

ЦРОО «Солнечный день»

Курс "Компьютерная грамотность"



Урок 7
"Продвижение
группы в ВК.
SMM "



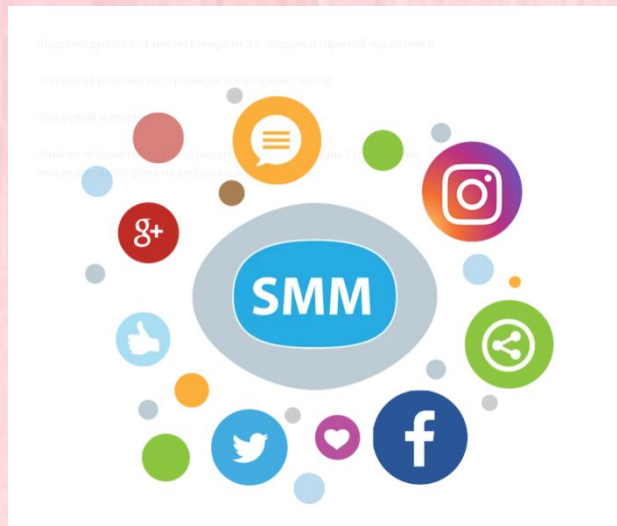
Мы уже говорили с Вами, что группы в социальных сетях создаются, чтобы накапливать там полезную информацию для себя и делиться ею с другими (фото, музыка, фильмы).



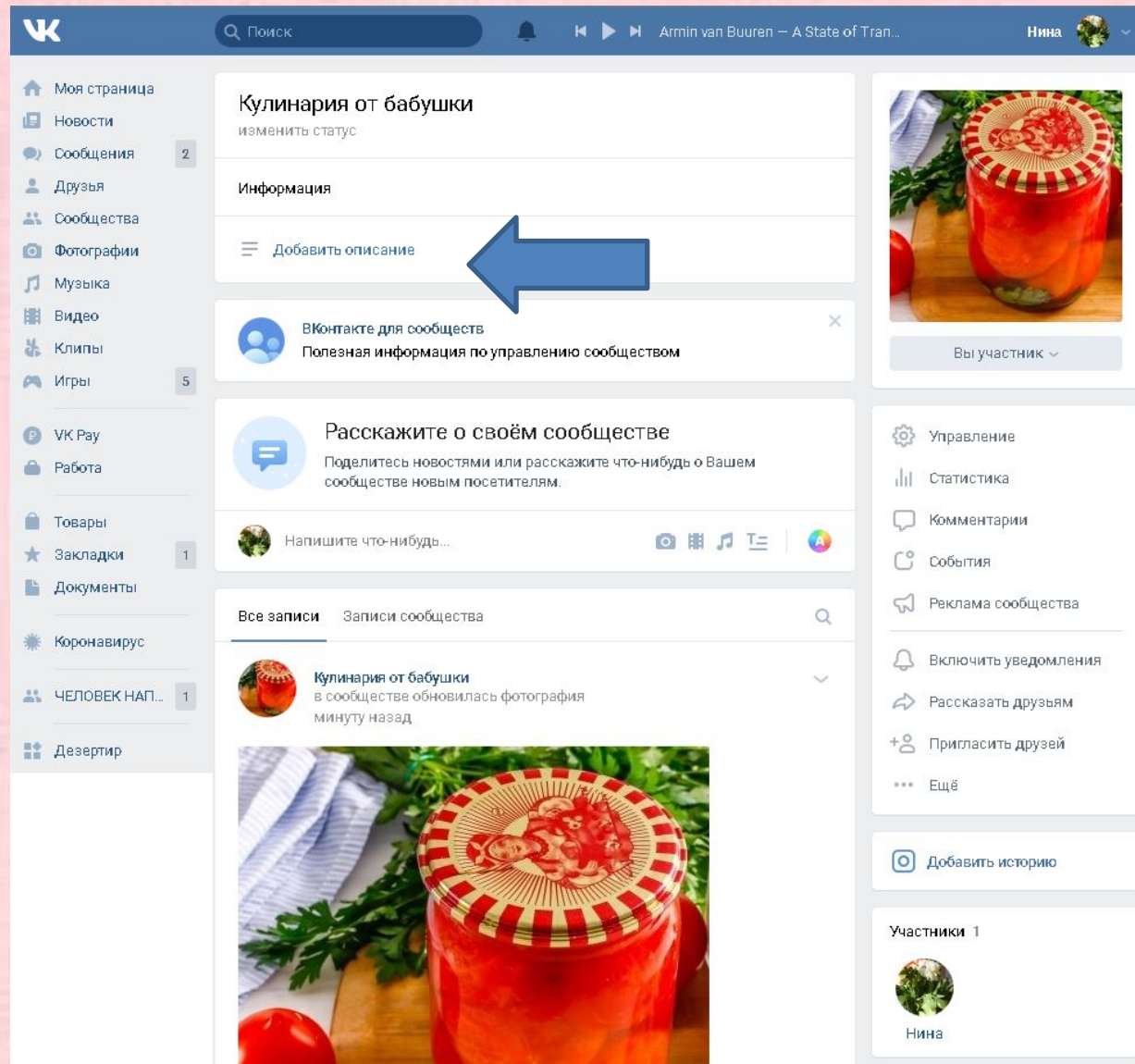
SMM.

