

ПРИЛОЖЕНИЕ № 1
Приказ № 72 от 01.09 2023 г.

КАЛЕНДАРНО-ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ
К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ
по курсу «Технология – проектная деятельность» 8 класс
на 2023-2024 учебный год

Составитель:
А.Ю. Долотова
категория: соответствие

КАЛЕНДАРНО-ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ 8 КЛАСС

№ п/п	Тема урока	Домашнее задание	Кол. уроков	План	Факт
Методы и средства творческой и проектной деятельности (3 ч)					
1	Соблюдать правила поведения и безопасной работы в мастерской, задач курса «Технология » 8 класс. Воспринимать анализировать и запоминать информацию	Стр. 3-7	1	1 неделя	
2	Методы дизайнерской деятельности.	Стр. 8-9	1	2 неделя	
3	Метод мозгового штурма при создании инноваций.	Стр. 10-11	1	3 неделя	
Основы производства (3 ч)					
4	Продукт труда. Стандарты производства труда.	Стр. 16-19	1	4 неделя	
5	Эталоны контроля качества продуктов труда.	Стр. 20-21	1	5 неделя	
6	Измерительные приборы и контроль стандартизированных характеристик продуктов труда.	Стр. 22-24	1	6 неделя	
Технология (3 ч)					
7	Классификация технологий. Технологии материального производства.	Стр. 28-31	1	7 неделя	
8	Технологии сельскохозяйственного производства.	Стр. 32-37	1	8 неделя	
9	Классификация информационных технологий.	Стр. 38-39	1	9 неделя	
Техника (3 ч)					
10	Органы управления технологическими машинами. Системы управления	Стр. 42-45	1	10 неделя	
11	Автоматическое управление устройствами и машинами.	Стр. 46-47	1	11 неделя	
12	Основные элементы автоматике. Автоматизация производства	Стр. 48-51	1	12 неделя	
Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов (6 ч)					
13	Плавление материалов и отливка изделий.	Стр. 56-59	1	13 неделя	
14	Пайка металлов. Сварка материалов. Закалка материалов	Стр. 60-65	1	14 неделя	
15	Электроискровая и электрохимическая обработка материалов.	Стр. 66-67	1	15 неделя	
16	Ультразвуковая обработка материалов.	Стр. 68-69	1	16 неделя	
17	Лучевые методы обработки материалов.	Стр. 70-71	1	17 неделя	
18	Особенности технологий обработки жидкостей и газов.	Стр. 72-75	1	18 неделя	
Технологии обработки пищевых продуктов (2 ч)					
19	Мясо птицы. Способы обработки.	Стр. 80-81	1	19 неделя	
20	Мясо животных. Способы	Стр. 82-85	1	20 неделя	

	обработки.				
Технология получения, преобразования и использования энергии (1 ч)					
21	Выделение энергии при химических реакциях. Химическая обработка материалов и получение новых веществ.	Стр. 90-94	1	21 неделя	
Технологии получения, обработки и использования информации (3 ч)					
22	Материальные формы представления информации для хранения.	Стр. 98-98	1	22 неделя	
23	Средства записи информации.	Стр. 100-101	1	23 неделя	
24	Современные информационные технологии записи и хранения информации	Стр. 102-105	1	24 неделя	
Технологии растениеводства (4 ч)					
25	Микроорганизмы, их строение и значение для человека.	Стр. 108-109	1	25 неделя	
26	Бактерии и вирусы в биотехнологиях.	Стр. 110-111	1	26 неделя	
27	Культивирование одноклеточных зеленых водорослей.	Стр. 112-113	1	27 неделя	
28	Использование одноклеточных грибов в биотехнологиях.	Стр. 114-115	1	28 неделя	
Технологии животноводства (2 ч)					
29	Получение продукции животноводства.	Стр. 118-121	1	29 неделя	
30	Разведение животных, их породы и продуктивность.	Стр. 122-125	1	30 неделя	
Социальные технологии (5 ч)					
31	Основные категории рыночной экономики.	Стр. 128-131	1	31 неделя	
32	Что такое рынок. Маркетинг как технология управления рынком.	Стр. 132-139	1	32 неделя	
33	Методы исследования рынка. Методы стимулирования сбыта.	Стр. 140-144	1	33 неделя	
34-35	Резерв		1	34-35 неделя	