

1. Пояснительная записка

Рабочая программа разработана в соответствии с:

1. Федеральным государственным образовательным стандартом основного общего образования, утверждённого приказом Министерства образования и науки РФ от 17.12. 2010г. №1897 с изменениями и дополнениями;

Рабочая программа по курсу «Технология» основного общего образования разработана на основе:

1. Примерной рабочей программы для обучения учащихся 5 – 9 классов в переходный период «Технология.
2. Программа. 5 – 9 классы» / В.М.Казакевич, Г.В. Пичугина, Г.Ю. Семёнова. – М «Просвещение».
3. Образовательной программы МБОУ Подтелковской №21 ООШ
4. Учебного плана МБОУ Подтелковской №21 ООШ на 2023-2024 учебный год

В процессе изучения учащимися технологии, с учётом возрастной периодизации их развития, в целях общего образования должны решаться следующие **задачи:**

- формирование инвариантных (метапредметных) и специальных трудовых знаний, умений и навыков, обучение учащихся функциональной грамотности обращения с распространёнными техническими средствами труда;
- углублённое овладение способами созидательной деятельности и управлением техническими средствами труда по профилю или направлению профессионального труда;
- расширение научного кругозора и закрепление в практической деятельности знаний и умений, полученных при изучении основ наук;
- воспитание активной жизненной позиции, способности к конкурентной борьбе на рынке труда, готовности к самосовершенствованию и активной трудовой деятельности;
- развитие творческих способностей, овладение началами предпринимательства на основе прикладных экономических знаний; - ознакомление с профессиями, представленными на рынке труда, профессиональное самоопределение.

Место учебного предмета в учебном плане

Программа реализуется из расчёта 1 час в неделю (35 часов в год) в 8 классе.

В соответствии с учебным планом (недельным) МБОУ Подтелковской № 21 ООШ на изучение предмета «Технология» в 8 классе отводится 1 час, что за год составляет 35 учебных часов. Но в соответствии с календарным учебным графиком на

2023-202 учебный год, расписанием учебных занятий, праздничными днями и перенесёнными выходными днями на изучение технологии в 8 классе в 2023-2024 учебном году отводится 34 часа в год.

2. Планируемые результаты освоения учебного предмета

Раздел 1. Основы производства

Выпускник научится

- отличать природный (нерукотворный) мир от рукотворного;
- определять понятия «техносфера», «потребность», «производство», «труд», «средства труда», «предмет труда», «сырье», «полуфабрикат» и адекватно пользуется этими понятиями;
- выявлять и различать потребности людей и способы их удовлетворения
- составлять рациональный перечень потребительских благ для современного человека;
- характеризовать виды ресурсов, объяснять место ресурсов в проектировании и реализации технологического процесса;
- называть предприятия региона проживания, работающие на основе современных производственных технологий, приводит примеры функций работников этих предприятий;
- сравнивать и характеризовать различные транспортные средства;
- конструировать модели транспортных средств по заданному прототипу;
- характеризовать автоматизацию производства на примере региона проживания, профессии, обслуживающие автоматизированные производства, приводит произвольные примеры автоматизации в деятельности представителей различных профессий;
- осуществлять сохранение информации в формах описания, схемы, эскиза, фотографии; подготавливать иллюстрированные рефераты и коллажи по темам раздела.

Получит возможность научиться:

- изучать потребности ближайшего социального окружения на основе самостоятельно разработанной программы и доступных средств сбора информации;
- проводить испытания, анализа, модернизации модели;
- разрабатывать субъективно оригинальные конструкции в заданной ситуации: нахождение вариантов, отбор решений, проектирование и конструирование, испытания, анализ, способы модернизации, альтернативные решения;

- осуществлять наблюдение (изучение), ознакомление с современными производствами в сферах медицины, производства и обработки материалов, машиностроения, сельского хозяйства, производства продуктов питания, сервиса, информационной сфере и деятельностью занятых в них работников;
- осуществлять поиск, получение, извлечения, структурирования и обработки информации об изучаемых технологиях, перспективах развития современных производств в регионе проживания, а также информации об актуальном состоянии и перспективах развития регионального рынка труда.

