

Государственное профессиональное образовательное учреждение  
«Анжеро-Судженский политехнический колледж»

**МЕТОДИЧЕСКАЯ РАЗРАБОТКА ВОСПИТАТЕЛЬНОГО МЕРОПРИЯТИЯ  
«МАСЛЕНИЦА ХОРОША - ШИРОКА ЕЁ ДУША!»**

**Автор:** Бурлаченко Ю.И., преподаватель математики

Трудовое воспитание и профессиональное самоопределение

Россия, Анжеро-Судженск 2023

РАССМОТРЕНА  
на заседании МК профессий 23.01.17, 15.01.05 ,  
43.01.09, 21.01.15  
Протокол № \_\_\_\_\_ от «\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 2022 г.  
Председатель МК  
\_\_\_\_\_/ Ю.И. Бурлаченко

СОГЛАСОВАНА  
Зам. директора по УР  
\_\_\_\_\_Н.В. Михеева  
«\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 2022 г.

Разработчики:  
Бурлаченко Ю.И., преподаватель математики

Рецензенты: Голдаева Л.И., главный технолог МБУ «Комбинат детского питания»

**Аннотация:** Методическая разработка регламентирует форму и процедуру проведения воспитательного мероприятия на тему: «Масленица хороша – широка её душа!». Мероприятие носит ярко выраженную профессиональную направленность и может быть рекомендовано как для старших школьников, в качестве профориентационного занятия, так и для студентов 1-2 курса, обучающихся по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, как воспитательное мероприятие, направленное на формирование интереса у студентов к будущей профессии.

## **Пояснительная записка**

**Тематическое направление:** Трудовое воспитание и профессиональное самоопределение

### **Тема воспитательного мероприятия и обоснование ее выбора (актуальность):**

Сегодня как никогда в современном мире возрастает значимость осознанного профессионального самоопределения для молодого поколения. Задача трудового воспитания состоит не только в том, чтобы сформировать у обучающихся трудовые умения и навыки, но и способствовать приобретению навыков самоанализа собственной деятельности, осмысление взаимодействия в коллективе, осознание значимости своей роли в этом процессе.

**Целевая аудитория воспитательного мероприятия:** мероприятие носит ярко выраженную профессиональную направленность и может быть рекомендовано как для старших школьников, в качестве профориентационного занятия, так и для студентов 1-2 курса, обучающихся по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

**Роль и место воспитательного мероприятия в системе работы классного руководителя, (связь с другими мероприятиями, преемственность):** воспитательное мероприятия по трудовому воспитанию и профессиональному самоопределению занимает особое место в системе работы классного руководителя, предполагает сотрудничество с социальными партнерами. Умело организованная в образовательном учреждении воспитательная работа формирует и развивает личность обучающегося, повышает мотивацию обучения общеобразовательных и общепрофессиональных дисциплин, развивает самостоятельность и предоставляет возможность в самореализации личности.

### **Цель, задачи и планируемые результаты воспитательного мероприятия:**

Цель данной работы – вовлечение обучающихся в активную профессиональную деятельность по изучению технологии приготовления кулинарных изделий (блинов) и возможность обобщения и систематизации знаний об истории и традициях древнего славянского праздника Масленица.

#### **Задачи:**

- ознакомление обучающихся с технологией приготовления блинов;
- популяризация знаний о традициях празднования Масленицы;
- развитие познавательной активности обучающихся;
- развитие коммуникативных навыков, умение работать в группе (команде).

### **Форма проведения воспитательного мероприятия и обоснование ее выбора:**

Мероприятие проводится в рамках внеурочной деятельности. Это позволяет рационально использовать время при организации учебно-воспитательного процесса. Выбранная нами форма организации воспитательного мероприятия – мастер-класс, с элементами викторины, позволяет реализовать образовательные задачи. Собранные внутри мастер-класса разнообразные виды деятельности делают его интересным и актуальным для всех участников воспитательного процесса, способствуют формированию у обучающихся более глубоких профессиональных знаний. В данной методической разработке воспитательного мероприятия большое внимание уделено междисциплинарным связям. При выполнении заданий викторины обучающимся придется использовать знания, полученные на занятиях математики, истории, литературы.

