

Министерство образования Тульской области
Государственное профессиональное образовательное учреждение
Тульской области
«Донской политехнический колледж»

**Методическая разработка
учебного занятия по дисциплине «История»,
посвященного 80-летию Великой Победы
на тему:
«ПРОФЕССИИ ПОБЕДЫ»**

для студентов, обучающихся по специальностям, профессиям

**43.02.16 Туризм и гостеприимство,
29.01.08 Оператор швейного оборудования,
43.02.15 Поварское и кондитерское дело,
43.01.09 Повар, кондитер**

Автор:

преподаватель истории и обществознания

ГПОУ ТО «ДПК»

Любушкин А.Д.

Лист согласования:

Автор разработки:

- Любушкин Дмитрий Александрович, преподаватель ГПОУ ТО «ДПК»

Рецензенты:

О. А. Евтехова, заместитель директора по учебной и научно-методической работе ГПОУ ТО «ДПК»

А. А. Пахомова, методист ГПОУ ТО «ДПК»

Методическая разработка предназначена для проведения учебного занятия у студентов, обучающихся по специальностям, профессиям **43.02.16 Туризм и гостеприимство, 29.01.08 Оператор швейного оборудования, 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, 43.01.09 Повар, кондитер**, содержит материал по теме: «Профессии Победы» и может быть использована преподавателями, ведущими дисциплину «История».

СОГЛАСОВАНО

на заседании предметной
(цикловой) комиссии общеобразовательных
и общепрофессиональных дисциплин №2

Протокол № 8
от «18» 03. 2025

Председатель ПЦК: Н.Н. Родичкина

Содержание

Пояснительная записка.....	Ошибка! Закладка не определена.
Ход учебного занятия	5
Приложение 1	11
Приложение 2.....	12
Приложение 3.....	13
Приложение 4.....	14
Приложение 5.....	15
Приложение 6.....	16
Приложение 7.....	17
Приложение 8.....	18

Пояснительная записка

Методическая разработка занятия по дисциплине «История», посвященного 80-летию Великой Победы на тему «Профессии Победы», составлена для студентов 1 – 2 курсов отделения «Туризм и сфера услуг», обучающихся по таким специальностям и профессиям, как: **43.02.16 Туризм и гостеприимство, 29.01.08 Оператор швейного оборудования, 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, 43.01.09 Повар, кондитер.**

Данное занятие проводится в рамках предметной недели по истории с целью сформировать гражданскую идентичность и интерес у студентов к истории Великой Отечественной Войны посредством рассмотрения роли и вклада осваиваемой ими профессии в Победу в 1945 году.

Образовательные задачи:

- сформировать знания о значении отдельных профессий в борьбу советского народа с немецко-фашистскими захватчиками в годы Великой Отечественной войны;
- рассмотреть деятельность представителей профессий в годы войны и определить их вклад в Победу.

Развивающие задачи:

- развитие интеллектуальных и творческих способностей учащихся;
- формирование умения работать с различными историческими источниками.

Воспитательные задачи:

- формирование российской гражданской идентичности, патриотизма, уважения к своему народу, чувства ответственности перед Родиной, гордости за свой край и Родину в годы Великой Отечественной войны 1941-1945 гг.;
- повышение престижа и уважения у молодого поколения рабочих профессий и специальностей.

Тип занятия: комбинированный.

Форма организации учебного занятия: групповая, фронтальная.

Ресурсы учебного занятия: доска, компьютер, экран, проектор, мультимедийная презентация.

Ход учебного занятия

I. Вступление.

Преподаватель: Добрый день, уважаемые студенты. Великая Отечественная война закончилась 80 лет назад. Она изменила ход мировой истории, судьбы людей и всю карту мира. Нашему народу выпала участь противостоять мощному натиску высокоорганизованного и хорошо вооружённого противника — нацистской Германии и её союзников. И мы выстояли и победили. В этом году наша страна и весь мир будет праздновать 80-летие Великой Победы Советского народа в Великой Отечественной войне. Эта одна из ключевых дат истории XX века не только в нашей стране, но и в истории всего человечества, поскольку именно советский солдат принес в мае 1945 года свободу миллионам людей и сохранил великое имя человека, которое стремился уничтожить фашизм.

В этой связи, 2025 год объявлен Президентам РФ годом Защитника Отечества и это не просто календарная дата, а символ национального единства и патриотизма, это выражение глубокой признательности тем, кто защищал и продолжает защищать суверенитет и безопасность нашей страны.

Кто обычно ассоциируется у нас с этими людьми? (Ответы студентов)

Конечно, это в первую очередь солдаты на фронте, которые своим героическим самопожертвованием и мужеством боролись с врагом. Однако, только ли ими ковалась Победа в 1945 году?

