

**Календарно-тематическое планирование
по технологии (девочки)
в 6 «В» классе
на 2021-2022 учебный год**

№	Кол.часов	Дата	Тема	Дом. задание
Методы и средства творческой и проектной деятельности				
1	1	07.09	ТБ на уроках технологии. Введение в творческий проект.	§1.1
2	1	07.09	Подготовительный этап.	§1.2
3	1	14.09	Конструкторский этап.	§1.3
4	1	14.09	Технологический этап.	§1.4
5	1	21.09	Этап изготовления изделия.	§1.5
6	1	21.09	Заключительный этап. Защита проекта	§1.6
Производство				
7	1	28.09	Труд как основа производства.	§2.1
8	1	28.09	Предметы труда.	§2.2
9	1	05.10	Сырьё как предмет труда.	§2.3
10	1	05.10	Промышленное сырьё.	§2.4
11	1	12.10	Сельскохозяйственное и растительное сырьё.	§2.5
12	1	12.10	Вторичное сырьё и полуфабрикаты.	§2.6
13	1	19.10	Энергия как предмет труда.	§2.7
14	1	19.10	Информация как предмет труда	§2.8
15	1	26.10	Объекты сельскохозяйственных технологий как предмет труда	§2.9
16	1	26.10	Объекты социальных технологий как предмет труда	§2.10
Технология				
17	1	09.11	Основные признаки технологии.	§3.1
18	1	09.11	Технологическая, трудовая и производственная дисциплина.	§3.2
19	1	16.11	Техническая и технологическая документация	§3.3
Техника				
20	1	16.11	Понятие о технической системе.	§4.1
21	1	23.11	Рабочие органы технических систем (машин).	§4.2
22	1	23.11	Механическая трансмиссия в технических системах.	§4.3
23	1	30.11	Двигатели технических систем (машин).	§4.4
24	1	30.11	Электрическая, гидравлическая и пневматическая трансмиссия в технических системах	§4.5
Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов				
25	1	07.12	Технологии резания.	§5.1
26	1	07.12	Технологии пластического формования материалов.	§5.2
27	1	14.12	Основные технологии обработки древесных материалов ручными инструментами.	§5.3
28	1	14.12	Основные технологии обработки металлов и пластмасс ручными инструментами.	§5.4
29	1	21.12	Основные технологии механической обработки строительных материалов ручными инструментами.	§5.5
Технологии соединения и отделки деталей изделия				
30	1	21.12	Технологии механического соединения деталей из древесных материалов и металлов.	§6.1
31	1	28.12	Технологии соединения деталей с помощью клея.	§6.2
32	1	28.12	Технологии соединения деталей и элементов конструкций из строительных материалов.	§6.3

33	1	11.01	Особенности технологий соединения деталей из текстильных материалов и кожи.	§6.4
34	1	11.01	Технологии влажно-тепловых операций при изготовлении изделий из ткани и кожи.	§6.5
35	1	18.01	Технологии наклеивания покрытий.	§7.1
36	1	18.01	Технологии окрашивания и лакирования.	§7.2
37	1	25.01	Технологии нанесения покрытий на детали и конструкции из строительных материалов	§7.3
Технологии обработки пищевых продуктов				
38	1	25.01	Основы рационального (здорового) питания.	§8.1
39	1	01.02	Технология производства молока и приготовления продуктов и блюд из него.	§8.2
40	1	01.02	Технология производства кисломолочных продуктов и приготовления блюд из них.	§8.3
41	1	08.02	Технология производства кулинарных изделий из круп, бобовых культур.	§8.4
42	1	08.02	Технология приготовления блюд из круп и бобовых культур.	§8.5
43	1	15.02	Технология производства макаронных изделий и приготовления кулинарных блюд из них	§8.6
Технологии получения, преобразования и использования энергии				
44	1	15.02	Что такое тепловая энергия.	§9.1
45	1	22.02	Методы и средства получения тепловой энергии.	§9.2
46	1	22.02	Преобразование тепловой энергии в другие виды энергии и работу.	§9.3
47	1	01.03	Передача тепловой энергии.	§9.4
48	1	01.03	Аккумуляция тепловой энергии	§9.5
Технологии получения, обработки и использования информации				
49	1	15.03	Восприятие информации.	§10.1
50	1	15.03	Кодирование информации при передаче сведений.	§10.2
51	1	22.03	Сигналы и знаки при кодировании информации.	§10.03
52	1	22.03	Символы как средство кодирования информации	§10.4
Технологии растениеводства				
53	1	05.04	Дикорастущие растения, используемые человеком.	§11.1
54	1	05.04	Заготовка сырья дикорастущих растений.	§11.2
55	1	12.04	Переработка и применение сырья дикорастущих растений.	§11.3
56	1	12.04	Влияние экологических факторов на урожайность дикорастущих растений.	§11.4
57	1	19.04	Условия и методы сохранения природной среды	§11.5
Технологии животноводства				
58	1	19.04	Технологии получения животноводческой продукции и их основные элементы.	§12.1
59	1	26.04	Технологии получения животноводческой продукции и их основные элементы.	§12.1
60	1	26.04	Содержание животных — элемент технологии производства животноводческой продукции	§12.2
61	1	10.05	Содержание животных — элемент технологии производства животноводческой продукции	§12.2
Социальные технологии				
62	1	10.05	Виды социальных технологий.	§13.1

