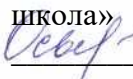




**Муниципальное общеобразовательное учреждение
«Бобравская средняя общеобразовательная школа»
Ракитянского района Белгородской области**

«Согласована»
Заместитель директора
МОУ «Бобравская средняя
общеобразовательная
школа»

Осьмакова Ю.В.
«28» августа 2021 г.

«Рассмотрена»
на педагогическом совете
МОУ «Бобравская средняя
общеобразовательная
школа»
Протокол №1
от «31» августа 2022 1г.

«Утверждена»
Директор МОУ «Бобравская
средняя общеобразовательная
школа»

Остапенко Л.Н.
Приказ № 177
от «31» августа 2021 г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

основного общего образования
по технологии

Планируемые результаты освоения учебного предмета, содержание учебного предмета содержатся в авторской программе: Технология. Рабочие программы. Предметная линия учебников В.М. Казакевича и др. – 5-9 классы: учебное пособие для общеобразовательных организаций / В.М. Казакевич, Г.В. Пичугина, Г.Ю. Семенова. – М.: Просвещение, 2018.

2021 год

Календарно-тематическое планирование 6 класс

№ уро ка	Дата		Тема урока	Характеристика основных видов деятельности обучающихся
	по план у	факт ическ и		
Методы и средства творческой и проектной деятельности				
1			Вводный инструктаж по правилам безопасного ведения работ. Введение в творческий проект. Подготовительный этап	Осваивать основные этапы проектной деятельности и их характеристики. Составлять перечень и краткую характеристику этапов проектирования конкретного продукта труда
2			Конструкторский и творческий этап	
3			Этап изготовления изделия	
4			Заключительный этап. Защита проекта	
Технологии растениеводства				
5			Дикорастущие растения, используемые человеком. Лабораторно-практическая работа «Определение групп дикорастущих растений»	Получать представление об основных группах используемых человеком дикорастущих растений и способах их применения. Знакомиться с особенностями технологий сбора, заготовки, хранения и переработки дикорастущих растений и условиями их произрастания. Анализировать влияние экологических факторов на урожайность дикорастущих растений, а также условия и методы сохранения природной среды. Выполнять технологии подготовки и закладки сырья дикорастущих растений на хранение. Владеть основными методами переработки сырья дикорастущих растений (при изготовлении чая, настоев, отваров и др.)
6			Заготовка сырья дикорастущих растений	
7-8			Практическая работа «Приемы заготовки полезных дикорастущих растений»	
9-10			Переработка и применение сырья дикорастущих растений. Лабораторно-практическая работа «Приемы подготовки сырья дикорастущих растений на хранение. Способы закладки сырья дикорастущих растений на хранение»	
11			Влияние экологических факторов на урожайность дикорастущих растений	
12			Условия и методы сохранения природной среды	
Технологии животноводства				
13			Технология получения животноводческой продукции и их основные	Получать представление о технологиях

			элементы. Практическое задание (по выбору)	преобразования животных организмов в интересах человека и их основных элементах. Выполнять рефераты, посвящённые технологии разведения домашних животных, на примере наблюдений за животными своего подсобного хозяйства, подсобного хозяйства друзей, животными зоопарка
14			Содержание животных - элемент технологии производства животноводческой продукции	
Технологии обработки пищевых продуктов				
15			Основы рационального (здорового) питания	Получать представление о технологии обработки молока, получения кисломолочных продуктов и их переработки. Осваивать технологии кулинарной обработки круп, бобовых и макаронных изделий. Определять количество и состав продуктов, обеспечивающих суточную потребность человека минеральными веществами. Исследовать и определять доброкачественность молочных продуктов органолептическим методом и экспресс-методом химического анализа. Готовить кулинарные блюда из молочных и кисломолочных продуктов, из круп, бобовых и макаронных изделий
16			Технология производства молока и приготовления продуктов и блюд из него. Лабораторно – практическая работа	
17			Приготовление кулинарных блюд и органолептическая оценка их качества	
18			Приготовление кулинарных блюд и органолептическая оценка их качества	
19			Технология производства кисломолочных продуктов и приготовления блюд из них	
20			Приготовление кулинарных блюд и органолептическая оценка их качества	
21			Технология производства кулинарных изделий из круп, бобовых культур	
22			Технология приготовления блюд из круп и бобовых. Практическая работа «Приготовление кулинарных блюд и органолептическая оценка их качества»	
23			Технология производства макаронных изделия и приготовления кулинарных блюд из них.	
24			Практическая работа «Приготовление кулинарных блюд и органолептическая оценка их качества»	
Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов. Технологии ручной обработки материалов				
25			Особенности технологии соединения деталей из текстильных материалов и кожи	Осваивать разновидности технологий механической обработки материалов.

