2. Церковная сырная (мясопустная) седмица. В XVI веке 7-дневный православный церковный праздник празднуют с понедельника по «прощёное» воскресенье. Третья седмица (неделя) перед Великим постом.

3. Народная Масленица - «закрывает» зимние обряды и гулянья, называют: разгульная, пьяная и обжорная. Русский светский праздник проходит с воскресенья «мясного заговенья» по «прощёное» воскресенье. Пётр I издал царский Указ о праздновании Масленицы по образу и подобию европейских карнавалов.

С масленицей наши предки связывали свои надежды на хорошее лето и щедрый урожай, ладные браки и рождение здоровых детей. Поэтому Масленица длится целую неделю, а люди веселятся, устраивают гулянья, ходят в гости. Каждый день стол украшают блины, которые с удовольствием кушает всё население.

Ведущие по очереди зачитывают высказывания великих писателей и ученых о Масленице, блинах: **Ведущий 1.** «Блин - символ Солнца, красных дней, хороших урожаев, ладных браков и здоровых детей». «Блин красен и горяч, как горячее солнце...».

Ведущий 2. «Масленица объедуха, деньгам приберуха».

«На маслену не пить - Бога гневить». «Масленица - семикова племянница».

«Блин не клин, брюха не расколёт».

Ведущий 3. «Не блином единым...», «Не житьё, а масленица».

«Не всё коту масленица - придёт Великий пост».

«Широка река Маслена: затопила и Великий пост».

Ведущий 4. «Милости просим к нам, об масленице со своим добром, с честным животом». «Прошли Святки, жаль расстаться, пришла Маслина - кататься». «Где блины, тут и мы; где с маслом каша — тут и место наше».

Преподаватель: Масленица закреплена за определенным числом календаря. Она относится к «переходящим» праздникам, связанным с Пасхой.

Ведущий 1: Праздник идёт из глубины тысячелетней давности. Древние славяне верили, что в конце февраля, ворча и огрызаясь, убегает прочь Морана, языческая богиня Зимы. И светлая Лада - богиня весны, едет на санях искать своего Леля, замерзающего в снегах.

Ведущий 2: Миф полузабыт, но в конце февраля до сих пор от деревни к деревне, мчатся украшенные бубенцами и лентами лошади. Только на полпути в столетних рукописях белокурая Лада обернулась Масленицей - светлой, широкой, румяной.

Ведущий 3: По красоте, поэтичности, традициям и озорству - это один из самых продолжительных и весёлых предвесенних праздников, это и проводы русской Зимы и встреча Весны.

Ведущий 4: Празднуют Масленицу перед Великим постом, который длится семь недель и заканчивается Пасхой. Церковь во время Великого поста советует воздерживаться от некоторых видов пищи: мяса, масла, сала. Молочные продукты употреблять можно, поэтому и пекут блины масляные, поджаренные, румяные. По этой же причине Масленицу называют Сырной неделей. Вот народ и стремится повеселиться «впрок».

Преподаватель: Самый весёлый, шумный, народный, весенний праздник на Руси - это Масленица. Каждый день недели имеет свое название, и что в этот день полагается делать. Конечно, сейчас трудно соблюдать, все обычаи и обряды, ведь масленичная неделя у нас - обычная рабочая неделя.

Масленица - это не только блины, которые были в прежние времена: дома, и в гостях, и в трактире, и на предприятиях общественного питания, и прямо на улице. В Масленицу долг каждого человека, помочь прогнать красавицу - матушку Зиму, разбудить спящую природу от снега. На это направлены все масленичные традиции.

Конкурс «Парад продуктов». Обучаемые представляют продукты, из которых можно приготовить блины, и с чем их можно подавать. Они обозначили себя продуктом, показывают его, представляют его в стихотворной форме:

Ведущий 1. Яйцо: Без меня не обойтись в этом блюде. Я - яйцо, ну просто чудо!

Ведущий 2. Молоко: Очень ценный я продукт, я твой самый лучший друг, не обойдётся без меня, ни одна семья.

Ведущий 3. Сахар: Я бел как снег, в чести у всех. И нравлюсь вам, хоть во вред зубам.

Ведущий 4. Соль: Я не вкусна, но в пищу каждому нужна.

Ведущий 1. Масло: Зимой твёрдое, как лёд, летом плывёт, как мёд.

