

МУНИЦИПАЛЬНОЕ КАЗЕННОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 7»

РАССМОТРЕНО


на заседании методического  
объединения учителей технологии,  
физической культуры, ОБЖ, ИЗО  
руководитель МО Луханина М.П.



Протокол № 1  
от «30» 08 2022 г

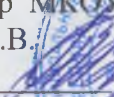
СОГЛАСОВАНО

заместитель директора по УВР  
Фролова В.М.



УТВЕРЖДЕНО

директор МКОУ  
Торба С.В.





## РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

по учебному предмету «Технология»

7 класс

на 2022-2023 учебный год

«Технология» 7 класс.

УМК В.М. Казакевича и др. (68 ч.)

Составитель:

учитель технологии

Луханина Марина Петровна

Стаж: 29 лет

Рабочая программа по технологии разработана на основе ФГОС ООО, с учётом Примерной программы основного общего образования по технологии, и с учетом авторской программы по технологии В.М. Казакевича, Г.В. Пичугиной, Г.Ю. Семеновой – рабочие программы 5-9 классы (составитель В. М. Казакевич и др.) – М. : Просвещение, 2018.

Предметная линия: Технология. 7 класс: учебник для общеобразовательных организаций / под редакцией В. М. Казакевича – М.: Просвещение, 2019.

Рабочая программа составлена на основе:

- Федеральный закон «Об образовании в РФ» от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ;
  - ФГОС основного общего образования - утвержден приказом Минобрнауки РФ от 17.12.2010 г. № 1897 с изменениями, утвержденными приказами Минобрнауки РФ от 29.12.2014 г. № 1644 и от 31.12.2015 г. № 1577;
  - Примерная ООП ООО (одобрена решением федерального учебно-методического объединения по общему образованию — протокол от 8 апреля 2015 г. № 1/15, в редакции протокола № 3/15 от: 28.10.2015 г. федерального учебно-методического объединения по общему образованию);
  - Федеральный перечень учебников (приказ МОиН РФ от 31.03.2014 г. № 25 3);
  - «Технология. 7 класс». Учебник для общеобразовательных организаций. / В.М. Казакевич, Г.В. Пичугина, Г.Ю. Семенова, Е.Н. Филимонова, Г.Л. Копотева, Е.Н. Максимова. – Москва. Просвещение. 2020
  - Технология 5-9 классы. Рабочие программы / В.М. Казакевич, Г.В. Пичугина, Г.Ю. Семенова / – Москва. Просвещение. 2018
- Рабочая программа рассчитана на 68 учебных часов (2 часа в неделю).

### **Результаты освоения учебного предмета «Технологии».**

Содержание учебного курса «Технология» в соответствии с Примерной программой обучения «Технологии» строится по годам обучения концентрически. В основе такого построения лежит принцип усложнения и тематического расширения 11 базовых модулей. Поэтому представляемые результаты обучения не разделены по классам.

#### ***Предметные результаты***

*В познавательной сфере* у учащихся будут сформированы:

- умение пользоваться алгоритмами и методами решения технических и технологических задач;
- умение ориентироваться в видах и назначении методов получения и преобразования материалов, энергии, информации, объектов живой природы и социальной среды, а также в соответствующих технологиях общественного производства и сферы услуг;
- умение ориентироваться в видах и назначении материалов, инструментов и оборудования, применяемого в технологических процессах; использование общенаучных знаний в процессе осуществления рациональной технологической деятельности;
- навык рационального подбора учебной и дополнительной технической и технологической информации для изучения технологий, проектирования и создания объектов труда;
- навыки владения кодами, методами чтения и способами графического представления технической, технологической и инструктивной информации; владение методами творческой деятельности;
- умение применять элементы прикладной экономики при обосновании технологий и проектов.

