

**муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
Быстрянская средняя общеобразовательная школа**

РАССМОТРЕНА

на методическом
объединении учителей
естественно-математического цикла
протокол заседания
от 29 августа 2022г № 4

ПРИНЯТА К
УТВЕРЖДЕНИЮ

на заседании
педагогического совета
МБОУ Быстрянской СОШ
протокол от 30.08.2022г № 13

УТВЕРЖДЕНА

Директор
МБОУ Быстрянской СОШ
А.С. Богущ
приказ от 01.09.2022г № 149



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПО ТЕХНОЛОГИИ
ДЛЯ 8 КЛАССА (девочки)
в условиях реализации федерального
государственного образовательного стандарта
на 2022-2023 учебный год**

Учитель: Терсинев Николай Викторович

х. Быстрянский

Пояснительная записка

Данная рабочая программа разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования под редакцией В.Н. Казакевич. В соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом основного общего образования, утвержденным приказом Минобрнауки РФ от 17.12.2010 г. № 1897 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования (зарегистрировано в Минюсте РФ 01.02. 2011 г. № 19644), Москва «Вентана-Граф» 2018 г, основной образовательной программы МБОУ Быстрянской СОШ.

Согласно календарному учебному графику и расписанию занятий МБОУ Быстрянская СОШ на 2022 – 2023 учебный год, программа рассчитанная на 70 часов будет реализована за 69 часов, за счет объединения прохождения материала уроков №69 и №70 «Повторение пройденного материала» и «Урок обобщение»

Для реализации программы используются УМК:

«Технология» 8-9 классы, учеб. Для общеобразоват. Организаций / В.М. Казакевич и др.; под ред. В.М. Казакевича – 2-е изд. – М. : Просвещение 2020.

На основании приказа Минпросвещения Российской Федерации от 20.05. 2020 года № 254 «Об утверждении федерального перечня учебников, допущенных к использованию при реализации имеющих государственную аккредитацию образовательных программ начального общего, основного общего, среднего общего образования организациями, осуществляющими образовательную деятельность».

Планируемые результаты изучения предмета

Овладение трудовыми и технологическими знаниями и умениями по преобразованию и использованию материалов, энергии, информации необходимыми для создание продуктов труда в соответствии с их предполагаемыми функциональными и эстетическими свойствами ; умениями ориентироваться в мире профессий, умения оценивать свои профессиональные интересы и склонности к изучаемым видам трудовой деятельности , составлять жизненные и профессиональные планы ; навыками самостоятельного планирования и ведения домашнего хозяйства; а также формирование культуры труда, уважительного отношения к труду и его результатам.

Общетехнологические и трудовые умения и способы деятельности

Технологии ведения дома

Технологии обработки конструкционных и поделочных материалов

Учащиеся **научатся:**

- находить в учебной литературе сведения, необходимые для конструирования объекта и осуществления выбранной технологии;
- читать технические рисунки, эскизы, чертежи, схемы;
- выполнять в масштабе и правильно оформлять технические рисунки и эскизы разрабатываемых объектов;
- осуществлять технологические процессы создания или ремонта материальных объектов.

Создание изделий из текстильных и поделочных материалов

Учащиеся **научатся:**

- изготавливать с помощью ручных инструментов и оборудования для швейных и декоративно-прикладных работ, швейной машины простые по конструкции модели швейных изделий, пользуясь технологической документацией;
 - выполнять влажно-тепловую обработку швейных изделий.
- получат возможность научиться:
- выполнять несложные приёмы моделирования швейных изделий;
 - определять и исправлять дефекты швейных изделий;
 - выполнять художественную отделку швейных изделий;
 - изготавливать изделия декоративно-прикладного искусства, народных промыслов;

Кулинария

Учащиеся **научатся:**

- самостоятельно готовить для своей семьи простые кулинарные блюда из сырых и варёных овощей и фруктов, отвечающие требованиям рационального питания, соблюдая правильную технологическую последовательность приготовления, санитарно-гигиенические требования и правила безопасной работы.

