

Педагогическая практика: семинар «Формирование функциональной грамотности через организацию тематических мероприятий (на примере праздника Масленицы)».

Авторы проекта:

Асанова Эмине Диливеровна, Макеева Алёна Александровна, Ильина Олеся Сергеевна, Филипповский Сергей Степанович

Цель проекта:

Формирование и развитие функциональной грамотности обучающихся через комплексную подготовку и организацию традиционного праздника Масленицы, включая планирование, расчеты, распределение обязанностей и практическую реализацию мероприятия.

Задачи проекта:

1. Развитие читательской грамотности:
 - Работа с историческими текстами о традициях Масленицы
 - Изучение рецептов и инструкций по приготовлению блинов
 - Анализ правил безопасности при проведении массовых мероприятий
2. Формирование математической и финансовой грамотностей:
 - Расчет необходимого количества продуктов и финансовых затрат
 - Определение порций на количество участников
 - Составление графика и тайминга мероприятия
3. Совершенствование естественно-научной грамотности:
 - Изучение химических процессов при приготовлении теста
 - Основы физики при организации игр и конкурсов
 - Принципы оказания первой медицинской помощи
4. Развитие креативного мышления:
 - Разработка сценария праздника
 - Создание элементов оформления
 - Подготовка творческих номеров
5. Формирование глобальных компетенций:
 - Распределение ролей и обязанностей в команде
 - Публичные выступления и презентации
 - Решение нестандартных ситуаций

Формируемые компетенции:

1. Культурно-историческая:
 - Знание традиций и обрядов Масленицы;
 - Понимание их значения в современном обществе.
2. Социальная:
 - Навыки командной работы и коммуникации;
 - Умение планировать и организовывать мероприятия.
3. Бытовая:
 - Расчет порций и калорийности блюд;
 - Приготовление традиционных блинов.
4. Безопасность жизнедеятельности:
 - Оказание первой помощи при травмах;
 - Предупреждение чрезвычайных ситуаций во время массовых мероприятий.
5. Творческая:
 - Участие в театрализованных представлениях;
 - Создание тематических поделок и оформление праздника.

Целевые группы:

- Обучающиеся;
- Педагоги и администрация школы;
- Родители и представители местного сообщества.

Этапы реализации проекта:

1. Подготовительный этап (2 недели):

- Исследовательская работа: изучение традиций, сбор информации
 - Математические расчеты: бюджет, продукты, реквизит
 - Составление плана мероприятия с распределением зон ответственности
2. Организационный этап (1 неделя):
 - Практические занятия по приготовлению блинов
 - Тренинги по оказанию первой помощи
 - Репетиции творческих номеров
 - Оформление площадки для праздника
 3. Основной этап (проведение праздника):
 - Координация работы всех участников
 - Контроль временных рамок
 - Фиксация результатов
 4. Рефлексивный этап:
 - Анализ успехов и трудностей
 - Подведение итогов
 - Подготовка отчета

Ожидаемые результаты:

- Повышение уровня функциональной грамотности у 85 % участников проекта;
- Проведение семинара с охватом 50–100 человек;
- Публикация материалов на сайте школы и в социальных сетях;
- Формирование методического кейса для тиражирования практики в других образовательных учреждениях.

Критерии оценки эффективности:

- Активность участия обучающихся в мероприятиях;
- Качество подготовленных материалов;
- Точность расчетов и планирования;
- Слаженность работы команд;
- Отзывы участников и родителей;
- Количество публикаций и упоминаний в СМИ.

Перспективы развития:

1. Создание школьного клуба организаторов мероприятий
2. Проведение цикла тематических праздников
3. Участие в муниципальных и региональных конкурсах
4. Публикация методических рекомендаций

Проект реализует требования ФГОС через практико-ориентированный подход и способствует формированию ключевых компетенций XXI века.

Для проведения семинара была разработана следующая программа:

Время	Место проведения	Мероприятие	Ответственные
9.00 - 9.50	Фойе (1 этаж)	Регистрация участников	учащиеся 5-Гимназического класса, кл.руководитель
10.00 -10.35	Актальный зал	Встреча участников	педагог-организатор, учитель истории
10.35 - 10.40	Актальный зал	Приветственное слово	директор, методист РМК, ответственный за ФГ
10.45 -11.15	Кабинет №6	«Хорошая хозяйка – экономная хозяйка»	учитель математики
11.15 -11.55	Кабинет №8	«Не все полезно, что в рот полезло»	учитель биологии, учащиеся 11-Медицинского класса
11.55 - 12.25	Кабинет №6	«Математика для будущей хозяйки»	учитель математики
12.25 - 12.45	Кабинет №8	«ЧП на кухне»	учитель биологии, учащиеся 11-Медицинского класса
13.00- 13.40	Спортивный зал	Спортивные соревнования	учителя физической культуры
13.40 -15.00	Площадь	Ярмарка	учителя предмета труд (технология)

1. Регистрация участников.

Участниками семинара являлись заместители директоров, отвечающих в своих учебных учреждениях за развитие функциональной грамотности, и учителя-предметники, развивающие ФГ в урочной и внеурочной деятельности. Участников встречал 5-гимназический класс частушками под игру на балалайке, так как участники пребывали не одновременно, каждой группе исполняли несколько куплетов:

Здравствуйте, гости дорогие!
Масленица к нам пришла!
Чтоб гулянья были славные,
Ждёт вас регистрация!

Подходите, не стесняйтесь,
Имя-фамилию скажите,
В список быстро запишитесь,
В праздник радостно войдите!

Масленицу встречаем,
Всех на ярмарку зовём!
После быстрой регистрации
Блинов вкусных нажужём!