*В сфере созидательной деятельности* у учащихся будут сформированы:

- способность планировать технологический процесс и процесс труда; умения организовывать рабочее место с учётом требований эргономики и научной организации труда;
- умения проводить необходимые опыты и исследования при подборе материалов и проектировании объекта труда;
- умения подбирать материалы с учётом характера объекта труда и технологии;

- умения подбирать инструменты и оборудование с учётом требований технологии и имеющихся материально-энергетических ресурсов; умения анализировать, разрабатывать и/или реализовывать прикладные технические проекты;
- умения анализировать, разрабатывать и/или реализовывать технологические проекты, предполагающие оптимизацию технологии; умения обосновывать разработку материального продукта на основе самостоятельно проведённых исследований спроса потенциальных потребителей;
- умения разрабатывать план возможного продвижения продукта на региональном рынке;
- навыки конструирования механизмов, машин, автоматических устройств, простейших роботов с помощью конструкторов;
- навыки построения технологии и разработки технологической карты для исполнителя;
- навыки выполнения технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов, ограничений, правил безопасности труда; умения проверять промежуточные и конечные результаты труда по установленным критериям и показателям с использованием контрольных и мерительных инструментов и карт пооперационного контроля; способность нести ответственность за охрану собственного здоровья; знание безопасных приёмов труда, правил пожарной безопасности, санитарии и гигиены;
- ответственное отношение к трудовой и технологической дисциплине; умения выбирать и использовать коды и средства представления технической и технологической информации и знаковых систем (текст, таблица, схема, чертёж, эскиз, технологическая карта и др.) в соответствии с коммуникативной задачей, сферой и ситуацией общения;
- умения документировать результаты труда и проектной деятельности с учётом экономической оценки.  
*В мотивационной сфере у учащихся будут сформированы:*
- готовность к труду в сфере материального производства, сфере услуг или социальной сфере;
- навыки оценки своих способностей к труду или профессиональному образованию в конкретной предметной деятельности;
- навыки доказательно обосновывать выбор профиля технологической подготовки в старших классах полной средней школы или пути получения профессии в учреждениях начального профессионального или среднего специального образования;
- навыки согласовывать свои возможности и потребности;
- ответственное отношение к качеству процесса и результатов труда;
- проявления экологической культуры при проектировании объекта и выполнении работ;
- экономность и бережливость в расходовании времени, материалов, денежных средств, своего и чужого труда.  
*В эстетической сфере у учащихся будут сформированы:*
- умения проводить дизайнерское проектирование изделия или рациональную эстетическую организацию работ;
- владение методами моделирования и конструирования;
- навыки применения различных технологий технического творчества в создании изделий материальной культуры или при оказании услуг;
- умение сочетать образное и логическое мышление в процессе творческой деятельности;
- композиционное мышление.  
*В коммуникативной сфере у учащихся будут сформированы:*
- умение выбирать формы и средства общения в процессе коммуникации, адекватные сложившейся ситуации;

- способность бесконфликтного общения;
- навыки участия в рабочей группе с учётом общности интересов её членов;
- способность к коллективному решению творческих задач;
- желание и готовность прийти на помощь товарищу;
- умение публично защищать идеи, проекты, выбранные технологии и др.

*В физиолого-психологической сфере у учащихся будут сформированы:*

- моторика и координация движений рук при работе с ручными инструментами и приспособлениями;
- необходимая точность движений и ритма при выполнении различных технологических операций;
- умение соблюдать требуемую величину усилия, прикладываемого к инструменту с учётом технологических требований;
- умение пользоваться глазомером при выполнении технологических операций;
- умение выполнять технологические операции, пользуясь основными органами чувств.

#### ***Метапредметные результаты***

У учащихся будут сформированы:

- умения планировать процесс созидательной и познавательной деятельности;
- умение выбирать оптимальные способы решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов;
- навыки творческого подхода к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса; самостоятельность в учебной и познавательно-трудовой деятельности; способность моделировать планируемые процессы и объекты; аргументированная оценка принятых решений и формулирование выводов;
- отображение результатов своей деятельности в адекватной задачам форме;
- умение выбирать и использовать источники информации для подкрепления познавательной и созидательной деятельности; умение организовывать эффективную коммуникацию в совместной деятельности с другими её участниками;
- соотнесение своего вклада с вкладом других участников при решении общих задач коллектива;
- оценка своей деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам;
- умение обосновывать пути и средства устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемой деятельности; понимание необходимости соблюдения норм и правил культуры труда, правил безопасности деятельности в соответствии с местом и условиями деятельности.