Посмотрите внимательно на изображения, приведенные на слайде, и попробуйте сформулировать тему нашего занятия. (Ответы студентов)

Итак, сегодня мы с вами будем говорить о тех миллионах простых рабочих и их профессиях, без которых наша общая и великая Победа была бы, наверное, невозможна. Как вы думаете, почему нам важно знать и помнить о них? Знаете ли вы о том, какой вклад внесли представители вашей профессии в Победу 1945 года? Сегодня мы с вами попробуем ответить на эти вопросы вместе.

II. Основная часть.

Первая профессия, с которой мы начнем сегодня наше занятие зашифрована на изображениях слайда. Назовите ее? (Приложение 1)

Действительно, это профессия повара, ведь не зря еще в XVIII веке появилась фраза «Война войной, а обед по расписанию». О роли этой профессии в годы войны говорит тот факт, что в 1943 году за заслуги военных поваров были учреждены специальные нагрудные знаки «Отличный повар» и «Отличный пекарь». Награждали ими «за отличное приготовление вкусной, разнообразной пищи в боевой обстановке, быструю доставку горячей пищи и чая бойцам, использование местных источников витаминов и зелени». За время войны таких нагрудных знаков удостоились около 33 тысяч военных поваров.

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. Эти недолгие минуты были, так сказать, мимолетным возвращением к мирной жизни. Поэтому полевые кухни были фактически центром жизни боевого подразделения. Полевая кухня была нужна, чтобы приготовить пищу и организовать питание бойцов в походных условиях, на удаленных объектах, в военных частях. Топились кухни дровами, вода в котле закипала примерно за 40 минут, обед из двух блюд на роту солдат готовился около трех часов, ужин - полтора часа. Любимыми блюдами военно-полевой кухни были кулеш, борщ, щи, плов, тушеный картофель, гречка с мясом. Блюда готовились нехитрые, зачастую повар произвольно мешал в котле мясо, крупы, овощи — все, что имелось под рукой. На выходе мог получиться кулеш (жидкая каша с мясом) или «овощной разброд».

Ветераны, рассказывая о фронтовых буднях, с особым теплом вспоминают тех, кто им готовил еду, и шутят, мол, на войне повар был важнее генерала. **Как вы думаете, почему?** (Приложение 2)

Подготовке фронтовых поваров было уделено особое внимание, эту должность комплектовали военнослужащими, прошедшими шестимесячную

подготовку в училищах, или на фронтовых курсах. В течение 1943 г. только штатными фронтовыми курсами было подготовлено свыше 24,5 тыс. поваров.

Как вы думаете, каким навыками должны были обладать фронтовые повара?

Повар — это тоже солдат, воин, способный в случае необходимости заменить раненых или убитых красноармейцев. Фронтовой повар должен обладать навыком владения различными видами оружия и уметь применять его в бою, заняв место выбывших из строя пулеметчиков, стрелков, гранатометчиков. На тактических занятиях, еще не участвовавшая в боях молодежь, под руководством опытных мастеров училась готовить пищу, доставлять ее в окопы, маскировать свое походное хозяйство.

Доставка солдатам пищи зависела от ряда факторов. Если окопы находились под практически постоянным обстрелом противника, то горячее питание доставлялось в термосах, чаще всего, один раз и ночью. Чуть дальше от передовой или во время затишья в боях всегда стремились организовать двух- или трехразовое горячее питание на полевых кухнях. Зачастую еду для солдат готовить приходилось под обстрелом противника и доставлять горячую пищу бойцам в окопы — тоже под огнем. *(Приложение 3)*

Помимо фронтовых поваров, немаловажную роль играли и простые повара и пекари, которые в тяжелейших повседневных условиях войны, с каждым днем сокращающихся запасов продовольствия, должны были кормить миллионы советских людей. По карточкам население получало самое необходимое, которого катастрофически не хватало. По заданию правительства в годы войны было налажено производство особого «рабочего хлеба» для населения в условиях огромного дефицита сырья, рецепт которого разработали специалисты Московского технологического института пищевой промышленности. Вкус у него получался очень тяжелый, жесткий, поскольку в его состав входила овсяная, кукурузная и даже льняная мука.

Самая страшная продовольственная ситуация сложилась в блокадном Ленинграде. Какую роль в преодолении этих трудностей сыграли повара и

пекари мы сейчас с вами попробуем выяснить, просмотрев небольшой видеоролик.

Просмотр видеоролика «Наша страна Россия. Пекарь блокадного Ленинграда, поразивший мир».

Какую роль сыграли повара в тяжелых условиях блокады? Из чего приходилось готовить хлеб в городе? Кто такой Даниил Иванович Кютинен и в чем заключался его подвиг в блокадном Ленинграде? (Приложение 4)

Бессмертным и великим примером профессионального мужества является Даниил Иванович Кютинен – пекарь блокадного Ленинграда. В 1941 году он трудился на Левашовском хлебозаводе, где через его руки проходили десятки тысяч буханок хлеба, которым он и его соратники кормили жителей города. В цеху пекарни было морозно. Чтобы тесто поднялось, нужно тепло. Носили ветошь, доски, ветки и жгли костры прямо в цеху. Снимали с себя ватники и укутывали тесто. Страдая, как и все от голода, он не позволил себя взять ни единой лишней крохи, скончался прямо на своём рабочем месте от голода – в ленинградской пекарне, на 60-м году жизни 3 февраля 1942 года. В свидетельстве о смерти от 4 февраля 1942 года указана причина - дистрофия. Умер сам, спасая многих других ленинградцев. Это ли не подвиг?