Также группу можно использовать, чтобы продавать товары и предлагать услуги.

Продвижение сообществ в социальных сетях является частью маркетинга в социальных сетях (по англ. *Social Media Marketing*, а сокращенно *SMM*)



А что нужно, чтобы твое сообщество увидело как можно больше людей?
Для начала заполнить описание



The image shows a screenshot of a VK community page. The community name is "Кулинария от бабушки". The page layout includes a left sidebar with navigation options like "Моя страница", "Новости", "Сообщения", "Друзья", "Сообщества", "Фотографии", "Музыка", "Видео", "Клипы", "Игры", "VK Pay", "Работа", "Товары", "Закладки", "Документы", "Коронавирус", "ЧЕЛОВЕК НАП...", and "Дезертир". The main content area has a header with the community name and a "Поиск" search bar. Below the header, there is a section for "Информация" with a button "Добавить описание" highlighted by a large blue arrow. Other sections include "ВКонтакте для сообществ", "Расскажите о своём сообществе", and "Все записи". A recent post is visible, showing a photo of a jar of red jam with a red and white striped lid. The right sidebar contains management tools like "Управление", "Статистика", "Комментарии", "События", "Реклама сообщества", "Включить уведомления", "Рассказать друзьям", "Пригласить друзей", "Ещё", and "Добавить историю". At the bottom right, there is a list of participants, currently showing "Нина".

Далее сделаем первую новость в сообществе!

The screenshot shows the VK interface for a community named "Кулинария от бабушки". The page features a navigation menu on the left, a search bar at the top, and a main content area with a post. The post is a recipe for pickled tomatoes, written in Russian. A blue arrow points to the recipe text. On the right side, there are options for community management and a list of participants.

Кулинария от бабушки
изменить статус

Информация

Кулинария для всех, только проверенные временем рецепты

ВКонтакте для сообществ
Полезная информация по управлению сообществом

Расскажите о своём сообществе
Поделитесь новостями или расскажите что-нибудь о Вашем сообществе новым посетителям.

Предлагаю приготовить сладкие маринованные помидоры на зиму 🍅 😊

В этом рецепте не используются никакие пряные травы, помидоры готовятся очень просто и быстро, с минимальным набором специй, а получаются просто вкуснейшими.

Продукты
На 3 банки объемом 1 л:
Помидоры ~ 1,6-1,8 кг (+/-)
*

Для маринада:
Вода - 1,5 л
Соль - 1 ст. л. (с горкой)
Сахар - 200 г
Лист лавровый - 3 шт.
Перец чёрный горошком - 5 шт.
Перец душистый горошком - 5 шт.
Гвоздика - 3 бутона
Семена укропа - 1/2 ч. л.
Уксус 9% столовый - 100 мл.


Процесс приготовления выложу в следующем посте! 👉


Управление
Статистика
Комментарии
События
Реклама сообщества
Включить уведомления
Рассказать друзьям
Пригласить друзей
Ещё

Добавить историю

Участники 1

Добавим к новости подходящую картинку или видео (выбираем у себя на ПК) и нажимаем "Опубликовать"!

 **Расскажите о своём сообществе**
Поделитесь новостями или расскажите что-нибудь о Вашем сообществе новым посетителям.

 Предлагаю приготовить сладкие маринованные помидоры на зиму 🍅 😊





В этом рецепте не используются никакие пряные травы, помидоры готовятся очень просто и быстро, с минимальным набором специй, а получаются просто вкуснейшими.

Продукты
На 3 банки объемом 1 л:
Помидоры ~ 1,6-1,8 кг (+/-)
*

Для маринада:
Вода - 1,5 л
Соль - 1 ст. л. (с горкой)
Сахар - 200 г
Лист лавровый - 3 шт.
Перец чёрный горошком - 5 шт.
Перец душистый горошком - 5 шт.
Гвоздика - 3 бутона
Семена укропа - 1/2 ч. л.
Уксус 9% столовый - 100 мл.