Учащиеся получат возможность научиться:

- выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах, минеральных веществах; организовывать своё рациональное питание в домашних условиях; применять различные способы обработки пищевых продуктов с целью сохранения в них питательных веществ;
- экономить электрическую энергию при обработке пищевых продуктов; оформлять приготовленные блюда, сервировать стол; соблюдать правила этикета за столом;

Технологии исследовательской, опытнической и проектной деятельности

Учащиеся **научатся:**

- 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.

получат возможность научиться:

- организовывать и осуществлять проектную деятельность на основе установленных правил, поиска новых решений, планировать и организовывать технологический процесс с учётом имеющихся ресурсов и условий;

- осуществлять презентацию, экономическую и экологическую оценку проекта; разрабатывать вариант рекламы для продукта труда.

Учащиеся должны знать:

1. правила безопасной работы с ручными инструментами и на швейной машине;
2. принцип изготовления пряжи, нитей, тканей из натуральных растительных волокон, их свойства;
3. устройство швейной машины с электрическим приводом, виды приводов;
4. виды декоративно-прикладного искусства народов нашей страны, области, инструменты и материалы, применяемые для вышивки;
5. правила заправки изделия в пальцы, виды простейших ручных швов;
6. требования к рабочей одежде, правила построения чертежа фартука, правила снятия мерок, их условные обозначения;
7. способы моделирования фартука, правила подготовки выкройки к раскрою, правила раскроя изделия;
8. технологию изготовления фартука, приемы ВТО;
9. способы ремонта одежды и пришивания фурнитуры, правила ухода за одеждой из х/б и льняных тканей;
10. сведения из истории архитектуры и интерьера, современные системы фильтрации воды.
11. санитарные требования к помещению кухни и столовой; правила работы с горячими маслами и жирами, мытьё посуды
12. общие сведения о процессе пищеварения, усвояемости пищи, о роли витаминов в обмене веществ;
13. виды овощей, общие сведения о пищевой ценности овощей, способах их кулинарного использования, методы определения качества овощей, понятие об экологической чистоте воды и продуктов, правила первичной обработки всех видов овощей, инструменты и приспособления для первичной обработки и нарезки овощей;
14. правила санитарии и гигиены при санитарной обработке продуктов, безопасные приемы работы с кухонным оборудованием, горячими жидкостями;
15. способы варки продуктов, их преимущества и недостатки, оборудование, посуда и инвентарь для варки; технологию приготовления блюд из сырых и вареных овощей, изменение содержания минеральных веществ и витаминов в овощах в зависимости от способа кулинарной обработки, оформление готовых блюд из овощей;
16. способы определения свежести яиц, использование яиц в кулинарии, способы крашения яиц;
17. виды бутербродов и горячих напитков, технологию их приготовления, правила сервировки стола к завтраку;
18. общие сведения из истории интерьера, требования, предъявляемые к интерьеру кухни, столовой, способы отделки интерьера, меры по борьбе с насекомыми и грызунами;

Учащиеся должны уметь:

