

МКОУ «Баршамайская СОШ им. Качмасова А.Р.»

Классный час
на тему:
Урок мужества
(посвященный выводу советских войск из Афганистана)

Подготовила классный руководитель 7 класса:
Махмудова Х.М-Э.



Люлия Верной

ВрМО директорки школы

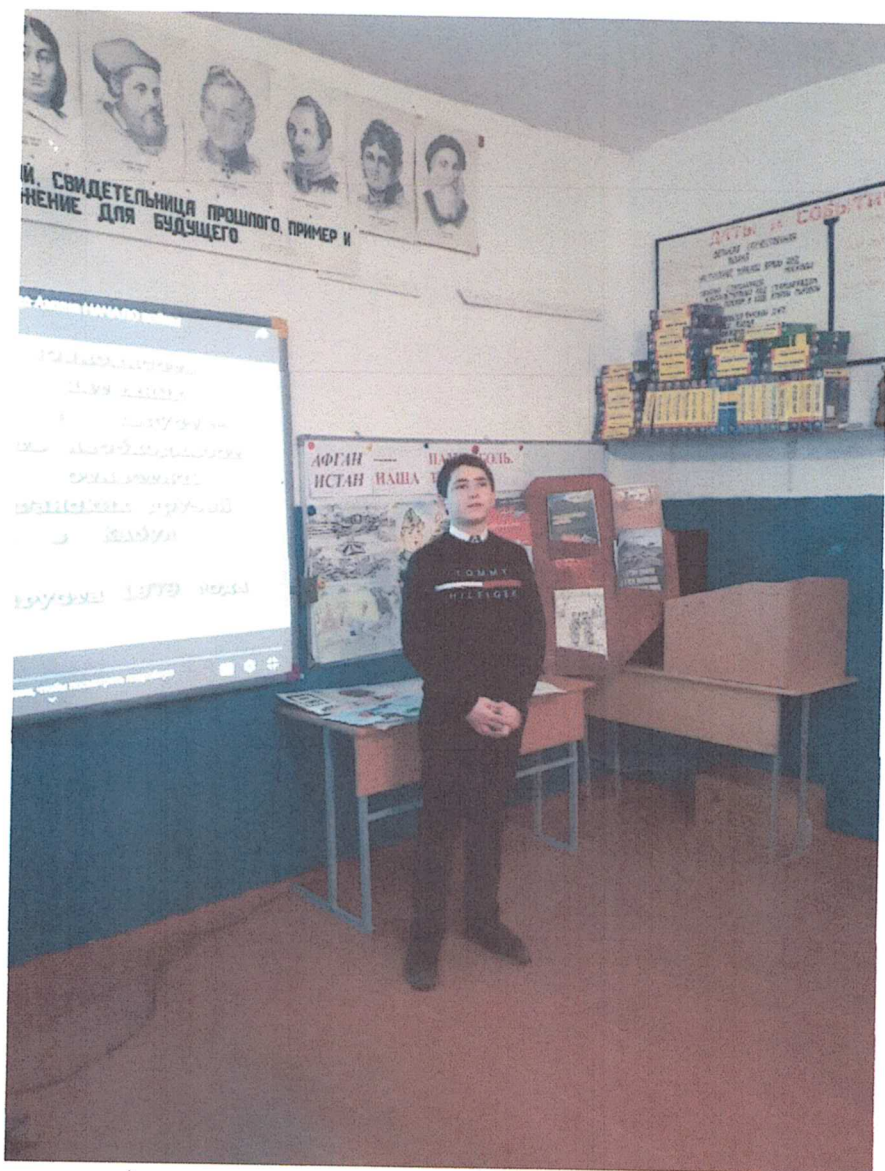
Д. М. Абакарова

2019г.

Прёт десант. Не до гуманных чувств!
Хочешь жить и переходишь грани..
Слава тебе, армия! Сыны
Доблести и чести, вы сражались,
Чтоб вернуться наконец с войны-
Досыта до слёз навоевались!

