



ОТКРЫТЫЙ УРОК НА ТЕМУ:

«Основы рационального питания»



Учитель технологии
Сулейманова К.И.

г. Махачкала 2023г

Тема: «Основы рационального питания».

Тип урока: комбинированный

Цель: Формирование у учащихся представления о здоровом питании.

Задачи:

Образовательная: Ознакомить учащихся с общими сведениями о культуре питания, здоровом питании, режиме питания. Показать значение питания в жизни человека. Научить определять содержание питательных веществ в продуктах питания.

Развивающая: Способствовать развитию умений анализировать, сопоставлять, устанавливать аналогии; создать условия для развития интереса к уроку, стремления к расширению кругозора. Способствовать развитию устной речи. Совершенствовать умение классифицировать и обобщать, устанавливать причинно-следственные связи.

Воспитательная: Способствовать воспитанию внимательности, добросовестности и аккуратности, формировать добросовестное отношение к учебе. Способствовать воспитыванию уважение к своему здоровью, потребность правильно питаться, соблюдать режим питания.

Методы и приемы обучения: рассказ, беседа, самостоятельная работа, дидактические игры, наглядно- иллюстративный метод.

Формы обучения: индивидуальная, фронтальная, групповая

Оборудование: презентация, ребусы, пословицы, конверты

(СЛАЙД)

План урока

I. Организационный момент.

1.1. Приветствие

1.2. Проверка готовности к уроку.

1.3. Настрой учащихся на урок.

II. Повторение пройденного материала

Первый этап урока -проверь себя.

Второй этап урока - Загадки

3. Третий этап урока - тестовое задание по теме: «Санитария и гигиена на кухне»

4. Четвертый этап урока - Решение ребусов по теме: «Кухонная и столовая посуда»

III. Актуализация новых знаний.

IV. Изложение нового материала

V. Физкультминутка

VI. Закрепление изученного материала.

VII. Заключительный инструктаж.

Ход урока

I. Организационный момент.

1.1. Приветствие

- Добрый день всем, кто пришел на наш урок. Встаньте красиво, поприветствуйте наших гостей, посмотрите, как их сегодня много. Я думаю, что мы их порадуем хорошей работой. Я вам предлагаю искренне улыбнуться друг другу, а теперь и я вам дарю свою искреннюю улыбку и приглашаю вас на урок. Садитесь.

2. Проверка готовности к уроку.

- Сегодня на занятии присутствуют все? Спасибо.

У вас есть всё необходимое для урока (тетрадь, учебник)?

На рабочем месте должен быть порядок.

1.3. Настрой учащихся на работу.

- И с хорошим настроением начинаем наш урок. Я уверена. Что вы все всё знаете. И все получите хорошие отметки.

Сегодня вы пришли на урок и получили конверты. В конвертах вы увидите таблицу, сегодня мы будем на уроке работать по схеме накопления отметок. В этой таблице за каждый этап урока вы будете получать баллы и будете их вносить в эту таблицу. В конце урока вы их подсчитаете и по количеству набранных баллов получите отметку за урок.

Я желаю вам удачи.

(СЛАЙД)

II. Повторение пройденного материала

1. Первый этап урока - проверь себя. Ответы внести в таблицу “Да или нет”.

1. Можно ли оставлять электроприборы включенными, уходя из дома? (нет)
2. Можно прикасаться к электроприборам сухими руками? (Да).
3. Можно ли включать в розетку неисправные электроприборы? (Нет).
4. Можно ли вытягивать шнур из розетки, держась за вилку? (Да).
5. Можно подходить к оголённым проводам и дотрагиваться до них? (Нет).
6. Можно ли класть на выключенную электроплиту какие-нибудь предметы? (Нет).
7. Можно гладить бельё утюгом? (Да)

(СЛАЙД)

2. Второй этап урока - Загадки

1) Следуя правилам этой науки, Перед едой моем руки, По выходным пылесосим жильё И регулярно стираем белье. Ответ: (гигиена)	2) В ней мы гостя привечаем, С ним беседа за чаем, Но со множеством гостей Мы общаемся не в ней. Ответ: (Кухня)
--	---

(СЛАЙД)

Внесите баллы в таблицу на против колонки - **Загадки**

3. Третий этап урока - тестовое задание по теме: Санитария и гигиена на кухне.

