

Рецензия
на сборник тестовых заданий по технологии для 5-7 классов,
разработанный учителем технологии Муниципального
общеобразовательного бюджетного учреждения средней
общеобразовательной школы № 66 г. Сочи им.Макарова П.А.
Литун Натальей Александровной

Рассматриваемый сборник тестовых заданий включает в себя 6 комплектов тестовых заданий для 5-7 классов.

В сборнике охвачены основные темы, изучаемые с 5-го по 7-й классы по предмету, поэтому он удобен для использования.

Данная методическая разработка поможет учителю проверить качество освоения школьной программы и акцентировать внимание на заданиях повышенного уровня сложности.

В области метапредметных результатов изучения курса технологии эти тестовые задания помогут проверить сформированность умений систематизировать, сопоставлять, анализировать, обобщать и интерпретировать информацию, содержащуюся в готовых информационных объектах.

В области предметных результатов изучения предмета «Технология» данные тестовые задания позволяют проверить сформированность:

-умения оценки технологических свойств сырья, материалов и областей их применения;

-умения рационально использовать учебную и дополнительную технологическую информацию для проектирования и создания объектов труда;

-умения распознавать виды и назначение материалов, инструментов и оборудования, применяемого в технологических процессах.

Нужно отметить практическую значимость заданий. Такая форма проведения тестовых работ дает достаточно высокий прогнозируемый результат и ориентирует обучающихся на участие в олимпиаде по технологии.

В целом представленный материал разработан методически грамотно и логично. Данный сборник тестовых заданий может быть предложен для применения в общеобразовательных организациях г. Сочи.

07.12.2023 г.

Методист МКУ СЦРО

Подпись И.Е. Лобжанидзе заверяю
Директор МКУ СЦРО



И.Е. Лобжанидзе

В. Г. Церекидзе

Муниципальное общеобразовательное бюджетное учреждение
средняя общеобразовательная школа № 66 г. Сочи им. Макарова П.А.

Сборник
тестовых задании по учебной дисциплине:
«Технология» по разделу «Технология обработки текстильных
изделий» и по разделу «Кулинария» для учащихся 5-7 классов

Составитель:

Литун Н.А. учитель технологии
МОБУ СОШ №66 им.Макарова П.А.

Содержание:

1. Пояснительная записка	3
2. Тестовое задание по учебному разделу: «Технология обработки текстильных изделий»5-класс. Ручные работы	6
3. Тестовое задание по учебному разделу: «Технология обработки текстильных изделий»6 класс. Машинные работы	8
4. Тестовое задание по учебному разделу: «Технология обработки текстильных изделий» 7- класс. Влажно-тепловые работы	10
5. Тестовые задание по разделу «Кулинария» 5-класс	12
6. Тестовые задание по разделу «Кулинария» 6-класс	14
7. Тестовые задание по разделу «Кулинария» 7-класс	15
8.Список литературы	17

Пояснительная записка

Тестовые задания по технологии составлены на основе программных требований по предмету и позволяют организовать проверку знаний и умений учащихся, выяснить наименее усвоенные темы. Тестовая форма контроля является наиболее распространенной.

Тестирование содержит вопросы позволяющие выяснить уровень подготовки и качество знаний по предмету. Для каждого класса сгруппированы вопросы по разделам «Технология обработки текстильных изделий» и по разделу «Кулинария». Сборник тестовых заданий служит в качестве дидактического пособия для подготовки обучающихся. Системный анализ процесса обучения позволяет выделить следующие его этапы: содержание обучения – система знаний – методика обучения – качество знаний – контроль. Контроль, как заключительный этап процесса обучения должен быть объективным. Одним из путей объективизации контроля является создание тестов (заданий тестового типа).

Цель: Выявить уровень знаний обучающихся по изученным темам. Развить логическое мышление. Мотивировать интерес к предмету.