#### ***Личностные результаты***

У учащихся будут сформированы:

- познавательные интересы и творческая активность в данной области предметной технологической деятельности;
- желание учиться и трудиться на производстве для удовлетворения текущих и перспективных потребностей;
- трудолюбие и чувство ответственности за качество своей деятельности; умение пользоваться правилами научной организации умственного и физического труда;

- самооценка своих умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации; способность планировать траекторию своей образовательной и профессиональной карьеры;
- осознание необходимости общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации; бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам; проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности.

### **Содержание учебного предмета.**

**Теоретические сведения. Теоретические сведения.** Создание новых идей методом фокальных объектов. Техническая документация в проекте. Конструкторская документация. Технологическая документация в проекте.

Современные средства ручного труда. Средства труда современного производства. Агрегаты и производственные линии.

Культура производства. Технологическая культура производства. Культура труда.

Двигатели. Воздушные двигатели. Гидравлические двигатели. Паровые двигатели. Тепловые машины внутреннего сгорания. Реактивные и ракетные двигатели. Электрические двигатели.

Производство металлов. Производство древесных материалов. Производство синтетических материалов и пластмасс. Особенности производства искусственных волокон в текстильном производстве. Свойства искусственных волокон. Производственные технологии обработки конструкционных материалов резанием. Производственные технологии пластического формования материалов. Физико-химические и термические технологии обработки материалов.

Переработка рыбного сырья. Пищевая ценность рыбы. Механическая и тепловая кулинарная обработка рыбы. Нерыбные пищевые продукты моря. Рыбные консервы и пресервы.

Энергия магнитного поля. Энергия электрического тока. Энергия электромагнитного поля.

Источники и каналы получения информации. Метод наблюдения для получения новой информации. Технические средства проведения наблюдений. Опыты или эксперименты для получения новой информации.

Назначение социологических исследований. Технологии опроса: анкетирование, интервью.

Характеристики основных пищевых продуктов, используемых в процессе приготовления изделий из теста. Хлеб и продукты хлебопекарной промышленности. Мучные кондитерские изделия и тесто для их приготовления.

Грибы. Их значение в природе и жизни человека. Характеристика искусственно выращиваемых съедобных грибов. Требования к среде и условиям выращивания культивируемых грибов. Технологии ухода за грибницами и получение урожая шампиньонов и вёшенки. Безопасные технологии сбора и заготовки дикорастущих грибов.

Корма для животных. Состав кормов и их питательность. Составление рационов кормления. Подготовка кормов к скармливанию и раздача животным.

**Практические работы.** Чтение различных видов проектной документации. Выполнение эскизов и чертежей. Анализ качества проектной документации работ, выполненных ранее одноклассниками. Разработка инновационного объекта или услуги методом фокальных объектов.

Сбор дополнительной информации в Интернете и справочной литературе о современных средствах труда. Экскурсии. Подготовка рефератов о современных технологических машинах и аппаратах.

Сбор дополнительной информации в Интернете и справочной литературе о технологической культуре и культуре труда. Составление инструкций по технологической культуре работника. Самооценка личной культуры труда.

Ознакомление с принципиальной конструкцией двигателей. Ознакомление с конструкциями и работой различных передаточных механизмов.

Проектные работы по изготовлению изделий на основе обработки конструкционных и текстильных материалов с помощью ручных инструментов, приспособлений, станков, машин. Организация экскурсий и интегрированных уроков с учреждениями НПО, СПО соответствующего профиля.

Сбор дополнительной информации в Интернете и справочной литературе об областях получения и применения магнитной, электрической и электромагнитной энергии.

Составление формы протокола и проведение наблюдений реальных процессов. Проведение хронометража и фотографии учебной деятельности.

Составление вопросников, анкет и тестов по учебным предметам. Проведение анкетирования и обработка полученных результатов. Определение по внешнему виду групп одноклеточных и многоклеточных грибов. Определение культивируемых грибов по внешнему виду. Создание условий для искусственного выращивания культивируемых грибов. Владение безопасными способами сбора и заготовки грибов. Опыты по осуществлению технологических процессов промышленного производства культивируемых грибов (в условиях своего региона). Сбор информации и описание условий содержания домашних животных в своей семье, семьях друзей. Проектирование и изготовление простейших технических устройств, обеспечивающих условия содержания животных и облегчающих уход за ними: клетки, будки для собак, автопоилки для птиц, устройства для аэрации аквариумов, автоматизированные кормушки для кошек и др. Выявление проблем бездомных животных для своего микрорайона, села, посёлка.

