

Календарно - тематическое планирование 8 класс

№ п/п	Тема урока	Кол-во часов	Дата		Предметные результаты		Дом. работа
			планируемая	Фактическая	КЭС	Контролируемые элементы содержания	
Модуль 1. Методы и средства творческой и проектной деятельности. 2							
1-2	Дизайн в процессе проектирования продукта труда. Методы дизайнерской деятельности. Метод мозгового штурма при создании инноваций Входная КР	2			1.1 1.2 1.3 1.24	Продукт труда. Стандарты производства продуктов труда. Эталоны контроля качества продуктов труда. Измерительные приборы и контроль стандартизированных характеристик продуктов труда	
Модуль 2. Производство 2							
3-4	Продукт труда. Стандарты производства продуктов труда. Эталоны контроля качества продуктов труда. Измерительные приборы и контроль стандартизированных характеристик продуктов труда	2			1.23 1.22 1.21 1.25	Продукт труда. Стандарты производства продуктов труда. Эталоны контроля качества продуктов труда. Измерительные приборы и контроль стандартизированных характеристик	

						продуктов труда	
Модуль 3. Технология 3							
5	Плавление материалов и отливка изделий. Пайка металлов. Сварка материалов. Закалка материалов.	1			1.20 1.19 1.18	Классификация технологий. Технологии материального производства. Технологии сельскохозяйственного	
6-7	Электроискровая обработка материалов. Электрохимическая обработка металлов. Ультразвуковая обработка материалов. Лучевые методы обработки материалов. Особенности технологий обработки жидкостей и газов	2			.1.17 1.16 1.26	производства и земледелия. Классификация информационных технологий	
Модуль 4. Техника 3							
8	Органы управления технологическими машинами. Системы управления.	1			1.15 1.13 1.27	Классификация технологий. Технологии материального производства. Технологии сельскохозяйственного производства и земледелия. Классификация информационных технологий	
9-10	Автоматическое управление устройствами и машинами. Основные элементы автоматики. Автоматизация	2			1.14 1.2	Органы управления технологическими машинами. Системы управления. Автоматическое	

	производства				1.4 1.5	управление устройствами и машинами. Основные элементы автоматики. Автоматизация производства	
Модуль 5. Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов 4							
11- 12	Плавление материалов и отливка изделий. Пайка металлов. Сварка материалов. Закалка материалов. КР	2			1.6 1.7 1.8	Плавление материалов и отливка изделий. Пайка металлов. Сварка материалов. Закалка материалов. Электроискровая обработка материалов. Электрохимическая обработка металлов. Ультразвуковая обработка материалов. Лучевые методы обработки материалов. Особенности технологий обработки жидкостей и газов	
13- 14	Электроискровая обработка материалов. Электрохимическая обработка металлов. Ультразвуковая обработка материалов. Лучевые методы обработки материалов. Особенности технологий обработки жидкостей и газов	2			1.9 1.10 1.11	Плавление материалов и отливка изделий. Пайка металлов. Сварка материалов. Закалка материалов. Электроискровая обработка материалов. Электрохимическая обработка металлов.	

						Ультразвуковая обработка материалов. Лучевые методы обработки материалов. Особенности технологий обработки жидкостей и газов	
Модуль 6. Технологии обработки пищевых продуктов 4							
15-18	Мясо птицы. Мясо животных	4			1.12 1.13	Мясо птицы. Мясо животных.	
Модуль 7. Технологии получения, преобразования и использования энергии 3							
19-21	Выделение энергии при химических реакциях. Химическая обработка материалов и получение новых веществ КР.	3			1.14	Выделение энергии при химических реакциях. Химическая обработка материалов и получение новых веществ	
Модуль 8. Технологии получения, обработки и использования информации 3							
22	Материальные формы представления информации для хранения	1			1.15 1.16 1.17	Материальные формы представления информации для хранения. Средства записи информации. Современные технологии записи и хранения информации	

23- 24	Средства записи информации. Современные технологии записи и хранения информации	2			1.18 1.9 1.10	Материальные формы представления информации для хранения. Средства записи информации. Современные технологии записи и хранения информации	
Модуль 9. Технологии растениеводства 4							
25 - 26	Микроорганизмы, их строение и значение для человека. Бактерии и вирусы в биотехнологиях.	2			1.11 1.8 1.9	Микроорганизмы, их строение и значение для человека. Бактерии и вирусы в биотехнологиях. Культивирование одноклеточных зелёных водорослей. Использование одноклеточных грибов в биотехнологиях	
27- 28	Культивирование одноклеточных зелёных водорослей. Использование одноклеточных грибов в биотехнологиях КР	2			1.11 1.12 1.13	Микроорганизмы, их строение и значение для человека. Бактерии и вирусы в биотехнологиях. Культивирование одноклеточных зелёных водорослей. Использование одноклеточных грибов в	

						биотехнологиях	
Модуль 10. Технологии животноводства 3							
29-31	Получение продукции животноводства. Разведение животных, их породы и продуктивность	3			1.13 1.14	Получение продукции животноводства. Разведение животных, их породы и продуктивность	
Модуль 11. Социальные технологии 3							
32-34	Основные категории рыночной экономики. Что такое рынок. Маркетинг как технология управления рынком. Методы стимулирования сбыта. Методы исследования рынка	3			1.5 1.11 1.17	Основные категории рыночной экономики. Что такое рынок. Маркетинг как технология управления рынком. Методы стимулирования сбыта. Методы исследования рынка	