Процесс приготовления выложу в следующем посте! 🙌

Сейчас ▾ Тематика ▾
Фотография

    **Опубликовать**

 Предлагаю приготовить сладкие маринованные помидоры на зиму 🍅 😊

В этом рецепте не используются никакие пряные травы, помидоры готовятся очень просто и быстро, с минимальным набором специй, а получаются просто вкуснейшими.



Продукты
На 3 банки объемом 1 л:
Помидоры ~ 1,6-1,8 кг (+/-)
*

Для маринада:
Вода - 1,5 л
Соль - 1 ст. л. (с горкой)
Сахар - 200 г
Лист лавровый - 3 шт.
Перец чёрный горошком - 5 шт.
Перец душистый горошком - 5 шт.
Гвоздика - 3 бутона
Семена укропа - 1/2 ч. л.
Уксус 9% столовый - 100 мл.

Процесс приготовления выложу в следующем посте! 🙌



Сейчас ▾ Тематика ▾

     **Опубликовать**

Справа есть треугольник - с помощью него можно управлять новостью - редактировать, удалить)



Поиск

Armin van Buuren — Mirage

Все записи Записи сообщества

Нина Карналь
только что

Предлагаю приготовить сладкие маринованные помидоры. В этом рецепте не используются никакие пряные травы, очень просто и быстро, с минимальным набором специй, а помидоры просто вкуснейшими.

Продукты
На 3 банки объемом 1 л:
Помидоры ~ 1,6-1,8 кг (+/-)
*


Для маринада:
Вода - 1,5 л
Соль - 1 ст. л. (с горкой)
Сахар - 200 г
Лист лавровый - 3 шт.
Перец чёрный горошком - 5 шт.
Перец душистый горошком - 5 шт.
Гвоздика - 3 бутона
Семена укропа - 1/2 ч. л.
Уксус 9% столовый - 100 мл.

Процесс приготовления выложу в следующем посте! 🍷



Снизу сердечко-это кол-во лайков новости, рядом с ней- кол-во репостов (кто поделился этой новостью на своей странице)

Все записи Записи сообщества 🔍

 **Нина Карналь**
минуту назад


Предлагаю приготовить сладкие маринованные помидоры на зиму 🍅.

В этом рецепте не используются никакие пряные травы, помидоры готовятся очень просто и быстро, с минимальным набором специй, а получаются просто вкуснейшими.

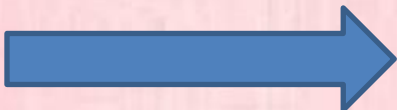
Продукты
На 3 банки объемом 1 л:
Помидоры ~ 1,6-1,8 кг (+/-)
*

Для маринада:
Вода - 1,5 л
Соль - 1 ст. л. (с горкой)
Сахар - 200 г
Лист лавровый - 3 шт.
Перец чёрный горошком - 5 шт.
Перец душистый горошком - 5 шт.
Гвоздика - 3 бутона
Семена укропа - 1/2 ч. л.
Уксус 9% столовый - 100 мл.

Процесс приготовления выложу в следующем посте! 🍷



❤️ 1 💬 ➦



А что ещё нужно, чтобы твое сообщество увидело как можно больше людей?

Пригласить этих людей.


Участники сообщества отображаются справа

Нина Карналь
16 минут назад

Предлагаю приготовить сладкие маринованные помидоры на зиму 🍅.

В этом рецепте не используются никакие пряные травы, помидоры готовятся очень просто и быстро, с минимальным набором специй, а получаются просто вкуснейшими.

Продукты
Показать полностью...



1

- Статистика
- Комментарии
- События
- Реклама сообщества
- Включить уведомления
- Рассказать друзьям
- Пригласить друзей
- Ещё

Добавить историю

Участники 1

- Нина

Создать мероприятие

Контакты 1 ред.

- Нина Карналь

Добавить ссылку



А адрес сообщества отображается сверху в адресной строке. Его можно скопировать и тоже отправлять людям с текстом для вступления.

The image shows a screenshot of a VK community page. At the top, the browser address bar displays the URL `https://vk.com/club198394369`, with a blue arrow pointing to it from the text above. The page header includes the VK logo, a search bar, and the user's profile 'Нина'. The main content area features the community name 'Кулинария от бабушки' and a post by 'Нина Карналь' about pickled tomatoes. The left sidebar contains navigation options like 'Моя страница', 'Новости', and 'Сообщения'. The right sidebar lists management tools like 'Управление' and 'Статистика'.

Кулинария от бабушки
изменить статус

Информация

Кулинария для всех, только проверенные временем рецепты

ВКонтакте для сообществ
Полезная информация по управлению сообществом

Напишите что-нибудь...

