**4. Календарно-тематическое планирование 8 класс**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№**  **п/п** | **Раздел**  **Тема урока** | **Дата** | | **Характеристика вида деятельности учащихся** | | **Д/з** |
|  | 1. Введение. Предмет «Технология» | 03.09 |  | | Соблюдать правила поведения и безопасной работы в мастерской, задач курса «Технология » 8 класс. Воспринимать  анализировать и запоминать информацию |
|  | **2.Технологии творческой и опытнической деятельности** | | |  | |  |
| 2. | Дизайн в процессе проектирования продукта труда. | 03.09 |  | Знакомиться с возможностями дизайна продукта труда. Осваивать методы творчества и проектной деятельности.  Разрабатывать конструкции изделий на основе морфологического анализа. | |  |
| 3. | Методы дизайнерской деятельности. | 10.09 |  |  |
| 4. | Метод мозгового штурма при создании инноваций. | 10.09 |  |  |
| 5. | Проектирование и конструирование моделей по известному протатипу. | 17.09 |  |  |
| 6. | Продукт труда. Стандарты производства труда. | 17.09 |  | Получать представление о продуктах труда и необходимости использования стандартов для их производства.  Усваивать знания о влиянии частоты проведения контрольных измерений с помощью инструментов.  Собирать дополнительную информацию о современных измерительных инструментах.  Подготовить реферат о качестве современных продуктах труда разных производств. | |  |
| 7. | Эталоны контроля качества продуктов труда. | 24.09 |  |  |
| 8. | Измерительные приборы и контроль стандартизированных характеристик продуктов труда. | 24.09 |  |  |
| 9. | Измерительные приборы и контроль стандартизированных характеристик продуктов труда. | 01.10 |  |  |
| 10. | Классификация технологий. | 01.10 |  | Получать более полное представление о различных видах технологий разных производств.  Собирать дополнительную информацию о видах отраслевых технологий. | |  |
| 11. | Технологии материального производства. | 08.10 |  |  |
| 12. | Технологии сельскохозяйственного производства. | 08.10 |  |  |
| 13. | Классификация информационных технологий. | 15.10 |  |  |
| 14. | Биотехнологии. Экология жилья. | 15.10 |  | Понятие об экологии жилища, система безопасности жилища ., инженерных коммуникациях. Следовать правилам эксплуатации инженерных коммуникаций. пользоваться приточно-вытяжной естественной вентиляцией в помещении. | |  |
| 15. | Взаимодействия со службами ЖКХ. | 22.10 |  | Определять расход и стоимость горячей и холодной воды за месяц | |  |
| 16. | Органы управления технологическими машинами. | 22.10 |  | Получать представление об органах управления техникой, о системе управления, об особенностях автоматизированной техники, станков с ЧПУ.  Знакомиться с конструкцией и принципами работы устройств и систем управления техникой. Выполнять сборку простых автоматизированных устройств из деталей специального конструктора. | |  |
| 17. | Системы управления. | 29.10 |  |  |
| 18. | Автоматическое управление устройствами и машинами. | 29.10 |  |  |
| 19. | Основные элементы автоматики. | 12.11 |  |  |
| 20. | Конструирование простых систем с обратной связью. | 12.11 |  |  |
| **21.** | Автоматизация производства. | 19.11 |  |  |
| 22. | Современные материалы. | 19.11 |  | Получать представление о технологиях термической обработки материалов, плавления, литье, закалке, пайке, сварке.  Выполнять практические работы по изготовлению проектных изделий посредством технологий плавления и литья. | |  |
| **23.** | Плавление материалов и отливка изделий. | 26.11 |  |  |
| 24. | Пайка металлов. Сварка материалов. Закалка материалов | 26.11 |  |  |
| 25. | Электроискровая обработка материалов. | 03.12 |  |  |
| 26. | Электрохимическая обработка металлов. | 03.12 |  |  |
| 27. | Ультразвуковая обработка материалов. | 10.12 |  |  |
| 28. | Лучевые методы обработки материалов. | 10.12 |  |  |
| 29. | Особенности технологий обработки жидкостей и газов. | 17.12 |  |  |
|  | **7.Современные промышленные технологии получения продуктов питания.** | | |  | |  |
| 30. | Мясо птицы. Способы обработки. | 17.12 |  | Знакомиться с видами птиц и животных, мясо которых используется в кулинарии.  Осваивать правила механической обработки мяса птиц и животных.  Получать представление о влиянии на здоровье человека полезных веществ. Осваивать органолептический способ оценки качества мяса птиц и животных. | |  |
| 31. | Мясо животных. Способы обработки. | 24.12 |  |  |
| 32. | Способы обработки продуктов питания и потребительские качества пищи. | 24.12 |  |  |