63	1	17.05	Виды социальных технологий.	§13.1
64	1	17.05	Технологии коммуникации.	§13.2
65	1	24.05	Годовая контрольная работа	§13.2
66	1	24.05	Технологии коммуникации.	§13.3
67	1	31.05	Технологии коммуникации.	§13.3
68	1	31.05	Структура процесса коммуникации	§13.2

**Календарно-тематическое планирование
по технологии
в 7 «В» классе
на 2021-2022 учебный год**

№	Кол. часов	Дата	Тема	Дом. задание
Методы и средства творческой и проектной деятельности				
1	1	07.09	ТБ на уроках технологии. Создание новых идей при помощи метода фокальных объектов	§1.1
2	1	07.09	Техническая документация в проекте	§1.2
3	1	14.09	Конструкторская документация	§1.3
4	1	14.09	Технологическая документация в проекте	§1.4
5	1	21.09	Разработка вариантов сувенирных изделий с помощью методов фокальных объектов	Стр. 16
Производство				
6	1	21.09	Современные средства ручного труда	§2.1
7	1	28.09	Средства труда современного производства	§2.2
8	1	28.09	Агрегаты и производственные линии	§2.3
Технология				
9	1	05.10	Культура производства	§3.1
10	1	05.09	Технологическая культура производства	§3.2
11	1	12.10	Культура труда	§3.3
Техника				
12	1	12.10	Двигатели	§4.1
13	1	19.10	Воздушные двигатели	§4.2
14	1	19.10	Гидравлические двигатели	§4.3
15	1	26.10	Паровые двигатели	§4.4
16	1	26.10	Тепловые машины внутреннего сгорания	§4.5
17	1	09.11	Реактивные и ракетные двигатели	§4.6
18	1	09.11	Электрические двигатели	§4.7
Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов				
19	1	16.11	Производство металлов	§5.1
20	1	16.11	Производство древесных материалов	§5.2
21	1	23.11	Производство синтетических материалов и пластмасс	§5.3
22	1	23.11	Особенности производства искусственных волокон в текстильном производстве	§5.4
23	1	30.11	Свойства искусственных волокон	§5.5
24	1	30.11	Производственные технологии обработки конструкционных материалов резанием	§5.6
25	1	07.12	Производственные технологии пластического формования материалов	§5.7
26	1	07.12	Физико-химические и термические технологии обработки материалов	§5.8
27	1	14.12	Определение волокнистого состава тканей	Стр. 80
28	1	14.12	Изготовление изделия с использованием швейной машины	Стр. 81
29	1	21.12	Изготовление изделия с использованием швейной машины	Стр. 81
Технологии приготовления мучных изделий				
30	1	21.12	Характеристики основных пищевых продуктов, используемых в процессе приготовления изделий из теста	§6.1
31	1	28.12	Хлеб и продукты хлебопекарной промышленности	§6.2

