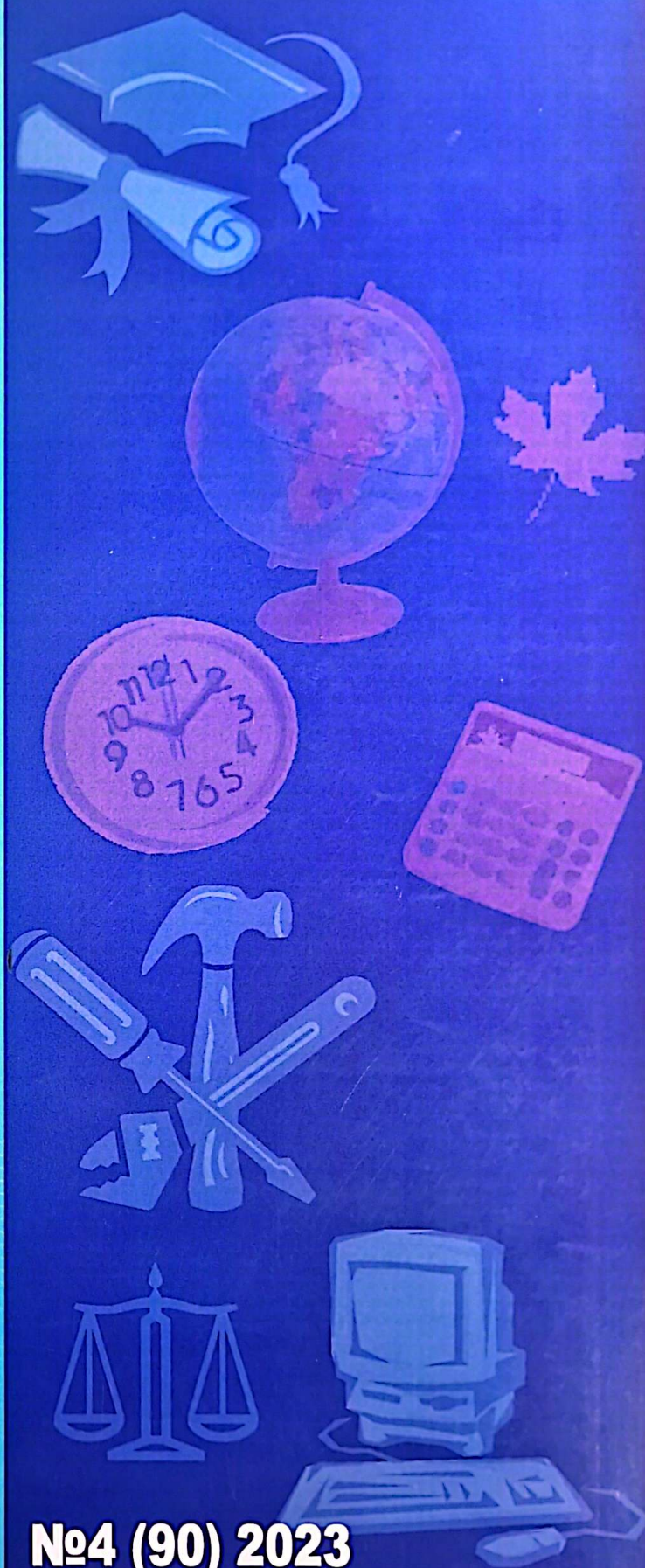


# КОЛЛЕДЖ

Республикалық педагогикалық-әдістемелік журнал  
Республиканский педагогико-методический журнал

**КӘСІБИ БІЛІМ БЕРУ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБУЧЕНИЕ**



**№4 (90) 2023**

e-mail: [kolledj.kz@rambler.ru](mailto:kolledj.kz@rambler.ru)

Индекс: 74702



## МАСЛЕНИЦА

**Альмагамбетова Гульшат Рахимжановна**  
 мастер производственного обучения,  
 Профессия: Повар,  
 ГК КП «Аулиекольский сельскохозяйственный колледж»

### Методическая разработка мастер класса на тему: «Масленица»

Праздник солнечный пришел,  
 Ставим все блины на стол!  
 Масленицу встретим  
 С пожеланьем этим:  
 Счастья близким и родным,  
 Пусть не будет стол пустым,  
 Пусть здоровье не оставит,  
 Сплетник на весь мир не «славит»,  
 Дружба крепнет, не черствеет,  
 Кошелек не опустеет,  
 А улыбок хоровод  
 Вас кружит из года в год!

Мастер-класс – это форма учебного процесса, при которой происходит передача практического опыта от преподавателя к ученикам.

**Цель:** развитие творческих способностей и интереса к совместной деятельности обучающихся через приобщение их к истокам русской народной культуры.

#### Задачи:

- Расширить и углубить знания обучающихся о народном празднике «Масленица», развивать понимание названия и традиций праздника.

- Учить обучающихся делиться впечатлениями с окружающими, используя художественные средства выразительности.

- Воспитывать у студентов любовь к традициям русского народа.