26		Технологии влажно – тепловых операций при изготовлении изделий из ткани. Практическая работа	Анализировать свойства материалов, пригодных к пластическому формованию. Получать представление о многообразии ручных инструментов для ручной обработки материалов. Сформировать представление о способах соединения деталей из разных материалов. Познакомиться с методами и средствами отделки изделий. Анализировать особенности соединения деталей из текстильных материалов и кожи при изготовлении одежды. Выполнять практические работы по резанию, пластическому формованию различных материалов при изготовлении и сборке деталей для простых изделий из бумаги, картона, пластмасс, древесины и древесных материалов, текстильных материалов, чёрного и цветного металлов
27		Практическая работа по изготовлению проектных изделий из фольги	
28		Изготовление изделий из папье – маше	
29		Технология наклеивания покрытий. Технология окрашивания и лакирования	
30		Практическая работа: Окрашивание изделий из древесины и металла водорастворимыми красками	
31		Технология нанесения покрытий на детали и конструкции из строительных материалов	
32		Практическая работа: Приготовление штукатурного раствора из готовой смеси на основе гипса	
33-34		Технологии соединения деталей с помощью клея. Практическое задание	
35		Технологии резания. Технологии пластического формования материалов. Практическое задание	
36		Основные технологии обработки древесных материалов ручными инструментами. Практическая работа	
37		Основные технологии обработки металлов и пластмасс ручными инструментами	
38		Основные технологии механической обработки строительных материалов ручными инструментами. Практическая работа	
39		Технологии механического соединения деталей из древесных материалов и металлов. Практическая работа	
40		Технологии соединения деталей и элементов конструкций из строительных материалов. Практическая работа	

Производство				
41			Труд как основа производства. Предметы труда	Получать представление о труде как основе производства. Знакомиться с различными видами предметов труда. Знакомиться с различными видами сырья. Наблюдать и собирать дополнительную информацию о предметах труда. Участвовать в экскурсии. Выбирать темы и выполнять рефераты
42		Сырье как предметы труда. Промышленное сырье. Сельскохозяйственное и растительное сырье. Вторичное сырье и полуфабрикаты		
43		Энергия как предмет труда. Информация как предмет труда		
44		Объекты сельскохозяйственных технологий как предмет труда. Объекты социальных технологий как объект труда		
Техника				
45			Понятие о технической системе. Рабочие органы технических систем (машин). Практическая работа	Получать представление об основных конструктивных элементах техники. Осваивать новое понятие: рабочий орган машин. Ознакомиться с разновидностями рабочих органов в зависимости от их назначения. Разбираться в видах и предназначении двигателей. Ознакомиться с устройством и назначением ручных электрифицированных инструментов. Выполнять упражнения по пользованию инструментами
46		Двигатели технических систем (машин)		
47		Механическая трансмиссия в технических системах. Практическое задание		
48		Электрическая, гидравлическая и пневматическая трансмиссии в технических системах		
Технология				
49			Основные признаки технологии.	Получать представление об основных признаках технологии. Осваивать новые понятия: технологическая дисциплина; техническая и технологическая документация. Собирать дополнительную информацию о технологической документации.
50		Технологическая, трудовая и производственная дисциплина.		
51		Техническая и технологическая документация.		
52		Практическое задание.		
Технологии получения, преобразования и использования энергии				
53			Что такое тепловая энергия. Методы и средства получения тепловой энергии.	Получать представление о тепловой энергии, методах и средствах её получения, о