Раздел 2. Общая технология

Выпускник научится:

- определять понятия «техносфера» и «технология»;
- приводить примеры влияния технологии на общество и общества на технологию;
- называть и характеризовать современные и перспективные управленческие, информационные технологии, технологии производства и обработки материалов, машиностроения, сельского хозяйства;
- объяснять на произвольно избранных примерах принципиальные отличия современных технологий производства материальных продуктов от традиционных технологий, связывая свои объяснения с принципиальными алгоритмами, способами обработки ресурсов, свойствами продуктов современных производственных технологий и мерой их технологической чистоты;
- проводить сбор информации по развитию технологий произвольно избранной отрасли на основе работы с информационными источниками различных видов;
- соблюдать технологическую дисциплину в процессе изготовления субъективно нового продукта;
- оценивать возможности и условия применимости технологии, в том числе с позиций экологической защищенности;
- прогнозировать по известной технологии выходы (характеристики продукта) в зависимости от изменения входов/параметров/ресурсов, проверяет прогнозы опытно-экспериментальным путем, в том числе самостоятельно планируя такого рода эксперименты.

Выпускник получит возможность научиться:

- приводить рассуждения, содержащие аргументированные оценки и прогнозы развития технологий в сферах медицины, производства и обработки материалов, машиностроения, сельского хозяйства, производства продуктов питания, сервиса, информационной сфере;
- выявлять современные инновационные технологии не только для решения производственных, но и житейских задач.

Раздел 3. Техника

Выпускник научится:

- определять понятие «техника», «техническая система», «технологическая машина», «конструкция», «механизм»;
- находить информацию о существующих современных станках, новейших устройствах, инструментах и приспособлениях для обработки конструкционных материалов;
- изучать устройство современных инструментов, станков, бытовой техники включая швейные машины с электрическим приводом;
- составлять обзоры техники по отдельным отраслям и видам;
- изучать конструкцию и принципы работы рабочих органов (двигателей, различных передаточных механизмов и трансмиссий различных видов техники);
- изучать конструкцию и принцип работы устройств и систем управления техникой, автоматических устройств бытовой техники;
- изготавливать модели рабочих органов техники;
- проводить и анализировать конструирование механизмов, простейших роботов, позволяющих решить конкретные задачи (с помощью стандартных простых механизмов, с помощью материального или виртуального конструктора);
- управлять моделями роботизированных устройств;
- осуществлять сборку из деталей конструктора роботизированных устройств.

Выпускник получит возможность научиться:

- проводить испытание, анализ и модернизацию модели;
- разрабатывать оригинальные конструкции в заданной ситуации: нахождение вариантов, отбор решений, проектирование и конструирование, испытания, анализ, способы модернизации, альтернативные решения;
- осуществлять модификацию механизмов (на основе технической документации) для получения заданных свойств (решение задачи);
- изготавливать материальный продукт на основе технологической документации с применением элементарных (не требующих регулирования) рабочих инструментов;
- анализировать опыт планирования (разработки) получения материального продукта в соответствии с собственными задачами (включая моделирование и разработку документации) или на основе самостоятельно проведенных исследований потребительских интересов.

Раздел 4. Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов

Выпускник научится:

- выбирать объекты труда в зависимости от потребностей людей, наличия материалов и оборудования; читать и создавать технические рисунки, чертежи, технологические карты;
- выполнять приёмы работы ручным инструментом и станочным оборудованием;
- осуществлять изготовление деталей, сборку и отделку изделий из древесины по рисункам, эскизам и чертежам;
- распознавать металлы, сплавы и искусственные материалы;
- выполнять разметку заготовок; изготавливать изделия в соответствии с разработанным проектом;
- осуществлять инструментальный контроль качества изготовленного изделия (детали);
- выполнять отделку изделий;
- использовать один из распространенных в регионе видов декоративно-прикладной обработки материалов;
- описывать технологическое решение с помощью текста, рисунков, графического изображения;
- анализировать возможные технологические решения, определять их достоинства и недостатки в контексте заданной ситуации;
- определять назначение и особенности различных швейных изделий;
- различать основные стили в одежде и современные направления моды;
- отличать виды традиционных народных промыслов; выбирать вид ткани для определенных типов швейных изделий;
- снимать мерки с фигуры человека;
- строить чертежи простых швейных изделий;
- подготавливать швейную машину к работе;
- выполнять технологические операции по изготовлению швейных изделий; проводить влажно-тепловую обработку;
- выполнять художественное оформление швейных изделий.

