**Календарно-тематический план**

**по курсу «Технология 5 класс»**

*условные обозначения, используемые в таблице:*

**ОНЗ** – урок «открытия» новых знаний **ОУиР** – урок отработки умений и рефлексии **ПР** – практическая работа

**ОН** – урок общеметодологической направленности **ЗСТ** – здоровьесберегающая технология **ЛР** – лабораторная работа

**к/п** – компьютерная презентация

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| ***Регулятивные УУД:**** принятие учебной цели;
* выбор способов деятельности;
* планирование организации контроля труда;
* организация рабочего места;
* выполнение правил гигиены

учебного труда. | ***Познавательные УУД:**** сравнение;
* анализ;
* систематизация;
* мыслительный эксперимент;
* практическая работа;
* усвоение информации с помощью компьютера;
* работа со справочной литературой;
* работа с дополнительной литературой
 | ***Коммуникативные УУД:**** умение отвечать на вопросы, рассуждать, описывать явления, действия и т.п.
* умение выделять главное из прочитанного;
* слушать и слышать собеседника, учителя;
* задавать вопросы на понимание, обобщение
 | ***Личностные УУД:**** самопознание;
* самооценка;
* личная ответственность;
* адекватное реагирование на трудности
 |
| **№****п/п** |  **раздел,**  **учебная тема** |  **кол-** **во** **часов** |  **дата** |  **освоение предметных знаний**  **(базовые понятия)** |  **вид деятельности**  **обучающихся** | **оборудование****урока** | **педагоги****ческая****технология** | **тип урока** |
| ***план*** |  ***факт*** |
| 1. **Оформление интерьера – 6 часов**
 |
| **запуск 1-го проекта** «Планирование кухни-столовой» |
| **1-2** | Интерьер и планировка кухни-столовой.Эскиз кухни-столовой.. | 2 |  |  | Понятие об интерьере. Требования к интерьеру (эргономические, санитарно-гигиенические, эстетические).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 | Знакомиться с эргономическими, санитарно-гигиеническими, эстетическими требованиями к интерьеру. Находить и представлять информацию об устройстве современной кухни. Планировать кухню с помощью шаблонов и ПК. | к/п «Творческий проект» | ЗСТпроектного обученияИКТ | ОНЗпроектного обучения |
| **3-4****5-6** | Бытовые электроприборы на кухне.Творческий проект «Планирование кухни-столовой». | 22 |  |  | Общие сведения о видах, принципе действия и правилах эксплуатации бытовых электроприборов на кухне: бытового холодильника, микроволновой печи (СВЧ), посудомоечной машины и др.Творческий проект «Планирование кухни-столовой». | Изучать потребность в бытовых электроприборах на кухне. Находить и представлять информацию об истории электроприборов. Изучать принципы действия и правила эксплуатации микроволновой печи и бытового холодильника. |  | ЗСТИКТ | ОНЛР №1 |
| 1. **Кулинария – 14 часов**
 |
| **запуск 2-го проекта «Приготовление воскресного завтрака для всей семьи»** |
| **7-8** | Санитария и гигиена. Здоровое питание.Физиология питания. | 2 |  |  | Санитарно-гигиенические требования к лицам, приготовляющим пищу, к приготовлению пищи, хранению продуктов и готовых блюд. Питание как физиологическая потребность. 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. Пищевые отравления. Правила, позволяющие их избежать. Первая помощь при отравлениях. Режим питания.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 газовыми плитами, электронагревательными приборами, с горячей посудой и жидкостью, ножом и кухонными приспособлениями. Первая помощь при порезах и ожогах паром или кипятком. | Овладевать навыками личной гигиены при приготовлении пищи и хранении продуктов.Организовывать рабочее место. Определять набор безопасных для здоровья моющих и чистящих средств для мытья посуды и уборки кабинета технологии.Осваивать безопасные приёмы работы с кухонным оборудованием, колющими и режущими инструментами, горячей посудой, жидкостью.Оказывать первую помощь при порезах и ожогах.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. | Т-1;Т-5; к/п«Физиология питания» | ЗСТИКТ | ОН ЛР№ 2 |