54			Преобразование тепловой энергии в другие виды энергии и работу	преобразовании тепловой энергии в другие виды энергии и работу, об аккумулировании тепловой энергии. Собирать дополнительную информацию о получении и применении тепловой энергии. Ознакомиться с бытовыми техническими средствами получения тепловой энергии и их испытанием
55		Передача тепловой энергии. Аккумулирование тепловой энергии. Лабораторно – практическая работа.		
56		Проектная работа.		
Технологии получения, обработки и использования информации				
57			Восприятие информации.	Осваивать способы отображения информации. Получать представление о многообразии знаков, символов, образов, пригодных для отображения информации. Выполнить задания по записыванию кратких текстов с помощью различных средств отображения информации
58			Кодирование информации при передаче сведений.	
59			Сигналы и знаки при кодировании информации. Символы как средство кодирования информации.	
60			Практическая работа: Чтение и запись информации различными средствами отображения информации.	
Методы и средства творческой и проектной деятельности				
61			Вводный инструктаж по правилам безопасного ведения работ. Введение в творческий проект. Подготовительный этап	Осваивать основные этапы проектной деятельности и их характеристики. Составлять перечень и краткую характеристику этапов проектирования конкретного продукта труда
62			Конструкторский этап. Технологический этап	
63			Этап изготовления изделия. Этап изготовления изделия.	
64			Заключительный этап. Защита проекта	
Социальные технологии				
65			Виды социальных технологий.	Анализировать виды социальных технологий. Разрабатывать варианты технологии общения
66			Технологии коммуникации.	
67			Структура процесса коммуникации.	
68			Итоговое занятие.	

Календарно-тематическое планирование 7 класс

№ п/ п	Дата		Тема урока	Характеристика основных видов деятельности обучающихся
	по плану	фактическая		
			Раздел «Методы и средства творческой и проектной деятельности»	
1			Вводный инструктаж по ТБ. Создание новых идей методом фокальных объектов. Техническая документация в проекте	Получать представление о методе фокальных объектов при создании инновации. Знакомиться с видами технической, конструкторской и технологической документации. Проектировать изделия при помощи метода фокальных объектов
2			Конструкторская документация. Технологическая документация в проекте	
			Раздел «Технологии растениеводства»	Ознакомиться с особенностями строения одноклеточных и многоклеточных грибов, с использованием одноклеточных и многоклеточных грибов в технологических процессах и технологиях, с технологиями искусственного выращивания грибов. Усваивать особенности внешнего строения съедобных и ядовитых грибов. Осваивать безопасные технологии сбора грибов. Собирать дополнительную информацию о технологиях заготовки и хранения грибов
3			Грибы, их значение в природе и жизни человека. Характеристика искусственно выращенных съедобных грибов	
4			Требования к среде и условиям выращивания культивируемых грибов. Технологии ухода за грибницами и получение урожая шампиньонов и вёшенки	
5			Практическая работа «Определение культивируемых грибов по внешнему виду и условий их выращивания»	
6			Практическая работа «Овладение технологиями выращивания культивируемых грибов»	
7			Практическая работа «Определение съедобных и ядовитых грибов по внешнему виду»	
8			Безопасные технологии сбора и заготовки дикорастущих грибов	
9			Вводная контрольная работа. Виртуальная экскурсия по лесу. Определение съедобных и несъедобных грибов	
10			Разработка и изготовление наглядного материала	
			Раздел «Технологии животноводства»	
11			Корма для животных. Состав кормов и их питательность. Составление рациона кормления	Получать представление о содержании животных как элементе технологии преобразования животных организмов в интересах человека.

12			Подготовка кормов к вскармливанию и раздача животным. Практическая работа «Изучение состава готовых сухих кормов для кошек или собак»	Знакомиться технологиями составления рационов кормления различных животных и правилами раздачи кормов
			Раздел «Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов»	Получать представление о производстве различных материалов и их свойствах. Знакомиться видами машинной обработки конструкционных и текстильных материалов, делать выводы об их сходстве и различиях. Выполнить практические работы по изготовлению проектных изделий на основе обработки конструкционных и текстильных материалов с помощью ручных инструментов, приспособлений, станков, машин
13			Производство искусственных и синтетических материалов	
14			Особенности производства искусственных волокон в текстильном производстве	
15			Свойства искусственных волокон	
16			Физико-химические и термические технологии обработки волокон	
17			Лабораторно-практическая работа «Определение волокнистого состава тканей»	
18			Лабораторно-практическая работа «Определение волокнистого состава тканей»	
19			Практическая работа «Выполнение панно в лоскутной технике»	
20			Практическая работа «Выполнение панно в лоскутной технике»	
21			Практическая работа «Изготовление изделий с использованием швейной машины»	
22			Практическая работа «Изготовление изделий с использованием швейной машины»	
			Раздел «Технологии обработки пищевых продуктов»	
23			Характеристики основных пищевых продуктов, используемых в процессе приготовления изделий из теста	
24			Хлеб и продукты хлебопекарной промышленности	
25			Мучные кондитерские изделия и тесто для их приготовления	
26			Практическая работа «Приготовление кондитерских изделий из слоеного теста»	
27			Практическая работа «Приготовление изделий из песочного теста»	
28			Переработка рыбного сырья. Практическая работа. Разделка чешуйчатой рыбы	
29			Пищевая ценность рыбы. Механическая и тепловая кулинарная обработка рыбы	