Выпускник получит возможность научиться:

- определять способа графического отображения объектов труда;
- выполнять чертежи и эскизы с использованием средств компьютерной поддержки;
- разрабатывать оригинальные конструкции в заданной ситуации: нахождение вариантов, отбор решений, проектирование и конструирование, испытания, анализ, способы модернизации, альтернативные решения;
- выполнять несложное моделирование швейных изделий;
- планировать (разработку) получение материального продукта в соответствии с собственными задачами (включая моделирование и разработку документации) или на основе самостоятельно проведенных исследований потребительских интересов;

- проектировать и изготавливать материальный продукт на основе технологической документации с применением элементарных (не требующих регулирования) и сложных (требующих регулирования/настройки) рабочих инструментов /технологического оборудования;
- разрабатывать и создавать изделия средствами учебного станка, управляемого программой компьютерного трехмерного проектирования;
- разрабатывать и создавать швейные изделия на основе собственной модели;
- оптимизировать заданный способ (технологии) получения материального продукта (на основании собственной практики использования этого способа).

Раздел 5. Технологии обработки пищевых продуктов

Выпускник научится:

- составлять рацион питания адекватный ситуации;
- обрабатывать пищевые продукты способами, сохраняющими их пищевую ценность;
- реализовывать санитарно-гигиенические требования применительно к технологиям обработки пищевых продуктов;
- использовать различные виды доступного оборудования в технологиях обработки пищевых продуктов;
- выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах;
- определять доброкачественность пищевых продуктов по внешним признакам;
- составлять меню;
- выполнять механическую и тепловую обработку пищевых продуктов;
- соблюдать правила хранения пищевых продуктов, полуфабрикатов и готовых блюд; заготавливать впрок овощи и фрукты;
- оказывать первую помощь при порезах, ожогах и пищевых отравлениях. Выпускник получит возможность научиться: исследовать продукты питания лабораторным способом;
- оптимизировать времена и энергетические затраты при приготовлении различных блюд;
- осуществлять рациональный выбор пищевых продуктов с учетом их питательной ценности и принципов здорового питания;
- составлять индивидуальный режим питания;
- осуществлять приготовление блюд национальной кухни;
- сервировать стол, эстетически оформлять блюда.

Раздел 6. Технологии получения, преобразования и использования энергии

Выпускник научится:

- осуществлять сборку электрических цепей по электрической схеме, проводит анализ неполадок электрической цепи;
- осуществлять модификацию заданной электрической цепи в соответствии с поставленной задачей;
- выявлять пути экономии электроэнергии в быту;
- пользоваться электронагревательными приборами: электроплитой, утюгом, СВЧ-печью и др.;
- выполнять правила безопасного пользования бытовыми электроприборами;
- читать электрические схемы;
- называть и характеризовать актуальные и перспективные технологии в области энергетики, характеризует профессии в сфере энергетики, энергетику региона проживания.

Выпускник получит возможность научиться:

- различать и разбираться в предназначении и применении источников тока: гальванических элементов, генераторов тока;
- составлять электрические схемы, которые применяются при разработке электроустановок, создании и эксплуатации электрифицированных приборов и аппаратов, используя дополнительные источники информации (включая Интернет);
- осуществлять процессы сборки, регулировки или ремонта несложных объектов, содержащих электрические цепи с элементами электроники;
- осуществлять оценку качества сборки, надёжности изделия и удобства его использования; разрабатывать проект освещения выбранного помещения, включая отбор конкретных приборов, составление схемы электропроводки.

Раздел 7. Технологии получения, обработки и использования информации

Выпускник научится:

- применять технологии получения, представления, преобразования и использования информации из различных источников;
- отбирать и анализировать различные виды информации;
- оценивать и сравнивать скорость и качество восприятия информации различными органами чувств;
- изготавливать информационный продукт по заданному алгоритму в заданной оболочке;
- встраивать созданный информационный продукт в заданную оболочку;
- разрабатывать (комбинирование, изменение параметров и требований к ресурсам) технологии получения информационного продукта с заданными свойствами;
- осуществлять сохранение информации в формах описания, схемах, эскизах, фотографиях; представлять информацию вербальным и невербальным средствами;

- определять характеристику и разработку материального продукта, включая его моделирование в информационной среде (конструкторе);
- называть и характеризовать актуальные и перспективные информационные технологии, характеризующие профессии в сфере информационных технологий.