| **9-10****11-12** | Технология приготовления бутербродов, горячих напитков. Технология приготовленияблюд из яиц. | 22 |  |  | 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. Влияние эфирных масел, воды на качество напитка. 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 напиткаЗначение яиц в питании человека. Использование яиц в кулинарии. Меры предосторожности при кулинарной обработке яиц. Способы определения свежести яиц. Способы хранения яиц. Технология приготовления блюд из яиц. Приспособления для взбивания. Способы варки куриных яиц: всмятку, в мешочек, вкрутую. Подача варёных яиц. Жарение яиц: приготовление яичницы-глазуньи, омлета натурального. Подача готовых блюд | Приготавливать и оформлять бутерброды. Определять вкусовые сочетания продуктов в бутербродах. Подсушивать хлеб для канапе в жарочном шкафу или тостере. 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. Дегустировать бутерброды и горячие напитки. Знакомиться с профессией пекарьОпределять свежесть яиц с помощью овоскопа или 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 | Т-17;Т-31;Т-19;ИК 5-1; ИК 5-2к/п«Бутерброды к/п«Блюда из яиц | ЗСТИКТ | ОНПР№ 1ПР № 2 |
| **13-14** | Технология приготовления блюд из круп, бобовых и макаронных изделий. | 2 |  |  | Виды круп, бобовых и макаронных изделий. Подготовка продуктов к приготовлению блюд. Посуда для приготовления 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 | Читать маркировку и штриховые коды на упаковках. Знакомиться с устройством кастрюли-кашеварки. Определять экспериментально | Т-16;КК 6-2;П-9к/презент-и«Макаронныеизделия»,«Крупы ибобовые» | ЗСТразвивающегообучения | ОНЛР№3ПР №3 |
| **15-16****17-18** | Технология приготовления блюд из овощей и фруктов.Тепловая кулинарная обработка овощей. | 22 |  |  | Пищевая (питательная) ценность овощей и фруктов. Содержание в них витаминов, минеральных солей, глюкозы, клетчатки. Содержание влаги в продуктах, её влияние на качество и сохранность продуктов. Способы хранения овощей и фруктов. Свежезамороженные овощи. Подготовка их к заморозке. Хранение и условия кулинарного использования свежезамороженных продуктов. Влияние экологии окружающей среды на качество овощей и фруктов. Определение доброкачественности овощей по внешнему виду. Методы определения количества нитратов в овощах с помощью измерительных приборов, в химических лабораториях, с помощью бумажных индикаторов в домашних условиях. Способы удаления лишних нитратов из овощей. Общие правила механической кулинарной обработки овощей. Особенности обработки листовых и пряных овощей, лука и чеснока, тыквенных овощей, томатов, капустных овощей. Правила кулинарной обработки, обеспечивающие сохранение цвета овощей и витаминов. Правила измельчения овощей, наиболее распространённые формы нарезки овощей.Инструменты и приспособления для нарезки. Использование салатов в качестве самостоятельных блюд и гарниров к мясным и рыбным блюдам. Технология приготовления салата из сырых овощей (фруктов). Украшение готовых блюд продуктами, входящими в состав салатов, зеленью. Значение и виды тепловой обработки продуктов (варка, припускание, бланширование, жарение, пассерование, тушение, запекание). Преимущества и недостатки различных способов тепловой обработки овощей. Технология приготовления салатов и винегретов из варёных овощей. Условия варки овощей для салатов и винегретов, способствующие сохранению питательных веществ и витаминов. Требования к качеству и оформлению готовых блюд. | Определять доброкачественность овощей и фруктов по внешнему виду и с помощью индикаторов. Выполнять кулинарную механическую обработку овощей и фруктов. Выполнять фигурную нарезку овощей для художественного оформления салатов. Осваивать безопасные приёмы работы ножом и приспособлениями для нарезки овощей. Отрабатывать точность и координацию движений при выполнении приёмов нарезки. Читать технологическую документацию. Соблюдать последовательность приготовления блюд по технологической карте. Готовить салат из сырых овощей или фруктов. Осваивать безопасные приёмы тепловой обработки овощей. Готовить гарниры и блюда из варёных овощей. Осуществлять органолептическую оценку готовых блюд. Находить и представлять информацию об овощах, применяемых в кулинарии, о блюдах из них, влиянии на сохранение здоровья человека, о способах тепловой обработки, способствующих сохранению питательных веществ и витаминов. Овладевать навыками деловых, уважительных, культурных отношений со всеми членами бригады. | Т-15;КЗ 5-1 к/п«Овощи»,«Овощи и блюда из них» | ЗСТразвивающегообучения | ОНПР№ 4ПР № 5 |