Все записи Записи сообщества

Нина Карналь
20 минут назад

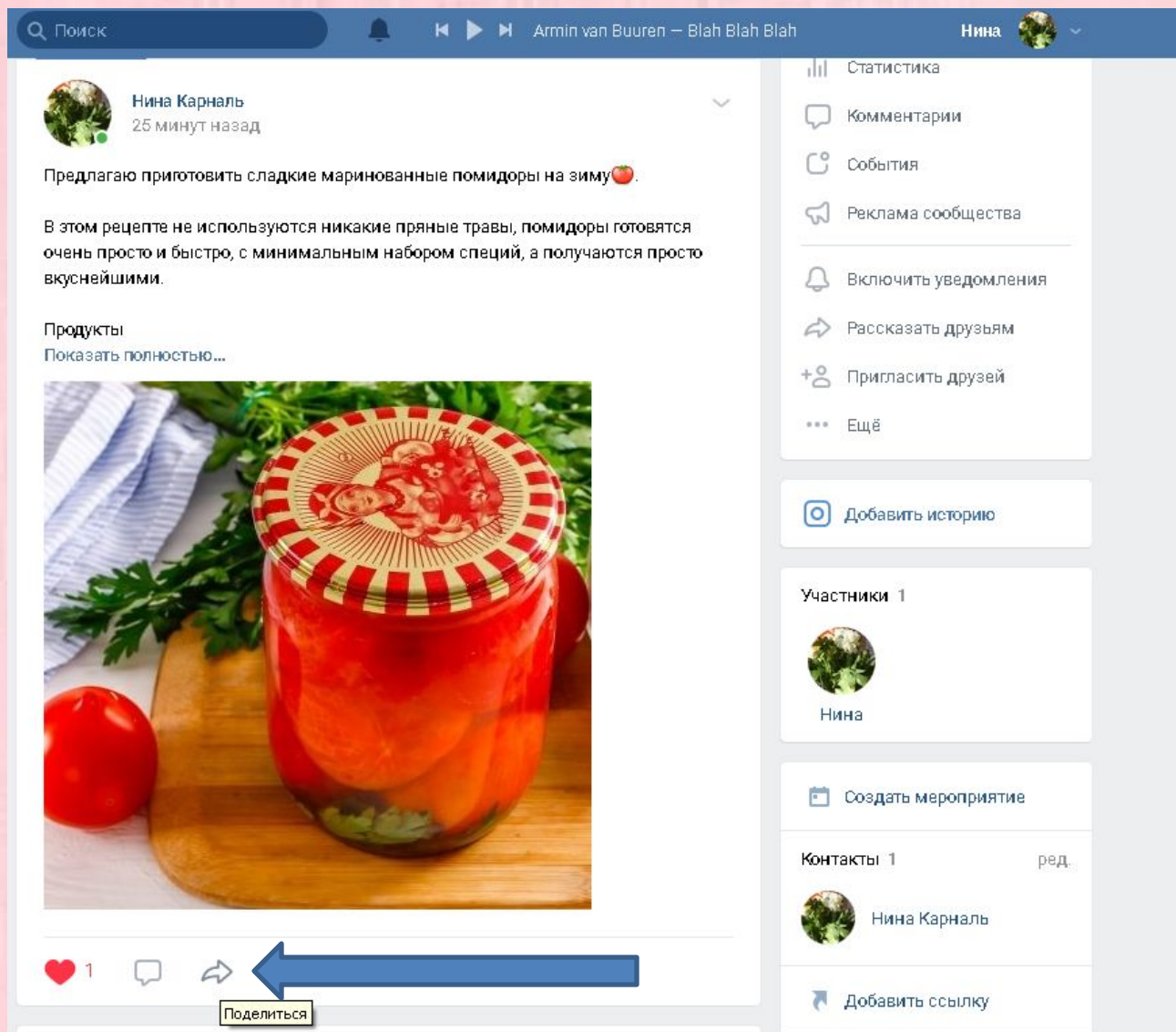
Предлагаю приготовить сладкие маринованные помидоры на зиму 🍅.

В этом рецепте не используются никакие пряные травы, помидоры готовятся очень просто и быстро, с минимальным набором специй, а получаются просто вкуснейшими.

Продукты

Управление
Статистика
Комментарии
События
Реклама сообщества
Включить уведомления
Рассказать друзьям
Пригласить друзей

Можно поделиться записью из сообщества (стрелка внизу поста) на своей личной странице или в сообщении друзьям.



The screenshot shows a Facebook post from a user named Nina Karnal. The post is titled "Предлагаю приготовить сладкие маринованные помидоры на зиму 🍅" and includes a recipe description. Below the text is a photo of a glass jar filled with pickled tomatoes. The post has one like and a share icon highlighted with a blue arrow and the label "Поделиться". The right sidebar shows various interaction options like "Статистика", "Комментарии", and "Пригласить друзей".