Определение доброкачественности рыбы и морепродуктов органолептическим методом и методом химического анализа.

Ознакомление с устройством и работой станков. Упражнения по управлению станками. Учебно-практические работы на станках.

Приготовление кулинарных блюд из теста, десертов и органолептическая оценка их качества. Механическая обработка рыбы и морепродуктов. Приготовление блюд из рыбы и морепродуктов.

№ п/п	Модуль	Тема	Воспитательная цель	Количество часов
1	<i>Вводное занятие (1 час)</i>	Содержание предмета «Технология» в 7 классе и последовательность его изучения. Правила безопасной работы в кабинете «Технология»	Воспитание положительного интереса к изучаемому предмету «Технология». стремления соблюдать правила безопасного ведения работ на уроках технологии.	1

2	<i>Методы и средства творческой и проектной деятельности (4 часов)</i>	Метод фокальных объектов	Воспитание творческого отношения к учебной деятельности на уроках технологии, творческой активности при выполнении творческого проекта.	2
		Проектная документация		2
3	<i>Основы производства (3 часа)</i>	Современные средства труда	Воспитание эстетического отношения к окружающей действительности, явлениям, культуре, общественной жизни.	1
		Средства труда современного производства		2
4	<i>Современные и перспективные технологии (3 часа)</i>	Культура производства	Воспитание личностных качеств, обеспечивающих успешность функционирования в ученическом коллективе.	1
		Технологическая культура		1
		Культура труда		1
5	<i>Элементы техники и машин (7 часов)</i>	Машины и двигатели. Воздушные и гидравлические двигатели	Воспитание культуры конструктивного мышления.	3
		Тепловые двигатели: паровые, двигатели внутреннего сгорания, реактивные двигатели		3
		Электрические двигатели		1
6	<i>Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов (8 часов)</i>	Производство материалов (древесные материалы, металлы, искусственные материалы)	Воспитание аккуратности и внимательности при выполнении работ с применением различных материалов.	5
		Производственные технологии механической обработки конструкционных материалов резанием и методами пластического формования материалов		2
		Физико-химические и термические технологии обработки материалов		1

7	<i>Технологии получения, преобразования и использования энергии (4 часа)</i>	Технологии получения, применения энергии магнитного поля	Воспитание бережливости и экономии энергоресурсов.	2
		Технологии получения, применения электрической энергии		2
8	<i>Технологии получения, обработки и использования информации (4 часа)</i>	Источники и каналы получения информации	Воспитание научного мировоззрения и положительных мотивов обучения.	2
		Методы и средства получения новой информации (наблюдения, опыты, эксперименты)		2
9	<i>Социальные технологии (6 часов)</i>	Методы сбора информации в социальных технологиях	Воспитание уважения к другим культурам и обычаям, воспитание культуры речи.	2
		Технологии проведения социологического опроса		4
10	<i>Технологии обработки пищевых продуктов (12 часов)</i>	Технологии приготовления мучных кондитерских изделий	Воспитание навыков самостоятельной учебной деятельности, самоконтроля.	6
		Технологии обработки рыбы, морепродуктов		6
11	<i>Технологии растениеводства (10 часов)</i>	Технологии разведения и использования грибов	Воспитание бережного отношения к окружающей природе, работоспособности.	8
		Безопасные технологии сбора и заготовки дикорастущих грибов		2
12	<i>Технологии животноводства (6 часов)</i>	Технологии кормления различных видов животных	Воспитание личностных качеств, обеспечивающих успешность исполнительской деятельности, трудолюбия.	6