Задачи:

- Повышать уровень технологических знаний обучающихся;
- Способствовать развитию учебной мотивации через включение занимательных заданий.
- Оценивать результаты усвоения программы.

Тесты – это задания на заполнение пропусков в истинном предложении, в формулировке определения; на выбор правильного ответа из нескольких предложенных, на установку истинности(ложности) утверждения; правильности формулировки утверждения; на установку соответствия и порядка следования; с выбором верного ответа из нескольких .

Формы тестовых заданий могут быть разными: открытыми и закрытыми. Задания закрытой формы чаще всего относятся к I уровню и II уровню освоения знаний, так как видна их направленность на выбор ответа и установление соответствия. Учащиеся с такими тестами работают часто, поэтому динамично делают выбор, что освобождает время для более сложных тестовых заданий открытой формы, т. е. заданий со свободным ответом. Такие задания относятся к III и IV уровням познавательной деятельности.

Тест состоит из задания и эталона – образца последовательно и правильно выполненного задания. Эталон дает возможность оценивать правильность ответа учащегося, эталон можно также использовать для самостоятельного контроля знаний, умений учащимися.

Для закрепления новых знаний, контроля по их усвоению, при прохождении учебного курса Технология после изучения каждого раздела и в конце учебного года, учащиеся выполняют тестовые задания 1-3 уровня сложности. При этом 1, 2 уровни подразумевают, что представленные

вопросы отвечают стандартным требованиям в соответствии с учебной программой. Третий, повышенный уровень сложности вопросов требует иметь знания более широкого спектра и соответствующей направленности.

Для облегчения задачи, заблаговременно (обычный срок - в течение недели), ребятам выдается примерный список вопросов первого-третьего уровня сложности. Для подготовки ученикам рекомендуется примерный список литературы и веб-адресов сайтов, где они смогут найти ответы по заданной тематике. В конце учебного года учащиеся решают тестовые задания по всем пройденным разделам.

После завершения проведения тестовых заданий проводится анализ с указанием возникших проблемных вопросов, трудностей, и названий тем и разделов по предмету. При планировании учебного материала в будущем учебном году при этом появляется возможность учитывать результаты тестовых работ учащихся с целью повышения качества образовательного процесса.

При выставлении оценок учитывается, что каждый правильный ответ соответствует 10 баллам. Если будут даны правильные ответы на все 6 вопросов, выставляется оценка «5», что соответствует количеству- 60* баллов. Оценка «4» ставится в том случае, если учащийся ответил правильно на 5 вопросов из 6 возможных. При количестве правильных ответов от 3 до 4, из 6 возможных ставится оценка «3» балла, и если ученик ответит правильно только на 0-2 вопроса, в контрольную ведомость ставится «НЗ» (незачёт).

Конечно в любом случае, надо обязательно перед выполнением тестовых заданий предупреждать ребят о том, что если они желают, то могут с целью повысить свой результат, имеют право на пересдачу. Сам учитель после проведения каждого тестового задания проводит анализ выполненной работы. Целью проведения анализа является выяснение слабых мест пройденной темы, или раздела, понятий, терминов, операций, путаницы или незнаний сущности технологических процессов и т.д.

При подведении итогов по окончании подсчёта оценок и проведения анализа учителем объявляется полученный результат и указывается характер допущенных ошибок, чтобы ребята смогли своё внимание обратить на их недопущение в будущем.

Каждому ученику даются персональные данные по результатам тестирования, с рекомендациями и характеристиками по порядку исполнения. В рекомендациях надо указать ученику, где были им допущены ошибки, их причины, например схожие терминологии, и названия тем уроков, разделов по предмету, которые надо повторить.

Формы тестовых заданий могут быть разными: открытыми и закрытыми. Опыт работы показывает, что задания закрытой формы чаще всего относятся к I уровню и II уровню освоения знаний, так как видна их направленность на выбор ответа и установление соответствия. Учащиеся с такими тестами работают часто, поэтому динамично делают выбор, что освобождает время для более сложных тестовых заданий открытой формы, т. е. заданий со

свободным ответом. Такие задания относятся к III и IV уровням познавательной деятельности.