Поиск

Armin van Buuren — Blah Blah Blah

Нина

Нина Карналь
25 минут назад

Предлагаю приготовить сладкие маринованные помидоры на зиму 🍅

В этом рецепте не используются никакие пряные травы, помидоры готовятся очень просто и быстро, с минимальным набором специй, а получаются просто вкуснейшими.

Продукты
Показать полностью...

Статистика

Комментарии

События

Реклама сообщества

Включить уведомления

Рассказать друзьям

Пригласить друзей

Ещё

Добавить историю

Участники 1

Нина

Создать мероприятие

Контакты 1 ред.

Нина Карналь

Добавить ссылку

1

Поделиться



Или отправить приглашение своим друзьям о вступлении в группу (стрелка справа)

The image shows a screenshot of a VK community page. The community name is "Кулинария от бабушки" (Cooking from Grandma). The page features a post by "Нина Карналь" (Nina Karnal) from 27 minutes ago, which is a recipe for pickled tomatoes. The recipe text states: "Предлагаю приготовить сладкие маринованные помидоры на зиму 🍅. В этом рецепте не используются никакие пряные травы, помидоры готовятся очень просто и быстро, с минимальным набором специй, а получаются просто вкуснейшими." Below the text is a photo of a glass jar filled with pickled tomatoes, covered with a red and white striped lid. On the right side of the page, there is a vertical menu with several options: "Управление", "Статистика", "Комментарии", "События", "Реклама сообщества", "Включить уведомления", "Рассказать друзьям", "Пригласить друзей", and "Ещё". A blue arrow points to the "Пригласить друзей" (Invite friends) option. At the bottom of the page, there is a section for "Участники 1" (Members 1) with a profile picture of Nina.

Моя страница
Новости
Сообщения
Друзья
Сообщества
Фотографии
Музыка
Видео
Клипы
Игры

5

VK Pay
Работа

Товары
Закладки
Документы

1

Коронавирус

ЧЕЛОВЕК НАП...
1

Десертир

Поиск

Armin van Buuren — Blah Blah Blah

Нина

Кулинария от бабушки

изменить статус

Информация

Кулинария для всех, только проверенные временем рецепты

ВКонтакте для сообществ
Полезная информация по управлению сообществом

Напишите что-нибудь...

Все записи Записи сообщества

Нина Карналь
27 минут назад

Предлагаю приготовить сладкие маринованные помидоры на зиму 🍅.

В этом рецепте не используются никакие пряные травы, помидоры готовятся очень просто и быстро, с минимальным набором специй, а получаются просто вкуснейшими.

Продукты
Показать полностью...

Управление
Статистика
Комментарии
События
Реклама сообщества
Включить уведомления
Рассказать друзьям
Пригласить друзей
Ещё

Добавить историю

Участники 1

Нина

В меню справа есть всевозможные настройки сообщества, например получать и отправлять сообщения, как с личной страницы.

The image shows a screenshot of a VK community page. The community name is "Кулинария от бабушки" (Culinary from grandma). The page features a post by Nina Karnal about pickled tomatoes. On the right side, there is a settings menu with various options. A large blue arrow points from the post area towards the settings menu.

Left Sidebar (Navigation):

- Моя страница
- Новости
- Сообщения
- Друзья
- Сообщества
- Фотографии
- Музыка
- Видео
- Клипы
- Игры
- VK Pay
- Работа
- Товары
- Закладки
- Документы
- Коронавирус
- ЧЕЛОВЕК НАП...
- Десертир

Community Header:

Кулинария от бабушки
изменить статус

Информация

Кулинария для всех, только проверенные временем рецепты

ВКонтакте для сообществ
Полезная информация по управлению сообществом

Напишите что-нибудь...

Все записи | Записи сообщества

Нина Карналь
27 минут назад

Предлагаю приготовить сладкие маринованные помидоры на зиму 🍅

В этом рецепте не используются никакие пряные травы, помидоры готовятся очень просто и быстро, с минимальным набором специй, а получаются просто вкуснейшими.

Продукты
Показать полностью...

Right Sidebar (Settings):

- Управление
- Статистика
- Комментарии
- События
- Реклама сообщества
- Включить уведомления
- Рассказать друзьям
- Пригласить друзей
- Ещё
- Добавить историю
- Участники 1

Post Content:

Вы участник

Нина

ВК оказывает платные услуги по показу вашей новости большому количеству людей (это называется таргетированная - нацеленная реклама, потому что аудиторию для показа можно регулировать самому в рекламном кабинете (справа реклама сообщества).