| 33. | Разработка и изготовление материального продукта. | 14.01 |  |  |
|  | **8.Технологии творческой и опытнической деятельности** | | |  | |  |
| 34. | Производство, преобразование, распределение, накопление и передача энергии как технология. | 14.01 |  | Знакомиться с новым понятием: химическая энергия. Получать представление о превращении химической энергии тепловую. Собирать дополнительную информацию об областях получения и применения химической энергии. Анализировать полученные сведения. Подготовить реферат. | |  |
| 35. | Выделение энергии при химических реакциях. | 21.01 |  |  |
| 36. | Химическая обработка материалов и получение новых веществ. | 21.01 |  |  |
| 37. | Машины для преобразования энергии. | 28.01 |  |  |
| 38. | Устройства для накопления и передачи энергии. | 28.01 |  |  |
| 39. | Производство и потребление энергии в регионе. | 04.02 |  |  |
| 40. | Профессии в сфере энергетики. | 04.02 |  |  |
| 41. | Современные информационные технологии. | 11.02 |  | Ознакомиться с формами хранения информации.  Получать представление о характеристиках средств записи хранении информации и анализировать полученные сведения.  Анализировать представление о компьютере как средстве получения, обработки и записи информации Подготовить и снять фильм о своем классе с применением различных технологий записи и хранении информации. | |  |
| 42. | Материальные формы представления информации для хранения. | 11.02 |  |  |
| 43. | Средства записи информации. | 18.02 |  |  |
| 44. | Компьютерное моделирование. | 18.02 |  |  |
| 45. | Промышленные технологии 3D-печати | 25.02 |  |  |
| 46. | 3D-моделирование изделий из материалов с заданными свойствами | 25.02 |  |  |
| 47. | Технологии сельского хозяйства. Автоматизация производства. | 04.03 |  | Получать представлениеоб особенностях строения микроорганизмов. Получать информацию об использовании микроорганизов в биотехнологических процессах и биотехнологиях. Узнавать технологии искусственного выращивания одноклеточных зеленых водорослей. Собирать дополнительную информацию об использовании кисломолочных бактерий. | |  |
| 48. | Микроорганизмы, их строение и значение для человека. | 04.03 |  |  |
| 49. | Бактерии и вирусы в биотехнологиях. | 11.03 |  |  |
| 50. | Культивирование одноклеточных зеленых водорослей. | 11.03 |  |  |
| 51. | Использование одноклеточных грибов в биотехнологиях. | 18.03 |  |  |
| 52 | Генная инженерия как технология ликвидации нежелательных наследуемых признаков. | 18.03 |  |  |
| 53. | Создание генетических тестов. | 25.03 |  |  |
| 54. | Создание органов и организмов искусственной генетической программой. | 25.03 |  |  |
| 55. | Получение продукции животноводства. | 01.04 |  | Узнавать о получении продукции животноводства и птицеводства, овцеводства и скотоводства.  Ознакомиться с необходимостью обновления стада. Усвоить представление об основных качествах сельскохозяйственных животных: породе, продуктивности, экстерьере. Анализировать правила разведения животных с учетом того, что все породы созданы и совершенствуются путем отбора и подбора. Выполнять практические работы по ознакомлению с породами животных(кошки и собаки) и оценке их экстерьера. | |  |
| 56. | Разведение животных, их породы и продуктивность. | 01.04 |  |  |
| 57. | Современные технологии обработки продуктов питания. | 08.04 |  |  |
| 58. | Основы маркетинга | 08.04 |  |  |
| 59. | Индустрия питания. | 15.04 |  |  |
| 60. | Ключевые отрасли животноводства и перспективы их развития в регионе проживания. | 15.04 |  |  |
| 61. | Реклама. Принципы организации рекламы. | 22.04 |  | Получать представление о рынке и рыночной экономике, методах и средствах стимулирования сбыта. Осваивать характеристики и особенности маркетинга. Ознакомиться с понятиями: потребительская стоимость и цена товара, деньги. Получать представление о качестве и характеристиках рекламы. Подготовить рекламу изделия или услуги в виде творческого проекта. | |  |
| 62. | Основные категории рыночной экономики. | 22.04 |  |  |
| 63. | Что такое рынок. | 29.04 |  |  |
| 64. | Маркетинг как технология управления рынком. | 29.04 |  |  |
| 65. | Методы стимулирования сбыта. | 06.05 |  |  |
| 66. | Методы исследования рынка. | 06.05 |  |  |
| 67. | Реализации интересов потребителей в процессе проектной деятельности. | 13.05 |  |  |
| 68. | Презентация результатов проектной деятельности. Контрольное тестирование. Современные социальные технологии и средства коммуникации | 13.05 |  |  |
|  |  |  |  |  |