**Календарно-тематическое планирование. Технология. 7 класс ФГОС. 68 часов.**

№ урока	Дата проведения	Модули и темы уроков	Воспитательная цель	Кол-во часов	Домашнее задание
		<b>Вводное занятие</b>		<b>1</b>	
1	9,5 1.09	Содержание предмета «Технология» в 7 классе и последовательность его изучения. Правила безопасной работы в кабинете «Технология». ТБ	Воспитание положительного интереса к изучаемому предмету «Технология». стремления соблюдать правила безопасного ведения работ на уроках технологии.	1	Повторить общие правила по ТБ
		<b>Методы и средства творческой и проектной деятельности</b>		<b>4</b>	
2	9,5 1.09	РК. Создание новых идей методом фокальных объектов. ТБ	Воспитание творческого отношения к учебной деятельности на уроках технологии, творческой активности при выполнении творческого проекта.	1	§ 1.1
3	9,5 8.09	Техническая документация в проекте. ТБ		1	§ 1.2
4	9,5 8.09	Конструкторская документация. ТБ		1	§ 1.3
5	9,5 15.09	Технологическая документация в проекте. ТБ		1	§ 1.4
		<b>Основы производства</b>		<b>3</b>	
6	9,5 15.09	РК. Современные средства ручного труда. ТБ	Воспитание эстетического отношения к окружающей действительности	1	§ 2.1
7	9,5 22.09	РК. Средства труда современного производства. ТБ		1	§ 2.2
8	9,5 22.09	Агрегаты и производственные линии. ТБ		1	§ 2.3

			, явлениям, культуре, общественной жизни.		
		<b>Современные и перспективные технологии</b>	Воспитание	<b>3</b>	
9	0,5 29.09	Культура производства. ТБ	личностных	1	§ 3.1
10	0,5 29.09	Технологическая культура производства. ТБ	качеств,	1	§ 3.2
11	0,5 6.10	РК. Культура труда. ТБ	обеспечивающих успешность функционирования в ученическом коллективе.	1	§ 3.3
		<b>Элементы техники и машин</b>	Воспитание	<b>7</b>	
12	0,5 6.10	Двигатели. ТБ	культуры	1	§ 4.1
13	0,5 13.10	Воздушные двигатели. ТБ	конструктивного мышления.	1	§ 4.2
14	0,5 13.10	Гидравлические двигатели. ТБ		1	§ 4.3
15	0,5 20.10	Паровые двигатели. ТБ		1	§ 4.4
16	0,5 20.10	Тепловые двигатели внутреннего сгорания. ТБ		1	§ 4.5
17	0,5 27.10	Реактивные и ракетные двигатели. ТБ		1	§ 4.6
18	0,5 27.10	Электрические двигатели. ТБ		1	§ 4.7
		<b>Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов</b>	Воспитание	<b>8</b>	
19	0,5 10.11	Производство металлов. ТБ	аккуратности и внимательности	1	§ 5.1
20	0,5 10.11	Производство древесных материалов. ТБ	при выполнении работ с	1	§ 5.2
21	0,5 19.11	Производство искусственных и синтетических материалов и пластмасс. ТБ	применением различных	1	§ 5.3
22	0,5 19.11	Особенности производства искусственных и синтетических волокон в текстильном производстве. ТБ	материалов.	1	§ 5.4
23	0,5 24.11	Свойства искусственных волокон. ТБ		1	§ 5.5
24	0,5 24.11	Производственные технологии обработки конструкционных материалов резанием. ТБ		1	§ 5.6
25	0,5 1.12	Производственные технологии пластического формования материалов. ТБ		1	§ 5.7
26	0,5 1.12	Физико-химические и термические технологии обработки конструкционных материалов. ТБ		1	§ 5.8

