

Государственное казенное общеобразовательное учреждение  
Удмуртской Республики «Школа № 75»

Рассмотрена на заседании МО учителей  
классов для учащихся с ГУО  
ГКОУ УР «Школа № 75»  
Протокол от 30.05.23 г. № 2

Принята на заседании педагогического  
совета ГКОУ УР «Школа № 75»  
Протокол от 31.05.2023 г. № 5

Утверждена  
Приказом ГКОУ УР «Школа № 75»  
от 07.06.2023 г. № 155/01 – 03

**Рабочая программа  
учебного предмета  
«Домоводство»**

(вариант 2)  
обучающихся с нарушениями  
опорно-двигательного аппарата

9 класс

## Домоводство

### 9 класс

#### 1. Пояснительная записка.

Рабочая программа адресована обучающимся с нарушениями опорно – двигательного аппарата с умеренной, тяжёлой и глубокой умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями), с тяжёлыми и множественными нарушениями развития (вариант 2 с НОДА).

**Главная цель** - повышение самостоятельности детей в выполнении хозяйственно-бытовой деятельности.

**Задачи** изучения предмета «Домоводство»:

1. Формирование умений обращаться с инвентарем и электроприборами.
2. Освоение действий по приготовлению пищи, осуществлению покупок, уборке помещения и территории, уходу за вещами.

#### 2. Общая характеристика учебного предмета.

**Специфика** обучения заключается в его тесной взаимосвязи со всеми учебными предметами, особенно с предметами человек, речь и альтернативная коммуникация. В процессе обучения по предмету «Домоводство» реализуется возможность активного участия ребенка в работе по дому, воспитывается потребность устраивать свой быт в соответствии с общепринятыми нормами и правилами. Овладение простейшими хозяйственно – бытовыми навыками не только снижает зависимость ребёнка от окружающих, но и укрепляет его уверенность в своих силах.

Структура и содержание программы построена с учетом особенностей познавательной деятельности обучающихся. Концентрическое расположение материала, когда одна и та же тема изучается несколько лет, создает условие для постепенного наращивания сведений по теме (поэтапность), для постоянного повторения и углубления пройденного и отработка необходимых умений.

Для достижения поставленных задач, используются следующие **методы обучения**:

- наглядные;
- словесные;
- практические.
- игровые.

**Формы организации** учебной деятельности:

- групповые;
- коллективные;
- индивидуальное.

Используемые **средства обучения**:

- вербальные;
- визуальные;
- технические.

#### 3. Описание места учебного предмета.

Программа рассчитана на 238 часов в год (7 часов в неделю).

#### 4. Личностные и предметные результаты.

##### Личностные результаты.

№	Критерии	Индикаторы
1	Формирование уважительного отношения к окружающим.	Умение выслушать иное мнение.
2	Овладение начальными навыками адаптации в динамично – изменяющемся и развивающемся мире.	Наличие признаков преодоления стереотипов в поведении и появления новых образцов учебного поведения.
3	Освоение доступных социальных ролей (обучающегося, сына (дочери), пассажира, покупателя), развитие мотивов учебной деятельности и формирования личностного смысла учения.	Выражен мотив и активность стремления к успешному выполнению отдельных операций или действий.
4	Развитие самостоятельности и личной ответственности за свои поступки на основе представлений о нравственных нормах и общепринятых правилах	Знание правил поведения в разных социальных ситуациях с людьми разного возраста и статуса
		Умение корректно привлечь к себе внимание
		Умение выразить свои чувства (благодарность, сочувствие, намерение, просьбу и т.д.)
5	Развитие этических чувств, доброжелательности и эмоционально-нравственной отзывчивости, понимания и сопереживания чувствам других людей	Инициативность при оказании помощи
6	Развитие навыков сотрудничества со взрослыми и сверстниками в разных социальных ситуациях, умения не создавать конфликтов и находить выходы из спорных ситуаций	Умение сотрудничать со взрослыми в разных социальных ситуациях
		Участие в коллективной групповой работе сверстников, соблюдение в повседневной жизни норм коммуникации
		Умение учитывать иное мнение в совместной работе
		Проявление бережного отношения к результатам своего или чужого труда