Еще одной важной профессией в годы войны стала... внимание на экран (слайд) (Приложение 5). Какая же это профессия? Конечно, это профессия швей, портных и закройщиков.

В годы войны на эвакуируемых вглубь страны швейных предприятиях трудились миллионы юных девушек и женщин. Трудились круглосуточно, в две смены по 12 часов, без выходных. Исключения не делали даже для несовершеннолетних. В ночную смену одолевал сон, но лента не останавливалась. Случалось, утомленные девушки роняли на швейные машины головы и получали ушибы. Чтобы не засыпать, пели песни. Как бы трудно ни было, норму выработки выполняли на 200–220 процентов. Обязанности по обеспечению фронта одеждой имели не только швеи. Их

взяли на себя еще и школьники. В школьных мастерских, где девочки обучались труду, а также в мастерских при детских домах дети занимались шитьем белья и гимнастеров, а также вязали теплую одежду. Там же изготавливали и кисеты для табака

Как вы думаете, что помимо одежды создавалось руками представительниц этой профессии?

Производили благодаря швеям не только одежду, но и продукцию оборонного значения. Например, специальную плотную ткань, необходимую для затемнения окон. Этой тканью с целью светомаскировки пользовались крупные московские и ленинградские предприятия, железнодорожные станции и важные тыловые объекты.

На фронте солдаты как правило либо самостоятельно латали свою одежду, либо этим занимались фронтовые портные. Одним из таких героев был портной хоззвода гвардии сержант Дрожкин Павел Иванович, который в июне 1945 года приказом по Отдельному тяжелому танковому полку 2-й Гвардейской танковой армии медалью «За боевые заслуги».

За какие заслуги он получил такое высокое звание? (Студенты читают отрывок документа на слайде) (Приложение 6).

Портной — одна из «незаметных» военных профессий, без которой путь к нашей общей Победе был бы значительно дольше.

И последняя наша профессия, о которой мы сегодня должны сказать... Какая? (Слайд) (Приложение 7)

Это профессия музейного работника – экскурсовода, хранителя, научного сотрудника и др. Именно эти люди готовили к эвакуации экспонаты, организовывали их вывоз в тыловые районы страны, сохраняли ценой собственной жизни то, что невозможно было увезти, продолжали сохранять жизнь музеев.

Сейчас мы с вами совершим небольшую виртуальную экскурсию в музей-усадьбу «Ясная Поляна» и попробуем выяснить, какой вклад внесли музейные работники в сохранение реликвий музея.

Просмотр виртуальной-экскурсии «Ясная Поляна в годы войны»

Итак, в чем же на ваш взгляд заключался подвиг музейщиков Ясной Поляны в годы войны? В чем в целом вклад этих людей в Победу?

Каждый советский человек в годы войны встал на защиту своей Родины. Кто-то взял в руки винтовку, кто-то перевыполнял план у мартеновской печи, а кто-то ценою жизни и здоровья сохранял для потомков самое главное – произведения искусства и мировое культурное наследие.

III. Заключение.

Таким образом, в годы Великой Отечественной войны фронт остро нуждался в умелых руках специалистов мирных профессий: портных, сапожников, прачек, писарей, дорожников и многих других. Люди этих специальностей в перерыве между боями обеспечивали быт бойцов Красной Армии. Эти и многие другие профессии можно с гордостью назвать "профессиями победы», простой и самоотверженный труд, представителей которых, ковал нашу общую Победу.

В конце нашего занятия мне бы хотелось, чтобы каждый из вас ответил на вопросы:

Какой вклад внесла МОЯ профессия в Великую Победу 1945 года?

На каких представителей этой профессии Я МОГУ РАВНЯТЬСЯ?

Можно ли представить Победу 1945 года без этих профессий?

(Приложение 8)





Повар — это тоже солдат, воин, способный в случае необходимости заменить раненых или убитых красноармейцев. Фронтовой повар должен обладать навыком владения различными видами оружия и уметь применять его в бою, заняв место выбывших из строя пулеметчиков, стрелков, гранатометчиков. На тактических занятиях, еще не участвовавшая в боях молодежь, под руководством опытных мастеров училась готовить пищу, доставлять ее в окопы, маскировать свое походное хозяйство.







**Гвардии сержант
Дрожкин Павел Иванович**

«...За время своей работы в полку добросовестно относится к своим обязанностям. Не считаясь со временем дня и ночи, всегда старается перевыполнять норму ремонта обмундирования личному составу полка. В период боевых действий полка тов. Дрожкин своей инициативой доставал трофейный материал и экономно его расходовал на починку обмундирования...»