На горных заставах, в воздухе и на земле, в Герате и Кандагаре, Кундузе и Желалалабаде выполняли свой воинский долг наши соотечественники. Это они попадали в засады и заживо горели в БТРах. Это они глотали пыль дорог под перекрестным огнём пулемётов, это они, рискуя собственной жизнью, вытаскивали с поля боя раненых, это они, оставаясь один на один с врагами, прикрывали отход своих боевых товарищей.

Выжженная докрасна афганская земля, хмурые горы и глухие дувалы вошли в их души и до сих пор тревожат их по ночам.



А во сне я опять в Кабуле,
Где убитой лежит тишина,

Прости меня, мой старый друг,
Всё, знаешь как-то недосуг,
И не ложатся строчки на бумагу.
Не поднимается рука
Писать о том, что жив пока,
Что награждён медалью «За отвагу».
Ведь не напишешь в том письме,
Что рядом здесь гуляет смерть-
В разрыве мин и грохоте гранаты.
Как надоело, наконец,
Песок глотая и свинец,
На мир смотреть сквозь прорезь автомата.
Вперёд!...

А где-то рядом хрипло лает пулемёт
И закат багровый.
Вперёд!...

И поднимается в атаку первый взвод,
Мой взвод стрелковый.
Прости меня, что не пишу,
Чем я живу и чем дышу,
Что понял и чего не понимаю.
Не напишу, что у людей,
Как в стае белых лебедей,
Есть кто-то впереди и кто-то с краю.
Не напишу, что страшен мрак.
Когда ты знаешь - рядом враг.
И кто-то должен, жертвуя собою,
Шагнуть навстречу мгле, -
Ведь на войне, как на войне –
Не спрячешься за бронью и бронёю.
Ушли в разведку пять парней,
Ушли и скрылись среди камней –
Обычная разведка и не боле.
Контрольный час минул в ночи,
А наша рация молчит,
Молчит, как онемевшая от боли.
Тянулась ночь длинною в год,
Их обнаружил вертолёт
За перевалом у скалистой ниши.
Больнее раны ножевой –
А может кто-нибудь живой?
Об этом не расскажешь, не напишешь...
Палящий зной над головой,
Ах, как мне хочется домой,
В берёзовую рощу окунуться.

Товарищ по Афганистану?
Нам довелось бывать в боях,
Где с днём грядущим – день вчерашний,
Где с тенью свет, с отвагой страх
Схлестнулись в схватке рукопашной.
Мы были там за кромкой гор,
Где фронт без тыла и без флангов
Где пулемётный разговор
Был откровением Саланга.
Ты помнишь белый лик вершин,
Жару зимой и холод летом,
Костры пылающих машин,

Тугую сталь бронежилета.
Как всё делили пополам
Спокойно, по-мужски, по-братски.
И как афганским пацанам
Мы отдавали хлеб солдатский.
Мы были молоды тогда,
Но в этой беспощадной драке
Пришлось взрослеть не по годам,
А по мгновениям атаки.
И до последних наших дней
Нам уготовано судьбою
Жить за себя и тех парней
Что не вернулись из боя.
Но отчего, скажи солдат,
Чужая боль тревожит рану?
Как ты живёшь, мой друг и брат,
Товарищ по Афганистану?

Борис Колпаков

Песня «На могилу к воину» Ильин Н.В.

Прошло уже немало лет, как наши воины покинули землю Афганистана, но разве можно забыть о ней, о тех, кто в минуты смертельной опасности был рядом с тобой, с кем ты делил радость и печаль, кто не единожды выручал тебя из беды? Этот день навсегда останется в памяти, потому что он стал днём, когда кончился счёт потерям наших солдат, тревожным ожиданиям матерей, жён.

Мы уходим домой.

Вот и всё... Мы сегодня уходим домой,
В край снегов, край рябин и стремительных сосен.
Здесь, в афганских горах, каждый камень чужой,
Пусть останется всё за далёкой межой,
За собой мы не знаем вины и прощенья не просим.
Всё пройдёт, всё уйдёт, только боль остаётся.