Ведущий 2. Мука: На кусточках густых, на пруточках золотых, качаются калачи.

Ведущий 3. Печь: Шкаф большой, дверцы маленькие, кладут белое, вынимают загорелое.

Ведущий 4. Самовар: Он пыхтит как паровоз, важно кверху держит нос. Пошумит, остепенится, пригласит чайку напиться.

Ведущий 1. Чай: У маленькой Катюши уселся на макушку, Чёрненькое, горяченькое, а все любят.

Ведущий 2. Блины: Что на сковороду наливают, да, вчетверо сгибают.

Ведущий 3. Варенье: Ягода красна, ягода вкусна, вари меня, да сахару клади, ешь да хвали.

Преподаватель обращается к обучаемым: а как вы думаете, что можно приготовить из данных продуктов? Они отвечают: праздничные блины.

Масленица, масленица! Слово солнце катится,

Весну мы долго ждали, от холодов устали,

Будем наедаться, силы набираться!

Словно теплые блины. Все румяны веселы!

В эту праздничную пору, на год запасём задору!

Главной пищей Масленицы являются блины. Их пекут с понедельника, но в обязательном порядке блины появляются на столах в четверг. Масленичные празднования не исключают обильных возлияний («На Маслену не пить - Бога гневить»), но также используют разнообразнейшие напитки, закуски, начинки к блинам.

Каждый день масленичной недели имеет своё название. За каждым днём закреплены свои собственные определённые действия, правила поведения, обряды.

Ведущий 1. Понедельник назывался - «встреча». В этот день полагается устраивать и раскатывать ледяные горки, чем дальше катятся санки, чем громче шум и смех над горкой, тем лучше будет урожай, длиннее лён. Чтобы лучше росли растения, нужно качаться на качелях - чем выше, тем лучше.

В старину москвичи Масленицу справляли у Красных ворот. Сам царь Пётр Великий открывал Масленицу и катался с офицерами на качелях.

Ведущий 2. Вторник -«заигрыш». В этот день начинаются весёлые игры, а за потеху и веселье угощают блинами.

Ведущий 3. Среда -«лакомка». Название говорит само за себя. В этот день хозяйки поступают поговорке: «Что есть в печи — всё на стол, мечи!» На первом месте в ряду угощений, блины.

Ведущий 4. Четверг-«разгуляй». Чтобы помочь солнцу прогнать зиму, устраивают катание на лошадях «по солнышку» вокруг деревни. Главное мужское дело в этот день -перетягивание каната, оборона и взятие снежного городка. Мужчины и молодые парни с азартом включаются в битву, а женщины, старики и дети выступают в роли зрителей, строгих судей и страстных болельщиков.

Ведущий 1. Пятница-«тёщины вечера». В этот день зять едет «к тёще на блины, а тёща зятя привечает, угощает».

Ведущий 2. Суббота-«золовкины посиделки». Ходят в гости ко всем другим родственникам, и опять же угощением являются бесчисленные разнообразные блины.

Ведущий 3. Воскресенье-«прощёный день». В этот день просят прощения у родных, близких и знакомых за нанесённые обиды, раскаяния очищают душу от грехов, и, облегчив душу, весело поют и пляшут, провожают широкую Масленицу.

Ведущий 4. Зиму принято изображать в виде соломенного чучела, обряженного в женское платье. В начале Сырной недели чучело с комической торжественностью встречают, а в последний день с шумом, смехом, плачем и шутками сжигают на огромном костре.

Преподаватель: В наше время в «прощёный день» устраивают народные гуляния, ярмарки, концерты. Мастера-умельцы и мастерицы-рукодельницы могут похвастаться своим мастерством, а может быть - и продать свои изделия. Вам представлен широкий ассортимент прихваток, имеет широкий спектр действия, нужная вещь в домашнем хозяйстве.

Шутники, балагуры, любители песни и пляски устраивают своё состязание. В этот день прямо на улице, где проходит гулянье, у каждого человека имеется возможность поесть блинов и выпить горячего чая (а ещё лучше приготовить старинные русские напитки - меды, сбитни).

В семье, стоит тоже отметить этот древний праздник, ведь издавна русские люди старались встречать, а особенно провожать Масленицу достойно, чтобы потом не жить весь год «в горькой беде». Русская пословица говорит: «Хоть с себя что заложить, а Масленицу проводить».