Сейчас на экране вы увидите небольшой тест

Вам нужно отвечать на вопросы, на каждый вопрос у вас есть 30 сек.

После чего мы проверим ваши ответы.

Готовы? (да)

(СЛАЙД)

Тестовое задание по теме: Санитария и гигиена на кухне.

Вопрос 1. Обязательно ли мыть сырые овощи перед их чисткой?

А) да Б) нет В) если они без остатков земли, можно не мыть

Вопрос 2. Какое главное требование предъявляется к столовой и кухне?

А) освещённость Б) оснащённость **В) чистота**

Вопрос 3. Как правильно расшифровать маркировку СМ на разделочной доске?

А) **сырое мясо** Б) свежее мясо

Вопрос 4. Можно ли разделять сырые продукты и готовую продукцию на одной и той же разделочной доске?

А) да **Б) нет** В) можно, если другие доски заняты

Вопрос 5. Сколько раз за смену необходимо мыть руки?

А) три раза Б) несколько раз **В) несколько раз по мере необходимости**

(СЛАЙД)

Подсчитываем балы за тест, и вносим цифру в таблицу на против колонки
«Санитария и гигиена на кухне.»

Сейчас мы проверим тест вместе, если ответ правильный, то ставим 1 б за 1 вопрос. Максимальная цифра 5

(СЛАЙД)

4. Четвёртый этап - тестовое задание по теме: Кухонная и столовая посуда

Вопрос 1. Кухня — это А) помещение столовой Б) помещение для трапезы
В) помещение для приготовления пищи Г) помещение для хранения продуктов

Вопрос 2. В каком веке в русском языке появилось слово «кухня»?

А) до конца XVIII в Б) в конце XVIII в В) в начале XIX в Г) в конце XIX в

Вопрос 3. Что относится к кухонной посуде?

а) сковорода, кастрюля; б) ножи, ложки;

Вопрос 4. Что относится к столовой посуде?

а) ложки, вилки; б) кастрюли, формы для выпечки; в) супницы, тарелки;

Вопрос 5. Пригоревшую к посуде пищу необходимо:

а) соскабливать; б) оставлять; в) отмачивать;

Вопрос 6. Перед мытьём посуды, что с ней делают?

а) замачивают; б) сортируют; в) ополаскивают;

Вопрос 7. Выберите, что относится к чайной посуде:

А) чашки Б) блюда В) сотейник В) чайник заварочный Г) кастрюля

(СЛАЙД)

Подсчитываем балы за тест, и вносим цифру в таблицу на против колонки
«Кухонная и столовая посуда»

Сейчас мы проверим тест вместе, если ответ правильный, то ставим 1 б за 1 вопрос. Максимальная цифра 7

(проверка теста)

(СЛАЙД)

5. пятый этап - Решение примеров

Лошадь - шадь + жук – ук + ка = **ложка**

Капля + ж – пляж + струны – уны + юля = **кастрюля**

Таракан - ан + варель - акварель + елка = **тарелка**

Какой категории посуды относится ложка, кастрюля и тарелка.

(СЛАЙД)

Подсчитываем балы за решение примеров, и вносим цифру в таблицу на против колонки **«Решение примеров»** за каждый правильный ответ 1 бал

III . Актуализация новых знаний.

Мы переходим к теме нашего урока.

(СЛАЙД)

На экране вы видите ребус.



(СЛАЙД)



(СЛАЙД)

У нас есть две команды, та команда которая первая разгадает ребус получит в таблицу отметок по одному балу каждый в раздел «Ребус».

(разгадывают ребус)

Правильный ответ: Основа и питание.

(СЛАЙД)

Тема нашего урока: Основы рационального питания

Открываем тетрадь, записываем число и тему урока.

Исходя из темы, давайте определим цели урока.

- Дать понятие о пище человека, режиме питания и о процессе пищеварения.
- Познакомить учащихся с необходимыми веществами для жизнедеятельности человека.
- Формирование навыков правильного питания как составной части здорового образа жизни.

(СЛАЙД)

IV. Изложение нового материала

Как я сказала ранее вы будете работать командами. У каждой команды разного цвета конверты. В каждом конверте вы найдете бумажки красного и желтого цвета, соответствующие вашей команде. На них слова и словосочетания.