Всех в тепле мы тут встречаем,
Праздник чудный начинаем!
Только прежде, дорогие,
В списочек себя внесите!

Улыбайтесь, не грустите,
Регистрацию пройдите!
И тогда, друзья, поверьте,
Будет праздник в круговерти!
Бахчисарай наш - красота!
И Масленица хороша!

Чтоб всё было по порядку,
Ждём от вас одну лишь хватку —
В списке скорей расписаться,
И всюю здесь разгуляться!

Масленица - объеденье!
Вот какое угощенье!
Но чтоб всё здесь испытать,
Надо в списочек попасть!

Ай, да Масленица-краса,
Ждём мы целый год чудеса!
Блины, солнце и весна —
Праздник лучший у двора!
Я пекла себе блины,
Вышли будто как сны!
Румяны, вкусны, хороши —
Съели все от души!

Масленица к нам пришла,
Солнце в небе зажгло!
Снег растаял, лёд прошёл —
Весна в Крым к нам пришёл!

Мы учимся, трудимся,
Но в праздник веселимся!
После контрольных, между дел —
Блинчик каждый бы успел!

Крым — наш дом, Крым — наш край,
Здесь и море, и виноград!
А на Масленицу в срок —
Пляшем дружно все в кружок!

Вместе с другом хоть куда —
И учиться, и гулять!
А на Масленицу враз —
Блины есть и смеяться враз!
Зимушка, прощай-ка,
Не сердись на нас никак!
Блинами тебя проводим,
Весну звонко встретим!

Мы частушки вам пропели,
Хороши ли, плохи ли?
А теперь все дружно в лад —
Кричим: «Масленица рад!»



Рис. 1. Регистрация участников

2. Встреча участников.

После регистрации участники в актовом зале смотрели представление, раскрывающее традиции проведения праздника.

- Театрализованная зарисовка «Как блины солнце вернули» (ученики 5-Г класса):
- Интерактив со зрителями: повторение обрядовых жестов (призыв весны), ленточки-загадки о традициях.
- Мини-лекция «Символика каждого дня Масленицы»: Ученики с плакатами по дням недели («Встреча», «Заигрыш» и т.д.).



Рис. 2. Встреча участников

3. Приветственное слово

Выступали директор гимназии и методист РМК, отвечающий за развитие функциональной грамотности в районе, обозначили связь традиций с современным образованием, сделали краткий анонс дня, выдали участникам программы семинара (приложение А).

4. «Хорошая хозяйка – экономная хозяйка»: развитие математической грамотности через расчет продуктов для Масленицы.

Цель:

Научить учащихся применять математические расчеты в бытовых ситуациях на примере планирования меню и приготовления блинов для праздника.

1. Расчет количества продуктов

Задача: Определить, сколько ингредиентов потребуется для приготовления блинов на 50 гостей.

Исходные данные (на 10 блинов):

Мука – 200 г

Молоко – 500 мл
Яйца – 3 шт.
Сахар – 30 г
Соль – 5 г
Масло – 20 г

Решение:

Определяем количество порций:

На 1 гостя – 3 блина (норма для 2-часового мероприятия).

На 50 гостей: $50 \times 3 = 150$ блинов.

Рассчитываем ингредиенты:

Коэффициент увеличения: $150 \text{ блинов} / 10 = 15$.

Мука: $200 \text{ г} \times 15 = 3 \text{ кг}$.

Молоко: $500 \text{ мл} \times 15 = 7,5 \text{ л}$.

Яйца: $3 \text{ шт.} \times 15 = 45 \text{ шт.}$

Вывод: Учащиеся тренируют пропорциональное мышление и перевод единиц измерения ($\text{г} \rightarrow \text{кг}$, $\text{мл} \rightarrow \text{л}$).

2. Нормы питания и калорийность

Задача: Сопоставить рассчитанное меню с физиологическими нормами.

Данные:

Калорийность 1 блина – ~150 ккал.

Норма для детей: 1 800–2 200 ккал/сутки.

Решение:

3 блина = 450 ккал (25% от дневной нормы ребенка).

Дополнительные блюда (мед, сметана, фрукты) добавляют еще 200–300 ккал.

Практическое задание:

Рассчитать общую калорийность меню для гостя с учетом его активности (используя коэффициенты 1,4–2,5).

3. Оптимизация бюджета

Задача: Сравнить стоимость домашних и покупных блинов.

Пример расчета:

Домашние: $3 \text{ кг муки (120 руб.)} + 7,5 \text{ л молока (600 руб.)} + 45 \text{ яиц (450 руб.)} = 1 170 \text{ руб. (7,8 руб./блин)}$.

Покупные: $150 \text{ блинов} \times 30 \text{ руб.} = 4 500 \text{ руб.}$

Вывод: Домашнее приготовление экономит 3 330 руб.

4. Формулы для индивидуальных расчетов

Учащиеся применяют формулы для персонализированных расчетов:

Формула Харриса-Бенедикта – определяет базовый метаболизм.

Пример для девочки 11 лет (вес 40 кг, рост 150 см):

$*\text{BMR} = 655,1 + (9,563 \times 40) + (1,85 \times 150) - (4,676 \times 11) = 1 350 \text{ ккал.} *$

С учетом активности (коэффициент 1,6): $1 350 \times 1,6 = 2 160 \text{ ккал/день}$.

Контрольное задание:

Рассчитать норму для себя и составить меню на Масленицу, не превышая ее.

Педагоги увидели, как показать связь математики с повседневной жизнью и развивать финансовую и математическую грамотности у обучающихся.



Рис. 3. «Хорошая хозяйка – экономная хозяйка»

5. Не все полезно, что в рот полезло

Цель: демонстрация взаимосвязии химических процессов и качества продуктов питания, используемых для приготовления масленичных блюд. Научить оценивать качество продуктов питания простыми, но показательными методами.

