

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Гимназия»

Рекомендовано:
Методическим объединением
учителей технологии, физической
культуры, музыки
Протокол № 1
от «30» 08 2016г.

Утверждено:
приказом МБОУ «Гимназия»
«30» 08. 2016г. № 256

Рабочая программа по технологии
на 2016 -2017 учебный год
5 класс

Составитель: Захарова Л.А. учитель технологии
высшей квалификационной категории

г. Черногорск, 2016 г.

1. Пояснительная записка

Рабочая программа по английскому языку разработана на основании положения о порядке разработки, утверждения и реализации рабочей программы по предметам и программам внеурочной деятельности в соответствии ФГОС на уровень основного общего образования (приказ МБОУ «Гимназия» от 24.06.2015г. №235); на основе УМК по технологии для 7 класса (приказ «Об утверждении списка учебников на 2016-2017 учебный год для реализации образовательных программ начального общего, основного общего, среднего общего образования», от 17.05.2016г. № 151-П), авторов Синица Н.В., Симоненко В.Д. «Технологии ведения дома», учебник для обучающихся 5 класса, М.: «Вентана-Граф», 2012

Формы организации учебных занятий

Для формирования УУД у учащихся используются индивидуальная, фронтальная и групповая формы работы. Фронтальная форма работы применяется при постановке цели урока, при изучении нового материала. Индивидуальная форма работы необходима при контроле сформированности практического навыка выполнения определённой операции. Групповая форма работы позволяет формировать навыки участия в диалоге и полилоге.

2. Содержание учебного предмета технология

№	Содержание	Основные виды деятельности учащихся	Планируемые результаты
1	2	3	4
Создание изделий из текстильных материалов (26ч). Проект «Фартук для работы на кухне» (4ч.)			
Тема «Свойства текстильных материалов из волокон растительного происхождения» (4 ч)			
1	Классификация текстильных волокон. Способы получения и свойства натуральных волокон растительного происхождения. Изготовление нитей и тканей в условиях современного прядильного, ткацкого и отделочного производства и в домашних условиях. Основная и уточная нити в ткани. Ткацкие переплетения: полотняное, саржевое, сатиновое и атласное. Лицевая и изнаночная стороны ткани. Виды и свойства текстильных материалов растительного происхождения	Участие в беседах. Усвоение основных понятий и определений по темам раздела. Выполнение лабораторно - практических работ: определению долевой нити в ткани, лицевой и изнаночных сторон в различных тканях, определение свойств тканей из хлопка и льна.	Составлять коллекции тканей из натуральных волокон растительного происхождения. Исследовать свойства хлопчатобумажных и льняных тканей. Изучать характеристики различных видов волокон и материалов: тканей, ниток, тесьмы, лент по коллекциям. Определять направление долевой нити в ткани. Исследовать свойства нитей основы и утка. Определять лицевую и изнаночную стороны ткани. Определять виды переплетения нитей в ткани. Проводить анализ прочности окраски тканей. Находить и представлять информацию о производстве нитей и тканей в домашних условиях, об инструментах и приспособлениях, которыми пользовались для этих целей в старину. Изучать свойства тканей из хлопка и льна. Знакомиться с профессиями оператор прядильного производства и ткач. Оформлять результаты исследований
Тема «Конструирование швейных изделий» (4ч)			
2	Понятие о чертеже и выкройке швейного изделия. Инструменты и приспособления для изготовления выкройки. Группы одежды. Мерки для построения фартука. Конструктивные линии фигуры. Последовательность построения чертежа фартука	Участие в беседе с использованием материала в учебнике, ЭОР. Усвоение основных понятий и определений по теме. Выполнение практических работ: снятие мерок, построение чертежа. Поиск информации в сети интернет о истории одежды	Снимать мерки с фигуры человека и записывать результаты измерений. Рассчитывать по формулам отдельные элементы чертежей швейных изделий. Строить чертёж основы фартука в натуральную величину. Находить и представлять информацию об истории швейных изделий. Уметь работать по инструкционной карте и читать чертёж. Анализировать и планировать свою деятельность. Контролировать качество и правильность выполненных работ.
Тема «Моделирование швейных изделий» (2 ч)			
3	Понятие о моделировании одежды. Виды моделирования. Правила моделирования одежды. Художественная отделка фартука. Правила подготовки выкройки к раскрою.	Участие в беседе с использованием материала в учебнике, ЭОР. Усвоение основных понятий и	Выполнять эскиз и моделирование проектного изделия. Изготавливать выкройки дополнительных деталей изделия. Готовить выкройку проектного изделия к раскрою. Уметь работать по плану. Осуществлять самооценку и контролировать качество,

