

АДМИНИСТРАЦИЯ ОКТЯБРЬСКОГО РАЙОНА
МУНИЦИПАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ «ГОРОД САРАТОВ»
МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ-ЛИЦЕЙ № 62



ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ
Сертификат 45AB760019ADEAAE48411FAD741E81E9
Владелец **Зотова Марина Вячеславовна**
Действителен с 29.04.2021 по 29.04.2022

УТВЕРЖДЕНО



Директор МАОУ «Лицей № 62»

М.В. Зотова

Приказ № 251 от «1» сентября 2021 г

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

ПО ТЕХНОЛОГИИ

Уровень образования **5 класс**

Количество часов **68**

Программа разработана на основе:
примерной программы основного общего образования по предмету
«Технология» (5-9 классы);

авторской программы по технологии под редакцией А.Т. Тищенко, Н.В.
Синица (М., 2017).

1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Рабочая программа по технологии для 5 класса разработана на основе примерной программы основного общего образования по предмету «Технология» (5-9 классы), и в соответствии с авторской программой по технологии под редакцией А.Т. Тищенко, Н.В. Сеница (М., 2017).

В учебном плане МАОУ «Лицей № 62» на изучение предмета в 5 классе отводится 2 часа в неделю, всего 68 часов, плюс 2 часа резервного времени (на повторение и обобщение пройденного материала). Программа разработана для совместного обучения мальчиков и девочек 5 классов. За основу взято направление «Технологии ведения дома». Программа по учебному курсу «Технология» включает разделы, объединенные одной темой «Я и мой дом», где последующий раздел тесно связан с предыдущим и логически оправдан.

Программа содержит 68 тем, которые структурированы по 13 разделам. Предусмотрены практические работы, и 18 творческих и проектных работ, которые предполагается проводить в последней четверти года. Контроль качества знаний запланирован по учебной программе и в форме различных викторин, тестовых заданий, самоподготовки.

Рабочая программа ориентирована на использование учебников:

1. А. Т. Тищенко, Н.В. Сеница Технология: 5 класс : учебник для учащихся общеобразовательных организаций / А. Т. Тищенко, Н.В. Сеница. – М.: Просвещение, 2021 г.

А также дополнительных пособий для учителя:

1. Технология. 5 класс. Электронная форма учебника (авторы А. Т. Тищенко, Н. В. Сеница).

2. Технология. 5 класс. Методическое пособие (авторы А. Т. Тищенко, Н. В. Сеница).

3. Технология. 5 класс. Рабочая тетрадь (авторы А. Т. Тищенко, Н. В. Сеница).

4. Уроки по курсу «Технология»: 5-9 класс (девочки). Перова Е.Н. – М.: 5 за знание, 2006. – 208 с.

5. Настольная книга учителя технологии. Справочно-методическое пособие. Составитель А.В.Марченко. – М.: АСТ: Астрель, 2005. – 430, (2) с. – (Настольная книга)

6. Мастер-класс учителя технологии. 5-11 классы / Э.Ю.Глушкова. М.: Планета, 2013. – 128 с. – (Уроки мастерства).

7. Кулинария / Учебно-методическое пособие. / Автор-составитель Г.И.Белова. – М.: Издательство «Ижица», 2003. – 144 с.

8. Технология. Творческие проекты: организация работы / авт.-сост. А.В.Жадаева, А.В.Пяткова. - Волгоград: Учитель, 2011. – 88 с.

9. Технология: поурочные планы по разделу «Вязание». 5-7 класс / авт.-сост. Е.А.Гурбина. – Волгоград: Учитель, 2007. – 200 с.

10. Тарасова, А. П. Рабочая тетрадь по трудовому обучению и домоводству / А. П. Тарасова. – СПб.: МЧМ, изд. дом, ООО. ИД «МиМ», 1998.
11. Технология: сборник материалов по реализации федерального компонента государственного стандарта общего образования в ОУ Волгоградской обл. – Волгоград: Учитель, 2006.
12. Технология. 5-9 классы. Организация проектной деятельности / авт.-сост. О.А.Нессонова и др. - Волгоград: Учитель, 2009. – 207 с.: ил.

2. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ

В результате изучения учебного предмета ученик узнает:

- негативные последствия общественного производства на окружающую среду и здоровье человека;
- способы получения, хранения, поиска информации, источники и носители информации;
- общие сведения о процессе пищеварения, усвояемости пищи, о роли витаминов в обмене веществ;
- общие сведения о пищевой ценности овощей, методы определения качества овощей, правила первичной обработки всех видов овощей, инструменты и приспособления для первичной обработки и нарезки овощей;
- правила санитарии и гигиены при санитарной обработке продуктов, безопасные приёмы работы с кухонным оборудованием и горячими жидкостями;
- технологию приготовления блюд из сырых и варёных овощей, измерение содержания минеральных веществ и витаминов в овощах в зависимости от способов кулинарной обработки, оформление готовых блюд из овощей;
- способы определения свежести яиц и их хранения, использование яиц в кулинарии;
- виды бутербродов и горячих напитков, технологию приготовления, правила сервировки стола к завтраку;
- общие сведения из истории интерьера, требования, предъявляемые к интерьеру кухни и столовой, подбор материалов, дизайн-проектов по созданию интерьера различных жилых помещений;
- культуру поведения в семье, основы семейного уюта;
- правила безопасной работы с ручными инструментами и на универсальной швейной машине, принцип изготовления пряжи, нитей и тканей, классификацию текстильных волокон, свойство нитей основы и утка, свойства тканей из натуральных растительных волокон;
- виды приводов швейной машины, правила подготовки универсальной швейной машины к работе;
- виды декоративно-прикладного искусства народов нашей страны, различные материалы и приспособления, применяемые в традиционных художественных ремёслах;

- возможности лоскутной пластики, основные приёмы и материалы, применяемые в лоскутной пластике;
- правила заправки изделия в пяльцы, виды простейших ручных швов;
- эксплуатационные, гигиенические и эстетические требования, предъявляемые к рабочей одежде, общие сведения о системах конструирования одежды, правила построения и оформления чертежей швейных изделий;
- правила снятия мерок для построения чертежа и условные обозначения;
- понятия о композиции в одежде, виды отделки в швейных изделиях, способы моделирования фартука, правила подготовки выкройки к раскрою;
- технологию выполнения следующих швов: стачного взаутюжку, расстрочного, накладного с закрытым срезом, в подгибку с открытым и закрытым срезом, правила обработки накладных карманов и бретелей;
- гигиенические требования, правила и средства ухода за кожей.

В результате изучения учебного предмета ученик будет уметь:

- осуществлять поиск необходимой информации в области кулинарии и обработки тканей;
- работать с кухонным оборудованием, инструментами, горячими жидкостями, проводить первичную обработку всех овощей, выполнять нарезку овощей, готовить блюда из сырых и варёных овощей, определять свежесть яиц и готовить блюда из них, нарезать хлеб для бутербродов, готовить различные бутерброды, горячие напитки, сервировать стол к завтраку;
- разрабатывать и оформлять интерьер кухни и столовой изделиями собственного изготовления, чистить посуду из металла, стекла, керамики и древесины, поддерживать нормальное санитарное состояние кухни и столовой;
- определять в ткани нити основы и утка, лицевую и изнаночную стороны;
- включать и отключать маховое колесо от механизма машины, наматывать на шпульку, заправлять верхнюю и нижнюю нитки, запускать швейную машину и регулировать её скорость, выполнять машинные строчки (по прямой, по кривой, с поворотом на определённый угол с подъёмом прижимной лапки, регулировать длину стежка);
- переводить рисунок вышивки на ткань, подбирать иглы и нитки, заправлять изделие в пяльцы, закреплять рабочую нитку на ткани без узла, выполнять простейшие ручные швы;
- подготавливать материалы лоскутной пластики к работе, подбирать материалы по цвету, рисунку и фактуре, пользоваться инструментами и приспособлениями, шаблонами, соединять детали лоскутной пластики между собой, использовать прокладочные материалы;

- читать и строить чертёж фартука, снимать мерки, записывать результаты измерений, выполнять моделирование, подготавливать выкройку к раскрою;
- выполнять на универсальной швейной машине следующие швы: стачной взаутюжку, стачной вразутюжку, расстрочной, накладной с закрытым срезом, в подгибку с открытым и закрытым срезом, правила обработки накладных карманов и бретелей, подготавливать ткань к раскрою, переносить контурные и контрольные линии на ткань, намётывать и подстрачивать карманы, обрабатывать срезы швов в подгибку с закрытым срезом, определять качество готового изделия, ремонтировать одежду заплатами.

3. СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

Раздел 1. ВВОДНЫЙ УРОК

Содержание и задачи курса. Понятие технологии. Технологический процесс. Инструктаж по правилам безопасности труда.

Раздел 2. ТЕХНОЛОГИИ ОБРАБОТКИ ТЕКСТИЛЬНЫХ МАТЕРИАЛОВ. СОЗДАНИЕ ИЗДЕЛИЙ ИЗ ТЕКСТИЛЬНЫХ И ПОДЕЛОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ. РУКОДЕЛИЕ. ВЫШИВКА

Вышивка

Основные теоретические сведения Традиционные виды рукоделия и декоративно-прикладного творчества. Применение вышивки в народном и современном костюме. Знакомство с видами вышивки. Композиция, ритм, орнамент, раппорт в вышивке. Построение узора в художественной отделке вышивкой. Холодные, теплые, хроматические и ахроматические цвета. Цветовые контрасты.

Практические работы Зарисовка традиционных орнаментов, определение колорита и материалов для вышивки. Организация рабочего места для ручного шитья. Вышивание метки, монограммы стебельчатым швом. Выполнение эскизов композиции вышивки для отделки фартука или салфетки. Определение места и размера узора на изделии. Перевод рисунка на ткань, увеличение и уменьшение рисунка. Заправка изделия в пяльцы. Выполнения простейших вышивальных швов: стебельчатого, тамбурного, «вперед иголку», «назад иголку», петельного, «тамбурный». Способы безусловного закрепления рабочей нити. Свободная вышивка по рисованному контуру узора. Закрепление ленты в игле. Швы, используемые в вышивке лентами. Отделка вышивкой скатерти, салфетки, фартука, носового платка.

Текстильные материалы

Основные теоретические сведения Что такое ткань и нетканые материалы. Классификация текстильных волокон. Натуральные растительные волокна. Современное прядильное производство, ткацкое производство, красильно-отделочное производство. Основная и уточная нити, кромка и ширина ткани. Плотняное переплетение. Лицевая и изнаночная сторона ткани. Свойства тканей из натуральных растительных волокон. Краткие сведения об ассортименте хлопчатобумажных и льняных тканей. Материалы, применяемые в декоративно-прикладном искусстве. Швейные нитки и тесьма. Раскрой ткани. Перенос линий выкройки на детали кроя прямыми стежками. Предохранение срезов от осыпания (обметывание), временное соединение деталей (сметывание). Временное закрепление подогнутого края (заметывание). Влажно-тепловая обработка ткани (приутюживание, разутюживание, заутюживание).

Практические работы Изучение свойств нитей основы и утка. Зарисовка ткацких переплетений (полотняное, саржевое, сатиновое, атласное), определение направления долевой нити. Определение лицевой и изнаночной сторон ткани. Выкраивание деталей для образца швов. Выполнение ручных работ (обмётывание, сметывание, заметывание). Проведение влажно-тепловых работ.

Практические работы
Определение направления долевой нити в ткани. Определение лицевой и изнаночной сторон ткани. Выполнение образца полотняного переплетения.

Раздел 3. ЭЛЕМЕНТЫ МАШИНОВЕДЕНИЯ

Основные теоретические сведения Виды передач поступательного, колебательного и вращательного движения. Виды машин, применяемых в швейной промышленности. Бытовая универсальная швейная машинка, ее технические характеристики. Назначение основных узлов. Виды приводов швейной машины, их устройство, преимущества и недостатки.

Практические работы Подготовка универсальной бытовой швейной машины к работе. Безопасные приемы труда при работе на швейной машине.