Формат: Интерактивная демонстрация с объяснениями и вовлечением зрителей.

Вводная часть:

- **Заинтересовать аудиторию:** "Масленица – праздник живота, но что мы на самом деле едим? Вкусно – не значит полезно! Сегодня мы это проверим на примере ингредиентов для блинов."
- **Обозначить цель:** "Мы покажем вам, как определить качество муки и молока, а также как сахар влияет на процесс приготовления блинов. Это поможет вам выбрать лучшие продукты и готовить вкусные и полезные блюда."
- **Техника безопасности:** Строгое соблюдение правил работы в химической лаборатории (перчатки, очки, осторожность с нагревательными приборами). Ученики объясняют правила зрителям.

Эксперимент 1: Определение доли клейковины в разных сортах муки:

- **Теоретическое обоснование:** Клейковина (глютен) – белок, отвечающий за эластичность теста. Высокое содержание клейковины важно для пышных и упругих блинов.
- **Материалы:** Разные сорта муки (высший сорт, 1 сорт, цельнозерновая), вода, мерные стаканы, чашки, сито, весы.
- **Процесс:**
 1. Взять одинаковое количество каждого вида муки (например, 50 г).

2. Добавить постепенно воду, замесить тесто до образования эластичного комка.
3. Оставить тесто на 20-30 минут.
4. Промыть тесто под струёй воды, вымывая крахмал, пока не останется только клейковина (эластичная масса).
5. Взвесить оставшуюся клейковину.
6. Рассчитать процентное содержание клейковины (масса клейковины / масса муки 100%).

- **Объяснение:** Сравнить результаты для разных сортов муки. Объяснить, какой сорт лучше подходит для блинов и почему. "Мука высшего сорта даёт больше клейковины, блины будут эластичнее, но цельнозерновая полезнее из-за содержания клетчатки."

- **Интерактив:** Предложить зрителям угадать, в каком сорте муки больше клейковины.

Эксперимент 2: Сравнение образцов молока с разной жирностью методом примитивной сепарации (с помощью марли) :

- **Теоретическое обоснование:** Жирность молока влияет на вкус и питательность блинов. Сепарация – разделение молока на фракции разной плотности.

- **Материалы:** Молоко разной жирности (цельное, 2.5%, 1.5%), мерные стаканы, марля, воронка, холодильник.

- **Процесс:**

1. Взять одинаковое количество каждого вида молока (например, 100 мл).
2. Пропустить молоко через несколько слоёв марли, отфильтровывают крупные частицы.
3. Оставить молоко в стаканах в холодильнике на несколько часов (лучше на ночь).
4. Наблюдать разделение молока на слои (сливки сверху, обезжиренное молоко снизу).
5. Оценить визуально толщину слоя сливок для каждого образца. (Можно аккуратно слить верхний слой сливок и оценить объем мерным стаканом)

- **Объяснение:** Сравнить результаты для разных образцов молока. Объяснить, как жирность влияет на вкус и консистенцию блинов. "Цельное молоко даст более нежные и вкусные блины, но и калорий в них будет больше."

- **Интерактив:** Предложить зрителям угадать, в каком образце молока больше жира.

Эксперимент 3: Выявление влияния количества сахара в блинном тесте на цвет мучного изделия (жарили блины из теста с разным содержанием сахара, сладкое тесто подгорало):

- **Теоретическое обоснование:** Сахар – важный ингредиент, но его избыток может привести к прогоранию блинов и образованию вредных веществ (акриламид). Реакция Майяра – взаимодействие сахаров и аминокислот при нагревании, приводящее к потемнению продукта.

- **Материалы:** Блинное тесто, приготовленное по одному рецепту, но с разным количеством сахара (например, без сахара, умеренное количество, избыточное количество), сковорода, растительное масло, лопатка.

- **Процесс:**

1. Выпекать блины из каждого вида теста на одинаково разогретой сковороде, используя одинаковое количество масла.
2. Визуально сравнить цвет блинов. Отметить, какие блины подгорают быстрее.
3. Предложить зрителям оценить вкус каждого вида блинов.

- **Объяснение:** Объяснить, как количество сахара влияет на скорость подгорания блинов и образование вредных веществ. "Избыток сахара делает блины красивыми, но опасными. Важно соблюдать меру!" О реакциях Майяра.

- **Интерактив:** Предложить зрителям выбрать наиболее аппетитный и безопасный на вид блин.

Заключение:

- **Вывод:** "Сегодня мы убедились, что не всё полезно, что в рот полезло! Важно знать состав продуктов и процессы, происходящие при приготовлении пищи. Это поможет вам делать осознанный выбор и готовить вкусные и полезные масленичные блюда."

• **Призыв к действию:** "Будьте любознательными, изучайте свойства продуктов и готовьте с умом!"

• **Благодарность за внимание.**

Важные моменты:

• **Безопасность:** Обеспечить строгое соблюдение правил техники безопасности при проведении экспериментов.

• **Наглядность:** Использовать яркие визуальные эффекты, чтобы привлечь внимание зрителей.

• **Интерактивность:** Вовлекать зрителей в процесс, задавать вопросы, предлагать угадывать результаты.

• **Простота:** Выбирать простые и понятные эксперименты, не требующие сложного оборудования и реактивов.

• **Связь с жизнью:** Подчеркивать практическое значение полученных знаний.