| **19-20** | Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку | 2 |  |  | Меню завтрака. Понятие о калорийности продуктов. 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. | 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. Участвовать в ролевой игре «Хозяйка и гости за. | Т-9;Т-11;КК 5-4;ДМ 5-1; памятка к/п | ЗСТИКТразвивающегообучения | ОНПР № 6 |
| **3. Создание изделий из текстильных и поделочных материалов – 30 часов** |
| **запуск 2-го проекта возможные темы: «Столовое бельё», «Фартук для работы на кухне», «Наряд для завтрак** |
| **21-22** | Свойства текстильных материалов из волокон растительного происхождения | 4 |  |  | 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. Общие свойства текстильных материалов: физические, эргономические, эстетические, технологические. Виды и свойства текстильных материалов из волокон растительного происхождения: хлопчатобумажных и льняных тканей, ниток, тесьмы, лент. | 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. | коллекция волокон, образцы переплетений,КЗ 5-2 к/п«Растительные волокна» «Материало-ведение» | ИКТразвивающегообучения | ЛР № 4 |
| **23-24****25-26** | Конструирование швейных изделийРаскрой швейного изделия | 22 |  |  | Понятие о чертеже и выкройке швейного изделия. Инструменты и приспособления для изготовления выкройки. Определение размеров швейного изделия. Расположение конструктивных линий фигуры. Снятие мерок. Особенности построения выкроек салфетки, подушки для стула, фартука, прямой юбки с кулиской на резинке, сарафана, топа. Подготовка выкройки к раскрою. Копирование готовой выкройки. Правила безопасной работы ножницами | Снимать мерки с фигуры человека и записывать результаты измерений. Рассчитывать по формулам отдельные элементы чертежей швейных изделий. Строить чертёж швейного изделия в масштабе 1 : 4 и в натуральную величину по своим меркам или по заданным размерам. Копировать готовую выкройку. Находить и представлять информацию об истории швейных изделий. | Т-26;ИК 6-3; ИК 6-4 к/п«Конструиро-вание фартука | ЗСТ | ПР№ 7 |
| **27-28** | Швейные ручные работы | 2 |  |  | Терминология ручных работ.Сметывание, наметывание, заметывание, пришивание, обметывание, выметывание | Участие в беседе по теме;Усвоение основных определений и понятий по теме; Выполнение прямого стежка, Перенос линий выкройки на детали кроя,Изготовление образцов ручных работСоблюдение правил ТБ | настенные транспоранты «Терминоло-гия»; набор образцов с ручными операциямиП-1;  П-2;  | ИКТЗСТ | ПР №8 |
| **29-30** | Бытовая швейная машина.  | 4 |  |  | Современная бытовая швейная машина с электрическим приводом. Основные узлы швейной машины. Организация рабочего места для выполнения машинных работ. Подготовка швейной машины к работе: намотка нижней нитки на шпульку, заправка верхней и нижней ниток, выведение нижней нитки наверх. Приёмы работы на швейной машине: начало работы, поворот строчки под углом, закрепление машинной строчки в начале и конце работы, окончание работы. Неполадки, связанные с неправильной заправкой ниток. Назначение и правила использования регулирующих механизмов: переключателя вида строчек, регулятора длины стежка, клавиши шитья назад | Изучать устройство современной бытовой швейной машины с электрическим приводом. Подготавливать швейную машину к работе: наматывать нижнюю нитку на шпульку, заправлять верхнюю и нижнюю нитки, выводить нижнюю нитку наверх. 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. Находить и представлять информацию об истории швейной машины. Овладевать безопасными приёмами труда | Т-4;Т-18;Т-32;Т-А;Т-В; | ЗСТразвивающегообученияИКТ | ПР№ 9 |
