**Классный час**

**«Дорогами войны……Война войной, а обед…»**

*Корсаков В.А., старший воспитатель (начальник курса)*

*ФГКОУ «Тверское суворовское военное училище*

*Министерства обороны Российской Федерации»*

**Цель:** воспитание гражданина и патриота своего Отечества.

**Задачи:**

*Образовательные:*

расширить представление суворовцев о бытовых моментах жизни солдат во время Великой Отечественной войны.

*Развивающие:*

развивать учебно-интеллектуальные умения суворовцев: анализировать, сравнивать, обобщать, делать выводы, переносить ранее полученные знания в новую ситуацию.

*Воспитательные***:**

воспитывать патриотизм, чувство личного сопереживания к тем, кто отстоял нашу Родину, уважение к истории своей страны и участникам войны.

*Материально-техническое обеспечение*: демонстрационный комплекс, мультимедийная приставка, фотоаппарат, аудиовизуальная информация в виде презентации, интерактивная доска.

**Применяемые технологии**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Название современных образовательных технологий, применяемых** **в воспитательном процессе** | **Этапы мероприятия, на которых технологии применяются** |
| 1 | Элементы здоровье сберегающих технологий и ИКТ | На всех этапах |
| 2 | Элементы технологии проблемного обучения | Этап мотивации и целеполагания  |
| 3 | Элементы технологии развивающего обучения, проектной технологии | Организационно-деятельностный этап |
| 4 | Элементы технологии развития критического мышления  | Этап рефлексии |

**Форма проведения**: информационно-коммуникационный, частично поисковый проект.

**Класс:** 9 класс

**Подготовительный этап**

1. Сбор материала, цитат различных авторов, фотографий для оформления презентации.
2. Разработка предложенной темы и определение направлений дальнейшей воспитательной работы.
3. Анализ литературы, других информационных ресурсов по данной теме. Составление плана проведения внеклассного мероприятия.

**Сценарий классного часа**

**I. Организационный этап**

(построение взвода, рапорт заместителя командира взвода о готовности взвода к проведению классного часа, приветствие).

**II. Этап мотивации и целеполагания** (мобилизация внимания, настрой на работу, обозначение проблемы).

**Воспитатель:** война…Великая отечественная… Как далека она от нас. Только по книгам, фильмам да воспоминаниям фронтовиков мы можем представить себе, какой ценой завоевана Победа.

Чем дальше исторические события уходят в глубь веков, тем интереснее и дороже становится всё, что с этим связано. Всего два поколения отделяет нас от начала самой кровопролитной в истории человечества войны.

Чем дальше от нас сороковые годы прошлого столетия, тем сложнее нам представить, как выживали люди в то нелёгкое время.

Существует выражение: «Война – войной, а обед по распорядку».

Прочтите внимательно эпиграф нашего классного часа:

«На войне, в быту суровом, в трудной жизни боевой.

На снегу, под хвойным кровом, на стоянке полевой, –

Лучше нет простой, здоровой, доброй пищи фронтовой.

О чем мы будем говорить на нашем классном часе? Попробуйте сформулировать его тему.

Сегодня мы вспомним, как работали полевые кухни во время Великой Отечественной войны, что бойцы ели, какие «военные» блюда особенно любили.

Продовольственное снабжение в годы Великой Отечественной войны играло чрезвычайно важную роль. Ведь порой, от каши или махорки зависел успех битвы. Неслучайно в войну было издано около ста приказов, которые касались питания военных.

**III. Организационно-деятельностный этап**

**Как кормили солдат во время Великой отечественной войны** (представление мини-проектов суворовцами)

1. C началом войны продовольственные возможности СССР резко сократились. Из западных областей не удалось вывезти значительную часть (более 70%) продовольственных запасов. В 1941-1942 гг. страна лишилась почти половины посевных площадей. На фронт была мобилизована большая часть сельского трудоспособного мужского населения и техники. Все это вело к сокращению урожаев. В результате пришлось урезать прежние нормы.