### **Педагогическая технология/методы/приемы, используемые для достижения планируемых результатов**

В данной методической разработке использованы следующие педагогические технологии:

Демонстрация трудовых приемов.

Игровая технология.

ИКТ-технология.

Практическая работа: самостоятельная работа в малых группах.

**Длительность мероприятия** – 60 мин.

**Привлеченные специалисты** – главный технолог комбината детского питания Л.И. Голдаева

**Преподаватели:** истории, литературы, математики, мастера производственного обучения по профессии «Повар, кондитер».

### **Ресурсы, необходимые для подготовки и проведения мероприятия**

#### **Кадровые:**

Специалист комбината детского питания

Преподаватели: истории, литературы, математики, мастера производственного обучения.

#### **Методические**

Технологическая карта для приготовления блинов.

Презентационный материал

#### **Материально-технические**

Ноутбук.

Проектор.

Оборудование (индукционные плиты, блендер, гастроемкости)

## **Рекомендации по использованию методической разработки в практике работы классных руководителей**

Методическая разработка описывает методику проведения мастер-класса, с элементами викторины на тему: «Масленица хороша – широка её душа!». Данное воспитательное мероприятие дает возможность студентам, на примере, праздника Масленицы, почувствовать себя частью великого целого – своего народа, своей страны, сформировать навыки приготовления русских блинов, а также вспомнить и обобщить знания о традициях празднования масленицы. Мероприятие носит ярко выраженную профессиональную направленность и может быть рекомендовано как для старших школьников, в качестве профориентационного занятия, так и для студентов 1-2 курса, обучающихся по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, как воспитательное мероприятие, направленное на формирование интереса у студентов к будущей профессии.

## Основная часть

Этапы воспитательного мероприятия	Деятельность преподавателя, ее содержание, формы и методы	Деятельность обучающихся, ее содержание, формы и методы	УМО/МТО
<p><b>2.1 Описание подготовки воспитательного мероприятия</b></p>	<p><b>В рамках подготовительного этапа необходимо:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Доставить пригласительные социальным партнерам».</li> <li>- Совместно с волонтерами подготовить оборудование.</li> <li>- Подготовить аудиторию к проведению мастер-класса</li> </ul>		
<p><b>2.2 Дидактическая карта мероприятия</b></p>	<p><b>Ведущий преподаватель:</b>          Проходи, честной народ,          Интересное, вас ждет!          Проходите, торопитесь,          Наши милые друзья,          Отдыхайте, веселитесь.          Здесь скучать никак нельзя!  <b>Добрый день, дорогие друзья!</b>          Сегодня мы с вами вспомним о традициях русского народа, связанных с проходами зимы и встречей весны!          Кажется, совсем недавно мы встречали Новый год, радовались Рождественским праздникам и русской зиме!          Но вот появилось солнце, яркое, веселое и мы поняли, что за окном - Весна. А весну – дорогую гостью, надо встречать!!! Ребята, какой главный праздник весны вы знаете?</p>	<p>Слушают, анализируют информацию, отвечают на поставленный вопрос</p>	<p>Презентация</p>
	<p><b>Ведущий преподаватель:</b>          Праздник Масленица пришел к нам от древних славян и сохранился после принятия христианства.          Это весёлый, разгульный и поистине всеобщий праздник. По красоте, поэтичности, традициям и озорству ему нет равных.          А еще - Масленица самый «кулинарный» праздник из всех русских праздников!</p>	<p>Слушают, анализируют информацию, отвечают на поставленный вопрос</p>	<p>Презентация</p>