Раздел 4. КОНСТРУИРОВАНИЕ И МОДЕЛИРОВАНИЕ РАБОЧЕЙ ОДЕЖДЫ

Основные теоретические сведения Виды рабочей одежды. Фартуки в национальном костюме. Общие правила построения и оформления чертежей швейных изделий. Типы линий в системе ЕСКД. Правила пользования чертежными инструментами и принадлежностями. Понятие о масштабе, чертеже, эскизе. Фигура человека и ее измерение. Правила снятия мерок. Понятие о форме, контрасте, симметрии и асимметрии. Использование цвета, фактуры материала, различных видов отделки при моделировании швейных изделий.

Практические работы Снятие мерок и запись результатов измерений. Построение чертежа фартука в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам. Моделирование фартука выбранного фасона. Подготовка выкройки к раскрою.

Раздел 5. ТЕХНОЛОГИЯ ВЕДЕНИЯ ДОМА

Основные теоретические сведения. Краткие сведения из истории архитектуры и интерьера. Национальные традиции, связь архитектуры с природой. Интерьер жилых помещений и их комфортность. Национальные традиции, связь архитектуры с природой. Интерьер жилых помещений и их комфортность. Современные стили в интерьере. Рациональное размещение оборудования кухни и уход за ним. Создание интерьера кухни с учетом запросов и потребностей семьи и санитарно-гигиенических требований. Современные системы фильтрации воды. Разделение кухни на зону для приготовления пищи и зону столовой. Отделка интерьера тканями, росписью, резьбой по дереву. Декоративное украшение кухни изделиями собственного изготовления. Влияние электробытовых приборов и технологий приготовления пищи на здоровье человека. Комнатные растения в интерьере. Предметы искусства и коллекции в интерьере.

Практические работы Выполнение эскиза интерьера кухни. Выполнение эскизов прихваток, полотенец и др.

Раздел 6. ЭЛЕКТРОТЕХНИКА

Основные теоретические сведения Общие сведения о видах, принципе действия и правилах эксплуатации бытовых электроприборов на кухне: бытового холодильника, микроволновой печи (СВЧ), посудомоечная машина.

Практические работы
Изучение потребностей в бытовых электроприборах.

Раздел 7. КУЛИНАРИЯ: ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ

Основные теоретические сведения Понятие о процессе пищеварения. Общие сведения о питательных веществах и витаминах. Содержание витаминов в пищевых продуктах. Суточная потребность в витаминах. Рациональное питание.

Практические работы Работа с таблицами по составу и количеству витаминов в различных продуктах. Определение количества и состава продуктов, обеспечивающую суточную потребность человека в витаминах.

Раздел 8. КУЛИНАРИЯ: ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЦЦИ

Блюда из овощей

Основные теоретические сведения
Виды овощей, содержание в них минеральных веществ, белков, жиров, углеводов, витаминов. Методы определения качества овощей. Влияние экологии на качество овощей. Назначение, виды и технология механической обработки овощей. Виды салатов. Изменение содержания витаминов и минеральных веществ в зависимости от условий кулинарной обработки. Принципы подбора овощных гарниров к мясу, рыбе.

Практические работы
Современные инструменты и приспособления для механической обработки и нарезки овощей. Фигурная нарезка овощей для художественного оформления салатов. Выполнение эскизов оформления салатов для различной формы салатниц: круглой, овальной, квадратной. Приготовление блюд из сырых и вареных овощей. Жаренье овощей и определение их готовности.

Блюда из яиц

Основные теоретические сведения Строение яйца. Способы определения свежести яиц. Приспособления и оборудование для приготовления блюд из яиц. Особенности кулинарного использования перепелиных яиц.

Практические работы
Определение свежести яиц. Первичная обработка яиц. Приготовление блюда из яиц. Выполнение эскизов художественной росписи яиц. Крашение и роспись яиц.

Варианты объектов труда. Омлет, яичница, вареные яйца.

Бутерброды, горячие напитки

Основные теоретические сведения Продукты, используемые для приготовления бутербродов. Виды бутербродов. Способы оформления открытых бутербродов. Условия и сроки хранения бутербродов. Виды горячих напитков. Способы заваривания кофе, какао, чая, трав.