Выпускник получит возможность научиться:

- осуществлять поиск, извлечение, структурирование и обработку информации;
- изготавливать информационный продукт по заданному алгоритму;
- создавать информационный продукт и его встраивать в заданную оболочку;
- осуществлять компьютерное моделирование / проведение виртуального эксперимента.

Раздел 8. Технологии растениеводства

Выпускник научится:

- определять виды и сорта сельскохозяйственных культур;
- определять чистоту, всхожесть, класс и посевную годность семян;
- рассчитывать нормы высева семян;
- применять различные способы воспроизводства плодородия почвы;
- соблюдать технологию посева/посадки комнатных или овощных культурных растений в условиях школьного кабинета;
- составлять график агротехнологических приёмов ухода за культурными растениями;
- применять различные способы хранения овощей и фруктов;
- определять основные виды дикорастущих растений, используемых человеком;
- соблюдать технологию заготовки сырья дикорастущих растений на примере растений своего региона;
- излагать и доносить до аудитории информацию, подготовленную в виде докладов и рефератов.

Выпускник получит возможность научиться:

- приводить рассуждения, содержащие аргументированные оценки и прогнозы развития агротехнологий;
- применять способы и методы вегетативного размножения культурных растений (черенками, отводками, прививкой, культурой ткани) на примере комнатных декоративных культур;
- определять виды удобрений и способы их применения; проводить фенологические наблюдения за комнатными растениями;

- выполнять основные технологические приемы аранжировки цветочных композиций, использования комнатных культур в оформлении помещений (на примере школьных помещений);
- применять технологические приемы использования цветочно-декоративных культур в оформлении ландшафта пришкольной территории.

Раздел 9. Технологии животноводства

Выпускник научится:

- распознавать основные типы животных и оценивать их роль в сельскохозяйственном производстве;
- приводить примеры технологий производства основных видов животноводческой продукции: молока, мяса, яиц, шерсти, пушнины;
- осуществлять контроль и оценку качества продукции животноводства;
- собирать информацию и описывать технологию разведения, содержания домашних животных на примере своей семьи, семей своих друзей, зоопарка;
- составлять рацион для домашних животных в семье, организацию их кормления;
- составлять технологические схемы производства продукции животноводства;
- собирать информацию и описывать работу по улучшению пород кошек, собак в клубах;
- выполнять на макетах и муляжах санитарную обработку и другие профилактические мероприятия для кошек, собак.

Выпускник получит возможность научиться:

- приводить рассуждения, содержащие аргументированные оценки и прогнозы развития технологий животноводства;
- проводить исследования способов разведения и содержания молодняка, домашних животных в своей семье, семьях друзей;
- проектированию и изготовлению простейших технических устройств, обеспечивающих условия содержания животных и облегчающих уход за ними: клетки, будки для собак, автопоилки для птиц, устройства для аэрации аквариумов, автоматизированные кормушки для кошек и др.;
- описывать признаки основных заболеваний домашних животных по личным наблюдениям и информационным источникам;
- исследовать проблемы бездомных животных как проблему своего микрорайона.

Раздел 10. Социально-экономические технологии

Выпускник научится:

- объяснять специфику социальных технологий, пользуясь произвольно избранными примерами, характеризуя тенденции развития социальных технологий в XXI веке;

- называть виды социальных технологий; характеризовать технологии работы с общественным мнением, технологии сферы услуг, социальные сети как технологию;
- применять методы и средства получения информации в процессе социальных технологий;
- характеризовать профессии, связанные с реализацией социальных технологий, оценивать для себя ситуацию на региональном рынке труда, называет тенденции ее развития;
- определять понятия «рыночная экономика», «рынок», «спрос», «цена», «маркетинг», «менеджмент»;
- определять потребительную и меновую стоимость товара.

Выпускник получит возможность научиться:

- составлять и обосновывать перечень личных потребностей, и их иерархическое построение;
- разрабатывать технологии общения при конфликтных ситуациях;
- разрабатывать сценарии проведения семейных и общественных мероприятий. ориентироваться в бизнес-плане, бизнес-проекте.

Раздел 11. Методы и средства творческой исследовательской и проектной деятельности

Выпускник научится:

- планировать и выполнять учебные технологические проекты: выявлять и формулировать проблему;
- обосновывать цель проекта, конструкцию изделия, сущность итогового продукта или желаемого результата;
- планировать этапы выполнения работ;
- составлять технологическую карту изготовления изделия;
- выбирать средства реализации замысла;
- осуществлять технологический процесс;
- контролировать ход и результаты выполнения проекта;
- представлять результаты выполненного проекта: пользоваться основными видами проектной документации;
- готовить пояснительную записку к проекту;
- оформлять проектные материалы;
- представлять проект к защите.