Помни нас, Россия,
В декабрьскую стужу,
Перед тем,
Как сойдёшься за праздничный стол.
Вспомни тех,
Кто присяги тебе
Не нарушил,
Кто берёт тебя вечно
И в вечность ушёл.

Помяни нас, засыпанных
Пеплом и пылью,
Пулемётами врезанных
В скальную твердь,
Запиши нас в историю
Горестной былью
И рубцом материнское
Сердце отметь.

Помяни нас, Россия,
И злых, и усталых,
Одуревших от зноя,
Без сна, без воды,
Отмеряющих жизнь

План конспект урока технологии

На тему:

«Кулинария».

Учитель: Махмудова Х.М-Э.

*Люсия Верной
ВрМО директорной школы*



Д. М. Абонсаровой

ПЛАН-КОНСПЕКТ ОТКРЫТОГО УРОКА ПО ТЕХНОЛОГИИ ДЛЯ УЧАЩИХСЯ 7 –ГО КЛАССА ПО РАЗДЕЛУ «КУЛИНАРИЯ». ТЕМА: МЯСО И МЯСНЫЕ ПРОДУКТЫ.

Цели урока:

Обучающие:

Познакомить со значением мясных блюд в питании, видами мясного сырья, его пищевой ценностью, способами определения качества мяса, санитарными условиями первичной обработки мяса, этапами первичной обработки мяса, термическим состоянием мяса.

Воспитывающие:

Создать условия для расширения знаний учащихся о русской кулинарной культуре, формирования умений и навыков разнообразить меню блюдами русской кухни.

Развивающие:

Развивать интерес к кулинарии как науке, предмету технологии, развивать различные виды мышления учеников, активизировать их познавательную деятельность.

Тип урока: комбинированный, (УИНЗ + УПЗЗ)

Вид урока: лабораторный.

Методы: беседа, наглядно-демонстрационный, стимулирования и мотивации (актуализация знаний, обращение к жизненному опыту учащихся), самостоятельная работа под руководством учителя.

Средства обучения:

Компьютер: презентация «Мясо и мясопродукты», признаки доброкачественности, первичная обработка мяса.

Материалы: перчатки, блюда, мясо, салфетки.

Наглядные пособия: инструкционные карты, учебник, образцы мяса различных видов.

Форма обучения: фронтальная, индивидуальная.

Межпредметные связи: *Изобразительное искусство:* сравнение цвета продукта.

Биология, химия: состав мяса, биологическая ценность, витамины, жиры, белки, углеводы.

Физика: состояние мяса – охлажденное, замороженное, мороженое.

ОБЖ: санитарно-гигиенические требования при работе с сырым мясом.

Список использованной литературы:

Ермакова В.И. Основы кулинарии. Учебное пособие для учащихся 8-11 классов средней школы. М.: «Просвещение», 1993.

Ковалев В.М., Могильный М.М. Русская кухня: традиции и обычаи. М.: «Советская Россия», 1992.

Технология. Учебник для учащихся 7 класса общеобразовательных учреждений. Под ред. В.Д. Симоненко. М.: «Вентана-Граф», 2010.

Ход урока.

1. **Организационный момент.**

Приветствие учащихся.

Проверка готовности к уроку.

Психологический настрой.

2. Изучение нового материала.

Сегодня на уроке, девочки, вы должны приобрести знания и умения по определению вида мяса, способами определения качества мяса, санитарными условиями при первичной обработке мяса. Эти знания необходимы каждой женщине, хозяйке, ведь почти нет такой семьи, в которой бы не готовили мясных блюд. Вы знаете, что здоровая пища – залог здоровья всей семьи, и вы, будущие хозяйки, несете ответственность за здоровье всей вашей семьи. Тема нашего урока «Мясо и мясные продукты». Запишите тему в свои тетради и слова, с которыми мы сегодня познакомимся (тема и слова словаря записаны на доске).