1 марта на территории музейного комплекса «Соль завод» проводится праздник «Проводы Русской Зимы». Мы приглашаем педагогов, мастеров и гостей на праздничное торжество.

Ведущий 1. Как на масленой неделе, из трубы блины летели!

С пылу, с жару, из печи, все румяны, горячи!

Масленица, угощай! Всем, блинчиков, подавай.

С пылу, с жару — разбирайте! Похвалить не забывайте.

Ведущий 2. Обращается к присутствующим на мероприятии: какие же блины, представлены сегодня у нас, для угощения гостей?

Преподаватель: Блины делают из любой муки - пшеничной, ржаной, овсяной, гречневой, рисовой и мучной смеси. Блины готовят на молоке, кефире, сливках, на воде. Блины можно приготовить и без муки (с крахмалом).

Самыми вкусными, считаются блины из гречишной муки, которые пекутся в русской печи из кислого дрожжевого теста. Из них часто делали пирог, перекладывая различными начинками, чаще из грибов, и промазывали кусочком масла. На Руси в сельской местности, сверху блины ещё посыпали толченым.

Из пресного теста, на молоке и яйцах, получаются блинцы или блинчики с добавлением сахара. Мы предлагаем, Вам приготовить самые вкусные и полезные блины «кузнецовские» с припеком: к пол литре теплого молока добавить два яйца, немного соли, одну или две столовые ложки сахара, 300 г. муки зависит от качества клейковины), и три столовые ложки растительного масла. Замешивают тесто консистенции жидкой сметаны. В тесто можно добавить мелко нарезанную зелень или яблоки (тыкву, кабачки, картофель) и выпекают на разогретых чугунных сковородах, смазанных маслом. По этой технологии блины получаются «быстрые». Затем их сворачивают или фаршируют подают.

Ведущий 3. Хозяйке на заметку: из старинных кулинарных рецептов, блины делали тонкими, «как лист писчей бумаги». На молоке блины получаются тоньше, на кефире толще. Если молоко разбавить водой, то "блины будут более хрустящими, если же пивом, то более воздушными. Если в тесто добавить столовую ложку водки или рома, то они будут более легкими, пышными. Выпеченный блин должен быть тонким, ноздреватым, даже кружевным, румяным, с хрустящими краешками.

Ведущий 4. Испечь блины - это полдела, их нужно ещё и правильно съесть. Подавать блины на стол нужно с пылу с жару. По традиции, блины кладут на тарелку или в баранчик, поливают растопленным маслом, отдельно подают сметану, мёд, повидло, варенье, сгущенное молоко, рыбные гастрономические продукты: икру, семгу, сельдь, шпроты, также с различными начинками, творогом, грибной икрой и другими продуктами.

Кушать блины с начинкой можно ножом и вилкой, но для полноты ощущений стоит освоить старинный способ употребления: скатать блин вместе с начинкой в трубочку и есть руками, обмакивая в масло или сметану.

Хорошо запивать блины горячим свежесваренным чаем из трав, русской медовухой или травником (сусло с изюмом, настоенное на разных травах).

Преподаватель: трём микро группам обучаемых предложено задание «**Определить напитки**»:

1. чай с травой - с мятой; 2. чай зелёный; 3. чай чёрный; 4. чай имбирный.

В это время гостям предложены буклеты с рецептами и советами приготовления блинов. Ведущие раздают рецепты и советы:

1. сковорода должна быть чугунная или железная;
2. если блины прилипают к сковороде, то её нужно раскалить с солью и протереть салфеткой;
3. в тесто влить растительное масло, тогда нет необходимости смазывать сковороду.

Конкурс «В гостях у сказки». Определяем лучшего сказочника, интеллектуала, профессионала.

1. Что несла бабушке красная шапочка? (пирожки и горшочек масла)
2. Из чего Фея сделала карету Золушке? (из тыквы)
3. Где баба взяла муку на колобок? (по амбару помела, по сусекам поскребла)
4. Назовите вкусные имена друзей Незнайки. (Пончик и Сиропчик)
5. Где спрятался седьмой козленок? (в печке)
6. Что больше всего любил Карлсон? (варенье и печенье)
7. Что топтала кобылица в Коньке - Горбунке? (пшеницу)
8. Сколько чашек и с чем выпили букашки из сказки "Муха - цокотуха"?
(по три чашки с молоком и крендельком)
9. Как погиб царь в Коньке - Горбунке? (сварился в молоке)
10. Как звали графа - мальчика из "Чиполино"? (Вишенка)

Ведущий 2. Конкурс «Тёмная лошадка» Подсказки:

Главная героиня этого произведения неожиданно разбогатела. У неё появилось много друзей, для которых стали устраивать приемы. Её пытались похитить, но неожиданно появился молодой смельчак и спас её. Дело кончилось свадьбой. Самым ценным достоянием главной героини был самовар.