Ваша задача командой собрать их в одно целое что бы получились пословицы о питании. Команда, которая первая справится с заданием поднимает руку, зачитывает пословицу и объясняет ее значение. Если задание будет выполнено без ошибок, каждый участник этой команды получит по одному балу в таблицу отметок в раздел «Пословицы».

(СЛАЙД)

«Чем больше пожуешь — тем больше проживешь»

«Мы едим, чтобы жить, а не живем, чтобы есть»

«Хорошее питание -основа здоровья»

Кто жаден до еды — дойдёт до беды.

(СЛАЙД)

(команды работают, зачитывают пословицы, объясняют их)

Вы все большие молодцы!

А мы продолжаем. И у меня возник вопрос к вам.

Что вы знаете о пище?

Что вы знаете о питании человека?

Какой должна быть пища?

Скажите, а как вы думаете зачем человек ест?

Словарь

кулинария; рациональное питание; пищевой рацион; режим питания; белки; жиры; углеводы; витамины; минеральные вещества;

(СЛАЙД)

Кулинария – это наука о питании. Или искусство приготовления пищи.

Пища - это энергия для нашего организма, а правильное питание источник здоровья, силы, бодрости, красоты и долголетия. Чтобы человек был здоров и надолго сохранил свою работоспособность, пища должна дать ему все необходимые для организма питательные вещества, причем в определенном количестве. Пища является источником энергии и строительным материалом человеческого организма.

Ребята, может кто -нибудь из вас скажет, что это за такие питательные вещества, о которых вы наверняка слышали очень много?

Я хочу предложить вам сыграть сейчас в строителей.

Мы построим с вами дом ну или организм человека и разберемся какие питательные вещества существуют, зачем они нужны нашему организму.

(СЛАЙД)

БЕЛКИ: **Посмотрите** на экран, что мы видим? (фундамент) что следующее построим? (стены) Из чего стены будем строить? (из кирпичей)

Дом строится из кирпичей, **(СЛАЙД)**

а вот наш организм строится из клеток. **(СЛАЙД)**

Много -много клеточек, которые выстраивают наш организм.

Вы на уроках биологии подробно будете изучать про строение клетки человека.

Что бы наш организм строился нам нужно питательное вещество – белок.

Его можно получить в продуктах питания (мясо, рыба, яйца, молоко, творог, сыр, горох, грецкие орехи, грибы, крупы, картофель)

Давайте запишем в тетрадах: Белки - строительный материал клеток и тканей организма**(СЛАЙД)**

Итак, вы на прошлом уроке получили задание подготовить сообщение про белки.

Кто подготовил? (Выходи мы готовы тебя выслушать)

Белки – основа жизни. Они обеспечивают рост организма, формирование всех органов и систем. Они необходимы в любом возрасте, но особенно в детском и юношеском, когда организм развивается.

Если в пище не хватает белков. Организм отстает в физическом развитии, снижается умственная деятельность и работоспособность человека.

Богаты белками – мясо, рыба, сыр. орехи, яйца, молоко и молочные продукты, бобовые.

Белки способствуют росту и восстановлению клеток организма; обеспечивают организм энергией.

По своему происхождению белки бывают:

(СЛАЙД)

Растительные: рис, соя, горох, бобы, крупа, хлеб итд.

(СЛАЙД)

Животные: мясо, рыба, молоко, яйца итд.

(СЛАЙД)

ВИТАМИНЫ: Чего не хватает в нашем доме? (Крыши)

(СЛАЙД)

Зачем нужна крыша в доме? (для защиты)

А организму нужна защита? (Да)

Как ее получить организму? (нужны витамины)

Организму нужны витамины так как они усиливают сопротивляемость организма болезням и повышают его тонус.

Витамины поступают с пищей животного и растительного происхождения.

(СЛАЙД)

(ягоды, фрукты, овощи, молочные продукты, яйца, рыба, крупы, хлеб)

Витамины – это особые вещества, отсутствие которых, в пище вызывает заболевание человека. Они помогают усваивать пищу и участвуют в биохимических реакциях организма.

В организме они, как правила, не откладываются, а их избытки выводятся органами выделения. Наибольшее количество витаминов имеются в растительных продуктах, но некоторые содержатся только в животных продуктах.

В настоящее время известны около 50 витаминов, которые делятся на две группы:

(СЛАЙД)

водорастворимые – витамины С, Р и группы В (это В1; В2; В6; В12 и.т.д)

(СЛАЙД)

и жирорастворимые – А, Д, Е и К.

