

ОТДЕЛ ОБРАЗОВАНИЯ И ПО ДЕЛАМ МОЛОДЁЖИ АДМИНИСТРАЦИИ  
МЕДВЕДЕВСКОГО МУНИЦИПАЛЬНОГО РАЙОНА  
МУНИЦИПАЛЬНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ  
«МЕДВЕДЕВСКАЯ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА №4»

СОГЛАСОВАНО  
педагогическим советом  
МОБУ «Медведевская СОШ №4»  
от «29» августа 2022 г

УТВЕРЖДАЮ  
Директор школы  
\_\_\_\_\_ Л.А.Дышкант  
от «31» августа 2022г.

ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ  
ОБЩЕРАЗВИВАЮЩАЯ ПРОГРАММА  
«МАСТЕРИЦЫ»

Направленность программы: художественно-эстетическая

Уровень программы: ознакомительный

Возраст обучающихся: 11-14 лет

Срок освоения программы: 1 год

Объём часов: 72 часа

Разработчик программы: Кузьминых Анастасия Логиновна,  
учитель технологии

МОБУ «Медведевская средняя общеобразовательная школа №4»

пгт. Медведево

2022 год

## Содержание

1. Пояснительная записка
2. Учебный план
3. Содержание учебного плана
4. Календарный учебный план
5. Формы аттестации
6. Оценочные материалы
7. Методические материалы
8. Условия реализации программы
9. Список литературы

## **2. Пояснительная записка**

### **Актуальность программы.**

Создание данной программы было вызвано изменением современного социального заказа, отразившим новые социально-экономические условия России, связанного с требованием подготовки творчески активных специалистов, хорошо ориентированных в социуме и в ремесле, креативных и конкурентоспособных.

### **Направленность программы:**

Дополнительная общеобразовательная общеразвивающая программа «Мастерицы» имеет социальную и художественную направленность, ориентирована на активное приобщение детей к художественному творчеству и носит образовательный характер. Программа модифицированная, разработана на основе типовых программ и методических разработок, дополняет и углубляет школьные программы. Программа дополнительного образования кружка «Мастерицы» разработана, чтобы подарить детям радость творчества, показать технологический процесс изготовления изделий, а также помочь детям освоить не только тайны мастерства ремесла, кулинарии, но и найти новые оригинальные решения современного образа, отвечающего эстетике наших дней.

**Отличительная особенность программы** состоит в том, что дети углубленно учатся не только основным техникам сразу нескольких ремёсел: работе с бисером, фетром, но и кулинарному искусству. Этот технический универсализм помогает ребёнку достигнуть высокого уровня в овладении искусством создания изделия практически из любого материала; постичь секреты кулинарии.

Характерной особенностью данной программы является её нацеленность на общее художественное и эстетическое развитие ребёнка, использование методик, связанных с включением в каждую тему разнообразных зрелищно-игровых приемов, способствующих формированию и поддержанию у школьников мотивации к творчеству;

отсутствие слова «нельзя»: дети могут делать различные изделия из фетра, бисера и даже придумывать свою необычную технику. Это позволяет детям чувствовать себя раскованнее, смелее, независимо от своих способностей ощущать себя волшебником, творцом, художником.

Данная программа создана для сопровождения внедрения ФГОС основного общего образования в образовательных организациях, т.к. все наши воспитанники являются учащимися общеобразовательной школы, в которой реализуется ФГОС. Программа обусловлена тем, что происходит сближение содержания программы с требованиями жизни. В настоящее время возникает необходимость в новых подходах к воспитанию и развитию эстетических чувств, способных решать современные задачи эстетического восприятия и развития личности в целом.

Идёт активный поиск наиболее прогрессивных форм и методов обучения, переоценивается и роль народного творчества в эстетическом воспитании школьников. Сегодня остро стоит проблема сохранения и бережного отношения к народной культуре. Закладывая в школе знания народно-художественных традиций, мы закладываем фундамент национального мышления, которое формирует основы культуры.

Воспитание детей на основе народных традиций, обычаев и нравов – одна из актуальных задач этического и эстетического становления общества. Одна из интереснейших форм стимулирования детей к занятиям – организация выставок, конкурсов, праздников и других массовых мероприятий.

