Министерство образования Красноярского края

Саянский район

МКОУ Кулижниковская СОШ

«Рассмотрено»	«Согласовано»	«Утверждаю»
педагогическом совете	Заместитель директора по УВР	Директор
ОУ Кулижниковская СОШ	_____ Веретенникова Е.П.	_____ Троцкая. Н.В.
Протокол № 01 от 30.08.2022	Протокол №1 от 30.08.2022 г.	Приказ № 65-0 от 31.08.2022 г.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 7C6DAE930D250B9B44068C183C327BC1
Владелец: МУНИЦИПАЛЬНОЕ КАЗЕННОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ КУЛИЖНИКОВСКАЯ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА
Действителен: с 16.05.2022 до 09.08.2023

КАЛЕНДАРНО-ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ
Учебного предмета
«технологии»
Для 8 класса основного общего образования
на 2022 -2023 учебный год

Составитель: Глушакова Светлана Сергеевна.
Учитель технологии

Календарно-тематическое планирование составлено в соответствии с рабочей программой по технологии, утвержденной приказом №58-0 от 31.08.2022г.

№ п/п	Дата		Тема урока	Кол-во часов	Характеристика деятельности обучающихся
	По плану	По факту			
Методы и средства творческой и проектной деятельности 2 часа					
1	5.09		Вводный урок. ТБ. Дизайн в процессе проектирования продукта труда.	1	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
2	12.09		Методы дизайнерской деятельности. Метод мозгового штурма при создании инноваций. Практическая работа.	1	
Производство 2 часа					
3	19.09		Продукт труда. Стандарты производства продуктов труда.	1	Получать представление о продуктах труда и необходимости использования стандартов для их производства. Усваивать влияние частоты проведения контрольных изме- рений с помощью различных инструментов и эталонов на качество продуктов труда. Собирать дополнительную ин- формацию о современных из- мерительных приборах, их отли- чиях от ранее существовавших моделей. Участвовать в экскурсии на промышленное предприятие. Подготовить реферат о качестве современных продуктов труда разных производств
4	26.09		Эталоны контроля качества продуктов труда. Измерительные приборы и контроль стандартизированных характеристик продуктов труда. Практическая работа.	1	
Технология 3 часа					
5	3.10		Классификация технологий. Технологии материального производства.	1	Получать более полное пред- ставление о различных видах технологий разных производств. Собирать дополнительную ин- формацию о видах отраслевых технологий

6	10.10		Технологии сельскохозяйственного производства и земледелия.	1	
7	17.10		Классификация информационных технологий. Практическая работа.	1	
Техника 3 часа					
8	24.10		Органы управления технологическими машинами. Системы управления.	1	Получать представление об органах управления техникой, о системе управления, об особен- ностях автоматизированной тех- ники, 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
9	7.11		Автоматическое управление устройствами и машинами.	1	
10	14.11		Основные элементы автоматики. Автоматизация производства. Практическая работа.	1	
Технологии получения, обработки, преобразования и использования конструкционных материалов 4 часа					
11	21.11		Плавление материалов и отливка изделий. Пайка металлов. Сварка металлов.	1	Получать представление о технологиях термической об- работки материалов, плавления материалов и литье, закалке, пайке, сварке. Выполнять практические ра- боты по изготовлению про- ектных изделий посредством технологий плавления и литья (новогодние свечи из парафина или воска) и др.
12	28.11		Закалка материалов. Электроискровая обработка материалов.	1	

13	5.12		Электрохимическая обработка металлов. Ультразвуковая обработка материалов.	1	
14	12.12		Лучевые методы обработки материалов. Особенности технологий обработки жидкостей и газов.	1	
Технологии обработки пищевых продуктов 4 часа					
15	19.12		Мясо птицы.	1	Знакомиться с видами птиц и животных, мясо которых ис- пользуется в кулинарии. Ос ваивать правила механической кулинарной обработки мяса птиц и животных. Получать представление о влиянии на здоровье человека полезных ве- ществ и витаминов, содержа- щихся в мясе птиц и животных. Осваивать органолептический способ оценки качества мяса птиц и животных
16	26.12		Мясо животных.	1	
17	29.12		Технологии тепловой обработки мяса и субпродуктов.	1	
18	9.01		Рациональное питание современного человека. Практическая работа.	1	
Технологии получения, преобразования и использования энергии 3 часа					
19	16.01		Выделение энергии при химических реакциях.	1	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
20	23.01		Химическая обработка материалов и получение новых веществ.	1	
21	30.01		Химическая обработка материалов и получение новых веществ. Практическая работа.	1	

Технологии получения, обработки и использования информации 3 часа					
22	6.02		Материальные формы представления информации для хранения.	1	Ознакомиться с формами хранения информации. Получать представление о характеристиках средств записи и хранения информации и анализировать полученные сведения. Анализировать представление о компьютере как средстве по- лучения, обработки и записи информации. Подготовить и снять фильм о своём классе с применением различных технологий записи и хранения информации
23	13.02		Средства записи информации.	1	
24	20.02		Современные технологии записи и хранения информации. Практическая работа.	1	
Технологии растениеводства 4 часа					
25	27.02		Микроорганизмы, их строение и значение для человека.	1	Получать представление об особенностях строения микро- организмов (бактерий, вирусов, одноклеточных водорослей и одноклеточных грибов). Получать информацию об исполь- зовании микроорганизмов в биотехнологических процессах и биотехнологиях. Узнавать технологии искусственного вы- ращивания одноклеточных зелё- ных водорослей. Собирать до- полнительную информацию об использовании кисломолочных бактерий для получения кисло- молочной продукции (творога, кефира и др.)
26	6.03		Бактерии и вирусы в биотехнологиях.	1	
27	13.03		Культивирование одноклеточных зеленых водорослей.	1	
28	20.03		Использование одноклеточных грибов в биотехнологиях. Практическая работа.	1	
Технологии животноводства 3 часа					
29	3.04		Получении продукции животноводства	1	Узнавать о получении продукции животноводства в птицеводстве, овцеводстве, скотоводстве. Ознакомиться с необходимостью постоянного обновления и пополнения стада. Усвоить представления об основных качествах сельскохозяйственных животных: породе, продуктив- ности, хозяйственно полезных признаках, экстерьере.
30	10.04		Разведение животных, их	1	

			породы и продуктивность.		Анали- зировать правила разведения животных с учётом того, что все породы животных были созданы и совершенствуются путём отбора и подбора. Выполнять практические работы по озн комлению с породами животных (кошек, собак и др.) и оценке их экстерьера
31	17.04		**Промежуточная аттестация**	1	
Социальные технологии 3 часа					
32	24.04		Основные категории рыночной экономики.	1	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 ха- рактеристиках рекламы. Под- готовить рекламу изделия или услуги творческого проекта
33	15.05		Что такое рынок. Маркетинг как технология управления рынком.		
34	22.05		Методы стимулирования рынка. Методы исследования рынка. Практическая работа.	1	