Инструкция по выполнению работ

На выполнение теста по технологии дается 40 минут.

Теоретико-методические задания в тесте имеют закрытую форму. Условия выполнения прописаны в задании.

При выполнении работ не разрешается пользоваться учебником и другими справочными материалами.

При необходимости можно пользоваться черновиком. Записи в черновике проверяться и оцениваться не будут.

Советуем выполнить задания в том порядке, в котором они даны. Для экономии времени пропускайте задание, которое не удастся выполнить сразу, и переходите к следующему. Если после выполнения всей работы у Вас останется время, вы сможете к пропущенным заданиям. Постарайтесь выполнить как можно больше заданий.

**Тестовое задание по учебному разделу:
«Технология обработки текстильных изделий»
5-класс. Ручные работы**

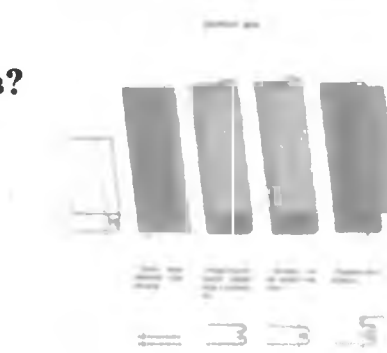
1.Какие группы волокон относятся к натуральным?	а) растительные б) животные в) искусственные г) синтетически
2. Как называется место соединения деталей?	а) стежок б) строчка в) шов
3 .Какие стежки относятся к временным?	а) обмёточный б)смёточный в) петлеобразный г)подшивочный
4. Назовите вид работы, который применяется для предохранения срезов от осыпания:	а) окантовывание полоской подкладочной ткани; б) обжигание края детали; в) обтачивание и выметывание; г) сметывание и стачивание; д) обметывание?
5.Назовите стежки, которыми можно выполнить подшивание низа изделия:	а) заметочные строчки; б) потайные подшивочные стежки; в) стегальные стежки; г) обметочные стежки; д) крестообразные стежки?
6. Прямыми ручными стежками выполняют строчки:	а) сметочные; б) наметочные; в) копировальные; г) подшивочные; д) для образования сборок?
7. Строчки временного назначения:	а) сметочная; б) обметочная; в) копировальная; г) подшивочная?
8. Какие мерки нужны для построения чертежа фартука (без нагрудника)?	а)Ди б)Ош в)Дст г)От д)Ог е)Об
9. Какие строчки удаляют после	а) временного назначения

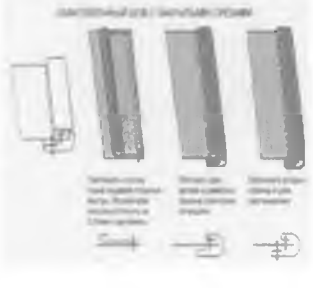
стачивания изделия?	б) постоянного назначения в) их не убирают совсем
10. Перевод выкройки на ткань осуществляют при помощи:	а) резца; б) косых стежков; в) копировальных стежков; г) украшающих стежков?

Эталоны ответов по учебному разделу: «Технология обработки текстильных изделий» 5 класс. Ручные работы

- 1.-а,б
- 2. - в
- 3. – б.
- 4. - а, б, д.
- 5.- а, б.
- 6.- а.
- 7. - а.
- 8.- а,г,е
- 9.- а.
- 10. - в.