**Адресат программы:** Программа предназначена для обучающихся в возрасте от 11 до 14 лет, независимо от уровня подготовки.

**Срок освоения программы:** Программа рассчитана на 1 год обучения. Обучение по программе начинается 15 сентября и заканчивается 31 мая.

**Форма обучения** – очная.

**Уровень реализации программы** – ознакомительный.(1 год)

## **Особенности организации образовательного процесса:**

Занятия проводятся подгруппам. Состав группы – постоянный. Каждое занятие по темам программы, как правило, включает теоретическую часть и практическое выполнение задания. Основная часть программы отводится практическим занятиям, которые включают в себя выполнение эскизов будущего изделия, подготовку материала и непосредственное изготовление изделия.

Программа предполагает возможность вариативного содержания. В зависимости от особенностей творческого развития учащихся педагог может вносить изменения в содержание занятий, дополнять практические задания новыми изделиями.

**Режим занятий:** Занятия проводятся –2 раза в неделю по 2 часа; продолжительность одного занятия составляет 40 минут, время перерыва между занятиями – 10 минут.

## **Цели и задачи программы:**

**Цель программы:** формирование эстетического вкуса, развитие творческих способностей и проектного мышления обучающегося посредством декоративно-прикладного творчества и кулинарного искусства.

### ***Задачи программы:***

#### ***Обучающие:***

1. Познакомить с историей народных промыслов.
2. Научить детей владеть различными техниками работы с материалами, инструментами и приспособлениями, необходимыми в работе.
3. Обеспечить в ходе выполнения заданий усвоение различных технологических операций, приёмов работы.

#### ***Развивающие:***

1. способствовать развитию творческих способностей;
2. развивать ассоциативное, образное и логическое мышление;
3. Развивать положительные эмоции и волевые качества.
4. Развивать моторику рук, глазомер.

### **Воспитательные:**

1. воспитывать интерес к декоративно-прикладному искусству;
2. воспитывать трудолюбие, стремление добиваться поставленной цели;
3. воспитывать умение работать в коллективе, организовывать творческое общение в процессе обучения.
4. Содействовать воспитанию у учащихся интереса к художественно-творческой деятельности, стремлению к овладению знаниями и навыками.
5. Воспитывать трудолюбие и аккуратность.
6. Воспитывать эстетический вкус, любовь к прекрасному.
7. Воспитывать у учащихся доброжелательность и взаимопомощь, формировать навыки сотрудничества.

### **Объём и срок освоения программы**

Для освоения программы запланировано 72 часа в год.

**Формы обучения:** занятия проходят в тесном контакте всех участников процесса, в благотворной творческой обстановке, посиделки за рукоделием, дегустацией блюд. Занятие выстроено в форме мастер-класса, в последнее время такой вид обучения очень популярен, т.к. позволяет эффективно расходовать время. Учитель одновременно показывает технологию изготовления и сопровождает процесс комментариями, сообщая теоретическую часть темы.

### **Планируемые (ожидаемые) результаты:**

#### **Личностные:**

1. обучающиеся научатся оценивать результаты своего творчества, давать им конкретные оценки;
2. обучающиеся научатся понимать эмоции других людей, сочувствовать, сопереживать, помогать;

#### **Предметные:**

1. обучающиеся будут знать основные приёмы пошива из фетра, вышивку бисером и при выполнении кулинарных работ ;

2. обучающиеся будут знать необходимые инструменты и материалы, используемые в работе;
3. обучающиеся будут знать композиционные основы построения изделия;
4. обучающиеся будут знать правила безопасной работы во время пошива и кулинарных работах;
5. обучающиеся будут уметь изготавливать отдельные детали, соединять их в готовое изделие;
6. обучающиеся будут уметь создавать плоские и объёмные сюжетные композиции;
7. обучающиеся будут уметь организовывать свое рабочее место.

### **Метапредметные:**

1. научатся понимать и принимать информацию из письменных и устных источников;
2. научатся воспитать осознанное и бережное отношение к результатам своего труда;
3. будет развита моторика рук, глазомер, фантазия, воображение.