2. рационально организовывать рабочее место
3. осуществлять поиск необходимой информации в области обработки ткани и т. д.;
4. определять в ткани лицевую и изнаночную сторону, нить основы и утка;
5. работать на швейной машине с ручным приводом, производить ее заправку;
6. выполнять простые ручные и машинные швы;
7. переводить рисунок вышивки на ткань, заглаживать ткань в пальцы, выполнять вышивку крестом;
8. читать и строить чертеж фартука, снимать и записывать мерки, выполнять моделирование;
9. выполнять на универсальной швейной машине следующие швы: стачной взаутюжку, стачной вразутюжку, расстрочной, накладной с закрытым срезом, накладной с открытым срезом, вподгибку с открытым и закрытым срезом, распускать швы;
10. обрабатывать накладные карманы и бретели, подготавливать ткань к раскрою, выполнять обмеловку и раскрой ткани, переносить контурные и контрольные линии выкройки на ткань;
11. обрабатывать детали кроя, накалывать, наметывать и настрачивать карманы, обрабатывать срезы швом вподгибку с закрытым срезом или тесьмой;
12. проводить примерку изделия;
13. соблюдать требования безопасности труда и правила пользования ручными инструментами, машинами и оборудованием ;
 - осуществлять доступными средствами контроль качества изготавливаемого изделия (детали); находить и устранять допущенные дефекты;
 - снимать мерки с фигуры человека;
14. выполнять разработку учебного проекта изготовления изделия или получения продукта с использованием освоенных технологий и доступных материалов; выполнять влажно-тепловую обработку и определять качество готового изделия;
15. пришивать фурнитуру, удалять пятна с одежды;
16. изготавливать изделия из бумаги, применять изготовленные изделия в оформлении интерьера;
17. работать с кухонным оборудованием, инструментами, горячими жидкостями;
18. определять качество овощей, проводить первичную обработку всех видов овощей, выполнять нарезку овощей;
19. применять различные способы варки, готовить блюда из сырых и вареных овощей;
20. определять свежесть яиц и готовить блюда из них, нарезать хлеб для бутербродов, готовить бутерброды различных видов и горячие напитки;
21. сервировать стол к завтраку;
 - разрабатывать интерьер кухни и столовой, оформлять интерьер кухни и столовой изделиями собственного изготовления, чистить посуду из металла, стекла, керамики, древесины, поддерживать нормальное санитарное состояние кухни и столовой. собирать семена цветов и плодов;
 - подготавливать почву к посеву и посадке, выращивать и высаживать овощную рассаду, проводить уборку и учет урожая;
 - уметь выполнять творческий проект.

Содержание учебного предмета

1. «Методы и средства творческой и проектной деятельности» 6 часов

Блок 1. Современные материальные, информационные и гуманитарные технологии и перспективы их развития.

Проектная деятельность. Понятие творчества. Этапы выполнения творческого проекта. Выбор темы проекта в модельной ситуации.

Блок 2. Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся.

Самооценка интересов и склонностей к какому-либо виду деятельности. Разработка проектного замысла по алгоритму.

2. «Основы производства» 4 часа

Блок 1. Современные материальные, информационные и гуманитарные технологии и перспективы их развития.

Техносфера. Потребительские блага. Производство потребительских благ. Общая характеристика производства.

Блок 2. Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся.

Сбор дополнительной информации в Интернете и справочной литературе о техносфере. Проведение наблюдений. Составление рациональных перечней потребительских благ для современного человека. Подготовка рефератов.

Блок 3. Построение образовательных траекторий и планов в области профессионального самоопределения.

Ознакомление с различными профессиями, с предприятиями региона, работающими на основе современных производственных технологий.

3. «Технология» - 5 часов

Блок 1. Современные материальные, информационные и гуманитарные технологии и перспективы их развития.

Понятие технологии. Классификация производств и технологий.

Блок 2. Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся.

Сбор дополнительной информации в Интернете и справочной литературе о технологиях. Составление иллюстрированных проектных обзоров производств и технологий.

Блок 3. Построение образовательных траекторий и планов в области профессионального самоопределения.

Ознакомление с различными профессиями, с предприятиями региона, работающими на основе современных производственных технологий.

4. «Техника» - 6 часов

Блок 1. Современные материальные, информационные и гуманитарные технологии и перспективы их развития.

Понятие техники. Инструменты, механизмы и технические устройства.

Блок 2. Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся.

Составление иллюстрированных проектных обзоров техники по отдельным отраслям и видам.

Ознакомление с устройством и назначением ручных не электрифицированных инструментов. Упражнения по пользованию инструментами.

Блок 3. Построение образовательных траекторий и планов в области профессионального самоопределения.

Ознакомление с различными профессиями, с предприятиями региона, работающими на основе современных производственных технологий.

5. «Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов» - 10 часов

Блок 1. Современные материальные, информационные и гуманитарные технологии и перспективы их развития.

Текстильные материалы. Свойства текстильных материалов. Понятие о чертеже, выкройке, лекалах и конструкции швейного изделия. Подготовка выкройки к раскрою. Раскрой швейного изделия. Выкраивание деталей швейного изделия. Перенос линий выкройки, смётывание, стачивание. Инструменты и приспособления. Обмётывание. Замётывание. Операции влажно-тепловой обработки. Правила выполнения влажно-тепловых работ. Технологии лоскутного шитья. Техники лоскутного шитья и его история. Традиционные узоры. Прямые, петлеобразные и косые стежки. Технологии аппликации. Петельные и потайные стежки. Технологии стёжки. Прямые ручные стежки. Технологии обработки срезов лоскутного изделия. Двойная подгибка.