		определений по теме. Выполнение практической работы «Моделирование фартука»	правильность выполненных работ.
Тема «Швейная машина» (4 ч)			
	Современная бытовая швейная машина с электрическим приводом. Основные узлы швейной машины. Организация рабочего места для выполнения машинных работ. Подготовка швейной машины к работе. Приёмы работы на швейной машине. Неполадки, связанные с неправильной заправкой ниток. Назначение и правила использования регулирующих механизмов: переключателя вида строчек, регулятора длины стежка, клавиши шитья назад. Классификация машинных швов. Требования к выполнению машинных работ. Терминология машинных работ.	Формулирование целей урока, определение тематики новых знаний .Участие в беседе с использованием материала в учебнике, ЭОР. Усвоение основных понятий и определений по теме. Выполнение практических работ: подготовка машины к работе, работа на швейной машине.	Изучать устройство современной бытовой швейной машины с электрическим приводом. Подготавливать швейную машину к работе. Выполнять прямую и зигзагообразную машинные строчки с различной длиной стежка по намеченным линиям по прямой и с поворотом под углом с использованием переключателя вида строчек и регулятора длины стежка. Выполнять закрепки в начале и конце строчки с использованием клавиши шитья назад. Изготавливать образцы машинных работ. Находить и представлять информацию об истории швейной машины. Овладевать безопасными приёмами труда. Оценивать качество выполненных работ по критериям.
Тема «Технология изготовления швейных изделий» (12ч)			
	Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкроек на ткани с учётом направления долевой нити. Особенности раскладки выкроек в зависимости от ширины ткани и направления рисунка. Инструменты и приспособления для раскроя. Обмеловка выкройки с учётом припусков на швы. Выкраивание деталей швейного изделия. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы с портновскими булавками. Понятие о стежке, строчке, шве. Инструменты и приспособления для ручных работ. Требования к выполнению ручных работ. Способы переноса линий выкройки на детали кроя. Терминология ручных швейных работ. Правила выполнения ВТО. Основные операции ВТО. Последовательность изготовления швейных изделий. Технология обработки карманов,	Участие в беседе с использованием материала в учебнике, ЭОР. Усвоение основных понятий и определений по теме. Выполнение практических работ: раскрой фартука, швейных ручных и машинных работ, технологическая последовательность обработки фартука	Определять способ подготовки данного вида ткани к раскрою. Выполнять экономную раскладку выкроек на ткани с учётом направления долевой нити, ширины ткани и направления рисунка, обмеловку с учётом припусков на швы. Выкраивать детали швейного изделия. Находить и представлять информацию об истории создания инструментов для раскроя. Изготавливать образцы ручных работ. Проводить влажно-тепловую обработку. Уметь изготавливать швейное изделия по алгоритму (плану). Обрабатывать проектное изделие по индивидуальному плану. Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки. Овладевать безопасными приёмами труда. Ознакомиться с профессиями закройщик и портной