**Тестовое задание по учебному разделу:
«Технология обработки текстильных изделий»
6-класс. Машинные работы**

<p>1. К соединительным швам относятся:</p>	<p>а) стачной; б) настрочной; в) накладной; г) шов вподгибку?</p>
<p>2. Для обработки нижнего среза изделия используются машинные швы:</p>	<p>а) стачной; б) накладной; в) шов вподгибку с закрытым срезом; г) шов вподгибку с открытым срезом?</p>
<p>3. При обработке боковых и плечевых срезов изделия применяют швы:</p>	<p>а) стачной; б) шов вподгибку; в) двойной; г) накладной?</p>
<p>4. Какие швы относятся к группе краевых швов:</p>	<p>а) накладной; б) окантовочный; в) защипы; г) стачной; д) вподгибку; е) настрочной?</p>
<p>5. Как называется данный шов?</p> 	<p>а) настрочной; б) складка; в) в замок; г) окантовочный; д) стачной?</p>
<p>6. Как называется вид работы, при которой две детали соединяют по краю с последующим вывертыванием их на лицевую сторону и выправлением канта:</p>	<p>а) притачивание; б) стачивание; в) обтачивание; г) сметывание; д) обметывание?</p>
<p>7. К отделочным швам относятся:</p>	<p>а) подрезы; б) складки; в) сборки; г) рельефы?</p>
<p>8. Как называется вид работы, при</p>	<p>а) стачивание;</p>

<p>которой две детали соединяют по овальному контуру:</p>	<p>б) настрачивание; в) втачивание; г) обтачивание?</p>
<p>9. Как называется данный шов?</p> 	<p>а) обтачной; б) запошивочный; в) окантовочный; г) шов вподгибку; д) двойной.</p>
<p>10. Для выполнения каких швов детали складывают лицевыми сторонами внутрь:</p>	<p>а) стачной; б) обтачной; в) накладной с открытыми срезами; г) настрочной с закрытым срезом; д) двойной?</p>

Эталоны ответов по учебному разделу: «Технология обработки текстильных изделий» 6-класс. Машинные работы

- 1.- а, б, в.
- 2.- в, г.
- 3.- а.
- 4. б, д.
- 5.- нет.
- 6. - в.
- 7.- б, г.
- 8.- в.
- 9.- в.
- 10.- а, б, г.

**Тестовое задание по учебному разделу:
«Технология обработки текстильных изделий»
7- класс. Влажно- тепловые работы**

1. Какой вид ВТО следует выполнить после соединения накладного кармана с изделием:	а) проутюжить; б) отутюжить; в) приутюжить; г) продекатировать; д) оттянуть?
2. Как называется операция для уменьшения толщины шва, сгиба или края детали посредством утюга:	а) отпаривание; б) утюжка; в) приутюживание; г) заутюживание; д) разутюживание?
3. Какие виды ВТО вы знаете:	а) сутюживание; б) оттягивание; в) внутривидовая, межоперационная, окончательная; г) снятие лас; д) начальная?
4. Назовите процессы ВТО:	а) утюжка; б) прессование; в) пропаривание; г) декатирование; д) отпаривание?
5. Укладывание припусков шва или складки, края детали на одну сторону и закрепление их в этом положении с помощью утюга или пресса:	а) отпаривание; б) проутюжка; в) приутюживание; г) заутюживание; д) дублирование
6. Влажно-тепловая обработка паром и просушивание для предотвращения последующей усадки:	а) оттягивание; б) приутюживание; в) отутюживание; г) декатирование; д) отпаривание?
7. Какой вид ВТО следует выполнить после выполнения шва вподгибку:	а) отпаривание; б) сутюживание; в) приутюживание; г) заутюживание; д) разутюживание?
8. Соединение прокладочной ткани с основной деталью по поверхности с изнаночной стороны:	а) декатирование; б) дублирование; в) драпирование?
9. Увеличение линейных размеров деталей на отдельных участках	а) оттягивание; б) отпаривание;

посредством влажно-тепловой обработки для придания желаемой формы.	в) отутюживание?
10. Какого термина не существует:	а) сутюживание; б) глажка; в) припаривание; г) декатирование?