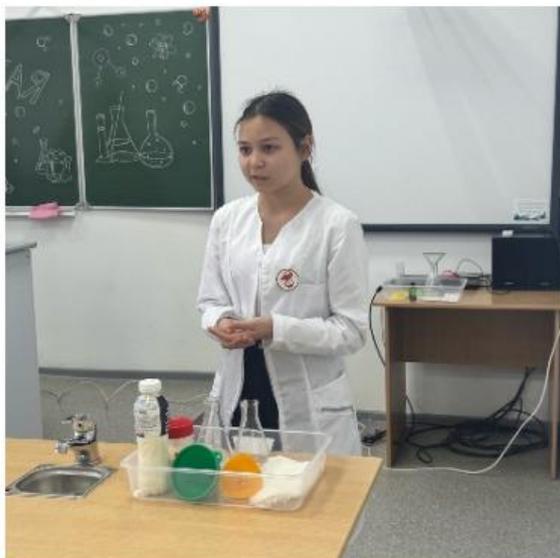


Рис. 4. Демонстрация взаимосвязи химических процессов и качества продуктов питания

6. «**Математика для будущей хозяйки**»: как цифры помогают в реальной жизни.

Цель: развитие математической грамотности через применение математики в повседневных бытовых задачах, проведение самостоятельных расчетов, сравнение их с автоматизированными инструментами (онлайн-калькуляторами, приложениями).

1. Кулинария: точность = вкус

Пример: Приготовление теста для блинов.

Школьная формула пропорций:

Если на 10 блинов нужно 200 г муки и 500 мл молока, то для 25 блинов:

$(200 \text{ г} \times 2,5) = 500 \text{ г}$ муки и $(500 \text{ мл} \times 2,5) = 1\,250 \text{ мл}$ молока.

Проверка через кулинарный калькулятор: ученики вводят данные в приложение (например, «Кулинарный калькулятор») и сравнивают результаты.

Ошибки при округлении:

Что будет, если взять «на глазок»? Тесто станет слишком густым или жидким.

Вывод: Математика — это гарантия идеальных блинов!

2. Шитье и выкройки: геометрия в действии

Пример: Пошив фартука для кулинарного мастер-класса.

Расчет ткани:

Длина фартука = 60 см, ширина = 50 см. При ширине рулона 150 см:

$60 \text{ см} \times 2$ (перед + спинка) = 120 см + 10% на припуски = 132 см.

Онлайн-калькулятор раскроя:

Проверяем результат в программе «Раскрой ткани».

Ошибка: если не учесть припуски, фартук окажется мал.

Вывод: без математики даже иголку не воткнешь правильно!

3. Ремонт: площадь, объем и бюджет

Пример: Поклейка обоев в комнате.

Самостоятельный расчет:

Периметр комнаты = $(4 \text{ м} + 5 \text{ м}) \times 2 = 18 \text{ м}$.

Количество рулонов (при длине 10 м и ширине 0,5 м):

$18 \text{ м} / 0,5 \text{ м} = 36 \text{ м}^2$, делим на площадь рулона (5 м^2) = 8 рулонов.

Онлайн-калькулятор Леруа Мерлен:

Вводим параметры — получаем те же 8 рулонов.

Что если ошибиться?

Нехватка обоев → поездка в магазин → лишние траты.

Вывод: Математика спасает от «ремонтного апокалипсиса».

4. Покупки: скидки и обманчивые акции

Пример: Выбор стирального порошка.

Вариант 1: Упаковка 1 кг за 300 руб.

Вариант 2: Акция «2 кг по цене 1,5 кг» за 450 руб.

Считаем вручную:

Цена за 1 кг в первом случае: 300 руб..

Во втором: $450 \text{ руб.} / 2 \text{ кг} = 225 \text{ руб./кг}$.

Проверка через приложение «Едадил»:

Убеждаемся, что акция выгодна.

Ловушка: «Скидка 50%» на товар, который сначала подорожал.

Вывод: Умение считать — лучший друг покупателя!

5. Домашняя химия: наука против маркетинга

Пример: Чистящее средство для плиты.

Рецепт своими руками:

Сода (50 г) + уксус (100 мл) + вода (200 мл) = 0,5 л средства.

Стоимость: ~20 руб.

Магазинный аналог:

«Чудо-спрей» за 250 руб. (0,5 л).

Химия процесса:

Сода (NaHCO_3) + уксус (CH_3COOH) = реакция, разъедающая жир.

Проверка через калькулятор себестоимости:

Ученики сравнивают цены и делают вывод.

Вывод: зачем переплачивать, если можно смешать и сэкономить?

Философия занятия: «Математика — это не задачи из учебника, а твой ежедневный помощник. Если умеешь считать — тебя не обманут!»

Приложения для проверки расчетов:

Кулинария: «Калькулятор рецептов».

Ремонт: «Леруа Мерлен».

Покупки: «Едадил», «Ценам.ру».

Такой подход показывает, что математика — это не абстрактные цифры, а инструмент для умной и экономной жизни!

7. "ЧП на кухне"

Цель: Освоить ключевые навыки безопасности на кухне и оказания первой помощи при распространенных ЧП, актуальных в период Масленицы.

Формат: Мини-лекция + Практические отработки.

I. Теоретический Блок:

- Актуальность: Быстрое напоминание о повышенном риске травм во время готовки на Масленицу. ЧП = быстрые действия!

- Триада опасностей:

- Огонь: +ожоги (классификация). +обморожение (при гуляниях на улице).

- Ножи: +порезы, кровотечения.

- "Застрявшая еда": +удушие.

- Ключевые принципы: бдительность, скорость, правильность действий. Приоритет – безопасность пострадавшего и своя! Знай телефон экстренной службы!

II. Практические Отработки:

- 1. Приём Геймлиха:

- Объяснение: Помощь при удушье (поперхнулся блином!). Важность скорости реакции.

- Демонстрация: На манекене (или добровольце):

- * Встать сзади, обхватить руками.

- * Кулак в область между пупком и ребрами (большой палец к животу).