Новые нормы продовольственного снабжения Красной армии были установлены 12 сентября 1941 г. Как и до войны, основу рациона составляли хлеб, крупы и макароны, картофель и овощи, мясо и рыба, а также чай, сахар, соль, приправы и специи (томат-паста, перец, лавровый лист, уксус, горчица).

Дополнительно отдельные категории военнослужащих получали сливочное масло, яйца и молочные продукты, консервы, печенье и фрукты.

Повышенный паек с обязательным горячим завтраком полагался летно-техническому составу ВВС. В суточное довольствие боевых расчетов экипажей самолетов действующей армии входило до 800 г хлеба (400 г ржаного и 400 г белого), 190 г круп и макарон, 500 г картофеля, 385 г других овощей, 390 г мяса и птицы, 90 г рыбы, 80 г сахара, а также 200 г свежего и 20 г сгущенного молока, 20 г творога, 10 г сметаны, 0,5 яйца, 90 г сливочного и 5 г растительного масла, 20 г сыра, фруктовый экстракт и сухофрукты (для компота). На самолетах также полагалось держать запас на случай аварий и вынужденных посадок (по 3 банки сгущенного молока, 3 банки мясных консервов, 800 г галет, 300 г шоколада или 800 г печенья, 400 г сахара на человека).

Для проходивших лечение в госпиталях и санаториях предусматривались особые нормы питания.

Согласно документу «О нормах продовольственного снабжения Красной Армии» красноармеец на передовой должен был получать в день 800 грамм ржаного хлеба (с октября по март на 100 грамм больше), 500 грамм картофеля, 320 грамм капусты, моркови, свеклы, лука или других овощей, 170 грамм круп и макарон, 150 грамм мяса, 100 грамм рыбы, 50 грамм жиров и 35 грамм сахара, 25 папирос или 25 грамм табака в сутки. Некурящим женщинам – военнослужащим выдавали дополнительно по 200 грамм шоколада или 300 грамм конфет в месяц.

|  |  |
| --- | --- |
| Хлеб ржаной | 800-900 г |
| Картофель | 500 г |
| Овощи (капуста, морковь, свёкла, лук) | 320 г |
| Крупы, макароны | 170 г |
| Мясо | 150 г |
| Рыба | 100 г |
| Жиры | 50 г |
| Сахар  | 35 г |

2. Любимыми блюдами, которые готовились на полевой кухни, *были кулеш (*[*суп*](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A1%D1%83%D0%BF) *из*[*пшена*](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9F%D1%88%D0%B5%D0%BD%D0%BE)*), борщ, щи, тушеный картофель, гречка с мясом (мясо, преимущественно говядина, употреблялась в варёном или тушёном виде).* Выдавались продукты и трёхдневным сухим пайком.

Эти незамысловатые, на первый взгляд, блюда прекрасно подходили для полевых условий и идеально варились в котлах полевой кухни. Труд на армейской кухне в военную пору был лишен всякого романтизма. Ночью наряд выполнял тяжелую, изнурительную работу: вручную чистили нескончаемые груды картофеля, мыли и скребли котлы. Но кухня скрашивала многие стороны тяжелой солдатской службы. Боевое настроение солдат ни в последнюю очередь создавалось поваром, его умением, его талантом и влияла на подъем духа, помогала ковать победу, вносила веселый вклад в боевую подготовку воинов.

Ведь приём пищи для солдат был не просто утолением голода. Это были редкие минуты спокойствия и отдыха, редкие минуты солдатского быта, когда солдат испытывает удовольствие от вкусного борща, гуляша, каши, от общения с другими, думает о своих близких.

В наших военных частях горячая пищавыдавалась утром до рассвета и вечером после заката.

В наступлении существовали определённые трудности для организации питания: на маршах походные кухни и обозы не успевали за продвигавшимися вперед войсками. Готовить еду «на ходу» было затруднительно, а ночью не разрешалось разжигать огонь. В результате бойцам раздавали сухой паек, что порой оказывалось предпочтительнее горячей еды. Если перед атакой бойцы получали «неприкосновенный запас» (консервы, сухари, сало), то «нехитрая голодная солдатская мудрость учила: надо съесть все запасы до боя – а то убьет, и не попробуешь!». Но бывалые фронтовики, зная, что при брюшном ранении больше шансов выжить сохраняется при пустом желудке, перед боем стремились не наедаться и не пить.