### **В результате освоения программы:**

#### ***учащиеся должны знать:***

1. Правила техники безопасности при кулинарных работах, в процессе работы ножницами, иглой, инструментами для вышивания
2. Организовать и содержать в порядке своё рабочее место
3. Общие сведения о пищевой ценности
4. Культуру поведения
5. Способы приготовления блюд
6. Основные приёмы выполнения вышивки бисером
7. Цвета
8. Технику выполнения работ вышивки бисером
9. Технологию изготовления изделий из фетра
10. Получать информацию об объекте деятельности, используя рисунки, схемы, эскизы

#### ***учащиеся должны уметь***

1. Работать с соблюдением правил техники безопасности с режущими, колющими инструментами, электроприборами;
2. Организовать и содержать в порядке своё рабочее место;
3. Осуществлять организацию и планирование собственной трудовой деятельности, осуществлять контроль над ходом и результатами;
4. Работать с кухонным оборудованием. Инструментами;
5. Сервировать стол, украшать блюда;
6. Создавать изделия с помощью бисера;
7. Создавать изделия с помощью фетра;
8. Также у обучающихся будут сформированы и закреплены личностные качества: усидчивость, терпение, аккуратность, настойчивость в достижении цели, желание добиваться хорошего результата.

### 3. Учебный план

| <i>Наименование разделов</i> | <i>Количество часов</i> |
|------------------------------|-------------------------|
| Кулинария                    | 26                      |
| Вышивка бисером              | 20                      |
| Пошив из фетра               | 24                      |
| Итоговое занятие             | 2                       |
| Итого                        | 72 часа                 |

### 4. Содержание учебного плана.

Раздел «Кулинария», направлена на формирование у учащихся навыков по сервировке стола, его украшения, правилам этикета. Учащиеся учатся украшать блюда, правильно сочетать посуду и скатерть. Девочки осваивают способы приготовления различных видов блюд из овощей, приготовления изделий из теста. Закрепляют знания санитарно-гигиенических требований и правил безопасного труда при работе с пищевыми продуктами.

Раздел «Вышивка бисером» ориентирован на формирование художественных вкусов. Практические занятия по этой теме таят в себе много

возможностей учащихся. Девочки знакомятся с историей развития вышивки бисером.

Раздел «Пошив из фетра». Работа с таким экологичным материалом, как фетр, не только приятна, но и полезна. Очень успокаивающее и увлекательное занятие. Девочки создают своими руками украшения и всё, что подскажет фантазия. Учащиеся прошедшие обучение, должны свободно ориентироваться в этих видах декоративно-прикладного творчества, хорошо знать основы технологии.

## 5.Календарный учебный график

| № | Дата | Тема занятия  | Количество часов |                   |                    | Форма контроля   |
|---|------|---|------------------|-------------------|--------------------|------------------|
|   |      |   | всего            | теория            | практика           |                  |
|   |      | <b>Кулинария</b>  | <b><u>22</u></b> | <b><u>3,5</u></b> | <b><u>18,5</u></b> |                  |
| 1 |      | Вводное занятие. Правила безопасной работы при кулинарных работах. Правила сервировки. Приготовление блюд из сырых овощей | 2                | 1                 | 1                  | Входной контроль |
| 2 |      | Правила этикета.<br>Приготовление блюд из вареных овощей  | 2                | 0,5               | 1,5                | Текущий контроль |
| 3 |      | Правила подачи. Оформление бутербродов.<br>Приготовление горячих бутербродов  | 2                | 1                 | 1                  | Текущий контроль |
| 4 |      | Блюда из творога<br>Приготовление творожного сырка  | 2                |                   | 2                  | Текущий контроль |
| 5 |      | Виды изделий из пресного теста<br>Приготовление пельменей или вареников с картофелем                                      | 2                |                   | 2                  | Текущий контроль |
| 6 |      | Приготовление шоколадного пирога «Брауни»   | 2                |                   | 2                  | Текущий контроль |
| 7 |      | Особенности песочного теста<br>Приготовление «тёртого» пирога   | 2                |                   | 2                  | Текущий контроль |