*Мраморность
Консистенция
Термическое состояние мяса
Технологические операции
разделка
обвалка*

Учитель: Мясо занимает одно из важных мест в нашем питании. Пищевая ценность этого полезного продукта определяется, прежде всего, тем, что оно является носителем полноценного животного белка и жира, содержит также экстрактивные вещества, которые почти не имеют питательной ценности, но служат сильными возбудителями отделения пищеварительных соков, благодаря чему способствуют лучшему усвоению пищи. Мясо, кроме того, считается одним из основных источников фосфора. Оно богато железом и микроэлементами, комплексом витаминов В(В₁, В₂, В₆ и В₁₂, В₃). (слайды №1,2) В зависимости от вида животного, мясо которого используют, различают говядину, баранину, свинину. Какие еще виды мяса вам известны?

Ответы учащихся: мясо птицы – кур, уток, гусей.

У народов Крайнего Севера - оленина, мясо тюленя

А еще верблюжатина и буйволятина, козлятина, в зависимости от места проживания людей и тех животных, которые там водятся.

Учитель обобщает: Да, верно, а еще медвежатина, зайчатина, т.е. мясо диких животных или зверина. В источниках 12-15 веков основном упоминаются два вида мяса: говядина и зверина. В то время говядиной называли любое мясо домашних животных и птиц, а «звериной» - пернатую дичь и диких животных, позднее в кулинарных книгах дичь – мясо лесных, болотных, степных птиц и некоторых диких животных – зайцев, коз, медведей, кабанов, оленей.

Наиболее употребляемые виды мяса – говядина, телятина, баранина, свинина. О них мы сегодня и поговорим. Интересно то, что и по настоящее время мясо коров и быков называют *говядиной*. Еще в старославянском языке существовало слово *говядо*, означавшее «бык», «корова», с болгарского и теперь *hovado* переводится как «скотина». Все эти виды мяса отличаются друг от друга как по вкусу, так и по цвету, запаху.

Телятина (слайд №3)

Говядина (слайд №4)

Свинина (слайд №5)

Баранина (слайд №6)

Мясо различают по термическому состоянию (слайд №7)

Учитель: чаще всего в продаже встречается остывшее мясо, охлажденное и мороженое мясо.

Учащиеся в тетрадях записывают виды мяса и перечень термического состояния (учебник стр.10-11).

Физкультминутка.

Учитель: В каком бы термическом состоянии мясо не находилось, необходимо научиться определять его доброкачественность. Несвежее мясо используемое в приготовлении блюд может привести к отравлению, и, даже со смертельным исходом. И вам, будущим хозяйкам, необходимо не только уметь определять вид мяса, но и самое главное, уметь определить доброкачественность мяса. Сейчас мы этому будем с вами учиться.

Свежесть мяса можно определить по внешнему виду, окраске, запаху, цвету, консистенции, т.е. органолептическим методом.

Учитель, надев перчатки, демонстрирует приемы определения свежести мяса: Свежее мясо плотное, эластичное, поверхность его после надавливания пальцем быстро выравнивается.

На срезе мясо имеет красноватый цвет с оттенком, характерным для соответствующего вида животного: коричнево-красный (баранина), розово-красный (свинина), нормально-красный (говядина), беловато-розовый (телятина).

На срезе мясо прилипает к пальцам.

Сок прозрачный.

На поверхности незагрязненная корочка, при ощупывании поверхности пальцы остаются сухими.

Жир – белый, кремовый или желтоватый, имеет твердую консистенцию (при надавливании не мажется, а крошится)

Несвежее мясо:

Поверхность мяса влажная, мягкая, покрыта слизью;

Сок мутный;

Консистенция мышц мягкая, дряблая, при надавливании пальцем на поверхности остается ямка;

Жир липнет, мажется;

Неприятный запах.

Когда свежесть мяса вызывает малейшее подозрение, готовить из него нельзя!

Показатели свежести мяса – слайд № 8

Учащиеся записывают в тетрадях признаки доброкачественности мяса.