32	1	28.12	Мучные кондитерские изделия и тесто для их приготовления	§6.3
33	1	11.01	Приготовление кондитерских изделий из слоеного теста	Стр. 92
34	1	11.01	Приготовление кондитерских изделий из слоеного теста	Стр. 92
35	1	18.01	Приготовление кондитерских изделий из песочного теста	Стр. 93
36	1	18.01	Приготовление кондитерских изделий из песочного теста	Стр. 93
37	1	25.01	Приготовление кондитерских изделий из бисквитного теста	Стр. 93
38	1	25.01	Приготовление кондитерских изделий из бисквитного теста	Стр. 93
Технологии получения и обработки рыбы и морепродуктов				
39	1	01.02	Переработка рыбного сырья	§7.1
40	1	01.02	Пищевая ценность рыбы	§7.2
41	1	08.02	Механическая и тепловая кулинарная обработка рыбы	§7.2
42	1	08.02	Морепродукты. Рыбные консервы и пресервы	§7.3
43	1	15.02	Определение доброкачественности рыбы органолептическим методом	Стр. 104
44	1	15.02	Определение свежести рыбы методом химического экспресс-анализа	Стр. 105
45	1	22.02	Определение доброкачественности рыбных консервов органолептическим методом	Стр. 105
46	1	22.02	Разделка чешуйчатой рыбы	Стр. 106
47	1	01.03	Приготовление кулинарного блюда из рыбы или из морепродуктов	Стр. 107
48	1	01.03	Приготовление кулинарного блюда из рыбы или из морепродуктов	Стр. 107
Технологии получения, преобразования и использования энергии				
49	1	15.03	Энергия магнитного поля	§8.1
50	1	15.03	Энергия электрического поля	§8.2
51	1	22.03	Энергия электрического тока	§8.3
52	1	22.03	Энергия электромагнитного поля	§8.4
Технологии получения, обработки и использования информации				
53	1	05.03	Источники и каналы получения информации	§10.1
54	1	05.04	Метод наблюдения в получении новой информации	§10.2
55	1	12.04	Технические средства проведения наблюдений	§10.3
56	1	12.04	Опыты или эксперименты для получения новой информации	§10.4
Технологии растениеводства				
57	1	19.04	Грибы. Их значение в природе и жизни человека.	§10.1
58	1	19.04	Характеристика искусственно выращиваемых съедобных грибов...	§10.2
59	1	26.04	Требования к среде и условиям выращивания культивируемых грибов	§10.3
60	1	26.04	Технологии ухода за грибницами и получение урожая шампиньонов и вешенок	§10.4
61	1	10.05	Безопасные технологии сбора и заготовки грибов	§10.5
Кормление животных как основа технологии их выращивания				
62	1	10.05	Корма для животных...	§11.1
63	1	17.05	Состав кормов и их питательность. Составление рационов кормления	§11.2
64	1	17.05	Подготовка кормов к скармливанию и раздача их животным	§11.3
Социально-экономические технологии				

65	1	24.05	Назначение социологических исследований	§12.1
66	1	24.05	Годовая контрольная работа	§12.2
67	1	31.05	Технология опроса: анкетирование, интервью	§12.3
68	1	31.05	Разработка анкеты для изучения успеваемости учащихся класса	§12.3

**Календарно-тематическое планирование
по технологии (девочки)
в 8 «А», 8 «Б» и 8 «В» классах
на 2020-2021 учебный год**

№	Кол. часов	Дата 8 «А»	Дата 8 «Б» 8 «Г»	Дата 8 «В»	Тема	Дом. задание
Методы и средства творческой и проектной деятельности						
1	1	06.09	07.09	01.09	ТБ на уроках технологии. Дизайн в процессе проектирования продукта труда.	§1.1
2	1	06.09	07.09	07.09	Методы дизайнерской деятельности.	§1.2
3	1	13.09	14.09	08.09	Метод мозгового штурма при создании инноваций	§1.3
4	1	13.09	14.09	14.09	Обоснование цели проекта для предпринимательской деятельности	Стр. 12
5	1	20.09	21.09	15.09	Разработка сувенира	Стр. 13
Производство						
6	1	20.09	21.09	21.09	Продукт труда.	§2.1
7	1	27.09	28.09	22.09	Стандарты производства продуктов труда.	§2.2
8	1	27.09	28.09	28.09	Эталоны контроля качества продуктов труда.	§2.3
9	1	04.10	05.10	29.09	Измерительные приборы и контроль стандартизированных характеристик продуктов труда	§2.4
10	1	04.10	05.10	05.10	Контрольно-измерительные инструменты	Стр. 25
Технология						
11	1	11.09	12.10	06.10	Классификация технологий.	§3.1
12	1	11.10	12.10	12.10	Технологии материального производства.	§3.2
13	1	18.10	19.10	13.10	Технологии сельскохозяйственного производства и земледелия.	§3.2
14	1	18.10	19.10	19.10	Технологии сельскохозяйственного производства и земледелия.	§3.2
15	1	25.10	26.10	20.10	Классификация информационных технологий	§3.3
16	1	25.10	26.10	26.10	Разработка современной технологии	Стр. 40
17	1	08.11	09.11	27.10	Разработка современной технологии	Стр. 40
Техника						
18	1	08.11	09.11	09.11	Органы управления технологическими машинами.	§4.1
19	1	15.11	16.11	10.11	Системы управления.	§4.2
20	1	15.11	16.11	16.11	Автоматическое управление устройствами и машинами.	§4.3
21	1	22.11	23.11	17.11	Основные элементы автоматики.	§4.4
22	1	22.11	23.11	23.11	Автоматизация производства	§4.5
23	1	29.11	30.11	24.11	Устройства автоматического регулятора температуры в электроустье	Стр. 52
Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов						
24	1	29.11	30.11	30.11	Плавление материалов и отливка изделий.	§5.1
25	1	06.12	07.12	01.12	Пайка металлов.	§5.2
26	1	06.12	07.12	07.12	Сварка материалов.	§5.3
27	1	13.12	14.12	08.12	Закалка материалов.	§5.4