Блок 2. Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся.

Определение направления долевой нити в ткани. Выкраивание деталей для образца швов. Изготовление образца ручных работ: сметывания и стачивания. Изготовление образца ручных работ: обмётывания и замётывания. Проведение влажно-тепловых работ. Изготовление образца

Лоскутного узора (лоскутный верх). Изготовление образца лоскутного узора (аппликация). Изготовление образца лоскутного узора (стёжка). Изготовление образца лоскутного узора (обработка срезов).

Блок 3. Построение образовательных траекторий и планов в области профессионального самоопределения.

Ознакомление с различными профессиями, с предприятиями региона, работающими с текстильными материалами. Ознакомление с профессиями конструктора одежды, технолога-модельера и профессиями художественного промысла.

6. «Технологии обработки пищевых продуктов» 5 часов

Блок 1. Современные материальные, информационные и гуманитарные технологии и перспективы их развития.

Кулинария. Основы рационального питания. Витамины и их значение в питании. Правила санитарии, гигиены и безопасности труда на кухне. Овощи в питании человека. Технологии механической кулинарной обработки овощей. Украшение блюд. Фигурная нарезка овощей. Технологии тепловой обработки овощей. Бутерброды и горячие напитки. Бытовые электроприборы. Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий. Технология варки. Блюда из яиц. Подача готовых блюд. Меню завтрака. Сервировка стола к завтраку.

Блок 2. Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся.

Составление меню, отвечающего здоровому образу жизни. Определение количества и состава продуктов, обеспечивающих суточную потребность человека в витаминах. Определение качества мытья столовой посуды экспресс-методом химического анализа. Определение доброкачественности пищевых продуктов органолептическим методом и методом химического анализа. Приготовление кулинарных блюд и органолептическая оценка их качества. Сушка фруктов, ягод, овощей, зелени. Замораживание овощей и фруктов. Приготовление бутербродов. Приготовление горячих напитков. Изучение маркировки и штриховых кодов на упаковках круп и макаронных изделий. Приготовление блюда из крупы или макаронных изделий. Определение свежести яиц. Приготовление блюда из яиц.

Блок 3. Построение образовательных траекторий и планов в области профессионального самоопределения.

Ознакомление с различными профессиями, с предприятиями региона, производящими продукцию питания и работающими на основе современных производственных технологий.

7. «Технология получения, преобразования и использования энергии» - 4 часа

Блок 1. Современные материальные, информационные и гуманитарные технологии и перспективы их развития.

Понятие энергии. Виды энергии. Накопление механической энергии.

Блок 2. Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся.

Сбор дополнительной информации в Интернете и справочной литературе об областях получения и применения механической энергии.

Блок 3. Построение образовательных траекторий и планов в области профессионального самоопределения.

Ознакомление с различными профессиями, с предприятиями региона, работающими в сфере энергетики.

8. «Технологии получения, обработки и использования информации» - 6 часов

Блок 1. Современные материальные, информационные и гуманитарные технологии и перспективы их развития.

Информация. Каналы восприятия информации человеком. Способы материального представления и записи визуальной информации.

Блок 2. Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся.

Оценка восприятия содержания информации в зависимости от установки. Сравнение скорости и качества восприятия информации различными органами чувств.

Блок 3. Построение образовательных траекторий и планов в области профессионального самоопределения.

Ознакомление с различными профессиями, с предприятиями региона, работающими в сфере информационных технологий.

9. «Технологии растениеводства» - 8 часов

Блок 1. Современные материальные, информационные и гуманитарные технологии и перспективы их развития.

Растения как объект технологии. Значение культурных растений в жизнедеятельности человека. Общая характеристика и классификация культурных растений. Исследования культурных растений или опыты с ними. Вегетативное размножение растений. Понятие полевого опыта. Выращивание комнатных растений. Пересадка и перевалка.