| **31-32****33-34** | Основные операции при машинной обработке изделия. Влажно – тепловая обработка ткани. | 22 |  |  | Соединительныеи отделочные машинные швы;Стачной шов вразутюжку и взаутюжку; краевые швы с открытым срезом, с открытым обметанным срезом, с закрытым срезомТерминология влажно-тепловых работ.Декатировать, отутюжить, разутюжить, приутюжить, заутюжить. | Участие в беседе по теме; Усвоение основных определений и понятий по теме; Изготовление образцов машинных работ: обметывание, стачивание, застрачивание Соблюдение правил ТБ Участие в беседе по теме; Усвоение основных определений и понятий по теме; Проведение ВТО: приутюжить, разутюжить, заутюжить Соблюдение правил ТБ | настенные транспоранты «Терминоло-гия»; набор образцов с машинными операциями настенные транспоранты «Терминоло-гия»; П-1;  П-2;  КЗ 5-10 | ЗСТИКТ | ПР№ 10 |
| **35-36** | Машинные швы | 2 |  |  | Шов, строчка, стежок, длина стежка, ширина шва. | Участие в беседе по теме; Усвоение основных определений и понятий по теме; Поиск информации в Интернете о значении старинного слова «тачать» Выполнение стачных швов вразутюж-ку и взаутюжку4 Выполнение краевых швов вподгибку с открытым и закрытым срезамиСоблюдение правил ТБ | образцы машинных швов | ЗСТ |  |
| **Технология изготовления швейных изделий** |
| **37-38** | Обработка нижней части фартука швом вподгибку с закрытым срезом.  | 2 |  |  | Обработка нижней части фартука швом вподгибку с закрытым срезом или тесьмой.  |  Участие в беседе по теме; Усвоение основных операций и понятий по теме; Обработка нижней части фартука швом вподгибку с закрытым срезом. Соблюдение правил ТБ | КК 6-9; Т-14;Т-44;ИК 6-5; КЗ 6-3 | ЗСТ | ПР№ 11, 12, 13, 14, 15, 16 |
| **39-40** | Изготовления и оформление карманов. | 2 |  |  | Изготовления и оформление карманов |  Участие в беседе по теме; Усвоение основных операций и понятий по теме; Изготовления и оформление карманов Соблюдение правил ТБ | Т-14; |
| **41-42** | Соединение карманов с нижней частью фартука. | 2 |  |  | Соединение карманов с нижней частью фартука. |  Участие в беседе по теме; Усвоение основных операций и понятий по теме; Соединение карманов с нижней частью фартука. Соблюдение правил ТБ | Т-14; |
| **43-44** |  Обработка верхнего среза фартука.  | 2 |  |  |  Обработка верхнего среза фартука. Мягкие складки |  Участие в беседе по теме; Усвоение основных операций и понятий по теме; Обработка верхнего среза фартука. Соблюдение правил ТБ  | Т-14; |
|  |  |  |
| **45-46** | Обработка пояса. | 2 |  |  | Обработка пояса. |  Участие в беседе по теме; Усвоение основных операций и понятий по теме; Обработка пояса. Соблюдение правил ТБ | Т-14; |
| **47-48** | ООИ. ВТО изделия. Контроль и оценка качества готового изделия. | 2 |  |  | ООИ. ВТО изделия. Контроль и оценка качества готового изделия. |  Участие в беседе по теме; Усвоение основных операций и понятий по теме; ООИ. ВТО изделия.Проведение контроля и оценки качества готового изделия. Соблюдение правил ТБ | КК 6-13; КЗ 6-3 |
| **49-50** | Обработка проектного материала. | 2 |  |  | Обоснование выбора изделия для проекта. Разработка банка идей, анализ и выбор лучшего варианта. Задачи проекта. Последовательность изготовления изделия. Эргонометрические требования. ТБ. |  Участие в беседе по теме; Усвоение основных операций и понятий по теме; Обработка проектного материала |  |
| 1. **Художественные ремёсла – 8 часов**
 |
| **запуск 1-го проекта «Лоскутное изделие для кухни-столовой»** |