	Как вы думаете, что является символом Масленицы!		
	<p><b>Ведущий преподаватель:</b>  Действительно, основным угощением и символом Масленицы являются блины.  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.  Ребята, рецептами блинов с вами сегодня поделится наш педагог, мастер производственного обучения.  Но для начала, предлагаю Вам разбиться на две команды и занять место за рабочими столами. Итак, у нас - две команды! Встречайте - команда гр.№__ - Веснушки, и команда гр.№__ - Лакомки.  В каждой команде у вас по 6 участников. Трое из вас будут печь блины, трое оформят блинный торт! И все вместе примете участие в викторине!  Болельщики команд также принимаете участие в викторине, зарабатываете призы в пользу своей команды.</p>	Слушают, анализируют информацию, занимают место за рабочими столами.	Презентация
	<p><b>Мастер производственного обучения:</b>  Добрый день, ребята. Сегодня я познакомлю вас с технологией приготовления блинов. И мы вместе с Вами приготовим тесто для блинчиков. Основные ингредиенты, которые мы используем для приготовления теста: яйцо, сахар, соль, молоко (вода), шпик (или кулинарный жир, или масло растительное), мука пшеничная.  Технологическую карту приготовления блинов вы видите на слайде. А теперь, поделюсь с Вами секретами приготовления теста. Я вам демонстрирую трудовые приемы, вы их выполняете вместе со мной. Для начала, вспомним правила техники безопасности. (<i>Мастер производственного обучения задает вопросы</i>). Ну а теперь, приступим.</p>	Слушают, анализируют информацию, смотрят, повторяют трудовые приемы, готовят тесто для пшеничных блинов, выпекают блины, оформляют, готовят к подаче блинный торт.	Презентация Технологическое оборудование

	<p>Во – первых, отделить желтки, и смешать их с сахаром и солью. Во – вторых, добавить к желткам часть молока (или воды), взбить. Далее, постепенно добавляем муку и тщательно перемешиваем, получается густое тесто. Затем, добавляем оставшуюся часть молока, и перемешиваем.</p> <p>Затем взбиваем белки до мягких пиков. Аккуратно, ввести белки в тесто, размешивая круговыми движениями «снизу-вверх». Тесто готово. Далее, сковороду разогреть и смазать растительным маслом. Налить на сковороду порцию теста (примерно половину половника). Жарить блинчик на среднем огне примерно 1-2 минуты с одной стороны. Затем блин перевернуть и жарить еще 1-1,5 минуты с другой стороны. (Контролируйте время жарки, проверяя румяность блинчика.)</p> <p>Каждый блин смазывать сливочным маслом.</p> <p>Вкусные нежные блинчики готовы.</p> <p>Подавать их можно с разными топингами: медом, сиропами, вареньем, сметаной, сгущенкой. Для более сытного варианта можно использовать начинку — сладкую или соленую. Способы оформления блинов вы можете увидеть на слайде.</p> <p>Ну что ребята, мы ждем румяных и аппетитных блинов, можете приступить к их приготовлению!</p> <p>А слово предоставляется преподавателю истории.</p>		
	<p><b>Преподаватель истории:</b></p> <p>Масленица – старинный славянский праздник, который был почти забыт в советское время. В глубокой древности Масленица знаменовала окончание зимы и начало весны, а после принятия христианства этот праздник связали с началом Великого поста.</p> <p>В настоящее время в нашей стране снова активно празднуется Масленица. Насколько хорошо вы знакомы с традициями и атрибутами этого праздника, покажет занимательная викторина. (Вопросы викторины представлены в приложении 1.)</p>	<p>В процессе выпекания блинов отвечают на вопросы викторины по традициям празднования масленицы</p>	<p>Презентация</p>
	<p><b>Ведущий преподаватель:</b></p> <p>Ребята, а еще Празднование Масленицы отражено в устном народном</p>	<p>Слушают</p>	<p>Презентация</p>

	творчестве и шедеврах русской классической литературы! Слово предоставляется преподавателю литературы.		
	<b>Преподаватель литературы:</b> Масленица нашла довольно широкое воплощение в русской литературе. Многие писатели, так или иначе, прибегали к изображению Масленицы в своих произведениях. Давайте вспомним, в каких произведениях упоминается масленица. Прошу Вас ответить на вопросы викторины (приложение 2).	В процессе выпекания блинов, оформления блинного торта отвечают на вопросы викторины	Презентация
	<b>Ведущий преподаватель:</b> В академическом «Словаре современного русского литературного языка» слово «обряд» объясняется так: «Порядок, чин, по которому совершается что-либо; действия, связанные с выполнением каких-либо предписаний», то есть все выполняется строго по определенным правилам. А какая из наук самая строгая, точная? Правильно, математика, и слово предоставляется преподавателю математики.	Слушают, отвечают на вопрос.	Презентация
	<b>Преподаватель математики:</b> Совершенно верно, математика самая строгая и точная наука. В кулинарии, без математики не обойтись. А как, вы умеете считать сейчас проверим. Прошу Вас ответить на вопросы викторины (приложение 3).	В процессе выпекания блинов, оформления блинного торта отвечают на вопросы викторины	
<b>2.3. Подведение итогов</b>	Давайте посмотрим, какие блины получились у наших команд, какие блинные торты они оформили! Но оценить их по достоинству смогут наши гости, слово предоставляется нашему социальному партнеру, главному технологу комбината детского питания. Как вы думаете, какая команда справилась с заданием лучше?! А теперь, давайте подведем итоги викторины. Какая же команда дала больше правильных ответов. Ну что друзья, давайте подведем итог нашего небольшого состязания – лучшей оказалась команда-_____. Грамота за 1 место вручается команде - _____, совсем немного им	Слушают, анализирую информацию, дегустируют.	Презентация