	бретелей, пояса, соединения их с изделием.		
Художественные ремёсла (8ч.). Проект «Лоскутное изделие для кухни-столовой» (6ч.)			
Тема «Декоративно-прикладное искусство» (2 ч)			
	Понятие декоративно-прикладного искусства. Традиционные и современные виды декоративно-прикладного искусства России: узорное ткачество, вышивка, кружевоплетение, вязание, роспись по дереву, роспись по ткани, ковроткачество. <i>Знакомство с творчеством народных умельцев Хакасии. Приёмы украшения праздничной одежды хакасов; изготовление национальных сувениров к праздникам.</i>	Участие в беседах. Усвоение основных понятий и определений по темам раздела. Поиск информации в Интернете о народных промыслах, о способах украшения праздничной одежды в старину.	Анализировать особенности декоративно-прикладного искусства народов России. Посещать краеведческий музей (музей этнографии, школьный музей). Находить и представлять информацию о народных промыслах своего региона.
Тема «Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов декоративно-прикладного искусства» (2 ч)			
2	Понятие композиции. Правила, приёмы и средства композиции. Статичная и динамичная, ритмическая и пластическая композиции. Симметрия и асимметрия. Фактура, текстура и колорит в композиции. Понятие орнамента. Символика в орнаменте. Применение орнамента в народной вышивке. Цветовые сочетания в орнаменте. Возможности графических редакторов ПК в создании эскизов, орнаментов, элементов композиции, в изучении различных цветовых сочетаний. <i>Особенности и виды хакасских орнаментов. Цвет в национальном орнаменте</i>	Участие в беседах. Усвоение основных понятий и определений по темам раздела. Поиск информации в Интернете о видах хакасских орнаментов и цвете в национальной вышивке. Создание композиции в графическом редакторе	Знать правила, приёмы и средства композиции. Выполнять эскизы орнаментов для салфетки, платка, одежды, декоративного панно. Создавать графические композиции на листе бумаги или на ПК с помощью графического редактора.
Тема «Лоскутное шитьё» (4 ч)			
	Краткие сведения из истории создания изделий из лоскутов. Виды техник в лоскутной пластике. Материалы для лоскутного шитья, их подготовка к работе. Инструменты и приспособления. Лоскутное шитьё по шаблонам. Аппликация и стёжка (выстёгивание) в лоскутном шитье. Технология соединения лоскутного верха с подкладкой и прокладкой. Обработка срезов лоскутного изделия	Участие в беседах. Усвоение основных понятий и определений по теме. Изучение техник и узоров лоскутной пластики. Разработка эскизов и выполнение образцов лоскутной пластики. Поиск информации в Интернете об истории лоскутного шитья.	Изучать различные виды техники лоскутного шитья. Разрабатывать узор для лоскутного шитья на ПК с помощью графического редактора. Изготавливать шаблоны из картона или плотной бумаги. Подбирать лоскуты ткани соответствующего цвета, фактуры, волокнистого состава для создания лоскутного изделия. Изготавливать образцы лоскутных узоров. Обсуждать наиболее удачные работы. Находить и представлять информацию об истории лоскутного шитья

Интерьер кухни-столовой (2ч). Бытовые электроприборы (1ч.) Проект «Кухня моей мечты»(3ч.)			
	Понятие об интерьере. Требования к интерьеру (эргономические, санитарно-гигиенические, эстетические). <i>Особенности интерьера хакасского жилища</i> Планировка кухни. Разделение кухни на рабочую и обеденную зоны. Цветовое решение кухни. Использование современных материалов в отделке кухни. Декоративное оформление. Современные стили в оформлении кухни. Проектирование кухни на ПК	Участие в беседах. Усвоение основных понятий и определений по темам раздела. Поиск информации в Интернете о интерьере в кухне, об уходе за холодильником Выполнение эскиза кухни-столовой. Ознакомление с историей СВЧ-печи; Изучение потребности в бытовых электрических приборах на кухне.	Знать о требованиях к интерьеру, о бытовых электроприборах, способах размещения мебели, оборудования на кухне, вариантах планировки. Находить и представлять информацию об устройстве современной кухни. Планировать кухню с помощью шаблонов и ПК Уметь выполнять план кухни в масштабе.
Кулинария (14ч.) Проект «Воскресный завтрак»(2ч.)			
Тема «Санитария и гигиена на кухне» (1ч.)			
	Санитарно-гигиенические требования к лицам, приготовляющим пищу, к приготовлению пищи, хранению продуктов и готовых блюд. Необходимый набор посуды для приготовления пищи. Правила и последовательность мытья посуды. Уход за поверхностью стен и пола. Моющие и чистящие средства для ухода за посудой, поверхностью стен и пола. Безопасные приёмы работы на кухне. Правила безопасной работы с электронагревательными приборами, с горячей посудой и жидкостью, ножом и кухонными приспособлениями. Первая помощь при порезах и ожогах паром или кипятком	Участие в беседе с использованием материала в учебнике, ЭОР. Усвоение основных понятий и определений по теме. Поиск информации в Интернете о значении понятия «гигиена». Определение качества питьевой воды	Овладеть навыками личной гигиены при приготовлении пищи и хранении продуктов. Организовывать рабочее место. Определять набор безопасных для здоровья моющих и чистящих средств для мытья посуды. Осваивать безопасные приёмы работы с кухонным оборудованием, колющими и режущими инструментами, горячей посудой, жидкостью. Оказывать первую помощь при порезах и ожогах
Тема «Физиология питания» (1 ч)			
	Пищевые (питательные) вещества. Значение белков, жиров, углеводов для жизнедеятельности человека. Пищевая пирамида. Роль витаминов, минеральных веществ и воды в обмене веществ, их содержание в пищевых продуктах. Принципы рационального питания. Режим питания. Понятие о калорийности продуктов. Пищевые отравления. Правила, позволяющие их избежать. Первая помощь при отравлениях.	Участие в беседе использованием материалов учебника, ЭОР по теме. Усвоение основных определений и понятий по теме; Поиск информации в Интернете о значении понятия «гигиена», о витаминах, содержащихся в овощах и фруктах Соблюдение правил ТБ	Находить и представлять информацию о содержании в пищевых продуктах витаминов, минеральных солей и микроэлементов. Осваивать исследовательские навыки при проведении лабораторных работ по определению качества пищевых продуктов и питьевой воды. Составлять индивидуальный режим питания и дневной рацион на основе пищевой пирамиды