Блок 2. Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся.

Описание основных агротехнологических приёмов выращивания культурных растений. Определение полезных свойств культурных растений. Классифицирование культурных растений по группам. Проведение исследований с культурными растениями в условиях школьного кабинета.

Выполнение основных агротехнологических приёмов выращивания культурных растений с помощью ручных орудий труда на пришкольном участке. Определение полезных свойств культурных растений. Классифицирование культурных растений по группам. Проведение опытов с культурными растениями на пришкольном участке. Перевалка (пересадка) комнатных растений.

Блок 3. Построение образовательных траекторий и планов в области профессионального самоопределения.

Ознакомление с различными профессиями, с предприятиями региона, выращивающими растениеводческую продукцию, занимающимися озеленением города.

10. «Технологии животноводства» - 5 часов

Блок 1. Современные материальные, информационные и гуманитарные технологии и перспективы их развития.

Животные и технологии XXI века. Животные и материальные потребности человека. Сельскохозяйственные животные и животноводство. Животные — помощники человека. Животные на службе безопасности жизни человека.

Животные для спорта, охоты, цирка и науки.

Блок 2. Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся.

Сбор дополнительной информации и описание примеров разведения животных для удовлетворения различных потребностей человека, классифицирование этих потребностей.

Блок 3. Построение образовательных траекторий и планов в области профессионального самоопределения.

Ознакомление с различными профессиями, с предприятиями региона, работающими на основе современных производственных технологий.

11. «Социальные технологии» - 10 часов

Блок 1. Современные материальные, информационные и гуманитарные технологии и перспективы их развития.

Человек как объект технологии. Потребности людей. Содержание социальных технологий.

Блок 2. Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся.

Тесты по оценке свойств личности. Составление и обоснование перечня личных потребностей и их иерархическое построение.

Блок 3. Построение образовательных траекторий и планов в области профессионального самоопределения.

Ознакомление с различными профессиями, с предприятиями региона, применяющими социальные технологии.

Ознакомление с различными профессиями, с предприятиями региона, работающими в животноводческой отрасли.

Тематическое планирование

№	Тема раздела программы.	Кол-во часов	Планируемые результаты
1	Методы и средства творческой и проектной деятельности	6	Понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных проектах.
2	Основы производства	4	Понятие что такое продукты труда и как они квалифицируются. Уметь распознавать виды и предназначение измерительных инструментов.
3	Технология	5	Научиться подбирать и обосновывать технологии для своей созидательной деятельности.
4	Техника	6	Научиться разбираться в органах управления техникой, в предназначении и видах устройств автоматики.
5	Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов	10	Научиться разбираться в видах и предназначении современных прогрессивных технологий обработки материалов.
6	Технологии обработки пищевых продуктов	5	Уметь оценивать потребительские свойства и качество мяса
7	Технология получения, преобразования и использования энергии	4	Получить знания о химической энергии и в каких технологиях она используется.
8	Технологии получения, обработки и использования информации	6	Узнать какие существуют современные средства записи информации
9	Технологии растениеводства	8	Получить знания о технологии искусственного выращивания одноклеточных растений
10	Технологии животноводства	5	Получить знания о технологии развития животноводства, применении технических устройств, для получения продукции.
11	Социальные технологии	10	Раскрыть понятие маркетинг, что входит в маркетинговую деятельность. Анализ бюджета. Рациональное планирование расходов на основе актуальных потребностей. Классифицировать покупки.
итого		69	

