МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ «СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА №1» АЛЕКСЕЕВСКОГО ГОРОДСКОГО ОКРУГА (МБОУ «СОШ №1»)

PACCMOTPEH

на заседании МО учителей изобразительного искусства, технологии и музыки. Руководитель МО

<u>БР</u> Е.Ю. Журавкина Протокол от « *До* » июня 2023 г.

Nº 8

СОГЛАСОВАН

Заместитель директора

Угроватая В.М.

«21 »июня 2023 г.

PACCMOTPEH

на заседании педагогического совета

Протокол № 8 « 21 » июня 2023 г. **УТВЕРЖДАЮ**

Директор МБОУ «СОШ №1»

_Л.Ю. Мироненко

Приказ от « 21 » июня 2023 г.

№ 202

КАЛЕНДАРНО-ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

изучения учебного предмета «Технология» 8 «А» класс 2023-2024 учебный год

Разработал: Харченко Александр Анатольевич

Пояснительная записка

Рабочая программа по технологии составлена в соответствии федеральным государственным образовательным стандартом основного общего образования 2010 года, на основе Программы «Технология. Примерные рабочие программы. Предметная линия учебников В. М. Казакевича и др. 5—9 классы : учеб. пособие для общеобразоват. организаций / В. М. Казакевич, Г. В. Пичугина, Г. Ю. Семёнова. — М. : Просвещение, 2020. — 64 с.»

В 8 «А» классе в соответствии с годовым календарным графиком 34 учебных четвергов, поэтому изменений в КТП нет Календарно – тематическое планирование учебного материала по технологии

Π/Π	Наименование раздела и темы	Часы	Характеристика основных видов учебной	Сроки прохождения		Примечания		
	урока	учебно	деятельности	По плану	Фактически			
		го						
		времен						
		И						
	Методы и средства творческой и проектной деятельности 2 часа							
1	Вводный урок. ТБ. Дизайн в	1	Знакомиться с возможностями дизайна продукта	1.09				
	процессе проектирования		труда. Осваивать методы творчества в проектной					
	продукта труда.		деятельности.					
2	Методы дизайнерской	1	Vyvootponoty p vovonoty vyra	8.09				
	деятельности. Метод		Участвовать в деловой игре					
	мозгового штурма при		«Мозговой штурм». Разрабатывать конструкции					
	создании инноваций.		изделия на основе морфологического анализа					
	Практическая работа №1		11					
			Производство 2 часа					
3	Продукт труда. Стандарты	1	Получать представление о продуктах труда и	15.09				
	производства продуктов		необходимости использования стандартов для их					
	труда.		производства.					
4	Эталоны контроля качества	1	•	22.09				
	продуктов труда.		Усваивать влияние частоты проведения контрольных					
	Измерительные приборы и		измерений с помощью различных инструментов и					
	контроль		эталонов на качество продуктов труда.					
	стандартизированных		Собирать дополнительную информацию о					

	характеристик продуктов труда. Практическая работа №2		современных измерительных приборах, их отличиях от ранее существовавших моделей. Участвовать в экскурсии на промышленное предприятие. Подготовить реферат о качестве современных продуктов труда разных производств							
	Технология 3 часа									
5	Классификация технологий. Технологии материального производства.	1	Получать более полное представление о различных видах технологий разных производств. Собирать дополнительную информацию о видах отраслевых технологий	29.09						
6	Технологии сельскохозяйственного производства и земледелия.	1		6.10						
7	Классификация информационных технологий. Практическая работа №3	1		13.10.						
			Техника 3 часа							
8	Органы управления технологическими машинами. Системы управления.	1	Получать представление об органах управления техникой, о системе управления, об особенностях автоматизированной техники, автоматических устройств и машин, станков с ЧПУ. Знакомиться с	20.10						
9	Автоматическое управление устройствами и машинами.	1	конструкцией и принципами работы устройств и							
10	Основные элементы автоматики. Автоматизация производства. Практическая работа №4	1	систем управления техникой, автоматических устройств бытовой техники. Выполнить сборку простых автоматических устройств из деталей специального конструктора	27.10						
	Технологии получения, обработки, преобразования и использования конструкционных материалов 4 часа									
11	Плавление материалов и отливка изделий. Пайка металлов. Сварка металлов.	1	Получать представление о технологиях термической обработки материалов, плавления материалов и литье, закалке, пайке, сварке.	10.11						
12	Закалка материалов. Электроискровая обработка материалов.	1	Выполнять практические работы по изготовлению проектных изделий посредством технологий	17.11						