Ответ: Сказка " Муха - цокотуха ".

Преподаватель: Вспомните сказки, в которых упоминается о продуктах.

1. Колобок. 2. Репка. 3. Горшочек каши. 4. Маша и медведи. 5. Принцесса на горошине. 6. Конёк - Горбунук. 7. Кот в сапогах. 8. Сказка о царевне - лягушке. 9. Федорино горе.

Ведущий 3: Кто не любит кухню русскую? Даже спрашивать смешно.

Традиции все соблюдая, здоровье будет вам дано.

Преподаватель: В русской кухне готовят очень много кулинарных и мучных блюд, а мы сегодня говорим о блинах. Блин - символ солнца, радости, масленицы. Символ круга - О, значит всё будет хорошо.

Конкурс «Психологической разгрузки». Я Вас попрошу сказать букву «О», у нас получился круг. Если сомкнуть большой и указательный пальцы, то тоже получается круг - форма блина. Все подняли руки, улыбнулись, порадовались.

Ведущий 4: Дорогие! Постарайтесь, среди кастрюль не потеряйтесь.

Колдуйте, ворожите, сочиняйте, величием своим вы удивляйте.

Пусть шедевром будет каждое из блюд - и ваши руки золотыми назовут!

Ведущий 2: Мы поздравляем Вас и ваши семьи, своих родных, друзей и близких стихами- «За столом пусть семьи собираются».

За столом пусть семьи собираются, праздник удивительный идет!

В жизни счастье и мечты сбываются! Масленица радости несёт!

Я желаю счастья, без сомнения, в масленицу горестей не знать,

И любых желаний исполнения, и блинами близких угощать!

Слово жюри: для подведения итогов по номинациям: «Лучший повар», «Лучший интеллектуал», «Лучший сказочник», «Лучший художник».

Приглашаем Вас на масленичные гуляния, продегустировать блины, с ароматным чаем, с вареньем. Во время дегустации просмотр фильма «Разгульная, весёлая Масленица», музыкальное сопровождение «Празднование Масленицы». Приглашаем выйти на улицу, чтобы проводить Зиму, чтобы сжечь чучело Масленицы, и пригласить к нам красавицу Весну.

Спасибо за внимание!

Литература

1. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур на продукцию общественного питания /Составитель Могильный М. П. – М.: ДеЛи плюс, 2013. – 1008 с.
2. Быстрых Т. И., Аликина Н. А. и др. В круге жизни. Семейные праздники, обычаи, обряды//Сост. Т. И. Быстрых, Н. А. Аликина, и др. - Пермь: Пермская книга, 2003. – 317 с.
3. Качурина Т. А. Кулинария: учеб. пособие для нач. проф. образования /Т. А. Качурина. – 4-е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2012. – 272 с.
4. Ковалев В. М., Могильный Н. П. Русская кухня: традиции и обычаи. – М.: Сов. Россия, 2010. – 256 с., ил.
5. Кошель П. А. Большая школьная энциклопедия. 6-11 кл. Том 2. – М.: ОЛМА-ПРЕСС, 2015. – 717 с.
6. Панин Андрей. Православие. Полная энциклопедия. Санкт-Петербург. – Издательская группа «Весь». – 2018. 437 с.
7. Эльмира Меджитова. Русская кухня. М.: ЭКСМО, 2010. – 415 с.

Интернет-ресурсы - режим доступа:

1. advantour.com»Масленицаkulina.ru»
2. Праздники»Масленица
3. images.yandex.ru»масленица
4. sovettebe.ru»prazdniki/maslenitsa/
5. calend.ru»Праздники»Фестиваль кельтской музыки»Масленица

Внеаудиторное занятие разработали и подготовили:

Преподаватель

Мастер п/о, преподаватель

С.Л. Зайцева

В.Е. Матвеева