- * Резкий толчок внутрь и вверх.

- Практика: По очереди попробовать на манекене под контролем.

- 2. Сердечно-Легочная Реанимация (СЛР):

- Объяснение: Что делать, если человек не дышит и нет пульса. Кратко об алгоритме: проверка сознания, вызов скорой, освобождение дыхательных путей.

- Демонстрация: На манекене (упрощенно):

- * Положение рук (центр грудины).

- * Глубина и частота компрессий (приблизительно).

- * Важность чередования компрессий и вдохов (если есть возможность).

- Практика: Несколько компрессий на манекене каждым учеником.

- 3. Остановка Носового Кровотечения:

- Объяснение: Распространенная ситуация, особенно при сухости воздуха.

- Демонстрация:

- * Наклонить голову немного вперед.

- * Зажать нос пальцами 10-15 минут .

- * Дышать ртом.

- Практика: Отработка правильного положения головы и зажима носа. НЕ запрокидывать голову назад!
 - 4. Ожоги и Обморожения 5 минут:
 - Ожоги:
 - * Проточная холодная вода.
 - * Чистая повязка. НИКАКИХ масел, кремов!
 - Обморожения:
 - * Постепенное согревание (тёплая, не горячая вода).
 - * Тёплое питьё.
 - * НЕ растирать снегом!
- III. Заключение :
- Краткий повтор алгоритмов:
 - Важные моменты: Не паниковать! Оценить обстановку! Звать на помощь!
 - Вопросы и Ответы:
 - Мотивация: "Ваши знания могут спасти жизнь! Безопасной и вкусной Масленицы!"



Рис. 5. Мастер-класс по оказанию первой медицинской помощи

8. Спортивные состязания

Цели:

- Пропаганда здорового образа жизни и физической активности: Привлечение внимания к спорту и активному отдыху как неотъемлемой части здорового образа жизни.
- Создание праздничной атмосферы и развлечение участников: Внесение ярких и запоминающихся моментов в празднование Масленицы, создание положительных эмоций и впечатлений.
- Укрепление командного духа и развитие социальных навыков: Объединение людей разных возрастов и интересов через совместное участие в спортивных играх и конкурсах.
- Приобщение к традиционным русским забавам и играм: Возрождение интереса к народным традициям и сохранение культурного наследия.
- Выявление сильнейших и стимулирование соревновательного духа: Предоставление возможности участникам проявить свои физические способности и навыки, а также испытать радость победы.

Задачи:

- Организовать и провести разнообразные спортивные конкурсы и игры: Обеспечить широкий выбор спортивных мероприятий, учитывающих возрастные особенности и физическую подготовку участников.
- Обеспечить безопасность участников во время проведения соревнований: Предусмотреть все необходимые меры предосторожности, чтобы исключить возможность травм и несчастных случаев.
- Создать комфортные условия для участия и просмотра соревнований: Обеспечить наличие необходимого оборудования, инвентаря и площадок для проведения спортивных мероприятий.
- Привлечь к участию в спортивных состязаниях как можно больше людей: Организовать широкую информационную кампанию и создать привлекательные условия для участия.
- Поддерживать позитивный настрой и дружескую атмосферу во время проведения соревнований: Создать условия для честного соперничества и взаимной поддержки участников.

Спортивные конкурсы с крымским колоритом:

- Перетягивание аркана: Аркан – это веревка, но можно связать это с ловлей диких лошадей, которая практиковалась в степных районах Крыма.
- Эстафета "Крымский виноград": Участники должны перенести "виноград" (мячи или мешочки с крупой) в корзинах от старта к финишу.
- Игра "Найди сокровище Ханского дворца": На площадке прячутся "сокровища" (шоколадные монеты, небольшие сувениры), а участники должны их найти по подсказкам.
- Бой мешками на бревне: Бревно можно украсить орнаментом в крымскотатарском стиле.
- Лазанье на столб: На вершине столба вместо обычных призов можно повесить пахлаву, чурчхелу или другой деликатес.



Рис. 6. Спортивные состязания

9. Ярмарка на Масленице

Общая концепция: Ярмарка – это сердце Масленичных гуляний, место, где встречаются традиции, творчество и добрые дела.

Цели Ярмарки:

- Создание праздничной атмосферы и поддержание традиций Масленицы: Обеспечить яркое, запоминающееся и аутентичное празднование Масленицы.
- Вовлечение сообщества в культурную жизнь: Привлечение жителей и гостей к активному участию в празднике, укрепление связей внутри сообщества.
- Поддержка детского творчества и развитие предпринимательских навыков: Предоставление платформы для реализации детских поделок, поощрение их творческого потенциала и знакомство с основами торговли.
- Продвижение домашней кулинарии и сохранение кулинарных традиций: Предоставление возможности для обмена и продажи традиционных домашних заготовок (солений, варений, разносолов).

- Сбор средств на благотворительность: Объединение усилий сообщества для оказания помощи нуждающимся, воспитание чувства сострадания и социальной ответственности.
- Популяризация культуры и искусства (с участием Бахчисарайского РДК): Демонстрация талантов местных артистов и творческих коллективов, поддержка развития культурного наследия региона.

Задачи Ярмарки:

1. Организация торговых площадок:

- Обеспечение достаточного количества оборудованных мест для торговли детскими поделками, домашними заготовками и сувенирами.
- Создание привлекательного и удобного пространства для покупателей и продавцов.

2. Обеспечение ассортимента товаров:

- Содействие участию детей в создании разнообразных и интересных поделок.
- Привлечение родителей к предоставлению качественных и вкусных домашних заготовок.
- Приглашение мастеров-ремесленников для продажи сувениров ручной работы.