##### Предметные результаты.

	Возможные результаты
<b>Знать</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- правила ежедневной уборки класса;</li> <li>- ТБ при работе с уборочным инвентарем;</li> <li>- правила хранения инвентаря;</li> <li>- правила пользования инвентарем;</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- инвентарь для уборки пола;</li> <li>- ТБ при работе с моющими и чистящими средствами;</li> <li>- санитарно-гигиенические требования и правила безопасности при работе с бытовыми электроприборами;</li> <li>- основные части пылесоса;</li> <li>- приспособления и средства для ручной и машинной стирки;</li> <li>- правила ухода за вещами;</li> <li>- приспособления для сушки белья;</li> <li>- способы сушки белья;</li> <li>- предметы для глажения белья;</li> <li>- правила ухода за обувью;</li> <li>- виды магазинов;</li> <li>- отделы магазинов;</li> <li>- основные части микроволновой печи;</li> <li>- обработку продуктов для приготовления пищи;</li> <li>- алгоритм приготовления салатов;</li> <li>- правила гигиены при приготовлении пищи;</li> <li>- правила пользования электроприборами;</li> <li>- режим питания;</li> <li>- виды питания;</li> <li>- первые и вторые блюда;</li> <li>- горячие напитки.</li> </ul>
<b>Уметь</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- производить сухую и влажную уборку помещений;</li> <li>- выполнять мытье стекол и зеркал;</li> <li>- выполнять мытье и вытирание рамы и стекла;</li> <li>- различать знаки на ярлыке одежды;</li> <li>- сортировать белье перед стиркой;</li> <li>- пользоваться стиральной машиной;</li> <li>- пользоваться утюгом;</li> <li>- соблюдать последовательность действий при ручной стирке;</li> <li>- складывать белье и одежду в шкаф;</li> <li>- подготавливать одежду и обувь к сезонному хранению;</li> <li>- пользоваться приспособлениями для ухода за обувью;</li> <li>- пользоваться приспособлениями для ухода за одеждой;</li> <li>- составлять список продуктов питания;</li> <li>- производить покупки в магазине;</li> <li>- определять сроки годности продуктов;</li> <li>- складывать покупки в пакет;</li> <li>- готовить макаронные изделия;</li> <li>- отваривать кашу быстрого приготовления;</li> <li>- разогреть кашу в микроволновой печи;</li> <li>- выбирать продукты для салата «Оливье»;</li> <li>- нарезать продукты для салата;</li> <li>- готовить яичницу;</li> <li>- заваривать чай;</li> <li>- готовить молочный коктейль из ягод.</li> </ul>

### 5. Содержание учебного предмета.

№ раздела	Название раздела	Содержание раздела	Количество часов
1	Обращение с кухонным инвентарем.	Кухня. Правила уборки на кухне. Моющие средства для кухни. Кухонная посуда, приборы и приспособления. Правила мытья кухонных приборов. Электробытовые приборы на кухне.	19
2	Покупки.	Виды магазинов. Отделы магазина. Выбор продуктов. Срок годности продуктов. Взвешивание товаров. Оплата покупки. Места хранения покупок.	29
3	Уход за вещами.	Уход за одеждой. Ручная стирка. Выбор моющего средства. Машинная стирка. Сортировка белья перед стиркой. Закладывание и вынимание белья из машины. Сушка белья. Способы сушки белья. Глажение утюгом. Уход за обувью. Способы сушки мокрой обуви. Подготовка одежды и обуви к сезонному хранению.	85
4	Приготовление пищи.	Режим питания. Виды питания Выбор продуктов и инвентаря, необходимых для приготовления блюда. Обработка овощей. Резание овощей и продуктов ножом. Яйца. Блюда из яиц. Сервировка стола. Культура поведения за столом. Виды чая. Способы заваривания чая. Холодные напитки. Молочный коктейль из ягод. Горячие напитки. Кисель. Виды киселя.	54
5	Уборка помещения и территории.	Ежедневная уборка класса. Последовательность уборки. Инвентарь для уборки. Уход за уборочным инвентарем. Влажная уборка помещений. Мытье стекол и зеркал. Моющие средства для стекол и зеркал. Уборка пола. Мытье стекла, зеркала, окон.	35
<b>Итого</b>			<b>238 часов</b>