При недостатке витаминов в пище в организме развиваются заболевания – гиповитаминоз.

(СЛАЙД)

Давайте запишем в тетрадах: витамины – это особые вещества, отсутствие которых, в пище вызывает заболевание человека.

(СЛАЙД)

ЖИРЫ И УГЛЕВОДЫ: Построили мы каркас дома, а внутри нет ни света, не отопления. Назовем это все энергия. Нужно это все в доме? (Да)

А организму нужна энергия? (да)

Все что мы делаем, дышим, ходим, для того что бы организм работал нам нужна энергия.

(СЛАЙД)

В нашем доме мы проведем свет и тепло.

А вот для того что бы организм получил свою энергию нужны питательные вещества – углеводы и жиры.

(СЛАЙД)

Жиры – это резервы энергии нашего организма. Они находятся во всех тканях или накапливаются в некоторых органах тела.

Жиры исключительно необходимы для нормального развития человеческого организма и в особенности нервной системы, а также для усвоения витаминов А; Д; Е.

(СЛАЙД)

Жиры бывают животного происхождения (сливочное масло, сыр, сметана, молоко, мясо)

(СЛАЙД)

и растительного происхождения (подсолнух, соя, кукуруза маслины и.т.д)

Ежедневно детям в возрасте 11-13 лет необходимо 85 – 93 грамм жиров (из них 17 – 19 грамм должны быть растительные)

Однако опасно не достаточное количество жиров, так и потребление в больших количествах. Избыток жиров откладывается в организме, и наступает его ожирение.

(СЛАЙД)

2. Углеводы – главный источник энергии для организма. Поэтому и потребность в них приблизительно в четыре-пять раз больше, чем в белках и жирах.

Главные поставщики углеводов – продукты растительного происхождения (мучные и кондитерские изделия, крупы, картофель, фрукты и ягоды) .

Детям в возрасте 11 – 13 лет необходимо 350 грамм углеводов. Все любят сладкое но надо помнить, что лишний сахар, если организм испытывает низкую физическую нагрузку, превращается в жиры. Это может привести не желательному увеличению веса. Избыток сахара плохо влияет на зубы.

(СЛАЙД)

Давайте запишем в тетрадях: Жиры – это резервы энергии нашего организма.

Углеводы – главный источник энергии для организма.

ВОДА: Ну и для полного функционирования дома нам не хватает воды в доме, поставим фонтан

(СЛАЙД)

Нужна ли вода организму?

Кто знает на сколько организм человека состоит из воды? 60%

Сколько человек может прожить без воды? 3-4 дня

Вода жизненно необходима организму для переваривания пищи, выведения шлаков и поддержания нормальной температуры тела.

(СЛАЙД)

Давайте запишем в тетрадях: вода- регулирует температуру тела.

1. Вода необходима организму так же, как и все пищевые вещества. Усвоение этих веществ возможно только в водной среде. Вода входит в состав органов и тканей. Суточная норма потребления 2 -2,5 литр воды. Индивидуальная норма 40 г на 1 кг веса человека.

Очень важно, чтобы в организм человека попадала только чистая вода. К сожалению, даже водопроводная вода не является идеальной питьевой водой. Очистить воду можно с помощью простого устройства – фильтра для очистки воды.

Вот мы и построили наш дом.

Каждый день вы строите свой дом, свой организм и от вас зависит какой он будет.

(СЛАЙД)

Он может быть таким (картинка красивого дома)

(СЛАЙД)

А может быть таким (картинка не достроенного дома)

Будет ли такой дом хорошо функционировать?

Если мы, например, не дополучим кирпичиков в наш дом, или крыша будет протекать, или света в доме не будет, у нас будет организм правильно функционировать? (нет)

Теперь мы знаем, какая пища необходима человеку для обеспечения его жизнедеятельности. А сколько ее нужно? Столько, сколько он расходует энергии. Не больше и не меньше, потому что всякое отклонение в ту или иную сторону вредит здоровью.

(СЛАЙД)

Питание с наибольшей пользой для здоровья и жизнедеятельности человека называется **рациональным питанием**.

Понятие рационального питания включает соблюдение трех основных принципов:

(СЛАЙД)

Посмотрите на экран, исходя из этой картинки может кто –ни будь озвучит нам первый принцип рационального питания?