3. Организация кулинарной зоны с блинами:

- Обеспечение достаточного количества блинов для дегустации и продажи.
- Представление различных видов блинов (с разными начинками), отражающих кулинарные традиции региона.
- Соблюдение санитарных норм и правил приготовления пищи на открытом воздухе.

4. Проведение благотворительной акции:

- Организация сбора средств от продажи товаров на ярмарке.
- Определение конкретного направления благотворительной помощи.
- Прозрачное и публичное распределение собранных средств.

5. Организация развлекательной программы:

- Приглашение Бахчисарайского РДК для выступления с концертными номерами, отражающими местные традиции.
- Организация работы скоморохов для создания веселой и интерактивной атмосферы.
- Включение в программу народных игр, конкурсов и забав для детей и взрослых.
- Музыкальное сопровождение ярмарки, создание праздничного настроения.

6. Обеспечение безопасности:

- Организация охраны общественного порядка на территории ярмарки.
- Соблюдение правил пожарной безопасности.
- Обеспечение медицинского обслуживания.

Дополнительные элементы, которые можно включить в Ярмарку:

- Мастер-классы: Проведение мастер-классов по изготовлению поделок, приготовлению блинов.
- Конкурс на лучшую масленичную поделку/блин/разносол: Стимулирование творчества и конкуренции.
- Фотозона: Создание тематической фотозоны для памятных фотографий.

Ожидаемые результаты:

- Укрепление связей внутри сообщества и повышение уровня культурного развития.



Рис. 7. Ярмарка

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ГИМНАЗИЯ ИМЕНИ АНДРЕЕВА НИКОЛАЯ РОДИОНОВИЧА»
ГОРОДА БАХЧИСАРАЙ РЕСПУБЛИКИ КРЫМ**

**Муниципальный семинар
«Формирование функциональной грамотности при
организации и проведении тематических мероприятий»**

Бахчисарай, 2025г.

По следам истории

МАСЛЕНИЦА – один из самых веселых праздников в году, который широко отмечается по всей России. Он отражает вековые традиции русского народа, бережно хранимые и передаваемые из поколения в поколение.

Масленица – это древний славянский праздник, сохранившийся до наших дней. Наши предки почитали солнце и с наступлением первых весенних деньков, радовались, что солнышко начинает прогревать землю. Поэтому и появилась традиция печь круглые, по форме напоминающие солнце, лепешки. Считалось, что, съев такое кушанье, человек получит частичку солнечного света и тепла. Со временем лепешки заменили блинами.

Люди, уставшие от морозов и холодов, выпекали круглые блины и зазывали солнышко, чтобы оно пришло, обогрело, растопило снега и привело на землю весну. Праздновался праздник целую неделю, в селах устраивались народные массовые гуляния с катанием на санях и санках, уличными играми, песнями, плясками, ярмарками и соревнованиями. Считалось, что подобными действиями народ «умасливал» солнце, делая его добрее и теплее. Отсюда и название праздника – Масленица.

Последний день праздничной недели называется «прощеным воскресеньем». Друзья и родные просят друг у друга прощения за умышленные и случайные обиды и огорчения, причиненные в текущем году. Также в последний день Масленицы сжигают соломенное чучело — символ зимы. Очень многие традиции празднования Масленицы живы и в наше время. Люди веселятся, пекут блины, ходят друг к другу в гости. На площадях устраивают концерты и выступления, проводят различные конкурсы на силу и ловкость, а в конце праздника по традиции сжигают чучело зимы. Масленица - это время, которое посвящается доброму общению с близкими, родными и друзьями.



Масленичный Бум

ВСТРЕЧА
(понедельник)

ПОНЕДЕЛЬНИК

**Утро... Понедельник...
Наступает «ВСТРЕЧА».**
Яркие салазки с горочек скользят.
Целый день веселье. Наступает вечер.
Накатавшись вволю, все блины едят.

К этому дню - первому дню Масленицы - устраивались общие горы, качели, столы со сладкими яствами. Дети утром делали куклу из соломы - Масленицу - и наряжали её.

В этот день утром дети в деревнях собирались вместе и шли от дома к дому с песнями. Те, кто побогаче, начинали печь блины. Первый блин отдавался нищим на помин усопших. Хозяйки угощали детей блинами. Это продолжалось до обеда, а после обеда все шли кататься со снежных гор и петь песни:

Масленица, Масленица!

Мы тобою хвалимся,

На горах катаемся,

Блинами объедаемся!

Первый день катания с гор был детским, взрослые присоединялись к катанию только в середине недели. Катание с гор было связано с приметой: у тех, кто дальше всех скатится с горы, вырастет самый хороший лён.

ЗАИГРЫШ

(вторник)



Второй день Масленицы, как правило, считался днём для молодожёнов. Неделю - две назад в деревнях игрались свадьбы. Теперь эти молодые семьи приглашались кататься с горы. Все семейные пары, у которых недавно вся деревня была на свадьбе, должны были скатиться с горы. В этот же самый день было не только катание со снежных гор, но и продолжалось угощение блинами во всех домах. Звали родных и знакомых:

«У нас-де горы готовы, и
блины испечёны —
просим жаловать».

В этот день молодые люди высматривали себе невест, а девушки украдкой смотрели на суженых.

ЛАКОМКА (среда)

СРЕДА

**Тут среда подходит –
«ЛАКОМКОЙ» зовётся.**

**Каждая хозяйшка колдует у печи.
Кулебяки, сырники – всё им удаётся.
Пироги и блинчики – всё на стол мечи!**

В среду тёщи приглашали своих зятьёв на блины. Даже есть выражение в русском языке «к тёще на блины». Молодые в этот день одевались так, как это было на свадьбе. В этот же день молодые неженатые парни и незамужние девушки катались с гор. Интересно, что над парнями, которым в этом году не повезло, и они не успели жениться, вся деревня подшучивала, придумывала разного рода «наказания», от которых молодые парни откупались угощениями - блинами и конфетами. Но самым главным событием этого дня был всё-таки визит зятя - «к тёще на блины».

