**Календарно – тематическое планирование по технологии в 8 классе.**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование раздела, тема урока | Кол-во часов | Дата проведения урока | |
| План. | Факт. |
| **«Методы и средства творческой проектной деятельности» - 5 ч.** | | | | |
|  | Введение. Инструктаж по ТБ. Дизайн в процессе проектирования продукта труда | 1 |  |  |
|  | Методы дизайнерской деятельности | 1 |  |  |
| 3. | Метод мозгового штурма при создании инноваций | 1 |  |  |
| 4. | Практическая работа №1 | 1 |  |  |
| 5. | Творческая проект | 1 |  |  |
| **«Основы производства. Продукт труда и контроль качества производства» - 4 ч.** | | | | |
| 6 | Продукт труда | 1 |  |  |
| 7 | Стандарты производства и эталоны контроля качества продуктов труда | 1 |  |  |
| 8 | Измерительные приборы | 1 |  |  |
| 9 | Практическая работа №2 | 1 |  |  |
| **«Технология» - 3 ч.** | | | | |
| 10 | Классификация технологий. Технологии материального производства, сельскохозяйственного производства и земледелия | 1 |  |  |
| 11 | Классификация информационных технологий | 1 |  |  |
| 12 | Практическая работа №3 | 1 |  |  |
| **«Техника» - 3ч.** | | | | |
| 13 | Органы управления техническими машинами. Системы управления | 1 |  |  |
| 14 | Автоматическое управление устройствами и машинами. Основные элементы автоматики. Автоматизация производства | 1 |  |  |
| 15 | Практическая работа №4 | 1 |  |  |
| **«Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов» - 4 ч** | | | | |
| 16 | Плавление материалов и отливка изделий | 1 |  |  |
| 17 | Пайка, сварка и закалка металлов | 1 |  |  |
| 18 | Электроискровая и электрохимическая обработка металлов | 1 |  |  |
| 19 | Практическая работа №5 | 1 |  |  |
| **«Технология обработки и использования пищевых продуктов»- 3 ч.** | | | | |
| 20 | Мясо птицы | 1 |  |  |
| 21 | Мясо животных | 1 |  |  |
| 22 | Практическая работа №6 | 1 |  |  |
| **«Технология получения. Преобразования и использования энергии. Химическая**  **энергия»-2 ч.** | | | | |
| 23 | Выделения энергии при химических реакциях | 1 |  |  |
| 24 | Химическая обработка металлов и получение новых веществ. Практическая работа №7 | 1 |  |  |
| **«Технология обработки информации. Технология записи и хранение информации»- 2 ч.** | | | | |
| 25 | Материальные формы представления информации для хранения | 1 |  |  |
| 26 | Практическая работа №8 | 1 |  |  |
| **«Технологии растениеводства. Микроорганизмы в сельскохозяйственном производстве»-2 ч.** | | | | |
| 27 | Микроорганизмы, их строение и значения для человека . Бактерии и вирусы в биотехнологиях | **1**  1 |  |  |
| 28 | Культивирование одноклеточных зеленых водорослей  Использование одноклеточных грибов в биотехнологиях.  Практическая работа №9 | 1 |  |  |
| **«Технология животноводства»-2 ч.** | | | | |
| 29 | Получение продукции животноводства. | 1 |  |  |
| 30 | Разведение животных, их породы и продуктивность. Практическая работа №10 | 1 |  |  |
| **«Социальные технологии. Маркетинг»-4 ч.** | | | | |
| 31 | Основные категории рыночной экономики. Что такое рынок | 1 |  |  |
| 32 | Маркетинг как технология управления рынком. Методы стимулирования сбыта | 1 |  |  |
| 33 | Методы исследования рынка  Практическая работа №11 | 1 |  |  |
| 34 | Итоговая контрольная работа за год | 1 |  |  |