

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И ПО ДЕЛАМ МОЛОДЕЖИ КБР

ГОСУДАРСТВЕННОЕ КАЗЕННОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
КАБАРДИНО-БАЛКАРСКИЙ ТОРГОВО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ

Сценарий

внеклассного мероприятия в группе ПК2/2
В рамках проведения предметной декады



Тема занятия: *«Здравствуй, Масленица!»*.

Занятие подготовили и провели:
Преподаватель спецдисциплин Одижева М.И.
Мастер п/о Беппаева Р.А.

Нальчик 2015

Сценарий
внеклассного мероприятия
В рамках проведения предметной декады
Здравствуй, Масленица!



Дата проведения 19.02.15

Группы ПК2/2

Тема занятия: *Здравствуй, масленица!*

Цели занятия:

Обучающая : изучить с учащимися сведения об истории празднования Масленицы. Подготовить презентации по теме научиться готовить и оформлять подавать блины, блинный пирог курник, хичины.

Развивающая: развивать творческое отношение учащихся к предмету, творческие способности в оформлении блюд, творчески подходить к порученному делу.

Воспитательная: Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. Воспитывать коллективное взаимодействие, укреплять дружбу учащихся в группе.

Методы проведения занятия: устное изложение истории празднования Масленицы методом беседы, демонстрационный показ подготовленных презентаций, практически приготовить к презентации свои блины в разных вариантах, использовать разные способы оформления и подачи блинов.

Оснащение урока: интерактивная доска, интерактивный программный материал по теме, миксеры, блендер, венчики, сковородки для выпечки блинов, жарочный шкаф, разделочные доски , ножи, посуда для смешивания и подачи, ложки, салфетки.

Сырье: мука, молоко ,сливочное масло, лук зеленый, зелень, яйца , яйца перепелиные, икра красная, варенье, повидл , джем, сметана, сыр, картофель, куриная грудка, куриные потрошки, масло растительное, шампиньоны, мясо – фарш.

Ход занятия:

1. Приветствие
2. Мотивация учащихся (информация о содержании занятия, цели и формы проведения занятия).
3. Вступительное слово преподавателя.
Одижева М.И. – преподаватель высшей категории.

Дорогие ребята, уважаемые коллеги! Добрый день!
Сегодняшнее наше занятие мы проведем по теме: «Здравствуй, масленица!». Мы познакомимся с историей празднования Масленицы на Руси, научимся готовить и оформим блины, с различными начинками, приготовим блинный пирог курник, а также наше национальное блюдо- хичины, т.к. они тоже круглые, масляные, напоминают солнце, и конечно их приготовление на нашей Масленице более чем уместно. Конечно же мы обязательно продегустируем то, что у нас получится и поучаствуем в веселых конкурсах.

Итак я хочу предоставить слово учащимся группы ПК2/2 Отаровой Людмиле, она расскажет нам об истории празднования Масленицы.



**Масленица справляется за семь недель до Пасхи и приходится в 2015 году на период с 16 по 22 февраля.
Широкая Масленица - Сырная неделя!**

Ты пришла нарядная к нам Весну встречать.

Печь блины и развлекаться будем всю неделю,

Чтоб Зиму студёную из дому прогнать!



История Масленицы берет начало еще в эпоху языческих племен на Руси. У древних славян этот праздник знаменовал проводы зимы, встречу весны и начало полевых работ. Он был связан с именем бога плодородия и скотоводства Велеса.

Кстати, в этом году Масленица 2015 проходит с 16-го по 22-е февраля и вся эта неделя пройдет как раз накануне Великого поста 2015 года.

На протяжении масленичной недели люди катаются на санках, собирают вечеринки и посиделки, проводят игры на свежем воздухе.

В дни Масленицы наши предки приносили жертвоприношения Богам, проводили обряды, устраивали пиршества. Более тысячи лет назад, когда христианство насаждалось на Руси насильственным путем, наши предки, не желая расставаться со своими языческими богами, старались сохранить традиции в новой вере.

После принятия христианства праздник на Руси сохранился. Все ритуалы, которые исполнялись в языческой Руси на Масленицу, совершенно неизменно перешли и в Русь православную. Наиболее прижились к празднику обряды, посвященные Богу Солнца: катание по улицам

подожженного колеса, жжение костров, приготовление блинов - все это символы верховного бога Ярило.

Теперь, когда мы узнали много интересного про Масленицу, мы послушаем, что нам подготовила Маша Рыбальченко, что делали каждый день недели.



Встреча масленицы

Первый масленичный день — первые блины! С утра понедельника замужняя женщина отправляется на весь день к родителям, вечером к сватам приходят и ее свекор со свекровью. Снежные горы, балаганы и качели уже готовы. Время — соорудить чучело Масленицы и возить его по улицам.

Заигрыши

Вторник — смотрины невест. На Масленицу посватались — на Красную горку свадьбу сыграли. С самого утра молодежь катается с гор и ест блины вместе с родными и знакомыми. Также в этот день гадают на суженого.