Практические работы Выполнение эскизов художественного оформления бутербродов. Нарезка продуктов. Подбор ножей и разделочных досок. Приготовление бутербродов и горячих напитков к завтраку.
Варианты объектов труда. Бутерброды и горячие напитки к завтраку.

Блюда из круп бобовых и макаронных изделий

Основные теоретические сведения
Виды круп, содержание в них минеральных веществ, белков, жиров, углеводов, витаминов. Методы определения качества круп. Влияние экологии на качество круп. Назначение, виды и технология механической обработки круп.

Виды макаронных изделий, содержание в них минеральных веществ, белков, жиров, углеводов, витаминов. Методы определения качества макаронных изделий. Влияние экологии на качество круп. Назначение, виды и технология механической обработки крупы.

Практические работы

Приготовления различных видов каш и макаронных изделий.

Раздел 9. СЕРВИРОВКА СТОЛА

Основные теоретические сведения Составление меню на завтрак. Правила подачи горячих напитков. Столовые приборы и правила пользования ими. Эстетическое оформление стола. Правила поведения за столом.

Практические работы Выполнение эскизов художественного крашения стола к завтраку. Оформление готовых блюд и подача их к столу. Складывание тканевых и бумажных салфеток различными способами.

Раздел 10. СОВРЕМЕННОЕ ПРОИЗВОДСТВО И ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ САМООПРЕДЕЛЕНИЕ

Основные теоретические сведения Основные составляющие производства. Сферы и отрасли современного производства. Основные структурные подразделения производственного предприятия. Факторы, влияющие на уровень оплаты труда.

Практические работы Исследование деятельности производственного предприятия или предприятия сервиса. Анализ структуры предприятия и профессионального разделения труда.

Раздел 11. ТВОРЧЕСКИЕ ПРОЕКТНЫЕ РАБОТЫ

Что такое проект. Творческий проект. Этапы выполнения проекта. Реклама проекта.

Примерные темы

Подставка для рисования. Лоскутное изделие для кухни. Блюда национальной кухни для традиционных праздников. Отделка швейного изделия вышивкой.

Каждый раздел программы и включенные в них темы предусматривают знакомство с профессиями в области труда, связанного или с обработкой конструкционных и поделочных материалов, или с производством и обработкой пищевых продуктов и многое другое, что способствует выявлению осознанного профессионального самоопределения учащимися.

В содержании данного курса сквозной линией проходит экологическое воспитание и эстетическое развитие учащихся при оформлении различных изделий: от кулинарных блюд до изделий декоративно-прикладного искусства.

При изучении всего курса у детей формируются устойчивые безопасные приемы труда.

4. ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

Раздел (тема)	Количество часов
ВВОДНЫЙ УРОК	2
Вводный инструктаж и первичный инструктаж на рабочем месте.	1
Понятие технологии. Технологический процесс.	1
ТЕХНОЛОГИИ ОБРАБОТКИ ТЕКСТИЛЬНЫХ МАТЕРИАЛОВ. СОЗДАНИЕ ИЗДЕЛИЙ ИЗ ТЕКСТИЛЬНЫХ И ПОДЕЛОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ. РУКОДЕЛИЕ. ВЫШИВКА.	14
Вышивка как вид декоративно-прикладного искусства и ее применение в народном и современном костюме. Профессия вышивальщица.	1
Инструменты и материалы. Цвет и его свойства. Заправка ткани в пяльцы.	1
Выполнение простейших вышивальных швов: «вперед иголку», «назад иголку».	1
Выполнение простейших вышивальных швов: «петельный», «тамбурный».	1
Свободная вышивка по рисованному контуру	1
Что такое ткань и нетканые материалы.	1
Классификация текстильных волокон. Натуральные растительные волокна.	1
Современное прядильное производство. Производство тканей.	1
Лицевая и изнаночная сторона ткани.	1
Основная и уточная нити, кромка и ширина ткани.	1
Раскрой ткани.	1
Перенос линий выкройки на детали кроя прямыми стежками.	1
Швейные ручные работы.	1
Влажно тепловая обработка ткани.	1
ЭЛЕМЕНТЫ МАШИНОВЕДЕНИЯ	2