На передовую, под постоянным обстрелом противника, горячее питание доставляли в термосах, чаще всего один раз, ночью.

Из воспоминаний ветеранов Великой Отечественной войны: «Вторым человеком после командира на фронте был повар. Если с кашеваром что-нибудь случалось, то все оставались без обеда, поэтому поваров на войне берегли. В начале войны больше половины поваров на передовой были женщины. Зачастую приходилось готовить под вражеским огнем».

3. Горячие блюда являлись основной питания солдат Красной Армии. Супы, похлебки, юшки варили из любых продуктов, которые имелись в данный момент в распоряжении. Солдаты любили сытный гороховый суп, который готовился с добавлением перловки, моркови, картофеля и лука, тушенки.

Когда с продовольствием были проблемы, то для приготовления мясного супа использовали конину. Нередко для добычи мяса забивали здоровых лошадей. Солдатам нужна сытная еда, в противном случае они просто не смогут участвовать в изнуряющих боях.

В особо тяжелых случаях, когда даже конины не было под рукой, повара могли использовать отвары. Например, воду после варки риса или макарон не выливали, а разливали по кружкам и давали солдатам. Конечно, сытной такую еду не назовешь, но такая водичка в некоторой степени насыщала солдат и за неимением лучшего этим приемом пользовались некоторые повара.

Полевые кухни войны были не просто выездными столовыми – а своеобразными «клубами» - солдаты не просто, отдыхали и наслаждались едой, а, в первую очередь, окунались в атмосферу мирной жизни.

Полевая кухня специальное транспортное средство, либо [прицеп](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9F%D1%80%D0%B8%D1%86%D0%B5%D0%BF), предназначена для приготовления пищи и организации горячего питания в походных условиях, на удаленных объектах, в военных частях. Базируется на передвижном шасси или на платформе грузового автомобиля. Имеет от одного до четырёх котлов, отделения для хранения продуктов и кухонной утвари. Может включать в себя помещение-столовую.

Еда готовилась в котлах на костре (в походных условиях) или в полевых кухнях. Естественно, эти кухни были приспособлены для топки, прежде всего, дровами. Вода в котле такой кухни закипала за 40 минут, на роту обед из двух блюд готовился 3 часа, ужин – 1,5 часа. Военно-полевая походная кухня в годы Великой Отечественной войны стала для воинов нашей армии «домашним очагом», кормившим солдата горячей пищей в нелегких условиях окопной жизни на войне или в долгих маршах на маневрах.

О том, какое большое внимание уделялось военно-полевой походной кухне и солдатским поварам, свидетельствует такой исторический факт: 8 июля 1943 года был учрежден 21 нагрудный знак для важнейших военных специальностей, для поощрения воинов тыла. Среди них были нагрудные знаки: «Отличный повар», «Отличный пекарь»». Солдатские повара награждались знаком «Отличный повар» за высокие образцы «отличного приготовления вкусной, разнообразной пищи в боевой обстановке; быстрой доставки горячей пищи и чая бойцам; использования местных источников витаминов и зелени» и другие успехи. Каждое награждение объявлялось приказом по части, армии, фронту. Запись о награде заносилась в красноармейскую книжку бойца. За время Великой Отечественной войны знаками отличных поваров и пекарей было отмечено 33 тысячи бойцов.

4. За четыре года военных действий случалось разное: и перебои в поставках продуктов на фронт, и атака с воздуха..., а кухня должна была в любых условиях кормить солдат. Однако повара успевали не только готовить вкусную пищу, но и совершать подвиги.

Геройский подвиг совершил Середа Иван Павлович – повар 91 танкового полка, его подвиг беспримерный и единственный в истории Великой Отечественной войны.

Родился 1 июля 1919 года в селе Александровка, Донецкой области. Украинец. Окончил Донецкий пищевой учебный комбинат. В Советской Армии с 1939. Участник Великой Отечественной войны с июня 1941. Повар 91-го танкового полка (46-я танковая дивизия, 21-й механизированный корпус, Северо-Западный фронт).