Тема «Бутерброды и горячие напитки» (2 ч)			
	Значение хлеба в питании человека. Продукты, применяемые для приготовления бутербродов. Виды бутербродов. Технология приготовления бутербродов. Инструменты и приспособления для нарезки. Требования к качеству готовых бутербродов. Условия и сроки их хранения. Подача бутербродов. Профессия пекарь. Виды горячих напитков (чай, кофе, какао, горячий шоколад). Сорта чая, их вкусовые достоинства, полезные свойства. Технология заваривания, подача чая. Сорта и виды кофе. Устройства для размола зёрен кофе. Технология приготовления, подача кофе. Приборы для приготовления кофе. Получение какао-порошка. Технология приготовления какао, подача напитка	Участие в беседе использованием материалов учебника, ЭОР по теме. Усвоение основных определений и понятий по теме; Поиск информации в Интернете о истории бутерброда и пользе напитка из цикория. Приготовление бутербродов, горячих напитков. Соблюдение правил ТБ.	Приготавливать и оформлять бутерброды. Определять вкусовые сочетания продуктов в бутербродах. Приготавливать горячие напитки (чай, кофе, какао). Проводить сравнительный анализ вкусовых качеств различных видов чая и кофе. Находить и представлять информацию о растениях, из которых можно приготовить горячие напитки. Уметь готовить блюдо по технологической карте . Дегустировать бутерброды и горячие напитки и оценивать вкусовые качества приготовленных блюд. Овладеть навыками деловых, уважительных, культурных отношений со всеми членами бригады . Знакомиться с профессией пекарь.
Тема «Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий» (2 ч)			
	Виды круп, бобовых и макаронных изделий. Подготовка продуктов к приготовлению блюд. Технология приготовления крупяных рассыпчатых, вязких и жидких каш. Требования к качеству каши. Применение бобовых в кулинарии. Подготовка к варке. Время варки. Технология приготовления блюд из макаронных изделий. Подача готовых блюд. <i>Национальные блюда из круп хакасской кухни.</i>	Участие в беседе по теме. Усвоение основных определений и понятий по теме. Изучение упаковки из-под крупы. Приготовление блюда из крупы или макаронных изделий. Поиск информации в Интернете об истории и рецепте приготовления «гурьевской каши» - Соблюдение правил ТБ	Читать маркировку и штриховые коды на упаковках. Определять экспериментально оптимальное соотношение крупы и жидкости при варке гарнира из крупы. Готовить рассыпчатую, вязкую и жидкую кашу. Определять консистенцию блюда. Готовить гарнир из бобовых или макаронных изделий. Находить и представлять информацию о крупах и продуктах их переработки; о блюдах из круп, бобовых и макаронных изделий. Уметь готовить блюдо по технологической карте Дегустировать блюда из круп, бобовых и макаронных изделий. Знакомиться с профессией повар
Тема «Блюда из овощей и фруктов» (4 ч)			
	Пищевая (питательная) ценность овощей и фруктов. Группы овощей и фруктов. Способы хранения овощей и фруктов. Способы определения доброкачественности фруктов и овощей. Общие правила механической кулинарной обработки овощей. Правила кулинарной обработки овощей. Способы нарезки	Участие в беседе по теме. Усвоение основных определений и понятий по теме. Приготовление салата из сырых овощей, блюд из вареных овощей Поиск информации в Интернете о заболеваниях цинга и куриная слепота, причинах их возникновения и мерах	Выполнять кулинарную механическую обработку овощей и фруктов. Выполнять нарезку овощей для художественного оформления салатов. Осваивать безопасные приёмы работы ножом и приспособлениями для нарезки овощей. Читать технологическую документацию. Соблюдать последовательность приготовления блюд по технологической карте. Готовить