Эталоны ответов по учебному разделу: «Технология обработки текстильных изделий» 7 класс. *Влажно-тепловые работы*

- 1.- в.
- 2. - в.
- 3.- а, б.
- 4.- б, г, д.
- 5.- г.
- 6.- г.
- 7.- в.
- 8.- б.
- 9.- а.
- 10.- б, в.

Тестовые задание по разделу «Кулинария»

5-класс

1. Какие правила личной гигиены нужно соблюдать на кухне?	а) чистый стол б) чистая посуда и приборы в) чистые руки, фартук и косынка
2. Салатные заправки	а) сметана б) сметана, майонез, растительное масло в) уксус и растительное масло
3. К столовым приборам не относятся:	а) вилка б) кастрюля в) нож г) ложка
4. Родина чая	а) Китай б) Бразилия в) Индия
5. Что происходит с недоброкачественным яйцом, если его опустить в стакан с водой?	а) остается наверху, не тонет б) опустится на дно стакана в) плавает чуть выше дна
6. Для чего нужны организму витамины?	а) смягчать мышечные ткани б) пополнять запасы энергии в) поддерживать нормальную жизнедеятельность и сопротивляемость инфекциям
7. В какой посуде нужно хранить кофе?	а) в стеклянной посуде б) в алюминиевой посуде в) в стеклянной или жестяной посуде с крышкой
8. Самое жирное молоко	а) оленье б) овечье в) козье
9. Овощи, используемые при приготовлении винегрета:	а) картофель б) капуста в) огурцы г) морковь д) свекла

	е) лук ж) чеснок з) репа
10. При нарезке лука можно использовать следующие формы:	а) кольца б) кубики в) дольки г) полукольца д) крошка е) брусочки

Эталоны ответов по разделу «Кулинария» 5-класс

Ответы: 1-в; 2-б; 3-б; 4-а; 5-а; 6-в; 7-в; 8-а; 9- а, б, в, г, д, е; 10-а,б г.

Тестовые задания по разделу «Кулинария»

6-класс

1.Человеку надо питаться в день	а) 2 раза б) 3 раза в) 4 раза
2.Популярный башкирский напиток	а) молоко б) кумыс в) катык
3.Рыба по месту обитания делится на:	а) океаническую б) речную в) соленую г) морскую
4.Крупы получают из таких растений как:	а) из ягодных б) из злаковых в) из плодовых
5.Разрыхлители теста это	а) уксус б) сода в) крахмал г) дрожжи
6.По консистенции каши бывают	а) жидкие, рассыпчатые, вязкие б) желеобразные в) рассыпчатые и жидкие
7.Главный компонент для приготовления киселя	а) крахмал б) молоко в) фрукты
8.Главное угощение Масленицы	а) каша б) блинчики в) блины
9.Основная цель сервировки стола	а) вкусно поесть б) удобство, опрятность, приятный вид стола в) удивить гостей
10. Салфетку на колени кладут:	а) полностью развернутой; б) сложенной вдвое с уравненными краями; в) сложенной вдвое с верхней частью короче нижней; г) сложенной вдвое с верхней частью длиннее нижней; д) сложенной по диагонали.

Эталоны ответов по разделу «Кулинария» 6-класс

Ответы: 1-в ; 2-б; 3-б, г; 4-б; 5-б,г; 6-а; 7-а; 8-в; 9-б; 10- а

Тестовые задания по разделу «Кулинария»