Виды машин, применяемые в швейной промышленности. Бытовая универсальная швейная машина и ее характеристика.	1
Организация рабочего места для машинных работ и ТБ работы на швейной машине	1
КОНСТРУИРОВАНИЕ И МОДЕЛИРОВАНИЕ РАБОЧЕЙ ОДЕЖДЫ	4
Правила пользования чертежными инструментами и принадлежностями. Типы линий. Понятие о масштабе, чертеже и эскизе.	1
Фигура человека и ее измерение. Правила снятия мерок	1
Фартуки в национальном костюме. Виды рабочей одежды и требования к ней	1
Инструктаж по ТБ работы с тканями	1
ТЕХНОЛОГИЯ ВЕДЕНИЯ ДОМА	8
Эстетика и экология жилища	1
Интерьер кухни, оборудование, отделка и украшение	1
Интерьер кухни, украшение её изделиями собственного изготовления	1
Освещение жилого помещения. Предметы искусства и коллекции в интерьере	1
Способы выявления потребностей семьи. Бюджет семьи.	1
Потребительская корзина одного человека и членов семьи.	1
Комнатные растения в интерьере.	1
Выполнение эскизов прихваток	1
ЭЛЕКТРОТЕХНИКА	2
Виды электронагревательных приборов. Пути экономии электричества	1
Общие сведения об эксплуатации бытовой техники.	1
КУЛИНАРИЯ: ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ	4
Санитария на кухне	1
Правила гигиены на кухне	1

Правила ТБ при кулинарных работах	1
Оказание первой помощи при ожогах	1
КУЛИНАРИЯ: ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ	10
Правила первичной обработки овощей	1
Технология приготовления блюд из сырых и варёных овощей	1
Способы и формы нарезки овощей	1
Приготовление блюд из сырых и варёных овощей	1
Блюда из яиц, приспособления и оборудование для их приготовления.	1
Способы определения свежести яиц и их хранения	1
Бутерброды и горячие напитки	1
Приготовление бутербродов и горячих напитков к завтраку	1
Крупы, бобовые и макаронные изделия	1
Приготовление блюд из круп, бобовых и макаронных изделий.	1
СЕРВИРОВКА СТОЛА	2
Составление меню на завтрак и правила подачи горячих напитков	1
Сервировка стола и этикет за столом	1
ЗАГОТОВКА ПРОДУКТОВ	2
Способы заготовки продуктов	1
Правила сбора урожая и его хранения	1
СОВРЕМЕННОЕ ПРОИЗВОДСТВО И ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ САМООПРЕДЕЛЕНИЕ	2
Сферы и отрасли современного производства. Влияние технологий на виды труда.	1
Понятие о профессии, специальности, квалификации и компетентности работника.	1
ТВОРЧЕСКИЕ, ПРОЕКТНЫЕ РАБОТЫ	16
Понятие о творческой и проектной деятельности	1

Цель и задачи проектной деятельности	1
Тематика творческих проектов и этапы их выполнения	1
Организационно-подготовительный этап выполнения творческого проекта	1
Выбор оборудования инструментов и приспособлений. Составление технологической последовательности выполнения проекта	1
Технологический этап выполнения творческого проекта (конструирование изделия).	1
Технологический этап выполнения творческого проекта (моделирование, изготовление изделия)	1
Заключительный этап (оценка проделанной работы)	1
Заключительный этап (защита проекта)	1
Творческий проект по разделу «Кулинария»	1
Цели и задачи проекта.	1
Определение затрат на изготовление проектного изделия	1
Проработка этапов выполнения проекта	1
Подготовка презентации, пояснительной записки и доклада для защиты проекта	1
Испытания проектных изделий	1
Защита проекта	1
ИТОГО:	68

СОГЛАСОВАНО

Протокол заседания научно-методического объединения учителей музыки, ИЗО и технологии

от _____ 20__ года № 1

подпись руководителя НМО Ф.И.О.

СОГЛАСОВАНО

Заместитель директора по учебной работе

подпись Ф.И.О.

_____ 20__ года

