

Приложение к рабочей программе

<p>«Рассмотрена и принята» Руководитель ШМО <i>А.Я. Даутов</i> - /А.Я. Даутов/ Протокол № 1 от «29» августа 2023 г.</p>	<p>«Согласована» Заместитель директора по УВР <i>И.А. Ишбаев</i> /И.А. Ишбаев/ от «30» августа 2023 г.</p>	<p>«Утверждаю» Директор школы: <i>З.М. Идрисов</i> /З.М. Идрисов/ Приказ № 103/1 от «31» августа 2023 г.</p>
---	---	--



**Календарно-тематическое планирование
 по технологии для 8 класса
 учителя высшей квалификационной категории
 Киреевой Альмиры Закировны
 на 2023 – 2024 учебный год**

№ п/п	Содержание тем учебного курса	Формы учебной работы	Сроки	Фактически проведенные занятия
1.	Введение	Урок	13.08	
2.	Технология творческой и интеллектуальной деятельности	Урок	14.08	
3.	Управление в современном производстве	Урок	27.09	
4.	Классификация технологий	Урок	08.10	
5.	Технология индивидуального проектирования	Урок	22.11	

№ п/п	Раздел Тема урока	Дата	Фактическая дата	Характеристика вида деятельности учащихся
	1. Введение			
	Введение. Предмет «Технология»	13.09		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 ч.	
1.	Дизайн в процессе проектирования продукта труда. Методы дизайнерской деятельности.	13.09		Знакомиться с возможностями дизайна продукта труда. Осваивать методы творчества и проектной деятельности. Разрабатывать конструкции изделий на основе морфологического анализа.
2.	Метод мозгового штурма при создании инноваций.	27.09		
	3. Управление в современном производстве.		1ч.	
3.	Продукт труда. Стандарты производства труда. Эталоны контроля качества продуктов труда. Измерительные приборы.	25.10		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
	4. Классификация технологий.		2 ч.	
4.	Классификация технологий. Технологии материального производства.	08.10		Получать более полное представление о различных видах технологий разных производств. Собирать дополнительную информацию о видах отраслевых технологий.
5.	Технологии сельскохозяйственного производства. Классификация информационных технологий.	22.11		

	5. Системы управления.	2 ч.		
6.	Органы управления технологическими машинами. Системы управления.	06.12		Получать представление об органах управления техникой, о системе управления, об особенностях автоматизированной техники, станков с ЧПУ.
7.	Автоматическое управление устройствами и машинами. Основные элементы автоматики. Автоматизация производства.	20.12		Знакомиться с конструкцией и принципами работы устройств и систем управления техникой.
	6.Технология обработки материалов.	2ч.		
8.	Современные материалы. Плавление материалов и отливка изделий. Пайка металлов. Сварка материалов. Закалка материалов.	17.01		Получать представление о технологиях термической обработки материалов, плавления, литье, закалке, пайке, сварке.
9.	Ультразвуковая обработка материалов. Лучевые методы обработки материалов. Особенности технологий обработки жидкостей и газов.	31.01		
	7. Современные промышленные технологии получения продуктов питания.	1 ч.		
10.	Мясо птицы. Способы обработки. Мясо животных. Способы обработки	14.02		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.

	8. Технологии творческой и опытнической деятельности	1 ч.		
11.	Выделение энергии при химических реакциях. Химическая обработка материалов и получение новых веществ.	28.02		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
	9. Технологии обработки информации. Технологии записи и хранения информации.	1 ч.		
12.	Материальные формы представления информации для хранения. Средства записи информации Современные информационные технологии.	13.03		Ознакомиться с формами хранения информации. Получать представление о характеристиках средств записи хранения 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 хранения информации.
	10. Технологии растениеводства. Микроорганизмы в сельскохозяйственном производстве.	2 ч.		
13.	Микроорганизмы, их строение и значение для человека. Бактерии и вирусы в биотехнологиях .	27.03		Получать представление об особенностях строения микроорганизмов. Получать информацию об использовании микроорганизмов в биотехнологических процессах и биотехнологиях. Узнавать технологии искусственного
14.	Культивирование одноклеточных зеленых водорослей. Использование одноклеточных грибов в биотехнологиях.	10.04		выращивания одноклеточных зеленых водорослей. Собирать дополнительную информацию об использовании кисломолочных бактерий