	<p>уступает команда _____! (Сегодня победила дружба!). Друзья, поделитесь своим настроением, вам понравилась наша Масленица?! А чем?! Какая масленица без угощений! Команды, приглашайте гостей и участников на дегустацию! Ребята, на этом наш праздник подошел к концу, спасибо вам за участие! Всем Весны, солнечной и позитивной!</p>		
--	---	--	--

**В какой день Масленица праздновалась в дохристианские времена?**

А) в последний день зимы

Б) первый день весны

**В) в день весеннего равноденствия**

Г) день зимнего солнцестояния

**2. Что символизируют, блины, которые пекутся на Масленицу?**

А) круг жизни

**Б) весеннее солнце**

В) полную луну

Г) человеческое лицо

**3. Какой зарубежный праздник, является аналогом нашей Масленицы?**

А) национальный день Каталонии

**Б) Бразильский карнавал**

В) китайский праздник драконьих лодок

Г) американский день Благодарения

**4. Дата проведения Масленицы меняется каждый год и зависит от другого праздника. Что это за праздник?**

А) новый год

Б) Рождество

В) Крещение

**Г) Пасха**

**5. Петр 1 любил с размахом праздновать Масленицу. Какая масленичная забава была любимым развлечением?**

**А) фейерверк**

Б) катание с ледяных горок

В) маскарад

Г) бой подушками

**6. Какая масленичная забава требует физической подготовки, ловкости и выносливости?**

А) хоровод

Б) сжигания чучела

**В) залезания на столб**

Г) поедания блином

**7. В течение масленичной недели некоторые родственники по традиции должны приглашать друг друга на блины. Какие это родственники?**

А) брат и сестра

**Б) теща и зять**

В) бабушка и внучка

Г) дядя и племянник

**8. Почему масленичную неделю ещё называют сырной?**

А) потому что едят сырую пищу

Б) потому что едят много сыра

В) в это время тает снег и на улице становится сыро

**Г) в старину словом "сыр" называли различные молочные продукты**

**9. Почему масленичную неделю ещё называют мясопустной?**

А) потому что едят мясо с капустой

Б) потому что едят много мяса

**В) отказываются от мяса в пользу молочных продуктов**

Г) отказываются от блюд, которые не содержат мяса

**10. Одним из любимых развлечений детей на Масленицу всегда было катание с ледяной горки. В старину, если не было санок, для катания использовали предмет домашнего обихода. Что это был за предмет?**

**А) корыто для стирки**

Б) дверца от печки

В) коромысло

Г) большой сундук

**11. Как поступали с пеплом от сожжённого масленичного чучела?**

А) развеивали по ветру

Б) выбрасывали в реку

**В) рассыпали по полю в качестве удобрения**

Г) забирали домой

**12. Назовите традиционный атрибут женской одежды при праздновании Масленицы.**

А) цветастый платок

Б) высокий кокошник

В) вязаная муфта

**Г) красный сарафан**

**13. В старину одним из развлечений на Масленицу был кулачный бой, в котором могли принимать участие несколько десятков человек, при этом бойцы разделялись на две группы и пытались оттолкнуть друг друга. Как назывался такой бой?**

А) царь горы

**Б) стенка на стенку**

В) куча-мала

Г) один на один

**14. Завершение весёлой масленичной недели огорчало народ, поэтому в первые дни Великого поста иногда пекли постные хлебцы и поминали ими Масленицу. Как назывались эти поминки?**

А) проводы

**Б) тужилки**

В) плакалки

Г) маслѐнки

**15. С какого дня начинается Широкая Масленица?**

А) Среда

**Б) Четверг**

В) Пятница

Г) Суббота

**16. Сколько дней длится Великий пост?**

А) 48

**Б) 40**

В) 43

Г) 45

**17. Как на Руси называли блины, в которые запечены какие-либо продукты?**

а) Блины с приплодом;

**б) Блины с припѐком;**

в) Блины с подоплёкой;

г) Блины с присказкой.