**6. Тематическое планирование с определением основных видов учебной деятельности.**

№ п/п	Название раздела	Тема урока	Основные виды учебной деятельности
1.	Уборка помещения и территории.	1. Ежедневная уборка класса.	<p>Слушание объяснений учителя. Наблюдение за демонстрациями учителя. Просмотр учебных фильмов. Систематизация учебного материала. Работа с раздаточным материалом.</p> <p>Выполнение заданий по разграничению понятий. Составление рассказа по графическому плану доступными средствами коммуникации.</p>
		2. Инвентарь и принадлежности для уборки помещений.	
		3. Правила работы с инвентарем при уборке в классе.	
		4. Правила хранения инвентаря для уборки.	
		5. Уборка в классе.	
		6. Алгоритм вытирания поверхности мебели.	
		7. Алгоритм мытья стекол. <i>(водой)</i>	
		8. Практическое занятие: «Мытье стекол». <i>(водой)</i>	
		9. Моющие средства для мытья стекол и зеркал.	
		10. Правила техники безопасности при работе с моющими средствами.	
		11. Алгоритм мытья стекол и зеркал. <i>(моющее средство)</i>	
		12. Практическое занятие «Мытье стекол и зеркал». <i>(моющим средством)</i>	
		13. Обобщающий урок: «Мытье стекол и зеркал».	
		14. Алгоритм мытья окон.	
		15. Мытье и вытирание рамы.	
		16. Мытье и вытирание стекла.	
		17. Правила техники безопасности при мытье окон.	
		18. Практическое занятие: «Мытье окон».	
		19. Обобщающий урок: «Уборка помещений».	
		20. Уборка пола.	

		21. Инвентарь для уборки пола.	
		22. Алгоритм подметания пола.	
		23. Правила хранения инвентаря для уборки пола.	
		24. Практическое занятие: «Подметание пола».	
		25. Электроприборы. Пылесос.	
		26. Основные части пылесоса.	
		27. Правила техники безопасности при работе с пылесосом.	
		28. Подготовка пылесоса к работе.	
		29. Установка регулятора мощности на пылесосе.	
		30. Включение и выключение пылесоса.	
		31. Отсоединение съемных деталей пылесоса.	
		32. Алгоритм работы уборки с помощью пылесоса.	
		33. Практическое занятие: «Уборка с помощью пылесоса».	
		34. Обобщающий урок: «Пылесос».	
		35. Обобщающий урок: «Уборка пола».	
2.	Уход за вещами.	1. Виды ухода за одеждой.	<p>Слушание объяснений учителя. Наблюдение за демонстрациями учителя. Просмотр учебных фильмов. Систематизация учебного материала. Работа с раздаточным материалом. Выполнение заданий по разграничению понятий. Составление рассказа по графическому плану доступными средствами коммуникации.</p>
		2. Правила ухода за одеждой.	
		3. Ежедневный уход за одеждой.	
		4. Ярлыки (этикетки) на одежде.	
		5. Знаки на ярлыке одежды.	
		6. Виды знаков на ярлыке одежды: процесс стирки.	
		7. Виды знаков на ярлыке одежды: виды сушки белья.	
		8. Виды знаков на ярлыке одежды: процесс глажения.	
		9. Практическое занятие: «Определение вида стирки вещей по ярлыку на одежде».	
		10. Ручная стирка.	
		11. Приспособления и средства для ручной стирки.	