**Тип мероприятия:** мастер-класс

**Форма:** практикум

**Технологии:** адаптивное обучение, развивающее обучение, проблемное обучение, ИКТ.

#### Методы и приемы:

Репродуктивные; инструктивно-практические, наглядные.

**Материально-технические ресурсы и методическое обеспечение:**

- электронная презентация мастер-класса; доска ученическая;

- плита, стол производственный, весы электронные, миска, сковороды, лопатка силиконовая, сито, мерный стакан, половник.

- продукты: яйца, соль, сахар, мука, молоко, масло растительное, икра черная, икра красная, сметана, мед, свежая зелень, соус клюквенный.

#### Основные этапы мастер-класса:

1. Индуктор (1 мин)

2. История масленицы (4 мин)

3. Постановка проблемы (1 мин)

4. Практическая часть (35 мин)

5. Рефлексия (2 мин)

6. Заключительное слово (2 мин)

Итого: 45 минут

#### ХОД МАСТЕР-КЛАССА

##### 1. Индуктор

Добрый день участники мастер-класса. Наша тема: «Масленица». Это традиция передаваемая из поколения поколению.

##### 2. Немного истории

Масленица – древний славянский праздник, пришедший к нам из языческой культуры и сохранившийся после принятия христианства. По одной из версий, название «масленица» возникло потому, что на этой неделе, по православному обычаю, мясо уже исключалось из пищи, а молочные продукты еще можно было употреблять.

Масленица самый веселый и сытный народный праздник, длящийся целую неделю. Народ его всегда любил и ласково называл «касаточка», «сахарные уста», «целовальница», «честная масленица», «веселая», «перепелочка», «перебуха», «объедуха», «ясочка».

Неотъемлемой частью праздника были катания на лошадях, на которых надевали самую лучшую сбрую. Парни, которые собирались жениться, специально к этому катанию покупали сани. В катанье непременно участвовали все молодые парочки. Также широко, как и праздничная езда на лошадях, распространено было катание молодежи с ледяных гор. Среди обычаев сельской молодежи на Масленицу были также прыжки через костер и взятие снежного городка.

В XVIII и XIX вв. центральное место в празднестве занимала крестьянская масленичная комедия, в которой принимали участие персонажи из ряженных «Масленица», «Воевода» и др. Сюжетом для них служила сама Масленица с ее изобильными угощениями перед предстоящим постом, с ее прощаньями и обещанием вернуться на следующий год. Часто в представление включались какие то реальные местные события.

Масленица на протяжении многих веков сохранила характер народного гулянья. Все традиции Масленицы направлены на то, чтобы прогнать зиму и разбудить природу ото сна. Масленицу встречали с величальными песнями на снежных горках. Символом Масленицы было чучело из соломы, обряженное в женские одежды, с которым вместе веселились, а затем хоронили или сжигали на костре вместе с блином, которое чучело держало в руке.

Блины являются основным угощением и символом Масленицы. Их пекут каждый день с понедельника, но особенно много с четверга по воскресенье. Традиция печь блины была на Руси еще со времен поклонения языческим богам. Ведь именно бога солнца Ярило призывали прогнать зиму, а круглый румяный блин очень похож на летнее солнце.

Каждая хозяйка по традиции имела свой особенный рецепт приготовления блинов, который передавался из поколения в поколение по женской линии. Пекли блины в основном из пшеничной, гречневой, овсяной, кукурузной муки, добавляя в них пшеничную или манную кашу, картофель, тыкву, яблоки, сливки. На Руси существовал обычай: первый блин всегда был за упокой, его, как правило, отдавали нищему для поминания всех усопших или клали на окно. Блины ели со сметаной, яйцами, икрой и другими вкусными приправами с утра до вечера, чередуя с другими блюдами.

Вся неделя на масленицу именовалась не иначе как «честная, широкая, веселая, боярыня масленица, госпожа масленица». До сих пор каждый день недели имеет свое название, которое говорит о том, что в этот день нужно делать. В воскресенье перед Масленицей по традиции наносили визиты родственникам, друзьям, соседям, а также приглашали в гости. Так как в масленичную неделю нельзя было есть мясо, последнее воскресенье перед Масленицей, называли «мясное воскресенье», в которое тесть ездил звать зятя «додать мяса».



Понедельник – «Встреча» праздника. В этот день устраивали и раскатывали ледяные горки. Дети делали утром соломенное чучело Масленицы, наряжали его и все вместе возили по улицам. Устраивались качели, столы со сладостями.

Вторник – «Заигрыш». В этот день начинаются веселые игры. С утра девичьи и молодецкие катились на ледяных горах, ели блины. Парни искали невест, а девушки? - женихов (причем свадьбы игрались только после Пасхи).

Среда «Лакомка». На первом месте в ряду угощений, конечно же, блины.

Четверг «Разгуляй». В этот день чтобы помочь солнцу прогнать зиму, люди устраивают по традиции катание на лошадях «по солнышку» то есть по часовой стрелке вокруг деревни. Главное для мужской половины в четверг оборона или взятие снежного городка.