30		Морепродукты. Рыбные консервы и пресервы. Практическая работа «Приготовление кулинарного блюда из рыбы и морепродуктов»	
		Раздел «Технологии получения, обработки и использования информации»	Знакомиться, анализировать и осваивать технологии получения информации, методы и средства наблюдений. Проводить исследования о методах и средствах наблюдений за реальными процессами и формировать представление о них
31		Назначение социальных исследований. Технологии опроса: анкетирование	
32		Технологии опроса: интервью. Практическая работа	
		Раздел « Социальные технологии»	Осваивать методы и средства применения социальных технологий для получения информации. Составлять вопросники, анкеты и тесты для учебных предметов. Проводить анкетирование и обработку результатов
33		Источники и каналы получения информации. Метод наблюдения в получении новой информации	
34		Технические средства проведения наблюдений. Опыты или эксперименты для получения новой информации	
		Методы и средства творческой и проектной деятельности	Получать представление о методе фокальных объектов при создании инновации. Знакомиться с видами технической, конструкторской и технологической документации. Проектировать изделия при помощи метода фокальных объектов
35		Техника безопасности на уроках технологии. Создание новых идей методом фокальных объектов	
36		Техническая документация в проекте	
37		Конструкторская документация	
38		Технологическая документация в проекте. Практическая работа	
		Производство	Получать представление о современных средствах труда, агрегатах и производственных линиях. Наблюдать за средствами труда, собирать о них дополнительную информацию и выполнять реферат по соответствующей теме. Участвовать в экскурсиях на предприятие
39		Современные средства ручного труда. Средства труда современного производства	
40		Стартовый контроль. Агрегаты и производственные линии. Практическая работа	
		Технология	Осваивать новые понятия: культура производства, технологическая культура и культура труда. Делать выводы о необходимости применения культуры труда, культуры производства и технологической культуры на производстве и в общеобразовательном учреждении. Собирать дополнительную
41		Культура производства	
42		Технологическая культура производств	
43		Культура труда	
44		Практическая работа	

				информацию о технологической культуре работника производства
			Техника	Получать представление о двигателях и их видах. Ознакомиться с различиями конструкций двигателей. Выполнять работы на станках
45			Двигатели	
46			Воздушные двигатели. Гидравлические двигатели	
47			Паровые двигатели. Тепловые двигатели внутреннего сгорания	
48			Реактивные и ракетные двигатели.	
49			Электрические двигатели	
50			Выполнение практического задания по выбору	
			Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов	Получать представление о производстве различных материалов и их свойствах. Знакомиться с видами машинной обработки конструкционных и текстильных материалов, делать выводы об их сходстве и различиях. Выполнить практические работы по изготовлению проектных изделий на основе обработки конструкционных и текстильных материалов с помощью ручных инструментов, приспособлений, станков, машин
51			Производство металлов. Технология выплавки металлов	
52			Производство древесных материалов.	
53			Практическая работа «Склеивание заготовок для будущих изделий из древесины или древесных материалов»	
54			Практическая работа «Склеивание заготовок для будущих изделий из древесины или древесных материалов»	
55			Практическая работа «Склеивание заготовок для будущих изделий из древесины или древесных материалов»	
56			Практическая работа «Склеивание заготовок для будущих изделий из древесины или древесных материалов»	
57			Производство пластмасс	
58			Производственные технологии обработки конструкционных материалов резанием	
59			Практическая работа: «Изготовление изделий с использованием сверлильного и токарного станков для обработки древесины»	
60			Практическая работа: «Изготовление изделий с использованием сверлильного и токарного станков для обработки древесины»	
61			Практическая работа: «Изготовление изделий с использованием сверлильного и токарного станков для обработки древесины»	
62			Практическая работа: «Изготовление изделий с использованием	