|           |  |   |                  |                 |                  |                  |
|-----------|--|---|------------------|-----------------|------------------|------------------|
| 8         |  | Особенности приготовления бисквитного теста<br>Приготовление торта «Медовик».                                     | 2                |                 | 2                | Текущий контроль |
| 9         |  | Приготовление десертов без выпечки.<br>«Чизкейк»<br>«Муравейник»  | 2                | 0,5             | 1,5              | Текущий контроль |
| 10        |  | Особенности приготовления теста для пиццы<br>Приготовление пиццы  | 2                | 0,5             | 1,5              | Текущий контроль |
| 11        |  | Приготовление холодных блюд на свободную тему   | 2                |                 | 2                | Текущий контроль |
|           |  | <b>Вышивка бисером</b>  | <b><u>20</u></b> | <b><u>4</u></b> | <b><u>16</u></b> |                  |
| 12        |  | История вышивки бисером.<br>Инструменты и приспособления для вышивки<br>Выбор материалов (бисера, ниток, основы). | 2                | 2               |                  | Текущий контроль |
| 13-<br>14 |  | Подготовка к изготовлению броши «Сердечко». Выполнение работы.  | 4                | 0,5             | 3,5              | Текущий контроль |
| 15-<br>16 |  | Подготовка к изготовлению броши «Арбуз». Выполнение работы.   | 4                | 0,5             | 3,5              | Текущий контроль |
| 17-<br>18 |  | Подготовка к изготовлению броши «Клубника»/»Вишня». Выполнение работы.  | 4                | 0,5             | 3,5              | Текущий контроль |
| 19-<br>20 |  | Подготовка к изготовлению броши «Птичка». Выполнение работы.  | 4                | 0,5             | 3,5              | Текущий контроль |
| 21        |  | Свободная тема. Выполнение работы.  | 2                |                 | 2                | Текущий контроль |
|           |  | <b>Пошив из фетра</b>   | <b>28</b>        | <b>6,5</b>      | <b>21,5</b>      |                  |
| 22        |  | История фетра. Инструменты, материалы и приспособления для пошива изделий из фетра                                | 2                | 2               |                  | Текущий контроль |
| 23        |  | Ознакомление с техникой пошива на примере броши «Мак». Выполнение работы  | 2                | 0,5             | 1,5              | Текущий контроль |
| 24-<br>25 |  | Подготовка к изготовлению брелока «Дубовый лист»/»Яблоко». Выполнение работы.                                     | 2                | 0,5             | 1,5              | Текущий контроль |

|       |   |                |             |             |                   |
|-------|---|----------------|-------------|-------------|-------------------|
| 26-27 | Подготовка к изготовлению ёлочных игрушек из фетра на новый год. Выполнение работы. | 4              | 0,5         | 3,5         | Текущий контроль  |
| 28    | Подготовка к изготовлению валентинки. Выполнение работы.                            | 2              | 0,5         | 1,5         | Текущий контроль  |
| 20-30 | Подготовка к изготовлению броши «Лисичка». Выполнение работы.                       | 4              | 0,5         | 3,5         | Текущий контроль  |
| 31    | Подготовка к изготовлению закладки для книг «Кактус»/ «Облачко». Выполнение работы  | 2              | 0,5         | 1,5         | Текущий контроль  |
| 32-32 | Подготовка к изготовлению цветов на 8 марта. Выполнение работы.                     | 4              | 0,5         | 3,5         | Текущий контроль  |
| 34-35 | Подготовка к изготовлению броши «Куколка». Выполнение работы                        | 4              | 0,5         | 3,5         | Текущий контроль  |
| 36    | Итоговое занятие, подведение итогов.  | 2              | 2           |             | Итоговый контроль |
|       | <b>Итого</b>  | <b>72 час.</b> | <b>13,5</b> | <b>58,5</b> |                   |

## 6. Условия реализации программы.

Для реализации программы «Мастерицы» необходимы следующие условия:

### Материально-техническое обеспечение:

Специальный кабинет «Технология» состоит из двух помещений:

#### 1. Помещение для кулинарных работ:

- кухонный гарнитур,
- рабочие столы,
- бытовая техника
- инструменты, приспособления
- кухонная и столовая посуда

#### 2. Кабинет технологии для ручных работ:

- Рабочие столы
- Компьютер

- Рабочие инструменты (пальцы, иглы, ножницы, распариватель, напёрсток, нитки разных цветов)
- Схемы картин
- Образцы работ

**Дидактические материалы:** технологические карты, образцы изделий, книги, журналы, видео и др.

## **7. Кадровое обеспечение**

Программу разработал и реализует учитель технологии, владеющий знаниями по профилю объединения.