Пятница «Тещины вечера», когда зять едет «к теще на блины».

Суббота «Золовкины посиделки». В этот день ходят в гости ко всем родственникам, и угощаются блинами.

Воскресенье это заключительный «Прощеный день», когда просят прощения у родных и знакомых за обиды и после этого, как правило, весело поют и пляшут, тем самым провожая широкую Масленицу. В этот день на огромном костре сжигают соломенное чучело, олицетворяющее уходящую зиму. Его устанавливают в центре костровой площадки и прощаются с ним шутками, песнями, танцами. Ругают зиму за морозы и зимний голод и благодарят за веселые зимние забавы. После этого чучело поджигают под веселые возгласы и песни. Когда же зима горит, завершает праздник финальная забава: молодежь прыгает через костер. Этим состязанием в ловкости и завершается праздник Масленицы.

Прощание с Масленицей завершалось в первый день Великого поста Чистый понедельник, который считали днем очищения от греха и скоромной пищи. В Чистый понедельник обязательно мылись в бане, а женщины мыли посуду и «парили» молочную утварь, очищая ее от жира и остатков скоромного.

С днями Масленицы связано много шуток, прибауток, песен, пословиц и поговорок: «Без блина не масляна», «На горах покататься, в блинах поваляться», «Не житье, а масленица», «Масленица объедаха, деньги приберуха», «Хоть с себя все заложить, а масленицу проводить», «Не все коту масленица, а будет и Великий Пост», «Бойтся Масленица горькой редьки да пареной репы» (т.е. поста).

### 3. Постановка проблемы.

Горяч блин, да скоро остыл. ...

Тот же блин, да подмазан. ...

Блины съел, вареники съел, а уж на третью работу – цеплю махать – сил не хватает. ...

Блин брюху не порча. ...

Ель, сосна – те же дрова; оладьи, блины – та же еда. ...

Блин добро не один. ...

Не чванься, блин: не быть пирогом.

### 4. Практическая демонстрация.

- В рамках мастер-класса я хотела бы поделиться своим опытом и приготовить вместе с вами разновидности блинов. Попрошу всех быть внимательными, взаимно вежливыми и бережно относиться к продуктам, оборудованию и инвентарю.

- Как же приготовить блины, которые будут не только вкусными, но и украсят праздничный стол, непременно удивив гостей?

В принципе все просто!

Начнем с приготовления теста для блинов.

(Базовый рецепт)

#### Технологическая карта №1

№	Наименование сырья	Вес
1	Яйцо	3 шт.
2	Соль	0,5 ч.л.
3	Сахар	1-3 ст.л.
4	Молоко	250 мл
5	Мука	200 гр
6	Вода	250 мл
7	Сахар ванильный (по желанию)	1 ч.л.
8	Масло сливочное для смазывания	1 ст.л.
9	Масло подсолнечное 2-3 ст.л.	2-3 ст.л.

#### Как приготовить тонкие блины:

1. Яйца (желательно, чтобы они были комнатной температуры) разбейте в большую миску, добавьте к ним сахар и соль, затем хорошенько взбейте венчиком. Если делаете блины со сладкой начинкой, то на этом этапе можно добавить ванильный сахар.

2. Молоко соедините с водой (молоко и вода также комнатной температуры), добавьте в миску с яйцами. Вливайте небольшими порциями, постоянно перемешивая массу.

3. Продолжая размешивать, постепенно добавляйте к яично-молочной смеси предварительно просеянную муку.

4. Перемешайте тесто для блинов так, чтобы получилась однородная масса и исчезли все комочки. Тесто должно напоминать по консистенции жидкую сметану.

5. В конце добавьте в тесто для блинов заранее растопленное и слегка охлажденное сливочное масло, подсолнечное масло и еще раз хорошо все перемешайте.

6. Тесто для блинов готово. Теперь приступите к выпеканию тонких блинов.

7. Сковороду хорошо раскалите. Для жарки первого блина поверхность сковороды смажьте немного подсолнечным маслом или кусочком сливочного масла. Все остальные блины выпекайте без добавления.

8. Наберите в половник немного теста, вылейте его на сковороду, а затем, наклоняя ее, дайте массе равномерно растечься по дну.

9. Старайтесь делать это быстро, так как тесто схватывается практически моментально. Жарить на среднем огне. Готовые блины выкладывайте на тарелку друг на друга. Горячие блины можно смазать сливочным маслом, это придаст блинам мягкость и особенный аромат и вкус.

10. Блины по данному рецепту получаются тонкими и эластичными. Блинчики хорошо подходят для подачи с начинкой, в виде конвертиков, узелочков, мешочков.

- Тонкие блины готовы. Приятного аппетита!!!

#### 4. Рефлексия.

- Сегодня мы провели мастер-класс. Хотелось бы услышать Ваши впечатления и ощущения.

#### 5. Заключительное слово мастера.

- Поблагодарим друг друга за сегодняшний мастер-класс. Творите, дерзайте, совершенствуйтесь.

Большое спасибо!