Календарно-тематическое планирование

№ п/п	Тема урока	Кол-во часов	сроки	Скорр ек. сроки
1	Методы и средства творческой и проектной деятельности	6		
1	Вводный урок. Техника безопасности на уроках технологии	1	01.09	
2-3	Дизайн в процессе проектирования продукта труда	2	07.09 08.09	
4-5	Методы дизайнерской деятельности	2	14.09 15.09	
6	Метод мозгового штурма при создании инноваций	1	21.09	
2	Основы производства	4		
7	Продукт труда	1	22.09	
8	Стандарты производства продуктов труда. Эталоны контроля качества	1	28.09	
9	Измерительные приборы и контроль стандартизированных характеристик	1	29.09	
10	Практическое занятие №1. Ознакомление с контрольно-измерительными инструментами и измерительными приборами	1	05.10	
3	Технология	5		
11	Классификация технологий	1	06.10	
12	Технологии материального производства	1	12.10	
13	Технологии сельскохозяйственного производства	1	13.10	
14	Классификация информационных технологий	1	19.10	
15	Урок обобщение. По теме технология	1	20.10	
4	Техника	6		
16	Органы управления технологическими машинами	1	26.10	
17	Системы управления	1	27.10	
18	Автоматическое управление устройствами и машинами	1	09.11	
19	Основные элементы автоматики	1	10.11	
20	Автоматизация производства	1	16.11	
21	Урок обобщение. По теме техника	1	17.11	
5	Технологии получения, обработки, и использования материалов	10		
22	Плавление материалов и отливка изделий	1	23.11	
23	Пайка металлов	1	24.11	
24	Сварка материалов	1	30.11	
25	Закалка материалов	1	01.12	
26	Электроискровая обработка материалов	1	07.12.	
27	Электрохимическая обработка материалов	1	08.12.	
28	Лучевые методы обработки материалов	1	14.12	
29	Особенности технологий обработки жидкостей и газов	1	15.12	
30	Практическое занятие №2. Отливка свечей из парафина	1	21.12	
31	Урок обобщение. По теме технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов	1	22.12	
6	Технологии обработки пищевых продуктов	5		
32	Мясо птицы	1	28.12	
33	Мясо животных	1	11.01	
34	Маркировка мяса	1	12.01	
35	Практическое занятие №3. Определение свежести мяса	1	18.01	
36	Урок обобщение. По теме Технологии обработки пищевых продуктов	1	19.01	
7	Технология получения, преобразования	4		

и использования энергии				
37	Выделение энергии при химических реакциях	1	25.01	
38	Химическая обработка материалов	1	26.01	
39	Получение новых веществ, органический синтез	1	01.02	
40	Урок обобщение. По теме химическая энергия	1	02.02	
8	Технологии получения, обработки и использования информации	6		
41	Материальные формы представления информации для хранения	1	08.02	
42	Средства записи информации	1	09.02	
43	Современные технологии записи и хранения информации	1	15.02	
44	Классификация современных материальных носителей		16.02	
45	Творческий проект. Кинофильм о нашем классе	1	22.02	
46	Урок обобщение. По теме технологии получения, обработки и использования информации	1	01.03	
9	Технологии растениеводства	8		
47	Микроорганизмы	1	02.03	
48	Бактерии в биотехнологиях	1	09.03	
49	Вирусы в биотехнологиях	1	15.03	
50	Выращивание одноклеточных зеленых водорослей	1	16.03	
51	Сбор, обработка и использование одноклеточных зеленых водорослей	1	29.03	
52	Использование одноклеточных грибов в биотехнологиях	1	30.03	
53	Выпечка хлеба	1	05.04	
54	Урок обобщение. По теме технологии растениеводства	1	06.04	
10	Технологии животноводства	5		
55	Получение продукции животноводства	1	12.04	
56	Скотоводство	1	13.04	
57	Разведение животных, их породы и продуктивность	1	19.04	
58	Практическое занятие №4. Ознакомление с вариантами технологий доения	1	20.04	
59	Урок обобщение. По теме технологии животноводства	1	26.04	
11	Социальные технологии	10		
60	Основные категории рыночной экономики	1	27.04	
61	Основные категории рыночной экономики	1	03.05	
62	Что такое рынок	1	04.05	
63	Маркетинг как технология управления рынком	1	10.05	
64	Профессии в сфере маркетинга	1	11.05	
65	Методы стимулирования сбыта	1	17.05	
66	Методы исследования рынка	1	18.05	
67	Практическое занятие №5. Оценка эффективности рекламы	1	24.05	
68	Урок обобщение. По теме рыночная экономика	1	25.05	
69	Повторение пройденного материала	1	31.05	
70	Урок обобщение.			
итого		69		