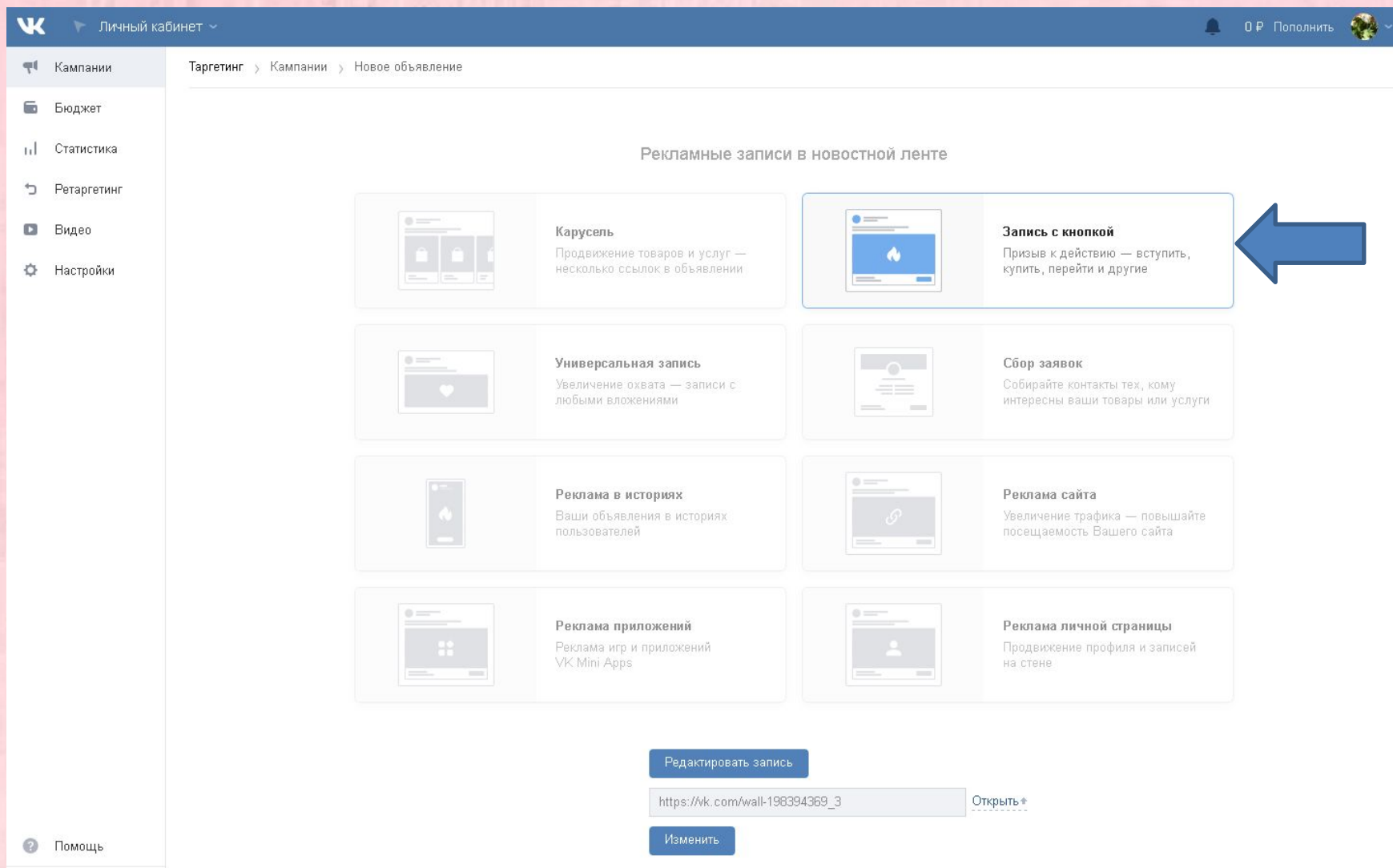
The image shows a screenshot of a VK community page. The community name is "Кулинария от бабушки" (Cooking from Grandma). The post is by "Нина Карналь" (Nina Karnal) and is about pickled tomatoes. The post text says: "Предлагаю приготовить сладкие маринованные помидоры на зиму 🍅. В этом рецепте не используются никакие пряные травы, помидоры готовятся очень просто и быстро, с минимальным набором специй, а получаются просто вкуснейшими." (I propose to prepare sweet pickled tomatoes for winter 🍅. In this recipe, no spicy herbs are used, tomatoes are prepared very simply and quickly, with a minimal set of spices, and they turn out to be simply delicious.)

The sidebar on the right contains the following options:

- Управление (Management)
- Статистика (Statistics)
- Комментарии (Comments)
- События (Events)
- Реклама сообщества (Community Advertising) - highlighted with a blue arrow
- Включить уведомления (Turn on notifications)
- Рассказать друзьям (Tell friends)
- Пригласить друзей (Invite friends)
- Ещё (More)

Below the sidebar, there is a "Добавить историю" (Add story) button and a "Участники 1" (Members 1) section showing the user "Нина".