(Нужно питаться разнообразно, нужно получать от всех продуктов что-то).

Давайте запишем в тетрадах: **первый принцип питания это – разнообразие потребляемых пищевых продуктов.**

(СЛАЙД)

Питание должно быть разнообразным, поэтому важно ежедневно подбирать такие по составу продукты, которые обеспечивали бы организм всеми необходимыми веществами. Одно и то же блюдо желательно включать в меню не более двух раз в неделю. Мы должны употреблять в пищу продукты растительного и животного происхождения.

Перейдем ко второму принципу. Если мы возьмём и загрузим наш организм кирпичами, водой, крышей, справятся ли наши строители с таким объемом стройматериалов? (нет)

Так и наш организм не справляется с большим объемом пищи, поэтому мы формулируем второй принцип: умеренность в еде (тщательно пережёвывать пищу, не торопиться. не объедаться).

(СЛАЙД)

Умеренность в питании необходима для соблюдения баланса между поступающей с пищей и расходуемой в процессе жизнедеятельности энергией.

Это значит, что в организм должны поступать те вещества, которые ему нужны, и в том количестве или пропорциях, в которых это нужно.

Помните, что регулярное переедание может привести к действительно серьезным заболеваниям и повреждениям жизненно важных органов.

Перейдем к третьему принципу «Завтрак съешь сам, обедом поделись с другом, а ужин отдай врагу».

«Лучше 7 раз поесть, чем 1 раз наесться».

Посмотрите на экран, прочитайте пословицы, исходя из этих пословиц, кто ни будь может озвучить третий принцип рационального питания.

III принцип — Есть надо регулярно, не меньше 4 -5 раз в день, в одно и тоже время).

Это режим питание.

(СЛАЙД)

Что такое режим питания? (питаться в одно и то же время)

Зачем нужно это делать? Что бы организм привык работать в одно время.

5. Режим питания – это время и число приемов пищи. Между приемами пищи соблюдаются определенные интервалы времени. Для того, чтобы пища приносила наибольшую пользу, нужно принимать ее в необходимых количествах и в определенное время. В день рекомендуется пять приемов пищи: завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин. Завтрак - один из главнейших приемов пищи. Он снабжает организм энергией для успешной учебы и занятия спортом.

(СЛАЙД)

Ну и конечно нашему организму нужно отдыхать, поэтому он должен перед сном выполнить всю работу. Из-за чего за 2-3 часа до сна не рекомендуется принимать пищу.

Как мы сказали ранее, пища это энергия. Энергия, которую мы тратим каждый день. И можем ли мы сказать, что всем людям нужно питаться одинаково или одним количеством продуктов? (нет)

Выбор рациона питания зависит от человека, его организма, потребностей и расхода этой энергии.

Например, две девочки питаются одинаково. Одна ходит на гимнастику, а вторая очень любит читать книги. Скажите, кто из двух девочек будет расходовать больше энергии? Кому нужно питаться более усиленно? (девочка которая занимается гимнастикой)

(СЛАЙД)

V. Физкультминутка Поиграем в игру « ТОПАЙ-ХЛОПАЙ»

Если вы услышите продукт, которое вредит вашему здоровью, вы топаете, если продукт, в котором содержатся питательные вещества - хлопаете.

Чипсы, яблоки, молоко, творог, газировка, клубника, яйцо, Ролтон, орехи.

VI. Закрепление изученного материала.

Чтобы закрепить изученный материал давайте выполним следующее тестовое задание.

(СЛАЙД)

A 1. Вещества необходимые для роста, жизнедеятельности, они усиливают сопротивляемость организма к болезни и повышают тонус?

а) Углеводы б) Белки в) **Витамины**

A 2. К продуктам растительного происхождения относятся?

а) Мясо, творог, сметана б) Чипсы, сыр в) **Соя, растительное масло, земляника**

A 3. Белки это? а) Строительный материал клеток б) Белковая часть в курином яйце в) Поставщики энергии для организма

A 4. К питательным для человека веществам относятся:

а) углеводы, б) жиры, в) вода.

A 5. Режим питания – это распорядок дня, включающий:

а) часы занятия физическими упражнениями, б) **часы приёма пищи,**
в) часы отдыха.

A 6. Человек должен включать в рацион питания:

а) сладости б) мясо, в) хлеб.