7-класс

1. Где используются микроорганизмы?	а) в тяжелой промышленности б) в медицинской промышленности в) в медицинской промышленности при производстве лекарств, в спиртоваренной промышленности при получении дрожжей
2. К кисломолочным продуктам относятся:	а) кефир и молоко б) кефир, сметана, творог в) мороженое
3. Признаки доброкачественности мяса	а) оболочка бледно-розового или бледно-красного цвета, при ощупывании поверхности рука остается сухой, на разрезах мясо не прилипает к рукам, консистенция мяса плотная б) имеет мягкий жир, оболочка серого цвета, консистенция мяса плотная
4. Съедобные дикорастущие травы	а) крапива, подорожник, сныть, листья молодых одуванчиков б) подорожник, крапива, волчьи ягоды
5. Пресное тесто готовят	а) с добавлением дрожжей б) без добавления дрожжей
6. Ягоды в зависимости от строения делятся на:	а) настоящие, косточковые б) семечковые, косточковые в) настоящие, ложные, сложноцветные
7. К сладким блюдам относятся:	а) кисель, компот, каша б) компот, кисель, пудинг, желе в) пудинг, желе, суп
8. Основные способы консервирования:	а) стерилизация, сушка, копчение, вяление, квашение, соление б) стерилизация, сушка, копчение, жарение в) копчение, сушка, тушение, стерилизация
9. Молоко в холодильнике хранят:	а) в алюминиевой посуде б) в эмалированной посуде

	в) в стеклянной посуде
10. Качественная пшеничная мука имеет	а) белый цвет или кремовый оттенок б) серовато-белый цвет

Эталоны ответов по разделу «Кулинария» 7-класс

Ответы: 1-в; 2-б; 3-а; 4-а; 5-б; 6 –в; 7-б; 8 –а; 9-б,в; 10-а.

Используемая литература

1. Учебники по технологии под ред. Е.С. Глозмана для 5,6,7 кл. 2023г.
2. Кругликов Г.И. Методика преподавания технологии с практикумом Учебное пособие. Москва «Академия»
3. Настольная книга учителя технологии. Справочно-методическое пособие. Составитель А.В.Марченко. – М.: АСТ: Астрель, 2005. – 430, (2) с.
4. Технология: Конспекты уроков, элективные курсы: 5-9 класс / Сост. Л.П.Барылькина, С.Е.Соколова. – М.: 5 за знания, 2006. – 208 с5.
5. Федеральный портал «Российское образование»: <http://www.edu.ru>



Городской профессиональный конкурс

«Учитель года Сочи»

в 2023 году

ДИПЛОМ

УЧАСТНИКА

НАГРАЖДАЕТСЯ

Литун

Наталья Александровна,

учитель технологии

Муниципального общеобразовательного

бюджетного учреждения

средней общеобразовательной школы №66

города Сочи имени Макарова П.А.

**Начальник управления
по образованию и науке**



О.Н. Медведева

г. Сочи

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ
КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ

Государственное бюджетное образовательное учреждение
дополнительного профессионального образования
«Институт развития образования» Краснодарского края
(ГБОУ ИРО Краснодарского края)

УДОСТОВЕРЕНИЕ

О ПОВЫШЕНИИ КВАЛИФИКАЦИИ

231201002143

Настоящее удостоверение свидетельствует о том, что

Литун Наталья Александровна

с «...25...»октября...2021..... г. по «...12...»ноября...2021..... г.

прошел(а) повышение квалификации в

ГБОУ ИРО Краснодарского края

по теме: «Внедрение цифровой образовательной среды

современной школы в рамках реализации регионального

проекта «Цифровая образовательная среда»»

48 часов

в объеме

За время обучения сдал(а) зачеты и экзамены по основным дисциплинам программы:

Наименование	Объем	Оценка
Формирование целевой модели цифровой образовательной среды	8 часов	Зачтено
Компетенции педагога	16 часов	Зачтено
Психолого-педагогическая поддержка обучающихся	8 часов	Зачтено
Информационные ресурсы, сервисы и платформы	16 часов	Зачтено

Прошел(а) стажировку в (на)

Итоговая работа на тему:



Ректор

О.Б. Пирожкова

Секретарь

Ю.В. Лымарева

Регистрационный номер № 13969/21

Город Краснодар

Дата выдачи 12 ноября 2021 г.