Рекламный кабинет выглядит так. Здесь можно выбрать, какого типа вы хотите рекламу. Я выберу призыв к вступлению.



The screenshot shows the VK advertising dashboard interface. At the top, there is a navigation bar with the VK logo, a dropdown menu for 'Личный кабинет', and user profile information. Below this is a sidebar with navigation options: 'Кампании', 'Бюджет', 'Статистика', 'Ретаргетинг', 'Видео', and 'Настройки'. The main content area is titled 'Таргетинг > Кампании > Новое объявление' and features a section 'Рекламные записи в новостной ленте'. This section contains eight ad format options, each with a representative image and a brief description:

- Карусель**: Продвижение товаров и услуг — несколько ссылок в объявлении
- Запись с кнопкой**: Призыв к действию — вступить, купить, перейти и другие (highlighted with a blue arrow)
- Универсальная запись**: Увеличение охвата — записи с любыми вложениями
- Сбор заявок**: Собирайте контакты тех, кому интересны ваши товары или услуги
- Реклама в историях**: Ваши объявления в историях пользователей
- Реклама сайта**: Увеличение трафика — повышайте посещаемость Вашего сайта
- Реклама приложений**: Реклама игр и приложений VK Mini Apps
- Реклама личной страницы**: Продвижение профиля и записей на стене

At the bottom of the dashboard, there are three buttons: 'Редактировать запись', a text input field containing the URL 'https://vk.com/wall-198394369_3' with an 'Открыть*' button to its right, and 'Изменить'.

Заполним всю информацию, которую хотим увидеть в своей рекламе. Нажимаем кнопку "Создать".

The screenshot shows a browser window with the URL https://vk.com/adscreeate?page_id=198394369&utm_source=vk_group&utm_medium=group_right_menu. The page is titled "Создание записи" (Post Creation) for the group "Кулинярия от бабушки".

The main text in the dialog reads: "Всем доброго времени суток! Хочу познакомить Вас с сообществом "Кулинярия от бабушки", где публикуются рецепты, проверенные временем! Вступайте".

Below the text is a link section with a photo of fried chicken wings. The link text is "Кулинярия от бабушки" and the URL is "vk.com". There is a "Вступить" (Join) button next to the link.

At the bottom of the dialog, there is a "Подпись" (Caption) field and two buttons: "Отмена" (Cancel) and "Создать" (Create). A large blue arrow points to the "Создать" button.

On the right side of the background page, there are several promotional cards: "Запись с кнопкой" (Post with button), "Сбор заявок" (Collect requests), "Реклама сайта" (Website advertising), and "Реклама личной страницы" (Profile advertising).

Далее в рекламном кабинете нам будут предложены параметры, изменяя которые, можно создать нужную аудиторию для показа рекламы.

Я добавила галочку на женский пол и поставила в интересах и поведении "Еда и кулинария".

Настройка целевой аудитории

▼ География
Страна, город, местоположение

География: Города и регионы Выбрать на карте

Страна:

Города и регионы:

За исключением:

▼ Демография
Пол, возраст, день рождения, семейное положение

Пол: Любой Мужской Женский

Возраст:

День рождения: Сегодня Завтра В течение недели

Семейное положение:

▼ Интересы
Интересы, поведение, сообщества, приложения

Подобрать заинтересованную аудиторию

Вашему сообществу недоступно использование заинтересованной аудитории.
Требования: минимум 3 поста и 10 подписчиков

Интересы и поведение:

Добавить исключение

Подписчики сообществ:

Добавить исключение

Целевая аудитория ?
11 531 000
❗ Слишком широкая аудитория. Подробнее.

ПРОГНОЗ ЗА НЕДЕЛЮ ▾

Охват ?
6.3M — 10.5M
~73% от целевой аудитории

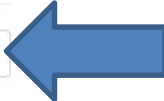
Показы ?
8.7M — 14.5M

Бюджет, Р ?
2.3M — 3.8M

Прогноз рассчитывается на основе Ваших настроек таргетинга и цены. Подробнее

Можно показать рекламу подписчикам определенного сообщества

Подписчики сообществ:



[Добавить исключение](#)

Рекламируемое сообщество по умолчанию исключено из целевой аудитории объявлений, целью которых являются вступления в сообщество

Активность в сообществах: fx

Слушают музыкантов: fx

[Добавить исключение](#)

Приложения и сайты:

За исключением:

Путешественники

[Скрыть дополнительные настройки](#)

▼ **Образование и работа**

Учебные заведения, годы обучения, должности

Образование: Любое

Среднее

Высшее

Должности:

▼ **Дополнительные параметры**

Аудитории ретаргетинга, устройства, браузеры

Аудитории ретаргетинга:

Целевая аудитория ?