| **51-52** | Виды декоративно-прикладного искусства и ее применение в народном и современном костюме. Орнамент и композиция при создании предметов декоративно-прикладного искусства. | 2 |  |  | Понятие декоративно-прикладного искусства. Традиционные и современные виды декоративно-прикладного искусства России: узорное ткачество, вышивка, кружевоплетение, вязание, роспись по дереву, роспись по ткани, ковроткачество. Знакомство с творчеством народных умельцев своего региона, области, села. Приёмы украшения праздничной одежды в старину: отделка изделий вышивкой, тесьмой; изготовление сувениров к праздникам | Изучать лучшие работы мастеров декоративно-прикладного искусства родного края. Зарисовывать и фотографировать наиболее интересные образцы рукоделия. Анализировать особенности декоративно-прикладного искусства народов России. Посещать краеведческий музей (музей этнографии, школьный музей). Находить и представлять информацию о народных промыслах своего региона, о способах и материалах, применяемых для украшения праздничной одежды в старину | К-Р-1 (виды ручного вышива-ния);Т-6 к/п«Вышивка» | ИКТ |  |
| **53-54** | Цветовые сочетания в орнаменте. Гармонические цветовые композиции. Создание композиции с помощью графического редактора. | 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. Стилизация реальных форм. Приёмы стилизации. Цветовые сочетания в орнаменте. Ахроматические и хроматические цвета. Основные и дополнительные, тёплые и холодные цвета. Гармонические цветовые композиции. Возможности графических редакторов ПК в создании эскизов, орнаментов, элементов композиции, в изучении различных цветовых сочетаний. Создание композиции на ПК с помощью графического редактора. Профессия художник декоративно-прикладного искусства и народных промыслов | - Участие в беседе по теме;Зарисовывать природные мотивы с натуры и осуществлять их стилизацию. Выполнять эскизы орнаментов для салфетки, платка, одежды, декоративного панно. Создавать графические композиции на листе бумаги или на ПК с помощью графического редактора | Цветовой круг | ИКТ |
| **55-56****57-58** | Лоскутное шитье. Технология изготовления лоскутного изделия. Выполнение эскиза в лоскутной технике. | 22 |  |  | Краткие сведения из истории создания изделий из лоскутов. Возможности лоскутной пластики, её связь с направлениями современной моды. Традиционные узоры в лоскутном шитье: «спираль», «изба» и др. Материалы для лоскутного шитья, их подготовка к работе. Инструменты и приспособления. Лоскутное шитьё по шаблонам: изготовление шаблонов из плотного картона, выкраивание деталей, создание лоскутного верха (соединение деталей между собой). Аппликация и стёжка (выстёгивание) в лоскутном шитье. Технология соединения лоскутного верха с подкладкой и прокладкой. Обработка срезов лоскутного изделия | Изучать различные виды техники лоскутного шитья. Разрабатывать узор для лоскутного шитья на ПК с помощью графического редактора. Изготовлять шаблоны из картона или плотной бумаги. Подбирать лоскуты ткани соответствующего цвета, фактуры, волокнистого состава для создания лоскутного изделия. Изготовлять образцы лоскутных узоров. Обсуждать наиболее удачные работы. Находить и представлять информацию об истории лоскутного шитья | образцы,шаблоны,П-6; П-4;П-5 к/п«Построение узоров в лоскутной пластике» | ИКТ |  |
| 1. **Технологии творческой и опытнической деятельности - 12 часов**
 |
| **59-60****61-62****63-64****65-66****67-68****69-70** | Исследовательская и созидательная деятельность | 14 |  |  | 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). Определение затрат на изготовление проектного изделия. Испытания проектных изделий. Подготовка презентации, пояснительной записки и доклада для защиты творческого проекта | Знакомиться с примерами творческих проектов пятиклассников. Определять цель и задачи проектной деятельности. Изучать этапы выполнения проекта. Выполнять проект по разделу «Технологии жилого дома». Выполнять проект по разделу «Кулинария». Выполнять проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов». Выполнять проект по разделу «Художественные ремёсла». Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. Подготавливать электронную презентацию проекта. Составлять доклад для защиты творческого проекта. Защищать творческий проект | ИК 5-11; КЗ 5-3; КЗ 5-7 | **ЗСТ** |
| **Всего : 70** |
| **Итого : 70 часов** |