28	1	13.12	14.12	14.12	Электроискровая обработка материалов.	§5.5
29	1	20.12	21.12	15.12	Электрохимическая обработка металлов.	§5.6
30	1	20.12	21.12	21.12	Ультразвуковая обработка материалов.	§5.7
31	1	27.12	28.12	22.12	Лучевые методы обработки материалов.	§5.8
32	1	27.12	28.12	28.12	Особенности технологий обработки жидкостей и газов	§5.9
33	1	10.01	11.01	29.12	Особенности технологий обработки жидкостей и газов	
34	1	10.01	11.01	11.01	Отливка свечей из парафина	Стр. 76.1
35	1	17.01	18.01	12.01	Отливка свечей из парафина	Стр. 76.1
36	1	17.01	18.01	18.01	Изготовление изделий из полимерной глины	Стр. 76.2
37	1	24.01	25.01	19.01	Изготовление изделий из полимерной глины	Стр. 76.2
38	1	24.01	25.01	25.01	Изготовление мыла	Стр. 76.3
39	1	31.01	01.02	26.01	Изготовление мыла	
40	1	31.01	01.02	01.02	Чистка жидкости методами фильтрации и дистилляции	Стр. 76
41	1	07.02	08.02	02.02	Чистка жидкости методами фильтрации и дистилляции	Стр. 76
Технологии обработки пищевых продуктов						
42	1	07.02	08.02	08.02	Мясо птицы.	§6.1
43	1	14.02	15.02	09.02	Мясо животных	§6.2
44	1	14.02	15.02	15.02	Органолептическая оценка качества мяса	Стр. 86
45	1	21.02	22.02	16.02	Определение свежести мяса (фарша) и субпродуктов	Стр. 87
Технологии получения, преобразования и использования энергии						
46	1	21.02	22.02	22.02	Выделение энергии при химических реакциях.	§7.1
47	1	28.02	01.03	01.03	Химическая обработка материалов и получение новых веществ	§7.2
48	1	28.02	01.03	02.03	Химическая обработка материалов и получение новых веществ	§7.2
Технологии получения, обработки и использования информации						
49	1	14.03	15.03	09.03	Материальные формы представления информации для хранения.	§ 8.1
50	1	14.03	15.03	15.03	Средства записи информации.	§ 8.2
51	1	21.03	22.03	16.03	Современные технологии записи и хранения информации	§ 8.3
52	1	21.03	22.03	22.03	Проект «Кинофильм о нашем классе»	Стр. 106
Технологии растениеводства						
53	1	04.04	05.04	05.04	Микроорганизмы, их строение и значение для человека.	§9.1
54	1	04.04	05.04	06.04	Бактерии и вирусы в биотехнологиях.	§9.2
55	1	11.04	12.04	12.04	Культивирование одноклеточных зелёных водорослей.	§ 9.2
56	1	11.04	12.04	13.04	Использование одноклеточных грибов в биотехнологиях	§ 9.3

57	1	18.04	19.04	19.04	Овладение биотехнологиями использования одноклеточных грибов и дрожжей	Стр. 116
Технологии животноводства						
58	1	18.04	19.04	20.04	Получение продукции животноводства.	§10.1
59	1	25.04	26.04	26.04	Разведение животных, их породы и продуктивность	§10.2
Социальные технологии						
60	1	25.04	26.04	27.04	Основные категории рыночной экономики.	§11.1
61	1	16.04	10.05	04.05	Что такое рынок	§11.2
62	1	16.04	10.05	10.04	Что такое рынок	§11.2
63	1	23.05	17.05	11.05	Маркетинг как технология управления рынком	§11.3
64	1	23.05	17.05	17.05	Годовая контрольная работа	§11.3
65	1	30.05	24.05	18.05	Маркетинг как технология управления рынком	§11.3
66	1	30.05	24.05	24.05	Методы исследования рынка	§11.4
67	1		31.05	25.05	Методы стимулирования сбыта.	§11.4
68	1		31.05	31.05	Оценка эффективности рекламы	§11.5