Шёл жаркий август 1941 года в районе [Даугавпилса](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%94%D0%B0%D1%83%D0%B3%D0%B0%D0%B2%D0%BF%D0%B8%D0%BB%D1%81) в ложбинке, заросшей леском, Иван Середа готовил обед для красноармейцев, оборонявших подступы к городу, и прислушивался к звукам боя. Ему казалось, что положение на передовой вроде бы «не горячее» и вдруг совсем невдалеке послышался гул мотора, выглянул Иван из-за куста и глазам своим не поверил – по просёлочной дороге в сторону полевой кухни полз танк с фашистским крестом. Дрогнуло сердце у повара: «Беда». Машинально схватив винтовку и топор, Иван, перебегая от дерева к дереву, бросился на перерез вражеской махине. Хотел стрелять, но решил, что это бесполезно, а танк, подъехав к кухне, остановился, и экипаж стал вылезать из него. В этот момент Иван Середа бросился к танку. Экипаж немедленно укрылся в танке, а Иван запрыгнул на броню. Когда танкисты открыли огонь из пулемёта, Иван Середа ударами топора согнул ствол пулемёта, а затем куском брезента закрыл смотровые щели танка. Далее он начал стучать обухом топора по броне, при этом отдавая приказы красноармейцам, которых рядом и не было, забрасывать танк гранатами. Его удары гремели и разрывались как снаряды, гитлеровские вояки растерялись, танк стал вилять. Экипаж танка сдался, а Иван Середа под прицелом карабина заставил их связать друг другу руки. Когда подоспели красноармейцы, они увидели танк и связанный экипаж из четырёх вражеских танкистов со страхом озиравшихся по сторонам. Много было в тот тяжёлый день добрых шуток, радости и задорного смеха. Иван сумел прославиться своей храбростью, да и друзей успел накормить сытным обедом.

По представлению командования Северо-западного фронта Указом Президиума Верховного Совета СССР от 31 августа 1941 года Ивану Павловичу Середе за его ратные подвиги было присвоено звание Героя Советского Союза. Герою было всего 22 года.

Надо рассказать еще об одной вещи, связанной с едой. Солдатской ложке. В наше время часто именно ложки связывают наше поколение с воинами, защищавшими нашу Родину У каждого солдата в то время была за голенищем сапога ложка. Но она выполняла роль не только столового прибора, но и была своего рода «визитной карточкой». Объяснение этому такое: существовало поверье, что если солдат носит солдатский медальон: маленький черный пластмассовый пенал, в котором должна лежать записка с данными (фамилия, имя, отчество, год рождения, откуда призван), - то его обязательно убьют. Поэтому большинство бойцов просто не заполняли этот листок, а некоторые даже выбрасывали сам медальон. Зато все свои данные выцарапывали на ложке.

И поэтому даже сейчас, когда поисковики находят останки солдат, погибших во время Великой Отечественной войны, их фамилии устанавливают именно по ложкам.

**Воспитатель:** таким образом, прием пищи во время войны был важен для солдат не только тем, что позволял насытиться, - это был и краткий отдых, и возможность поговорить с сослуживцами. Если угодно, эти недолгие минуты были, так сказать, мимолетным возвращением к мирной жизни. Поэтому полевые кухни были фактически центром жизни боевого подразделения (туда же, впрочем, стекалось время от времени и гражданское население, особенно дети, которых на полевых кухнях охотно подкармливали). Как мы уже услышали, поваров на фронте очень берегли. Отнюдь не зря в иерархии потребностей Абрахама Маслоу удовлетворение голода стоит на одном из первых мест. А уж одержать победу в войне, не подкрепляясь как следует, невозможно.

**IV. Этап рефлексии**

**Воспитатель:** что нового вы узнали на нашем классном часе?

Что вам показалось наиболее интересным?

Захотелось ли вам познакомиться подробнее с условиями жизни солдат во время Великой Отечественной войны?

Я вам предлагаюрассказать родителям, близким или друзьям о фактах, с которыми вы познакомились сегодня на классном часе.