			сверлильного и токарного станков для обработки древесины»	
63			Производственные технологии пластического формирования материалов	
64			Виртуальная экскурсия «Ознакомление с технологиями обработки материалов резанием в условиях производства»	
			Технологии получения, преобразования и использования энергии	Знакомиться с новым понятием: химическая энергия. Получать представление о превращении химической энергии в тепловую: выделение тепла, поглощение тепла. Собирать дополнительную информацию об областях получения и применения химической энергии, анализировать полученные сведения. Подготовить реферат
65			Энергия магнитного поля	
66			Энергия электрического тока	
67			Итоговая контрольная работа	
68			Энергия электромагнитного поля	

Календарно-тематическое планирование 8 класс

№	Дата		Тема урока	Планируемые результаты обучения	Виды деятельности учащегося
	По плану	Фактическая			
Раздел «Методы и средства творческой и проектной деятельности» (1 ч)					
1			Вводный инструктаж по технике безопасности. Методы и средства творческой и проектной деятельности	Дизайн в процессе проектирования продукта труда. Методы дизайнерской деятельности. Метод мозгового штурма при создании инноваций.	Знакомиться с возможностями дизайна продукта труда. Осваивать методы творчества в проектной деятельности. Участвовать в деловой игре «Мозговой штурм». Разрабатывать

					конструкции изделия на основе морфологического анализа
Раздел «Производство» (2 ч)					
2			Продукт труда. Стандарты производства продуктов труда	Продукт труда. Стандарты производства продуктов труда. Эталоны контроля качества продуктов труда. Измерительные приборы и контроль стандартизированных характеристик продуктов труда.	Получать представление о продуктах труда и необходимости использования стандартов для их производства. Усваивать влияние частоты проведения контрольных измерений с помощью различных инструментов и эталонов на качество продуктов труда. Собирать дополнительную информацию о современных измерительных приборах, их отличиях от ранее существовавших моделей. Участвовать в экскурсии на промышленное предприятие. Подготовить реферат о качестве современных продуктов труда разных производств
3			Измерительные приборы и контроль стандартизированных характеристик продуктов труда. Практическая работа «Ознакомление с контрольно-измерительными инструментами и измерительными приборами»		
Раздел «Технология» (3 ч)					
4			Классификация технологий. Технологии материального производства	Классификация технологий. Технологии материального производства. Технологии сельскохозяйственного	Получать более полное представление о различных видах технологий разных производств. Собирать дополнительную

5			Технологии сельскохозяйственного производства и земледелия. Вводная контрольная работа	производства и земледелия. Классификация информационных технологий.	информацию о видах отраслевых технологий
6			Классификация информационных технологий. Практическая работа «Разработка современной технологии»		
Раздел «Технологии обработки пищевых продуктов» (4 ч)					
7			Мясо птицы	Мясо птицы. Мясо животных.	Знакомиться с видами птиц и животных, мясо которых используется в кулинарии. Осваивать правила механической кулинарной обработки мяса птиц и животных. Получать представление о влиянии на здоровье человека полезных веществ и витаминов, содержащихся в мясе птиц и животных. Осваивать органолептический способ оценки качества мяса птиц и животных
8			Мясо животных		
9			Технологии тепловой обработки мяса и субпродуктов		
10			Рациональное питание современного человека. Практическая работа «Органолептическая оценка качества мяса, (фарша) и субпродуктов»		
Раздел «Технологии растениеводства» (4 ч)					

11			Микроорганизмы, их строение и значение для человека	Микроорганизмы, их строение и значение для человека. Бактерии и вирусы в биотехнологиях. Культивирование одноклеточных зелёных водорослей. Использование одноклеточных грибов в биотехнологиях.	Получать представление об особенностях строения микроорганизмов (бактерий, вирусов, одноклеточных водорослей и одноклеточных грибов). Получать информацию об использовании микроорганизмов в биотехнологических процессах и биотехнологиях. Узнавать технологии искусственного выращивания одноклеточных зелёных водорослей. Сбирать дополнительную информацию об использовании кисломолочных бактерий для получения кисло-молочной продукции (творога, кефира и др.)
12		Бактерии и вирусы в биотехнологиях			
13		Культивирование одноклеточных зелёных водорослей			
14		Использование одноклеточных грибов в биотехнологиях. Практическая работа «Овладение биотехнологиями использования одноклеточных грибов дрожжей»			
Раздел «Технологии животноводства» (3 ч)					
15			Получении продукции животноводства	Получение продукции животноводства. Разведение животных, их породы и продуктивность.	Узнавать о получении продукции животноводства в птицеводстве, овцеводстве, скотоводстве. Ознакомиться с необходимостью постоянного обновления и пополнения стада. Усвоить представления об основных качествах
16		Разведение животных, их породы и продуктивность			
17		Разведение животных, их породы и продуктивность.			