## **8. Формы, порядок текущего контроля и промежуточной аттестации**

Результативность освоения программного материала отслеживается систематически в течение года с учетом уровня знаний и умений учащихся на этапах обучения. С этой целью используются разнообразные виды контроля:

- *предварительный контроль* проводится в начале учебного года в форме устного опроса, для определения уровня знаний и умений учащихся на начало обучения по программе;
- *текущий контроль* проводится на каждом занятии в виде педагогического наблюдения за правильностью выполнения эскизов, изделий; успешность освоения материала проверяется в конце каждого занятия путем итогового обсуждения, анализа выполненных работ вначале самими детьми, затем педагогом;
- *промежуточный контроль* проводится в декабре в форме выставки и защиты творческих работ учащихся; прежде всего учитываются индивидуальные особенности обучающихся, их личный творческий рост. Детям предоставляется возможность сопоставить разнообразные работы, объединенные общей темой, сравнить свои работы с работами

своих товарищей, проявить «зрительское» умение оценить художественный труд;

- *итоговый контроль* проводится в конце учебного года в форме викторины, итоговой выставки творческих работ; позволяет выявить изменения образовательного уровня учащегося, воспитательной и развивающей составляющей обучения.

Для мониторинга обучения по программе используются разнообразные формы и средства контроля:

- выставки и защита творческих работ;
- викторины;
- праздники;
- выставки и конкурсы по профилю обучения, проводимые сторонними организациями.

### **Оценочные материалы**

#### ***Карта результативности обучающихся № 1***

| № | ФИО обучающегося | Критерии образовательных результатов обучающихся |                                    |                       |                   |                         |
|---|------------------|--|------------------------------------|-----------------------|-------------------|-------------------------|
|   |                  | Владение теоретическими знаниями                 | Применение знаний, умений, навыков | Креативность мышления | Эстетический вкус | Общее Количество баллов |
| 1 |                  |  |                                    |                       |                   |                         |
| 2 |                  |  |                                    |                       |                   |                         |
| 3 |                  |  |                                    |                       |                   |                         |

#### **Критерии уровня усвоения программы**

*Владение теоретическими знаниями – от 1 до 3 баллов*

*Применение знаний, умений, навыков в практике – от 1 до 3 баллов*

*Креативность мышления – от 1 до 3 баллов*

*Эстетический вкус – от 1 до 3 баллов*

| №   | ФИО обучающегося | Уровень освоения образовательной программы |         |             |
|-----|------------------|--|---------|-------------|
|     |                  | Высокий                                    | Средний | Достаточный |
| 1   |                  |  |         |             |
| 2   |                  |  |         |             |
| ... |                  |  |         |             |

**Оценка уровня освоения программы в баллах:**

*Максимальное количество баллов - 12*

*В – высокий уровень – от 10 до 12 баллов*

*С – средний уровень - от 5 до 10 баллов*

*Д – достаточный - от 3 до 5 баллов*

**Карта активности обучающихся № 2**

| № | ФИО обучающегося | Наименование конкурсных мероприятий различного уровня | Критерии активности личности |   |  | Уровень активности |   |
|---|------------------|---|------------------------------|---|--|--------------------|---|
|   |                  |   | Мотивация личности           | Самостоятельность познавательной, продуктивной, коммуникативной | Удовлетворенность результатом деятельности | А                  | П |

|     |  |  |  |                  |  |  |  |
|-----|--|--|--|------------------|--|--|--|
|     |  |  |  | деятельнос<br>ти |  |  |  |
| 1   |  |  |  |                  |  |  |  |
| 2   |  |  |  |                  |  |  |  |
| ... |  |  |  |                  |  |  |  |

**Критерии активности личности:**

1. Мотивация личности. Ценностно- смысловое отношение к познавательной, практической коммуникативной деятельности
2. Самостоятельность в познавательной, продуктивной коммуникативной деятельности (в поступках, отношениях к товарищам)
3. Удовлетворённость результатом деятельности

**Оценка критериев творческой активности обучающегося определяется при наличии ( «+» или « - «) и отмечается по двум уровням:**

**A** - активный

**П**-пассивный

Все мы знаем о том, что декоративно-прикладное искусство и кулинария призваны украшать, облагораживать и преобразовывать предметный мир. Особая ценность декоративно-прикладной деятельности и кулинарии состоит в том, что она даёт возможность применять самые разнообразные материалы и использовать их на практике. На занятиях у детей развивается творческое воображение, оценочное отношение, эмоциональная отзывчивость.

