АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ	
Учебный предмет/курс	Технология
Класс	7
Количество часов	68
Составители	Васильева Ольга Валентиновна
Цель(и) учебного предмета/курса	• применению системы автоматического проектирования при конструировании и моделировании одежды; • общим сведениям о полезном и вредном воздействии микроорганизмов на пищевые продукты, источники и пути проникновения болезнетворных микробов в организм человека, о пищевых инфекциях, заболеваниях; • правилам оказания первой медицинской помощи при ожогах, поражении током, пищевых отравлениях; • санитарным условиям первичной обработки мяса и мясных продуктов, правила оттаивания замороженного мяса, правила варки мяса для вторых блюд, способы жаренья мяса, посуду и инвентарь для приготовления мясных продуктов; • требованию к качеству готовых блюд, правила подачи готовых блюд к столу; • общим сведениям о роли кисломолочных продуктов в питании человека, об ассортименте кисломолочных продуктов, технологию приготовления творога в домашних условиях, кулинарные блюда из творога и технологию их приготовления;
Структура курса (тематическое планирование с указанием часов)	Агротехника сельского хозяйства 14 ч. Кулинария 10 ч. Создание изделий из поделочных материалов 8 ч. Материаловедение 4 ч. Машиноведение 6 ч. Создание изделий из текстильных материалов 26 ч.
Периодичность и формы текущего контроля и промежуточной аттестации	