		<b>Технологии получения, преобразования и использования энергии</b>	Воспитание	<b>4</b>	
27	2,5 8.12	Энергия магнитного поля. ТБ	бережливости и экономии энергоресурсов.	1	§ 8.1
28	2,5 8.12	Энергия электрического поля. ТБ		1	§ 8.2
29	2,5 15.12	Энергия электрического тока. ТБ		1	§ 8.3
30	2,5 15.12	Энергия электромагнитного поля. ТБ		1	§ 8.4
		<b>Технологии получения, обработки и использования информации</b>	Воспитание	<b>4</b>	
31	2,5 12.12	РК. Источники и каналы получения информации. ТБ	научного	1	§ 9.1
32	2,5 22.12	Метод наблюдения в получении новой информации. ТБ	мировоззрения и	1	§ 9.2
33	2,5 29.12	Технические средства проведения наблюдений. ТБ	положительных	1	§ 9.3
34	2,5 29.12	Опыты или эксперименты для получения новой информации. ТБ	мотивов обучения.	1	§ 9.4
		<b>Социальные технологии</b>	Воспитание	<b>6</b>	
35		Назначение социологических исследований. ТБ	уважения к	1	§ 12.1
36		Назначение социологических исследований. ТБ	другим	1	§ 12.1
37		РК. Технологии опроса: анкетирование. ТБ	культурам и	1	§ 12.2
38		Технологии опроса: анкетирование. ТБ	обычаям,	1	§ 12.2
39		РК. Технологии опроса: интервью. ТБ	воспитание	1	§ 12.3
40		Технологии опроса: интервью. ТБ	культуры речи.	1	§ 12.3
		<b>Технологии обработки пищевых продуктов</b>	Воспитание	<b>12</b>	
41		Характеристики основных пищевых продуктов, используемых в процессе приготовления изделий из теста. ТБ	навыков	1	§ 6.1
42		Характеристики основных пищевых продуктов, используемых в процессе приготовления изделий из теста. ТБ	самостоятельной	1	§ 6.1
43		РК. Хлеб и продукты хлебопекарной промышленности. ТБ	учебной	1	§ 6.2
44		Хлеб и продукты хлебопекарной промышленности. ТБ	деятельности,	1	§ 6.2
45		Мучные кондитерские изделия и тесто для их приготовления. ТБ	самоконтроля.	1	§ 6.3
46		Мучные кондитерские изделия и тесто для их приготовления. ТБ		1	§ 6.3
47		Переработка рыбного сырья. ТБ		1	§ 7.1
48		Переработка рыбного сырья. ТБ		1	§ 7.1
49		Пищевая ценность рыбы. Механическая и тепловая кулинарная обработка рыбы. ТБ		1	§ 7.2
50		Пищевая ценность рыбы. Механическая и тепловая кулинарная обработка рыбы. ТБ		1	§ 7.2

51		Морепродукты. Рыбные консервы и пресервы. ТБ		1	§ 7.3
52		Морепродукты. Рыбные консервы и пресервы. ТБ		1	§ 7.3
		<b>Технологии растениеводства</b>	Воспитание бережного отношения к окружающей природе, работоспособности.	<b>10</b>	
53		РК. Грибы, их значение в природе человека. ТБ		1	§ 10.1
54		Грибы, их значение в природе человека. ТБ		1	§ 10.1
55		РК. Характеристика искусственно выращиваемых съедобных грибов. ТБ		1	§ 10.2
56		Характеристика искусственно выращиваемых съедобных грибов. ТБ		1	§ 10.2
57		Требования к среде и условиям выращивания культивируемых грибов. ТБ		1	§ 10.3
58		Требования к среде и условиям выращивания культивируемых грибов. ТБ		1	§ 10.3
59		Технологии ухода за грибницами получение урожая шампиньонов и вёшенок. ТБ		1	§ 10.4
60		Технологии ухода за грибницами получение урожая шампиньонов и вёшенок. ТБ		1	§ 10.4
61		РК. Безопасные технологии сбора и заготовки дикорастущих грибов. ТБ		1	§ 10.5
62		Безопасные технологии сбора и заготовки дикорастущих грибов. ТБ	1	§ 10.5	
		<b>Технологии животноводства</b>	Воспитание личностных качеств, обеспечивающих успешность исполнительской деятельности, трудолюбия.	<b>6</b>	
63		РК. Корма для животных. ТБ		1	§ 11.1
64		Корма для животных. ТБ		1	§ 11.1
65		Состав кормов и их питательность. Составление рационов кормления. ТБ		1	§ 11.3
66		Состав кормов и их питательность. Составление рационов кормления. ТБ		1	§ 11.3
67		Промежуточная аттестация		1	§ 11.3
68		РК. Подготовка кормов к скармливанию и раздача животным. ТБ	1	§ 11.3	