A7. Углеводы... а) являются главным источником энергии

б) являются поставщиком в клетки организма питательных веществ
в) являются источником угля

A8. К продуктам животного происхождения относят?

а) Рис, манка, макароны, соя б) **Сливочное масло, яйца, мясо**
в) Огурец, помидор, яблоко

A 9. Какие пищевые вещества обеспечивают организм человека энергией?

а) углеводы б) витамины в) жиры; г) белки

(СЛАЙД)

В конвертах вы найдете стихотворения с пропущенными словами.

Вставьте пропущенные слова и прочитайте стихотворение.

Чтобы выглядеть **здоровым** нужно сильно постараться.

Заниматься чаще спортом, спать и **правильно** питаться.

Ешьте овощи и фрукты, в них так много **витаминов**.

Что полезно для **здоровья** и для сил необходимо.

Не забудьте о петрушке, лишь она украсит блюдо

Что вы скажете подружке, если вдруг вам станет худо?
Кто поможет **организму**, неужели медицина?
Лишь здоровое **питание** - вот, что вам необходимо.
Вы забудете надолго, что такое боль и слабость.
Все, что нужно для **здоровья** - соблюдать диету, малость.
Исключить из **рациона** все ненужные продукты.
Кушать только порционно, пить водицу в промежутках.
Чтобы выглядеть здоровым, соблюдайте **гигиену**.
Вы увидите, как скоро вас настигнут перемены.
Словно сокол воспарите вы над жизнью и беда.
Обойдет вас стороною и исчезнет навсегда.

VII. Заключительный инструктаж.

Подсчет баллов. Выставление отметок.

Подведение итогов, как работал класс, кто из учащихся работал особенно старательно.

Посмотрите на свои таблицы, на обратной стороне у каждого из вас написана фраза, у каждого разная. Это фраза будет итогом урока, продолжите ее.

(СЛАЙД)

Рефлексия

На уроке я узнал

Меня удивило

Мне было интересно

На уроке мне понравился

Я хотел бы узнать ...

Выдача д/з: выучить § 26 стр 176-180

Отзыв
об уроке технологии,
проведенного в 5 «в» классе

Сулеймановой К. И., учителем технологии

Тема урока: «Основы рационального питания»

Дата: 22 февраля 2023г.

К уроку поставлены следующие цели: Формирование у учащихся представления о здоровом питании

Задачи:

Образовательная: Ознакомить учащихся с общими сведениями о культуре питания, здоровом питании, режиме питания. Показать значение питания в жизни человека.

Научить определять содержание питательных веществ в продуктах питания.

Развивающая: Способствовать развитию умений анализировать, сопоставлять, устанавливать аналогии; создать условия для развития интереса к уроку, стремления к расширению кругозора. Способствовать развитию устной речи. Совершенствовать умение классифицировать и обобщать, устанавливать причинно-следственные связи.

Воспитательная: Способствовать воспитанию внимательности, добросовестности и аккуратности, формировать добросовестное отношение к учебе. Способствовать вычитыванию уважение к своему здоровью, потребность правильно питаться, соблюдать режим питания.

Урок прошел на высоком методическом уровне. Цели были определены и доступны для учащихся. Содержание урока соответствовало уровню развития учащихся. Все этапы урока последовательны и логически связаны. Структура урока соответствует данному типу урока. Обеспечивалась целостность и завершенность урока. Соблюдался принцип систематичности и последовательности формирования знаний, умений, навыков.

Организация урока соответствовала его типу, а именно, урок «комбинированный».

Педагог умело связывает учебный материал с жизненным опытом учащихся

На протяжении всего урока прослеживается логичная взаимосвязь структурных частей урока, которые оптимально выдержаны по времени, имеют свою цель и содержание, логическое завершение.

Мотивация учебной деятельности умело проводится на всех этапах урока, что способствует развитию интереса к изучению новой темы, творческой деятельности.

На уроке использовались элементы здоровьесберегающих технологий: повторили правила техники безопасности, провели физкультминутка для глаз.

На уроке с использованием здоровьесберегающих технологий ребята активны. Это сказывается и на повышении успеваемости учащихся.

Директор МБОУ «СОШ № 48» /  / **Амирханова Р.М..**

Зам директора по УВР /  / **Ярбикова Л.П..**

Руководитель. МО /  / **Атаева Н.А.**