	овощей и фруктов. Технология приготовления салата из сырых овощей (фруктов). Украшение готовых блюд из овощей. Виды тепловой обработки овощей. Преимущества и недостатки различных способов тепловой обработки овощей. Технология приготовления салатов и винегретов из варёных овощей. Условия варки овощей для салатов и винегретов. Требования к качеству и оформлению готовых блюд	профилактики. Соблюдение правил ТБ Определение доброкачественности овощей по внешнему виду.	салат из сырых овощей или фруктов. Осваивать безопасные приёмы тепловой обработки овощей. Осуществлять органолептическую оценку готовых блюд. Находить и представлять информацию об овощах, применяемых в кулинарии, о блюдах из них. Овладеть навыками деловых, уважительных, культурных отношений со всеми членами бригады
Тема «Блюда из яиц» (2 ч)			
	Значение яиц в питании человека. Использование видов яиц в кулинарии. Меры предосторожности при кулинарной обработке яиц. Свойства яиц. Способы определения свежести яиц. Способы хранения яиц. Технология приготовления блюд из яиц. Способы варки куриных яиц.	Участие в беседе по теме. Усвоение основных определений и понятий по теме. Определение свежести яйца. Приготовление блюда из яйца. Поиск информации в Интернете о пользе перепелиных яиц. Соблюдение правил ТБ.	Определять свежесть яиц с подсоленной воды. Готовить блюда из яиц. Находить и представлять информацию о способах хранения яиц без холодильника, о блюдах из яиц, способах оформления яиц к народным праздникам. Осуществлять органолептическую оценку готовых блюд. Читать технологическую карту и работать по ней. Овладеть навыками деловых, уважительных, культурных отношений со всеми членами бригады.
Тема «Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку» (2 ч)			
	Меню завтрака. Понятие о сервировке стола. Особенности сервировки стола к завтраку. Набор столового белья, приборов и посуды для завтрака. Способы складывания салфеток. Правила поведения за столом и пользования столовыми приборами.	Участие в беседе по теме. Усвоение основных определений и понятий по теме. Выполнение практической работы: складывание салфеток и сервировка стола к завтраку. Поиск информации о способах складывания салфеток.	Подбирать столовое бельё для сервировки стола к завтраку. Подбирать столовые приборы и посуду для завтрака. Составлять меню завтрака. Рассчитывать количество и стоимость продуктов для приготовления завтрака. Выполнять сервировку стола к завтраку, овладевая навыками эстетического оформления стола. Складывать салфетки.
Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности» (11 ч)			
Тема «Исследовательская и созидательная деятельность» (11ч.)			
	Понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных творческих проектах. Цель и задачи проектной деятельности в 5 классе. Составные части годового творческого проекта пятиклассников. Этапы выполнения проекта: поисковый (подготовительный), технологический, заключительный (аналитический).	Участие в беседе по теме. Усвоение основных определений и понятий по теме. Определение затрат на изготовление проектного изделия. Испытания проектных изделий. Подготовка презентации, пояснительной записки и доклада для защиты творческого проекта	Определять цель и задачи проектной деятельности. Изучать этапы выполнения проекта. Выполнять проект по разделу «Технологии жилого дома», по разделу «Кулинария», «Создание изделий из текстильных материалов», «Художественные ремёсла». Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. Подготавливать электронную презентацию проекта. Составлять доклад для защиты творческого