	11. Технологии животноводства.		1 ч.	
15.	Получение продукции животноводства. Разведение животных, их породы и продуктивность.	24.04		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 практическую работу: подготовить сообщение о правилах общения с животными (здоровыми и заболевшими).
	12. Социальные технологии. Маркетинг.		2 ч.	
16.	Основные категории рыночной экономики. Что такое рынок.	08.05		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.
17.	Маркетинг как технология управления рынком. Методы стимулирования сбыта. Методы исследования рынка	22.05		
Всего		17		

№ п/п	Раздел Тема урока	Дата	Фактическая дата	Характеристика вида деятельности учащихся
	1. Введение			
	Введение. Предмет «Технология»	13.09		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 ч.	
1.	Дизайн в процессе проектирования продукта труда. Методы дизайнерской деятельности.	13.09		Знакомиться с возможностями дизайна продукта труда. Осваивать методы творчества и проектной деятельности. Разрабатывать конструкции изделий на основе морфологического анализа.
2.	Метод мозгового штурма при создании инноваций.	27.09		
	3. Управление в современном производстве.		1ч.	
3.	Продукт труда. Стандарты производства труда. Эталоны контроля качества продуктов труда. Измерительные приборы.	25.10		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
	4. Классификация технологий.		2 ч.	
4.	Классификация технологий. Технологии материального производства.	08.10		Получать более полное представление о различных видах технологий разных производств. Собирать дополнительную информацию о видах отраслевых технологий.
5.	Технологии сельскохозяйственного производства. Классификация информационных технологий.	22.11		

	5. Системы управления.	2 ч.		
6.	Органы управления технологическими машинами. Системы управления.	06.12		Получать представление об органах управления техникой, о системе управления, об особенностях автоматизированной техники, станков с ЧПУ.
7.	Автоматическое управление устройствами и машинами. Основные элементы автоматики. Автоматизация производства.	20.12		Знакомиться с конструкцией и принципами работы устройств и систем управления техникой.
	6.Технология обработки материалов.	2ч.		
8.	Современные материалы. Плавление материалов и отливка изделий. Пайка металлов. Сварка материалов. Закалка материалов.	17.01		Получать представление о технологиях термической обработки материалов, плавления, литье, закалке, пайке, сварке.
9.	Ультразвуковая обработка материалов. Лучевые методы обработки материалов. Особенности технологий обработки жидкостей и газов.	31.01		
	7. Современные промышленные технологии получения продуктов питания.	1 ч.		
10.	Мясо птицы. Способы обработки. Мясо животных. Способы обработки	14.02		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.

	8. Технологии творческой и опытнической деятельности	1 ч.		
11.	Выделение энергии при химических реакциях. Химическая обработка материалов и получение новых веществ.	28.02		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
	9. Технологии обработки информации. Технологии записи и хранения информации.	1 ч.		
12.	Материальные формы представления информации для хранения. Средства записи информации Современные информационные технологии.	13.03		Ознакомиться с формами хранения информации. Получать представление о характеристиках средств записи хранения 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 хранения информации.
	10. Технологии растениеводства. Микроорганизмы в сельскохозяйственном производстве.	2 ч.		
13.	Микроорганизмы, их строение и значение для человека. Бактерии и вирусы в биотехнологиях .	27.03		Получать представление об особенностях строения микроорганизмов. Получать информацию об использовании микроорганизмов в биотехнологических процессах и биотехнологиях. Узнавать технологии искусственного
14.	Культивирование одноклеточных зеленых водорослей. Использование одноклеточных грибов в биотехнологиях.	10.04		выращивания одноклеточных зеленых водорослей. Собирать дополнительную информацию об использовании кисломолочных бактерий

	11. Технологии животноводства.		1 ч.	
15.	Получение продукции животноводства. Разведение животных, их породы и продуктивность.	24.04		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 практическую работу: подготовить сообщение о правилах общения с животными (здоровыми и заболевшими).
	12. Социальные технологии. Маркетинг.		2 ч.	
16.	Основные категории рыночной экономики. Что такое рынок.	08.05		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.
17.	Маркетинг как технология управления рынком. Методы стимулирования сбыта. Методы исследования рынка	22.05		
Всего		17		