РАЗГУЛЯЙ (четверг)

ЧЕТВЕРГ

**А в четверг –
раздольный «РАЗГУЛЯЙ» приходит.
Ледяные крепости, снежные бои...
Тройки с бубенцами на поля выходят.
Парни ищут девушек – суженых своих.**

Этот день часто назывался широкий четверток, разгул, перелом. В этот день на праздник собиралось всё общество. Устраивались знаменитые кулачные бои, взятие снежных городков. С этим днём Масленицы связаны сюжеты картин, например, Сурикова и Кустодиева «Взятие снежного городка» и «Масленица». В этот день часто деревенские жители обряжались кто как хотел. Само же чучело Масленицы из соломы поднимали на гору.

ТЁЩИНЫ ВЕЧЁРКИ

(пятница)

ПЯТНИЦА

**Пятница настала – «ВЕЧЕРА у ТЁЩИ»...
Тёща приглашает зятя на блины!
Есть с икрой и сёмгой, можно чуть попроще,
Со сметаной, мёдом, с маслом ели мы.**

В этот день наступала очередь тещ навещать зятя: для тёщи пеклись блины. Зять с вечера должен был сам лично пригласить тещу. Тёща же, приглашённая зятем, присылала зятю всё, из чего и на чём пекут блины: кадушку для теста, сковороды, а тесть - мешок муки и масло. Эта встреча символизировала оказание чести семье жены.

ЗОЛОВКИНЫ ПОСИДЕЛКИ/ ПРОВОДЫ (суббота)

СУББОТА

**Близится суббота –
«ЗОЛОВКИ УГОЩЕНИЕ».**

**Вся родня встречается, водит хоровод.
Праздник продолжается, общее веселье.
Славно провожает Зимушку народ!**

В этот день молодая невестка приглашала родных к себе. Как правило, в этот же день наряженную Масленицу - чучело из соломы - на носилках несли до конца деревни, и там, с песнями, «хоронили»: устраивался большой костёр и в нём сжигали Масленицу. Вокруг костра веселились: пели песни, плясали. Так прощались с Масленицей и серьёзно, и шутя, потому что эту весёлую неделю нужно было ждать целый год.

ПРОЩЁНОЕ ВОСКРЕСЕНЬЕ

ВОСКРЕСЕНЬЕ

**Воскресенье светлое быстро наступает.
Облегчают душу все в «ПРОЩЁНЫЙ ДЕНЬ».
Чучело соломенное – Зимушку – сжигают,
Нарядив в тулупчик, валенки, ремень...**

В воскресенье все вспоминали, что в понедельник наступает Великий Пост, поэтому, стремясь очиститься от всего греховного, люди просили друг у друга прощения и говорили друг другу: «Прости меня, пожалуйста, буде в чём виноват пред тобою». А в ответ слышали знакомое: «Бог простит». В этот день прощаются все обиды и оскорбления.

В прощёное воскресенье люди ходили на кладбище, оставляли на могилах блины. А вот, что писал по этому поводу известный российский поэт и наш современник Андрей Дементьев:

Прощаю всех, кого простить нельзя.
Кто клеветой мостил мои дороги.
Господь учил: «Не будьте к ближним строги.
Вас всё равно всех примирит земля»

Программа семинара:

Время	Место проведения	Мероприятие	Ответственные
9.00 - 9.50	Фойе (1 этаж)	Регистрация участников	Токарева С.Ф., учащиеся 5-Ги класса
10.00 -10.35	АКТОВЫЙ зал	Встреча участников	Цаль В.В. Хайбулаева Л.Ф.
10.35 - 10.40	АКТОВЫЙ зал	Приветственное слово	Иванова И.В. Головцова М.Ф.
10.45 -11.15	Кабинет №6	«Хорошая хозяйка – экономная хозяйка»	Макеева А.А.
11.15 -11.55	Кабинет №8	«Не все полезно, что в рот полезло»	Ганина Е.Я., учащиеся 11-М класса
11.55 - 12.25	Кабинет №6	«Математика для будущей хозяйки»	Макеева А.А.
12.25 - 12.45	Кабинет №8	«ЧП на кухне»	Ганина Е.Я., учащиеся 11-М класса
13.00- 13.40	Спортивный зал	Спортивные состязания	Артюшков И.А. Коновалова Т.М.
13.40 -15.00	Площадь	Ярмарка	Карапациян О.В., Родина О.Н., Скворцова Н.

«Хорошая хозяйка – экономная хозяйка»

Зная общепринятые нормы, легко рассчитать праздничное меню. При правильном расчёте еды ни один человек не уйдёт голодным, а на столах останется только незначительное количество холодных закусок и фруктов.

Нормы продуктов на 1 персону в зависимости от длительности мероприятия

- 1-2-часовые трапезы – до 400 г;
- 2-4 часа (именины и т.п.) – 600 г;
- 4-6 часов (юбилеи, дни рождения) – от 600 до 1 200 г;
- длинные застолья с активной частью (свадьбы) – в пределах 1 200–1 500 г.

Порции блюд на 1 человека для продолжительных банкетов (в г):

- холодные закуски – 350–400;
- салаты – 200–250;
- горячие закуски – 100;
- основные блюда – 400;
- фрукты и десерт – по 150–200

Норма калорий в день для мужчин и женщин

Согласно методическим рекомендациям федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, физиологические потребности в энергии для взрослых в сутки:

- от **2150 до 3800** ккал для мужчин;
- от **1700 до 3000** ккал для женщин.