			проекта. Защищать творческий проект
--	--	--	-------------------------------------

**3. Календарно-тематическое планирование по технологии в 5 классе
на 2016-2017 уч. год
Количество часов за год – 68 ч.**

№ п/п	Тема урока	Количество часов	Дата проведения	
			План	Факт
1	2	3	4	5
Вводное занятие. Проектная деятельность (2ч.)				
1-2	Вводный инструктаж на рабочем месте. Проектная деятельность на уроках «Технологии»	2		
Создание изделий из текстильных материалов (26ч). Проект «Фартук для работы на кухне» (4ч.)				
3-4	Классификация текстильных волокон. Волокна растительного происхождения	2		
5-6	Свойства текстильных материалов. Практическая работа «Изучение тканей из хлопка и льна»	2		
7-8	Конструирование швейных изделий. Практическая работа «Снятие мерок для построения чертежа фартука»	2		
9-10	Построение чертежа швейного изделия. Практическая работа «Построение чертежа»	2		
11-12	Моделирование швейного изделия	2		
13-14	Раскрой швейного изделия. Практическая работа «Раскрой швейного изделия»	2		
15-16	Швейные ручные работы	2		
17-18	Подготовка швейной машины к работе	2		
19-20	Приёмы работы на швейной машине. Практическая работа «Выполнение образцов машинных швов»	2		
21-22	Швейные машинные работы. Влажно-тепловая обработка	2		
23-24	Выполнение проекта «Фартук для работы на кухне». Технология изготовления	2		
25-26	Обработка накладного кармана. Практическая работа «Обработка накладного кармана».	2		
27-28	Обработка нижнего и боковых срезов фартука. Практическая работа «Обработка нижнего и боковых срезов фартука».	2		
29-30	Обработка верхнего среза фартука притачным поясом. Практическая работа «Обработка верхнего среза фартука притачным поясом. Изготовление пояса.	2		
31-32	Защита проекта «Фартук для работы на кухне».	2		
Художественные ремёсла (8ч). Проект «Лоскутное изделие для кухни-столовой» (6ч.)				
33-34	Декоративно-прикладное изделие для кухни	2		
35-36	Основы композиции. Орнамент. Цветовые сочетания в орнаменте	2		
37-38	Лоскутное шитьё. Технологии лоскутного шитья.	2		
39-40	Лоскутное шитьё. Практическая работа «Изготовление образца изделия из лоскутков»	2		
41-42	Лоскутное шитьё. Обоснование проекта. Выполнение проекта.	2		
43-44	Практическая работа «Стачивание деталей изделия»	2		
45-46	Подготовка проекта к защите. Защита проекта «Лоскутное изделие для кухни»	2		
Интерьер кухни-столовой (2ч). Бытовые электроприборы (1ч.) Проект «Кухня моей мечты»(3ч.)				
47-48	Интерьер кухни-столовой. Оборудование кухни.	2		
49-50	Бытовые электроприборы. Творческий проект «Кухня моей мечты»	2		
51-52	Защита проекта «Кухня моей мечты»	2		
Кулинария (14ч.) Проект «Воскресный завтрак»(2ч.)				

53-54	Санитария и гигиена на кухне. Здоровое питание.	2		
55-56	Бутерброды. Горячие напитки	2		
57-58	Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий. Практическая работа «Приготовление блюд из крупы или макаронных изделий»	2		
59-60	Блюда из сырых овощей и фруктов. Блюда из вареных овощей	2		
61-62	Практическая работа «Приготовление салатов из сырых и варёных овощей»	2		
63-64	Блюда из яиц. Практическая работа «Приготовление блюда из яиц»	2		
65-66	Сервировка стола к завтраку. Творческий проект «Воскресный завтрак в моей семье»	2		
67-68	Групповой проект «Воскресный завтрак для всей семьи»	2		

4. График проведения контрольных и проверочных работ

№	Тема	Дата
1	Проект «Фартук для работы на кухне»	декабрь
2	Проект «Лоскутное изделие для кухни-столовой»	февраль
3	Проект «Кухня моей мечты»	март
4	Проект «Воскресный завтрак»	май