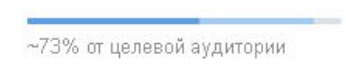
11 531 000

⚠ Слишком широкая аудитория. Подробнее.

ПРОГНОЗ ЗА НЕДЕЛЮ ▾

Охват ?

6.3M — 10.5M



Показы ?

8.7M — 14.5M

Бюджет, ₽ ?

2.3M — 3.8M

Прогноз рассчитывается на основе Ваших настроек таргетинга и цены. Подробнее

Также можно настроить много других параметров, например Время показа.

За исключением: Выберите аудиторию ретаргетинга

Владельцы устройств: Выберите устройство

Пользователи ОС: Выберите операционную систему

Пользователи браузеров: Выберите интернет-браузер

Сохранить шаблон настроек

Настройки сохранения аудитории
Сбор пользователей, отреагировавших на объявление

Аудитория ретаргетинга: Выберите аудиторию ретаргетинга

События: Выберите одно или несколько событий

Добавить аудиторию

Отслеживание конверсий
Для отслеживания конверсий установите пиксель на сайт и настройте события. [Подробнее](#)

Для отслеживания конверсий необходимо создать пиксель

Целевая аудитория ?
11 531 000

1 Слишком широкая аудитория. [Подробнее.](#)

ПРОГНОЗ ЗА НЕДЕЛЮ

Охват ?
6.3M — 10.5M
~73% от целевой аудитории


Показы ?
8.7M — 14.5M

Бюджет, ₽ ?
2.3M — 3.8M

Прогноз рассчитывается на основе Ваших настроек таргетинга и цены. [Подробнее](#)

Время показа рекламы ?

Время показа по MSK: **Моё время** Последнее Рабочее Выходные



Пн																								
Вт																								
Ср																								
Чт																								
Пт																								
Сб																								
Вс																								
	00	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23

Учитывать праздники ?

Оставьте таблицу пустой, чтобы объявление работало 24/7.

Также можно настроить и другие параметры.
Далее нажимаем кнопку "Создать объявление".

Настройка цены

Автоматическое управление ценой

Система автоматически назначает стоимость для максимально эффективной открутки и достижения цели рекламодателя. [Подробнее о целях](#)

Цель:

Дневной лимит:

Минимальный лимит — 100 рублей.

Желаемая стоимость вступления:

Чтобы реклама сработала эффективно, не занижайте стоимость вступления при запуске объявления. По мере набора вступлений вы можете скорректировать стоимость.

Способ оплаты:


Настройка размещения

Рекламные площадки:

- Показывать также на стенах сообществ
- Показывать в рекламной сети

Рекламная кампания:

Сохраняя объявление, Вы безоговорочно принимаете [Правила размещения рекламных объявлений.](#)



Целевая аудитория [?](#)
11 531 000

! Слишком широкая аудитория. [Подробнее.](#)

ПРОГНОЗ

Охват [?](#)
2.8M — 4.8M

~33% от целевой аудитории

Показы [?](#)
3.1M — 5.1M

Бюджет, Р [?](#)
225K — 375K

Прогноз рассчитывается на основе Ваших настроек таргетинга и цены. [Подробнее](#)

Вот так выглядит наше объявление. При наличии денежных средств можно запустить рекламу.

Личный кабинет

Таргетинг > Кампании > Кулинария от бабушки > Кулинария от бабушки

Кулинария от бабушки

Приостановлено **Запустить** Остановить

Название кампании:	Кулинария от бабушки
Дневной лимит:	100 Р
Лимит объявления:	Не задан
Цель:	Вступления
Желаемая стоимость вступления:	101,89 Р На этапе обучения
Дата запуска:	Не задана
Дата остановки:	Не задана
Расписание:	Не установлено
Рекламные площадки:	Все площадки
Тематики:	Продукты питания
Сохранение аудитории:	Нет
Дата создания:	Сегодня в 14:02
Целевая аудитория:	11 531 000 человек
Страна:	Россия
Пол:	Женщины
Интересы и поведение:	Еда и кулинария
Исключить группы:	Кулинария от бабушки
Ссылка:	https://vk.com/wall-198394369_3

Редактировать

Вступление

Кулинария от бабушки
Рекламная запись

Всем доброго времени суток!
Хочу познакомить Вас с сообществом "Кулинария от бабушки", где публикуются рецепты, проверенные временем! Вступайте!

Кулинария от бабушки
vk.com

Вступление

Редактировать

Копировать вместе с записью

Копировать только настройки

Оценка рекламной записи недоступна
Оценка рекламной записи будет доступна после 2000 показов.

Статистика записи

Помощь

Свернуть

0 0 0 0

Охват записи, количество «Нравится», репостов и комментариев.

СПАСИБО за внимание!!!