			Практическая работа «Составление рационов для домашних животных, организация их кормления»		сельскохозяйственных животных: породе, продуктивности, хозяйственно полезных признаках, экстерьере. Анализировать правила разведения животных с учётом того, что все породы животных были созданы и совершенствуются путём отбора и подбора. Выполнять практические работы по ознакомлению с породами животных (кошек, собак и др.) и оценке их экстерьера
<i>Раздел «Техника» (3 ч)</i>					
18			Органы управления технологическими машинами. Системы управления	Органы управления технологическими машинами. Системы управления. Автоматическое управление устройствами и машинами.	Получать представление об органах управления техникой, о системе управления, об особенностях автоматизированной техники, автоматических устройств и машин, станков с ЧПУ. Знакомиться с конструкцией и принципами работы устройств и систем управления техникой, автоматических устройств бытовой техники. Выполнить сборку простых автоматических устройств из деталей специального конструктора
19		Автоматическое управление устройствами и машинами	Основные элементы автоматики. Автоматизация производства.		
20		Основные элементы автоматики. Автоматизация производства. Практическая работа «Устройство автоматического			

			регулятора температуры в утюге»		
Раздел «Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов» (4 ч)					
21			Плавление материалов и отливка изделий. Пайка металлов. Сварка металлов. Практическая работа «Сварка пластмасс»	Плавление материалов и отливка изделий. Пайка металлов. Сварка материалов. Закалка материалов. Электроискровая обработка материалов.	Получать представление о технологиях термической обработки материалов, плавления материалов и литье, закалке, пайке, сварке. Выполнять практические работы по изготовлению проектных изделий посредством технологий плавления и литья (новогодние свечи из парафина или воска) и др.
22		Закалка материалов. Электроискровая обработка материалов	Электрохимическая обработка металлов. Ультразвуковая обработка материалов. Лучевые методы обработки материалов.		
23		Электрохимическая обработка металлов. Ультразвуковая обработка материалов	Особенности технологий обработки жидкостей и газов.		
24		Лучевые методы обработки материалов. Особенности технологий обработки жидкостей и газов. Практическая работа «Чистка жидкости методами фильтрации и дистилляции»			
Раздел «Технологии получения, преобразования и использования энергии» (3 ч)					

25			Выделение энергии при химических реакциях	Выделение энергии при химических реакциях. Химическая обработка материалов и получение новых веществ.	Знакомиться с новым понятием: химическая энергия. Получать представление о превращении химической энергии в тепловую: выделение тепла, поглощение тепла. Сбирать дополнительную информацию об областях получения и применения химической энергии, анализировать полученные сведения. Подготовить реферат
26		Химическая обработка материалов и получение новых веществ			
27		Химическая обработка материалов и получение новых веществ. Практическая работа «Преобразование химической энергии в тепловую энергию»			
<i>Раздел «Технологии получения, преобразования и использования информации» (3 ч)</i>					
28			Материальные формы представления информации для хранения	Материальные формы представления информации для хранения. Средства записи информации. Современные технологии записи и хранения информации.	Ознакомиться с формами хранения информации. Получать представление о характеристиках средств записи и хранения информации и анализировать полученные сведения. Анализировать представление о компьютере как средстве получения, обработки и записи информации. Подготовить и снять фильм о своём классе с применением различных технологий записи и хранения информации
29		Средства записи информации			
30		Современные технологии записи и хранения информации. Практическая работа «Кинофильм о нашем классе»			

Раздел «Социальные технологии» (4 ч)

31		Основные категории рыночной экономики	<p>Основные категории рыночной экономики. Что такое рынок. Маркетинг как технология управления рынком. Методы стимулирования сбыта. Методы исследования рынка.</p>	<p>Получать представление о рынке и рыночной экономике, методах и средствах стимулирования сбыта. Осваивать характеристики и особенности маркетинга. Ознакомиться с понятиями: потребительная стоимость и цена товара, деньги. Получать представление о качестве и характеристиках рекламы. Подготовить рекламу изделия или услуги творческого проекта</p>
32	Что такое рынок. Маркетинг как технология управления рынком			
33	Методы стимулирования рынка. Методы исследования рынка. Практическая работа «Оценка эффективности рекламы»			
34	Итоговое занятие			