Коэффициент физической активности. Это показатель того, насколько человек физически активен:

1,4 — сидячий образ жизни (женщины и мужчины, работающие там, где не требуются физические усилия);

1,6 — низкая физическая активность (женщины и мужчины, занятые легким физическим трудом — водители, швеи, врачи, продавцы);

1,9 — средняя активность (женщины и мужчины, работники средней тяжести труда — садовники, буровики, станочники);

2,2 — очень высокая физическая активность (мужчины и женщины на позициях строительных рабочих, грузчиков, работников лесного, сельского хозяйства);

2,5 — очень тяжелый физический труд (мужчины — шахтеры, бетонщики, каменщики, спортсмены в тренировочный период).

Формула Харриса — Бенедикта

Формула для мужчин: $BMR = 66,47 + (13,75 \times \text{вес в кг}) + (5,003 \times \text{рост в см}) - (6,755 \times \text{возраст в годах})$

Формула для женщин: $BMR = 655,1 + (9,563 \times \text{вес в кг}) + (1,85 \times \text{рост в см}) - (4,676 \times \text{возраст в годах})$

Формула Миффлина — Сан-Жеора

Формула для мужчин: $10 \times \text{вес (кг)} + 6,25 \times \text{рост (см)} - 5 \times \text{возраст (в годах)} + 5$

Формула для женщин: $10 \times \text{вес (кг)} + 6,25 \times \text{рост (см)} - 5 \times \text{возраст (в годах)} - 161$

Чтобы подсчитать свою норму, нужно получившееся число умножить на коэффициент физической активности.

Шпаргалочка

ЛОЖКА СТОЛОВАЯ (г)	СТАКАН ГРАНЕНЫЙ (г)
МУКА 25	МУКА 130
КРУПА МАННАЯ 25	КРУПА МАННАЯ 160
ОВСЯНЫЕ ХЛОПЬЯ 12	ОВСЯНЫЕ ХЛОПЬЯ 70
САХАР 25	САХАР 160
МЕД 30	МОЛОКО 200
МОЛОКО 18	СОЛЬ 220
КРАХМАЛ 30	ГОРОХ 185
УКСУС 15	КЛЮКВА 115
СОЛЬ 30	ЧЕРНИКА 180
СОКИ 18	СОКИ 200
ТОМАТ. ПЮРЕ 20	СМОРОДИНА 125
МАСЛО РАСТИТ. 17	ВИШНЯ 130
МОЛОКО СГУЩ. 30	СМЕТАНА 200
СОДА 25	ИЗЮМ 152



МАССА В ЛОЖКЕ—«С ВЕРХОМ»
МАССА В СТАКАНЕ—ДО КРОМКИ ВЕРХНЕЙ

Пропорции сухих дрожжей по отношению к свежим 1:3

«Не все полезно, что в рот полезло»

Блины – традиционный русский продукт, который может быть обогащён различными витаминами и минералами в зависимости от состава. Например, если в тесто включить цельнозерновую муку, они станут источником витамина Е, магния и клетчатки. При добавлении яиц и молока, кулинарное изделие будет содержать кальций, необходимый для крепости костей, а также витамины группы В, поддерживающие нервную систему.

Блины: химический состав на 100 грамм



Белок	5.2 г
Жир	2.5 г
Углеводы	36.7 г
Вода	53 г
Зола	2.6 г
<u>Калорийность</u>	194 ккал

ТАБЛИЦА ВРЕДНЫХ ПИЩЕВЫХ ДОБАВОК

Очень опасные	Е 123, Е 510, Е 513, Е 527
Опасные	Е 102, Е 110, Е 120, Е 124, Е 127, Е 129, Е 155, Е 180, Е 201, Е 220, Е 222, Е 223, Е 224, Е 228, Е 233, Е 242, Е 400, Е 401, Е 402, Е 403, Е 404, Е 405, Е 501, Е 502, Е 503, Е 620, Е 636, Е 637
Канцерогенные	Е 131, Е 142, Е 153, Е 210, Е 212, Е 213, Е 214, Е 215, Е 216, Е 219, Е 230, Е 240, Е 249, Е 280, Е 281, Е 282, Е 283, Е 310, Е 354
Расстройство желудка	Е 338, Е 339, Е 340, Е 341, Е 343, Е 450, Е 461, Е 462, Е 463, Е 465, Е 466
Кожные заболевания	Е 151, Е 150, Е 231, Е 232, Е 239, Е 311, Е 312, Е 320, Е 907, Е 951, Е 1105
Расстройство кишечника	Е 154, Е 626, Е 627, Е 628, Е 629, Е 630, Е 631, Е 632, Е 633, Е 634, Е 635
Давление	Е 154, Е 250, Е 252
Опасные для детей	Е 270
Запрещенные	Е 103, Е 105, Е 111, Е 121, Е 123, Е 125, Е 126, Е 130, Е 152, Е 211, Е 952
Подозрительные	Е 104, Е 122, Е 111, Е 171, Е 173, Е 241, Е 477

Блинчики на молоке от О.Карапацян

Ингредиенты:

- молоко — 1 л
- мука — 400 г
- яйца куриные — 3 шт.
- сахар — 30 г
- соль — 8 г
- растительное масло — 15 г

Способ приготовления:

1. Яйца взбить венчиком с сахаром и солью.
2. Добавить 500 мл молока и муку. Взбить венчиком еще раз до однородности.
3. Влить постепенно оставшееся молоко и взбить венчиком еще раз, чтобы не было комочков.
4. Жарить на разогретой сковороде, которую предварительно смазываем растительным маслом.
5. Укладываем стопочкой и подаем.



Приятного аппетита!