Поисковый характер деятельности способствует развитию инициативы, самостоятельности. Учащиеся радуются, даря мамам подарки, изготовленные своими руками, помогают родителям в приготовлении блюд. Они знают, что их труд нужен школе, родителям, им самим, что своей работой они доставляют радость другим людям. Дети не просто участвуют в украшении окружающего, они приближаются к активной творческой деятельности. У учащихся появляется интерес к истории и культуре нашего народа. Это подтверждают книги, иллюстрации, схемы, рецепты блюд, которые они отыскивают и

приносят на занятия. Развиваются творческие способности: если первые работы учащиеся делают под руководством учителя, то последующие выполняют самостоятельно.

## **9.Список литературы**

1. Гарднер С. Вышивка бисером. Искусство эксклюзивного украшения вещей. «КоЛибри», 2020г.
2. Зайцева А. А. Войлок и фетр. «Эксмо», 2011г.
3. Красичкова А. Г. Энциклопедия бисероплетения. Новые идеи и узоры. «Рипол-Классик», 2022г.
4. Лейбова К. Объёмные броши из бисера и кристаллов. «Контент», 2022г.
5. Стенли И. Эффектный бисер. Вышивка и плетение. Мастер класс. «Амфора», 2014г.

Интернет - ресурсы:

1. <https://stranamasterov.ru/node/521525>
2. <https://pin.it/1eJP1ph>
3. [https://m.vk.com/wall-139750353\\_6726](https://m.vk.com/wall-139750353_6726)
4. <https://podelkiruchkami.ru/frukty-iz-bisera/>
5. <https://www.livemaster.ru/topic/2299743-sozdaem-yarkuyu-brosh-arbuz-rabotaem-s-biserom>
6. <http://www.livemaster.ru/item/11544725-podarki-k-prazdnikam-elochnoe-ukrashenie-sapozhok>
7. <https://postila.ru/post/26233145>
8. <https://postila.ru/post/4792606?cuid=9f1c74d8618c5982f1e0aa52c48e9699>
9. <https://www.livemaster.ru/topic/2299743-sozdaem-yarkuyu-brosh-arbuz-rabotaem-s-biserom>
10. <https://page365.ru/podelki-na-den-svyatogo-valentina.html>
11. <https://pin.it/24Q6VPf>

12. <https://www.povarenok.ru/recipes/show/62886/>
13. <https://kylinariya.ru/medovik-bez-raskatki-korzhey/>
14. <https://sernur.club/recipes/tvorozhnyy-chizkeyk.html>
15. <https://www.povarenok.ru/recipes/show/62886/>
16. <https://chocoladny.ru/4-poshagovyx-recepta-glazirovannyx-tvorozhnyx-syrkov/>
17. <http://womenhour.ru/kylinariya/pirog-kotoromu-net-analogov/>
18. <https://povarenokru.turbopages.org/turbo/povarenok.ru/s/recipes/show/158727/>
19. <https://www.livemaster.ru/topic/2639095-idei-naryadov-dlya-novogodnej-krasavitsy-ili-elochnye-igrushki-iz-fetra>
20. [http://www.li.ru/interface/pda/?jid=3785934&pid=384240016&redirected=1&page=0&backurl=/users/\\_domain\\_/post384240016/](http://www.li.ru/interface/pda/?jid=3785934&pid=384240016&redirected=1&page=0&backurl=/users/_domain_/post384240016/)
21. <https://pin.it/4z5eViL>
22. <https://www.mastera-rukodeliya.ru/broshi-iz-fetra-svoimi-rukami>
23. <https://shnyagi.net/263435-Broshi-iz-fetra-svoimi-rukami.html>
24. <https://pin.it/3ZGaxaw>
25. <https://pin.it/7DEszk9>
26. <http://www.livemaster.ru/item/13469793-ukrasheniya-brosh-kukolka-iz-fetra>
27. <https://shnyagi.net/263435-Broshi-iz-fetra-svoimi-rukami.html>