3. **Лабораторная работа «Определение вида мяса, доброкачественности мяса»**

Вводный инструктаж.

Работа с пищевыми продуктами, в частности с сырым мясом требует соблюдения правил санитарии и гигиены:

1. Тщательно вымыть руки с мылом.

2. Работу с мясом выполнять в резиновых перчатках.
3. Работать с сырым мясом на разделочных досках с соответствующей маркировкой.
4. Посуда должна быть водонепроницаемой, чтобы мясной сок не впитывался в нее.
5. Во время работы с мясом не брать пальцы в рот.
6. После работы убрать мясо в чистые пакеты.
7. Снять перчатки, вымыть руки.

По представленным образцам мяса необходимо определить вид мяса, его доброкачественность. Девочки работают по бригадам с соблюдением санитарно-гигиенических требований (вымыть руки, надеть перчатки)

Текущий инструктаж.

В течение выполнения работы учитель проводит текущий инструктаж и индивидуальную работу с учащимися. Обходя рабочие места учащихся, учитель контролирует правильность приемов выполнения работы, соблюдение санитарных норм.

Заключительный инструктаж.

Бригадир делает выводы: называет вид мяса, его доброкачественность, перечисляет по каким признакам определили.

Все учащиеся оценивают правильность ответа

Учитель делает анализ выполненных работ учащихся, выставляет оценки.

Учащиеся убирают рабочие места, моют руки.

(Лабораторную работу можно выполнить во время экскурсии в школьную столовую)

4. Изучение нового материала.

Учитель: перед приготовлением любого мясного блюда необходимо провести первичную (механическую) обработку мяса, которая включает в себя несколько этапов. Мясо представляет благоприятную среду для размножения микроорганизмов, и несоблюдение необходимых санитарно-гигиенических условий первичной обработки может вызвать отравление. Поэтому давайте вместе вспомним, что необходимо сделать, прежде чем приступить к первичной обработке.

Учитель вместе с учащимися перечисляют, дополняя друг друга:

Перед приготовлением пищи обязательно надеть спецодежду.

Тщательно вымыть руки с мылом, надеть перчатки

Необходимо убедиться, что используемые мясные продукты свежие.

Применять разделочные доски с соответствующей маркировкой.

Резать мясо только очень острым ножом, чтобы уменьшить потерю мясного сока.

Не употреблять мясо, если были нарушены сроки и правила хранения

Посуда должна быть водонепроницаемой, чтобы мясной сок не впитывался в нее.

Первичная обработка мяса (слайд № 9)

Таблица 1. Механическая обработка мяса. Учебник, стр.10. (уч-ся просматривают материал по учебнику).

5.Итоги урока.

Учащиеся анализируют свою деятельность на уроке, отвечая на вопросы:
Что нового для себя узнали сегодня?

Сможете ли вы теперь самостоятельно покупать мясо? Если нет, то какие трудности возникнут перед вами?

Почему мясо считается ценным продуктом питания?

Где вы будете хранить мясо, чтобы сохранить его доброкачественность?

Почему нельзя использовать недоброкачественное мясо?

Как правильно разморозить мясо?

Обобщаются ответы учащихся на проблемные вопросы.

Выставляются оценки.

Учитель: сегодня мы расширили свои знания о мясных продуктах, научились определять вид мяса и определять свежесть мяса, пришли к выводу, что мясо необходимо в питании человека, особенно растущего организма, человека выполняющего работу с физической нагрузкой, что телятина хорошо усваивается, поэтому предпочтительна в питании, а свинина более калорийна и является тяжелым мясным продуктом.

Домашнее задание:(подготовить сообщение или презентацию по бригадам темы по желанию)

1. Как заготавливали мясо впрок на Руси (вяление, копчение, «солонина»)
2. Ассортимент мясных блюд русской кухни.
3. Ассортимент мясных блюд кубанской кухни.
4. Блюда из субпродуктов.

Перечень продуктов к следующему уроку - слайд №10.