## Календарно-тематическое планирование по технологии (девочки) в 8 «А», 8 «Б» и 8 «В» классах на 2022-2023 учебный год

No	Кол.	Дата	Дата	Дата	Тема	Дом.			
-, -	часов	8 «A»	8 «Б»	8 «B»	10.74	задание			
Методы и средства творческой и проектной деятельности									
1	1	06.09	06.09	06.09	ТБ на уроках технологии. Дизайн в процессе проек-	§1.1			
					тирования продукта труда.				
2	1	07.09	07.09	06.09	Методы дизайнерской деятельности.	§1.2			
3	1	13.09	13.09	13.09	Метод мозгового штурма при создании инноваций	§1.3			
4	1	14.09	14.09	13.09	Обоснование цели проекта для предпринимательской	Стр. 12			
					деятельности	-			
5	1	20.09	20.09	20.09	Разработка сувенира	Стр. 13			
Производство									
6	1	21.09	21.09	20.09	Продукт труда.	§2.1			
7	1	27.09	27.09	27.09	Стандарты производства продуктов труда.	§2.2			
8	1	28.09	28.09	27.09	Эталоны контроля качества продуктов труда.	§2.3			
9	1	04.10	04.10	04.10	Измерительные приборы и контроль стандартизированных характеристик продуктов труда	§2.4			
10	1	05.10	05.10	04.10	Контрольно-измерительные инструменты	Стр. 25			
10		03.10	03.10	01.10	Технология	Стр. 23			
11	1	11.10	11.10	11.09	Классификация технологий.	§3.1			
12	1	12.10	12.10	11.10	Технологии материального производства.	§3.2			
13	1	18.10	18.10	18.10	Технологии сельскохозяйственного производства и	§3.2			
					земледелия.	3			
14	1	19.10	19.10	18.10	Технологии сельскохозяйственного производства и земледелия.	§3.2			
15	1	25.10	25.10	25.10	Классификация информационных технологий	§3.3			
16	1	26.10	26.10	25.10	Разработка современной технологии	Стр. 40			
17	1	08.11	08.11	08.11	Разработка современной технологии	Стр. 40			
					Техника	1			
18	1	09.11	09.11	08.11	Органы управления технологическими машинами.	§4.1			
19	1	15.11	15.11	15.11	Системы управления.	§4.2			
20	1	16.11	16.11	15.11	Автоматическое управление устройствами и машинами.	§4.3			
21	1	22.11	22.11	22.11	Основные элементы автоматики.	§4.4			
22	1	23.11	23.11	22.11	Автоматизация производства	§4.5			
23	1	29.11	29.11	29.11	Устройства автоматического регулятора температуры в	Стр. 52			
					электроутюге				
	7			-	, обработки, преобразования и использования материало				
24	1	30.11	30.11	29.11	Плавление материалов и отливка изделий.	§5.1			
25	1	06.12	06.12	06.12	Пайка металлов.	§5.2			
26	1	07.12	07.12	06.12	Сварка материалов.	§5.3			
27	1	13.12	13.12	13.12	Закалка материалов.	§5.4			
28	1	14.12	14.12	13.12	Электроискровая обработка материалов.	§5.5			
29	1	20.12	20.12	20.12	Электрохимическая обработка металлов.	§5.6			
30	1	21.12	21.12	20.12	Ультразвуковая обработка	§5.7			
					материалов.				
31	1	27.12	27.12	27.12	Лучевые методы обработки материалов.	§5.8			
32	1	28.12	28.12	27.12	Особенности технологий обработки жидкостей и газов	§5.9			
33	1	10.01	10.01	10.01	Особенности технологий обработки жидкостей и газов				
34	1	11.01	11.01	10.01	Отливка свечей из парафина	Стр.76.1			
35	1	17.01	17.01	17.01	Отливка свечей из парафина	Стр.76.1			

36	1	18.01	18.01	17.01	Изготовление изделий из полимерной глины	Стр.76.2			
37	1	24.01	24.01	24.01	Изготовление изделий из полимерной глины	Стр. 76.2			
38	1	25.01	25.01	24.01	Изготовление изделии из полимернои глины Изготовление мыла	Стр. 76.2			
39	1	31.01	31.01	31.01		C1p.70.3			
		1			Изготовление мыла	Cma 76			
40	1	01.02	01.02	31.01	Чистка жидкости методами фильтрации и дистилляции	Стр. 76			
41	41   1   07.02   07.02   07.02   Чистка жидкости методами фильтрации и дистилляции   Стр. 76   Технологии обработки пищевых продуктов								
42	1	08.02	08.02	07.02	Мясо птицы.	§6.1			
43	1	14.02	14.02	14.02	Мясо животных	§6.1 §6.2			
44	1		15.02			Стр. 86			
-		15.02		14.02	Органолептическая оценка качества мяса	_			
45	1	21.02	21.02	21.02	Определение свежести мяса (фарша) и субпродуктов	Стр. 87			
Технологии получения, преобразования и использования энергии									
46	1	22.02	22.02	21.02	Выделение энергии при химических реакциях.	§7.1			
47	1	28.02	28.02	28.02	Химическая обработка материалов и получение новых	§7.2			
40		01.00	01.00	20.02	веществ	0.7.0			
48	1	01.03	01.03	28.02	Химическая обработка материалов и получение новых	§7.2			
		<u> </u>			веществ				
Технологии получения, обработки и использования информации									
49	1	07.03	07.03	07.03	Материальные формы представления информации для	§ 8.1			
					хранения.				
50	1	14.03	14.03	07.03	Средства записи информации.	§ 8.2			
51	1	15.03	15.03	14.03	Современные технологии записи и хранения информации	§ 8.3			
52	1	21.03	21.03	14.03	Проект «Кинофильм о нашем классе»	Стр. 106			
Технологии растениеводства									
53	1	04.04	04.04	21.03	Микроорганизмы, их строение и значение для человека.	§9.1			
54	1	05.04	05.04	21.03	Бактерии и вирусы в биотехнологиях.	§9.2			
55	1	11.04	11.04	04.04	Культивирование одноклеточных зелёных водорослей.	§ 9.2			
56	1	12.04	12.04	04.04	Использование одноклеточных грибов в биотехнологиях	§ 9.3			
57	1	18.04	18.04	11.04	Овладение биотехнологиями использования	Стр. 116			
					одноклеточных грибов и дрожжей	1			
		•	•		Технологии животноводства				
58	1	19.04	19.04	11.04	Получение продукции животноводства.	§10.1			
59	1	25.04	25.04	18.04	Разведение животных, их породы и продуктивность	§10.2			
			•		Социальные технологии	-			
60	1	26.04	26.04	18.04	Основные категории рыночной экономики.	§11.1			
61	1	02.05	02.05	25.04	Что такое рынок	§11.2			
62	1	03.05	03.05	25.04	Что такое рынок	§11.2			
63	1	10.05	10.05	02.05	Маркетинг как технология управления рынком	§11.3			
64	1	16.05	16.05	02.05	Годовая контрольная работа	§11.3			
65	1	17.05	17.05	16.05	Маркетинг как технология управления рынком	§11.3			
66	1	23.05	23.05	16.05	Методы исследования рынка	§11.3			
67	1	24.05	24.05	23.05	Методы стимулирования сбыта.	§11.4 §11.4			
68	1	30.05	30.05	23.05	Оценка эффективности рекламы	§11.4 §11.5			
69	1	31.05	31.05	30.05	Оценка эффективности рекламы	§11.5 §11.5			
70		31.03	31.03			811.3			
/U	1			30.05	Оценка эффективности рекламы				