**Автономная некоммерческая организация дополнительного
профессионального образования «Северо-Западная Академия
дополнительного профессионального образования и
профессионального обучения»**

**(АНО ДПО «Северо-Западная Академия дополнительного
профессионального образования и профессионального обучения»)**

УДОСТОВЕРЕНИЕ

О ПОВЫШЕНИИ КВАЛИФИКАЦИИ

452415021410

Документ о квалификации

Регистрационный номер

1632

Город

Санкт-Петербург

Дата выдачи

22.11.2021

Настоящее удостоверение свидетельствует о том, что

Литун

Наталья Александровна

прошел(а) повышение квалификации в (на)

АНО ДПО «Северо-Западная Академия дополнительного профессионального образования и профессионального обучения»

с 29 октября 2021 г. по 20 ноября 2021 г.

по дополнительной профессиональной программе

«Инновационные технологии преподавания предмета «Основы безопасности жизнедеятельности» в рамках реализации ФГОС»



в объёме
108 часов

Руководитель

С.Г. Гладнева

Секретарь

К.В. Машникова

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ
КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ

Государственное бюджетное образовательное учреждение
дополнительного профессионального образования
«Институт развития образования» Краснодарского края
(ГБОУ ИРО Краснодарского края)

УДОСТОВЕРЕНИЕ

О ПОВЫШЕНИИ КВАЛИФИКАЦИИ

231500003895

18894/22

Регистрационный номер №

Настоящее удостоверение свидетельствует о том, что
Литун Наталья Александровна

с « **02** » **июля** **2022** г. по « **08** » **июля** **2022** г.

прошел(а) повышение квалификации в

ГБОУ ИРО Краснодарского края

(наименование образовательного учреждения (подразделения) дополнительного профессионального образования)

по теме: **«Реализация требований обновленных ФГОС НОО,**

ФГОС ООО в работе учителя»

(наименование проблемы, темы, программы дополнительного профессионального образования)

36 часов

в объеме:

(количество часов)

За время обучения сдал(а) зачеты и экзамены по основным дисциплинам программы:

Наименование	Объем	Оценка
Нормативное и методическое обеспечение внедрения обновленных ФГОС НОО, ФГОС ООО	13 часов	зачтено
Внедрение обновленных ФГОС НОО, ФГОС ООО в предметном обучении	22 часа	зачтено
Итоговая аттестация	1 час	зачтено

Прошел(а) стажировку в (на)

(наименование предмета,

организации, учреждения)

Итоговая работа на тему:

Ректор

Т.А. Гайдук

Секретарь

Н.В. Василишина

Город **Краснодар**

Дата выдачи

08 июля 2022 г.

М.П.



УПРАВЛЕНИЕ ПО ОБРАЗОВАНИЮ И НАУКЕ
АДМИНИСТРАЦИИ ГОРОДА СОЧИ

БЛАГОДАРСТВЕННОЕ ПИСЬМО

Литун

Наталье Александровне,

*учителю технологии муниципального
общеобразовательного бюджетного учреждения
средней общеобразовательной школы №66 города
Сочи имени Макарова П.А.*

Поздравляю Вас с профессиональным праздником –
Днем учителя!

Выражаю Вам глубокую признательность за
плодотворный труд в системе образования. личный вклад,
который Вы вносите в воспитание и обучение детей.

Ежедневно Вы передаете накопленные знания и опыт,
учите мыслить, принимать правильные решения, быть
ответственным за свой выбор, воспитываете высокие
моральные и общечеловеческие качества, гражданскую
ответственность, а это, прежде всего, право тех, кто в первую
очередь постоянно работает над собой.

Ваша мудрость, доброта, терпения, человеколюбие – это
щедрый дар ученикам.

Желаю Вам крепкого здоровья, счастья, благополучия,
бодрости духа и жизненных сил, постоянного движения
вперед, новых трудовых и творческих успехов, реализации
намеченных планов!

Начальник управления
по образованию и науке администрации
муниципального образования
городской округ город-курорт Сочи
Краснодарского края



г.Сочи
2023г.