13	Электрохимическая обработка металлов. Ультразвуковая обработка материалов. Лучевые методы обработки	1	плавления и литья (новогодние свечи из парафина или воска) и др.	24.11 1.12			
	материалов. Особенности технологий обработки						
	жидкостей и газов.						
			Технологии обработки пищевых продуктов 4 часа				
15	Мясо птицы.	1	Знакомиться с видами птиц и животных, мясо	8.12			
16	Мясо животных.	1	которых используется в кулинарии. Осваивать	15.12			
17	Технологии тепловой	1	правила механической кулинарной обработки мяса	22.12			
	обработки мяса и		птиц и животных. Получать представление о влиянии				
	субпродуктов.		на здоровье человека полезных веществ и витаминов,				
18	Рациональное питание	1	содержащихся в мясе птиц и животных. Осваивать	29.12			
	современного человека.		органолептический способ оценки качества мяса птиц				
	Практическая работа №5		и животных				
		Гехноло	гии получения, преобразования и использования эне				
19	Выделение энергии при	1	Знакомиться с новым понятием: химическая энергия.	12.01			
	химических реакциях.		Получать представление о превращении химической				
20	Химическая обработка	1	энергии в тепловую: выделение тепла, поглощение	19.01			
	материалов и получение		тепла. Собирать дополнительную информацию об				
	новых веществ.		областях получения и применения химической				
21	Химическая обработка	1	энергии, анализировать полученные сведения.	26.01			
	материалов и получение		Подготовить реферат				
	новых веществ.						
	Практическая работа №6						
	Технологии получения, обработки и использования информации 3 часа						
22	Материальные формы	1	Ознакомиться с формами хранения информации.	2.02			
	представления информации		Получать представление о характеристиках средств				
	для хранения.		записи и хранения информации и анализировать				
23	Средства записи информации.	1	полученные сведения. Анализировать представление	9.02			
24	Современные технологии	1	о компьютере как средстве получения, обработки и	16.02			
	записи и хранения						

	информации. Практическая работа №7		записи информации. Подготовить и снять фильм о своём классе с применением различных технологий записи и хранения информации			
			прилоти пиформации			
			Технологии растениеводства 4 часа			
25	Микроорганизмы, их строение	1	Получать представление об особенностях строения	1.03		
	и значение для человека.		микроорганизмов (бактерий, вирусов, одноклеточных			
26	Бактерии и вирусы в	1	водорослей и одноклеточных грибов). Получать	15.03		
	биотехнологиях.		информацию об использовании микроорганизмов в			
27	Культивирование	1	биотехнологических процессах и биотехнологиях.	22.03		
	одноклеточных зеленых		Узнавать технологии искусственного выращивания			
	водорослей.		одноклеточных зелёных водорослей. Собирать			
28	Использование	1	дополнительную информацию об использовании	5.04		
	одноклеточных грибов в		кисломолочных бактерий для получения			
	биотехнологиях.		кисломолочной продукции (творога, кефира и др.)			
	Практическая работа №8					
			Технологии животноводства 3 часа			
29	Получении продукции	1	Узнавать о получении продукции животноводства в	12.04		
	животноводства		птицеводстве, овцеводстве, скотоводстве.			
30	Разведение животных, их	1	Ознакомиться с необходимостью постоянного	19.04		
21	породы и продуктивность.	4	обновления и пополнения стада. Усвоить	2604		
31	Разведение животных, их	I	представления об основных качествах	26.04		
	породы и продуктивность. Практическая работа №9		сельскохозяйственных животных: породе, продуктивности, хозяйственно полезных признаках,			
	практическая работа луч		экстерьере. Анализировать правила разведения			
			животных с учётом того, что все породы животных			
			были созданы и совершенствуются путём отбора и			
			подбора. Выполнять практические работы по			
			озкомлению с породами животных (кошек, собак и			
			др.) и оценке их экстерьера			
	Социальные технологии 3 часа					

32	Основные категории	1	Получать представление о рынке и рыночной	3.05	
	рыночной экономики.		экономике, методах и средствах стимулирования		
33	Что такое рынок. Маркетинг	1	сбыта. Осваивать характеристики и особенности	17.05	
	как технология управления		маркетинга. Ознакомиться с понятиями:		
	рынком.		потребительная стоимость и цена товара, деньги.		
34	Методы стимулирования	1	Получать представление о качестве и	24.03	
	рынка. Методы исследования		характеристиках рекламы. Подготовить рекламу		
	рынка. Практическая работа		изделия или услуги творческого проекта		
	№ 10				