Лакомка

Накрывают богатые столы, пекут блины с самыми разными начинками, наливают горячий сбитень — теща зятя угощает, умасливает. Проверяет, силен ли, готовит к кулачным боям четверга. За столом — веселье, песни и беседы в кругу семьи.

Разгуляй

Конец работе — начало Широкой Масленице! Наступает время веселья

и потехи: катаются на лошадях, устраивают кулачные бои, соревнуются и штурмуют снежный городок. Разводят костры и прыгают через огонь.

Тёщины вечёрки

Зять приглашает в гости тещу вместе с ее родственниками и подругами. Его почет и уважение — дочкино угощение: в этот день блины печет тещина дочь, его жена. Да вот только все продукты и посуду для посиделок еще в четверг теща должна принести сама.

Золовкины посиделки

Молодая невестка угощает своих золовок. Приглашает их вместе с подругами или с родней и обязательно дарит сестрам мужа подарки.

Проводы

Воскресенье наступает — Масленицу провожает. Перед началом Великого поста все просят друг у друга прощения и как следует заговляются. В самом конце праздника торжественного сжигают чучело Масленицы, рассеивая ее пепел по полям — для будущего урожая.

Но самое главное - это блины! Блин - символ солнца. Такой же круглый и горячий. С пылу с жару подаются они на стол. С маслом, со сметаной, с икрой, грибами, сеvрюжиной или осетриной - выбирай на любой вкус. А, наевшись досыта – гуляй и развлекайся!,
О главном символе Масленицы нам расскажет Костеренко Фатима.



Блины

На Масленичной неделе и на поминках неизменной принадлежностью русской трапезы были блины. Пекли их из дрожжевого и пресного теста, простые и с припеком. Для припека использовали мелко нарубленные яйца, лук, отварную рыбу, сметки. Делали из них блинчатые пироги и блинницы, переслаивая блины различными начинками. Использовали блины и для приготовления курников и кулебяк, чтобы разделить в них разные фарши. Приготовление блинов требует навыка и соблюдения определенных правил, чтобы не получился комом не только первый блин, но и остальные.



Блины лучше печь на небольших толстостенных сковородах. Перед выпечкой блинов сковороду следует прокалить с жиром и крупной солью, дать слегка остыть и вытереть. Затем еще раз насыпать сухой соли и протереть насухо чистой тканью. После этого смазать сковороду маслом, хорошо разогреть ее и печь блины. Сковороду, на которой пекут блины, не следует скоблить ножом. Если блины плохо отстают от сковороды, нужно снова прокалить ее с маслом и солью, вытереть, а затем печь блины. По одному из рецептов замесить тесто консистенции сметаны средней густоты и наливать большой ложкой или половником, наклоня сковороду так, чтобы тесто растеклось по ней тонким ровным слоем. Если теста налито слишком много, можно лишнее слить обратно, а затем приноровиться наливать столько, сколько требуется по размерам сковороды.

Когда блин снизу слегка зарумянится, его нужно сверху сбрызнуть маслом, осторожно, чтобы не порвался, перевернуть при помощи двух ножей или лопаткой и поджарить с другой стороны. Если блины готовятся на дрожжах, нужно внимательно следить за «поспеванием» теста. Чтобы ускорить печение блинов, кастрюлю с тестом следует поставить в теплую воду, так как, если тесто выбродит недостаточно, блины получатся пресные, тяжелые. Если же тесто поставлено рано, то для того, чтобы оно не перекисло, его нужно поместить в холодильник или в посуду со снегом, иначе блины получатся кислые, бледные.

Блины подают на стол горячими со сметаной, маслом, икрой, малосольной рыбой или с вареньем, медом; используют для приготовления блинчатых пирогов; фаршируют мясом, творожной массой, яблоками, изюмом и т.д. Значительно проще приготовить оладьи. Тесто для них готовят так же, как

для блинов, но несколько гуще, консистенции густой сметаны. На разогретую с маслом сковороду ложкой кладут тесто, не разливая его по всей сковороде. Оладьи значительно толще блинов, жарят их с двух сторон.

Теперь ребята, наступает самый ответственный момент, мы с вами подготовили все продукты для приготовления блинов и начинок, и приступаем к работе!



Ребята, мы с вами приготовили блины и подали их разными способами!





Теперь самая пора приступить к шуточным состязаниям!
Веселые частушки про Масленицу нам споют Шматов Влад и Колобаев Андрей.



“Мучные баталии” – основным элементом конкурса будет основной ингредиент для выпечки – мука. Количество участников не ограничено, перед каждым из них ставится по тарелке с мукой, при этом, на дне каждой из них, спрятаны конфеты. Игроки одновременно, по команде, начинают сильно дуть на муку, выигрывает тот, кто быстрее выдует муку и съест конфету.



“Метание блинов”, а для этого необходимо взять столько картонных коробок, сколько будет участников. На каждого участника нужно вырезать из картона «блины». Участники должны забросить блины в коробку, которая стоит напротив на определенном расстоянии. Выигрывает игрок или пара, у которого больше блинов полетело в коробку.



А кто у нас самый голодный мы сейчас и выясним!



Надуть шарик, кто быстрее?



И наконец, мы можем сказать, здравствуй, Масленица!