Выпускник получит возможность научиться:

- выявлять и формулировать проблему, требующую технологического решения;
- модифицировать имеющиеся продукты в соответствии с ситуацией / заказом / потребностью / задачей деятельности и в соответствии с их характеристиками разрабатывать технологию на основе базовой технологии;

- технологизировать свой опыт, представлять на основе ретроспективного анализа и унификации деятельности описание в виде инструкции или технологической карты;
- оценивать коммерческий потенциал продукта и / или технологии.

3. Содержание программы

Глава 1.

Методы и средства творческой и проектной деятельности. Введение. Инструктаж по охране труда. Дизайн в процессе проектирования продукта труда. Методы дизайнерской деятельности. Методы мозгового штурма при создании инноваций.

Глава 2.

Основы производства. Продукт труда и контроль качества производства. Продукт труда. Стандарты производства продуктов труда. Эталоны контроля качества продуктов труда. Измерительные приборы и контроль стандартизированных характеристик продуктов труда.

Глава 3.

Технология. Классификация технологий. Технологии материального производства. Технология сельскохозяйственного производства и земледелия. Классификация информационных технологий.

Глава 4.

Техника. Органы управления технологическими машинами. Системы управления. Автоматическое управление устройствами и машинами. Основные элементы автоматики. Автоматизация производства.

Глава 5.

Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов. Плавление материалов и отливка изделий. Пайка материалов. Сварка материалов. Закалка материалов. Электроискровая обработка материалов. Электрохимическая обработка материалов. Ультразвуковая обработка материалов. Лучевые методы обработки материалов. Особенности технологий обработки жидкостей и газов.

Глава 6.

Технологии обработки и использования пищевых продуктов Мясо птицы. Мясо животных.

Глава 7.

Технология получения, преобразования и использования энергии. Химическая энергия. Выделение энергии при

химических реакциях. Химическая обработка материалов и получение новых веществ.

Глава 8.

Технологии обработки информации. Технологии записи и хранения информации. Материальные формы представления информации для хранения. Средства записи информации. Современные технологии записи и хранения информации.

Глава 9.

Технологии растениеводства. Микроорганизмы в сельскохозяйственном производстве. Микроорганизмы, их строение и значение для человека. Бактерии и вирусы в биотехнологиях. Культивирование одноклеточных зеленых водорослей. Использование одноклеточных грибов в биотехнологиях.

Глава 10.

Технологии животноводства. Получение продукции животноводства. Разведение животных, их породы и продуктивность.

Глава 11.

Социальные технологии. Маркетинг. Основные категории рыночной экономики. Что такое рынок Маркетинг как технология управления рынком. Методы стимулирования сбыта. Методы исследования рынка.

№ урока	Наименование разделов и тем	Общее количество часов
Методы и средства творческой и проектной деятельности		1
1	Введение. Инструктаж по охране труда. Дизайн в процессе проектирования продукта труда. Методы дизайнерской деятельности. Методы мозгового штурма при создании инноваций	1
Основы производства. Продукт труда и контроль качества производства		2
1	Продукт труда. Стандарты производства продуктов труда	1

2	Эталоны контроля качества продуктов труда. Измерительные приборы и контроль стандартизированных характеристик продуктов труда	1
Технология		3
1	Классификация технологий. Технологии материального производства	1
2	Технология сельскохозяйственного производства и земледелия	1
3	Классификация информационных технологий	1
Техника		3
1	Органы управления технологическими машинами. Системы управления	1
2	Автоматическое управление устройствами и машинами	1
3	Основные элементы автоматики. Автоматизация производства	1
Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов		9
1	Плавление материалов и отливка изделий	1
2	Пайка материалов.	1
3	Сварка материалов	1
4	Закалка материалов	1
5	Электроискровая обработка материалов.	1
6	Электрохимическая обработка материалов	1
7	Ультразвуковая обработка материалов.	1
8	Лучевые методы обработки материалов	1