**18. Из какой муки в старину пеклись традиционные русские блины?**

а) Из пшеничной;

б) Из ржаной;

**в) Из гречишной;**

г) Из рисовой.

**19. Масленица на Руси длится неделю. Укажите день, характеризующий встречу**

Масленицы:

***а) понедельник***

б) вторник

в) среда

г) суббота

**20. Масленица обозначается в церковном календаре:**

а) Страстная седмица

***б) Сырная седмица***

в) Светлая седмица

г) разорительница

*Масленица в русской литературе*

1. Сколько блинов, свернутых вместе, отправлял в рот Чичиков в гостях у помещицы Коробочки в «Мертвых душах»?
  - а) три
  - б) четыре
  - в) пять
2. К какому древнерусскому слову восходит слово «блин»?
  - а) Длинъ
  - б) Глинъ
  - в) Млинъ
3. Как называется рассказ знаменитого русского писателя А.П. Чехова, в котором иностранец, пребывающий в России, удивляется огромным порциям блинов, поедаемых русскими?
  - а) «Наивный немец»
  - б) «Глупый француз»
  - в) «Станный англичанин»
4. Прослушайте отрывок из произведения. Назовите автора и название произведения. (Александр Сергеевич Пушкин «Евгений Онегин»)

Они хранили в жизни мирной  
Привычки милой старины;  
У них на Масленице жирной  
Водились русские блины.
5. Как заканчивается поговорка: “Первый блин ...”?
  - а) самый вкусный
  - б) комом
  - в) теще
6. Прослушайте отрывок из произведения И. Бунина: «...В трактире Егорова в Охотном Ряду было полно лохматыми, толсто одетыми извозчиками,

резавшими стопки блинов, залитых сверх меры маслом и сметаной, было парно, как в бане. В верхних комнатах, тоже очень теплых, с низкими потолками, старозаветные купцы запивали огненные блины с зернистой икрой замороженным шампанским». Назовите название произведения. (*«Чистый понедельник»*).

**7. Кто является автором этих строк:**

«Посреди небесных тел  
Лик луны туманный:  
Как он кругл и как он бел,  
Точно блин со сметаной.  
Каждую ночь она в лучах  
Путь проходит млечный:  
Видно, там, на небесах  
Масленица вечно!»

*(М. Ю. Лермонтов)*

**8. Кто написал эти строки:**

«Не торговал мой дед блинами,  
Не ваксил царских сапогов,  
Не пел с придворными дьячками,  
В князя не прыгал из хохлов»

- а) А. Грибоедов
- б) А. Пушкин**
- в) М. Лермонтов

**9. В каком произведении описана сцена празднования масленицы**

- а) «Снегурочка», А.Н. Островского**
- б) «Ванька», А.П. Чехова
- в) «Двенадцать месяцев», С. Маршак

**10. В какой сказке злая мачеха напекла блины на несостоявшиеся поминки своей падчерице?**

а) «12 месяцев»

б) «Золушка»

в) *«Морозко»*

1. Сколько дней в масленичной неделе? (*Семь*)
2. Что на Руси раньше называли «Ломаными числами»? (*Дробь*)
3. Чему равна половина, половины блина? (*1/4*)
4. Что означает слово процент? (*0,01*)

**5. Решите задачу:**

На масленицу напекли блинов, 18% из них были с красной икрой, 40% со сметаной. И ещё 21 блин был с мясом. Сколько всего блинов напекли на Масленицу? (*50*)

**6. Решите задачу:**

Для того, чтобы испечь блины нужно взять 320 грамм муки, сахара в 16 раз меньше, чем муки, а соли на 13 грамм меньше, чем сахара, масла 25 грамм. Сколько граммов ингредиентов, нужно, чтобы испечь блины? (*372 г*)