9	Особенности технологий обработки жидкостей и газов	1
Технологии обработки и использования пищевых продуктов		2
1	Мясо птицы.	1
2	Мясо животных	1
Технология получения, преобразования и использования энергии. Химическая энергия		2
1	Выделение энергии при химических реакциях.	1
2	Химическая обработка материалов и получение новых веществ	1
Технологии обработки информации. Технологии записи и хранения информации		2
1	Материальные формы представления информации для хранения	1
2	Средства записи информации. Современные технологии записи и хранения информации	1
Технологии растениеводства. Микроорганизмы в сельскохозяйственном производстве		4
1	Микроорганизмы, их строение и значение для человека	1
2	Бактерии и вирусы в биотехнологиях	1
3	Культивирование одноклеточных зеленых водорослей	1
4	Использование одноклеточных грибов в биотехнологиях	1
Технологии животноводства		2
1	Получение продукции животноводства	1
2	Разведение животных, их породы и продуктивность	1

Социальные технологии. Маркетинг		4
1	Основные категории рыночной экономики.	1
2	Что такое рынок	1
3	Маркетинг как технология управления рынком	1
4	Методы стимулирования сбыта. Методы исследования рынка	1
ИТОГО:		34

4. Календарно – тематическое планирование

№ урока	Наименование разделов и тем	Кол-во часов	Дата	
			По факту	По плану
Методы и средства творческой и проектной деятельности 1ч				
1	Введение. Инструктаж по ОТ. Дизайн в процессе проектирования продукта труда. Методы дизайнерской деятельности. Методы мозгового штурма при создании инноваций.	1	07.09	
Основы производства. Продукт труда и контроль качества производства 3ч				
2	Продукт труда. Стандарты производства продуктов труда. Вводная контрольная работа.	1	14.09	
3	Эталоны контроля качества продуктов труда.	1	21.09	
4	Измерительные приборы и контроль стандартизированных характеристик продуктов труда	1	28.09	
Технология 17ч				
5	Классификация технологий. Технологии материального производства	1	05.09	
6	Технология сельскохозяйственного производства и земледелия	1	12.10	
7	Классификация информационных технологий	1	19.10	
8	Органы управления технологическими машинами. Системы управления	1	26.10	
9	Автоматическое управление устройствами и машинами	1	09.10	

10	Основные элементы автоматики. Автоматизация производства	1	16.11	
11	Плавление материалов и отливка изделий	1	23.11	
12	Пайка материалов.	1	30.11	
13	Сварка материалов	1	07.12	
14	Закалка материалов	1	14.12	
15	Электроискровая обработка материалов.	1	21.12	
16	Электрохимическая обработка материалов	1	28.12	
17	Ультразвуковая обработка материалов. Контрольная работа за 1 полугодие	1	11.01	
18	Лучевые методы обработки материалов	1	18.01	
19	Особенности технологий обработки жидкостей и газов	1	25.01	
20	Мясо птицы. Мясо животных	1	01.02	
Технология получения, преобразования и использования энергии. Химическая энергия 2ч				
21	Выделение энергии при химических реакциях.	1	08.02	
22	Химическая обработка материалов и получение новых веществ	1	15.02	
Технологии обработки информации. Технологии записи и хранения информации 2ч				
23	Материальные формы представления информации для хранения	1	22.02	

24	Средства записи информации. Современные технологии записи и хранения информации	1	29.02	
Технологии растениеводства. Микроорганизмы в сельскохозяйственном производстве 4ч				
25	Микроорганизмы, их строение и значение для человека	1	07.03	
26	Бактерии и вирусы в биотехнологиях	1	14.03	
27	Культивирование одноклеточных зеленых водорослей	1	21.03	
28	Использование одноклеточных грибов в биотехнологиях	1	04.04	
Технологии животноводства 2ч				
29	Получение продукции животноводства	1	11.04	
30	Разведение животных, их породы и продуктивность	1	18.04	
Социальные технологии. Маркетинг 4ч				
31	Основные категории рыночной экономики.	1	25.04	
32	Что такое рынок Маркетинг как технология управления рынком	1	02.05	
33	Методы стимулирования сбыта. Методы исследования рынка	1	16.05	
Методы и средства творческой и проектной деятельности 1ч				
34	Проектная деятельность. Итоговая контрольная работа	1	23.05	

х. Калашников Кашарского района Ростовской области
Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
Подтелковская № 21 основная общеобразовательная школа

«СОГЛАСОВАНО»

методическим советом
МБОУ Подтелковской № 21 ООШ
Протокол заседания МС
от 30.08.2023 г. № 1
Руководитель МС: _____ /Т.В. Чигридова./