**7. Решите задачу:**

На тарелке было 12 блинов. Пока внучка съедает 3 блина, бабушка успевает испечь только 2. Сколько блинов съела внучка, если на тарелке осталось 7 блинов? (*15*)

8. Блин, вошедший в книгу Рекордов Гиннеса весил 300 кг. Какое количество людей попробовала этот блин, если вес 1 порции составил 30 грамм. (*10000*)

*Приложение*  
*Фото мероприятия*



ГПОУ «Анжеро-Судженский политехнический колледж»

МЕТОДИЧЕСКАЯ РАЗРАБОТКА  
ВОСПИТАТЕЛЬНОГО МЕРОПРИЯТИЯ

«МАСЛЕНИЦА ХОРОША - ШИРОКА ЕЁ ДУША!»



**Автор:** Бурлаченко Ю.И., преподаватель математики

**Номинация конкурса:**

Трудовое воспитание и профессиональное  
самоопределение



## Цель воспитательного мероприятия:

Вовлечение обучающихся в активную профессиональную деятельность по изучению технологии приготовления кулинарных изделий (блинов) и возможность обобщения и систематизации знаний об истории и традициях древнего славянского праздника Масленица.

## Задачи:

- ознакомление обучающихся с технологией приготовления блинов;
- популяризация знаний о традициях празднования Масленицы;
- развитие познавательной активности обучающихся;
- развитие коммуникативных навыков, умение работать в группе (команде).

## Форма проведения:

Мастер-класс, с элементами викторины

## Педагогическая технология/методы/приемы, используемые для достижения планируемых результатов

Игровая технология

Демонстрация трудовых приемов

ИКТ-технология

Практическая работа

**Длительность мероприятия** – 60 мин.

**Привлеченные специалисты** – главный технолог комбината детского питания

**Преподаватели:** истории, литературы, математики, мастера производственного обучения по профессии «Повар, кондитер».

## Мастер – класс «Приготовление блинчиков»





*Масленица:  
история и традиции*

*Масленица в  
русской литературе*

*Математика и кулинария*

**Викторина**

**1. В какой день Масленица праздновалась в дохристианские времена?**

А) в последний день зимы

Б) первый день весны

**В) в день весеннего равноденствия**

Г) день зимнего солнцестояния

**2. Петр 1 любил с размахом праздновать Масленицу. Какая масленичная забава была любимым развлечением?**

**А) фейерверк**

Б) катание с ледяных горок

В) маскарад

Г) бой подушками

**3. Назовите традиционный атрибут женской одежды при праздновании Масленицы.**

А) цветастый платок

Б) высокий кокошник

В) вязаная муфта

**Г) красный сарафан**

1. Сколько блинов, свернутых вместе, отправлял в рот Чичиков в гостях у помещицы Коробочки в «Мертвых душах»?

**а) три**

б) четыре

в) пять

2. К какому древнерусскому слову восходит слово «блин»?

а) Длинъ

б) Глинъ

**в) Млинъ**

3. Как называется рассказ знаменитого русского писателя А.П. Чехова, в котором иностранец, пребывающий в России, удивляется огромным порциям блинов, поедаемых русскими?

а) «Наивный немец»

**б) «Глупый француз»**

в) «Странный англичанин»

4. Прослушайте отрывок из произведения. Назовите автора и название произведения. (*Александр Сергеевич Пушкин «Евгений Онегин»*)

Они хранили в жизни мирной  
Привычки милой старины;  
У них на Масленице жирной  
Водились русские блины.

1. Сколько дней в масленичной неделе? **(Семь)**

2. Чему равна половина, половины блина? **(1/4)**

**3. Решите задачу:**

На тарелке было 12 блинов. Пока внучка съедает 3 блина, бабушка успевает испечь только 2. Сколько блинов съела внучка, если на тарелке осталось 7 блинов? **(15)**





ГПОУ «Анжеро-Судженский политехнический колледж»

## МЕТОДИЧЕСКАЯ РАЗРАБОТКА ВОСПИТАТЕЛЬНОГО МЕРОПРИЯТИЯ

### «МАСЛЕНИЦА ХОРОША - ШИРОКА ЕЁ ДУША!»

**Автор:** Бурлаченко Ю.И., преподаватель математики

**Номинация конкурса:**

Трудовое воспитание и профессиональное  
самоопределение