		12. Алгоритм ручной стирки вещей.	
		13. Обобщающий урок: «Ручная стирка».	
		14. Стиральная машина. Правила техники безопасности при использовании стиральной машины.	
		15. Различение составных частей стиральной машины.	
		16. Виды моющих средств для машинной стирки белья.	
		17. Правила техники безопасности при использовании моющих средств.	
		18. Сортировка белья для машинной стирки: по типу ткани.	
		19. Сортировка белья для машинной стирки: по цветам.	
		20. Установка программы и температурного режима.	
		21. Уход за стиральной машиной.	
		22. Мытье и сушка стиральной машины.	
		23. Обобщающий урок: «Стиральная машина».	
		24. Машинная стирка.	
		25. Алгоритм действий при машинной стирке.	
		26. Обобщающий урок: «Машинная стирка».	
		27. Выбор способа стирки вещей по ярлыку на одежде.	
		28. Практическое занятие: «Выбор способа стирки вещей по ярлыку на одежде».	
		29. Обобщающий урок: «Ручная и машинная стирка».	
		30. Практическое занятие: «Определение вида сушки вещей по ярлыку на одежде».	
		31. Приспособления для сушки белья.	
		32. Способы сушки белья.	
		33. Сушка белья на вешалке-плечиках.	
		34. Алгоритм сушки белья на вешалке-плечиках.	
		35. Приспособления для сушки белья: бельевая веревка.	
		36. Алгоритм сушки белья на бельевой	



		веревке.	
		37. Сушка белья на настенной сушилке.	
		38. Алгоритм сушки белья на настенной сушилке.	
		39. Сушка белья на напольной сушилке.	
		40. Алгоритм сушки белья на напольной сушилке.	
		41. Сушка белья на плоскости.	
		42. Алгоритм сушки белья на напольной сушилке.	
		43. Выбор сушки белья по ярлыку на одежде.	
		44. Практическое занятие: «Выбор сушки белья по ярлыку на одежде».	
		45. Обобщающий урок: «Сушка белья».	
		46. Практическое занятие: «Определение вида температуры глажения по ярлыку на одежде».	
		47. Предметы для глажения вещей.	
		48. Утюг. Различение составных частей утюга.	
		49. Правила безопасности при работе с утюгом.	
		50. Установка температурного режима по ярлыку на одежде.	
		51. Алгоритм действий при глажении белья.	
		52. Практическое занятие: «Глажение кухонного полотенца».	
		53. Хранение гладильной доски, утюга.	
		54. Складывание белья и одежды в шкаф.	
		55. Вывешивание одежды на плечики.	
		56. Практическое занятие: «Раскладывание вещей в шкафу».	
		57. Обобщающий урок: «Глажение белья».	
		58. Обобщающий урок: «Знаки на ярлыке одежды»	
		59. Обобщающий урок: «Уход за одеждой».	
		60. Принадлежности и средства для ухода за обувью.	
		61. Ежедневный уход за обувью.	
		62. Сухая чистка обуви.	

		63. Алгоритм сухой чистки обуви.	
		64. Алгоритм мытья обуви.	
		65. Практическое занятие: «Мытье обуви».	
		66. Обобщающий урок: «Сухая и влажная чистка обуви».	
		67. Способы сушки мокрой обуви.	
		68. Алгоритм сушки мокрой обуви бумагой.	
		69. Практическое занятие: «Сушка обуви бумагой».	
		70. Электросушилка.	
		71. Правила безопасности при использовании электросушилки.	
		72. Алгоритм использования электросушилки.	
		73. Практическое занятие: «Использование электросушилки».	
		74. Обобщающий урок: «Виды сушки обуви».	
		75. Предметы для ухода за обувью: обувной крем и щетка.	
		76. Алгоритм нанесения обувного крема на обувь.	
		77. Практическое занятие: «Нанесение обувного крема на обувь».	
		78. Обобщающий урок: «Уход за обувью».	
		79. Сезонное хранение одежды.	
		80. Сезонное хранение обуви.	
		81. Алгоритм подготовки одежды к сезонному хранению.	
		82. Алгоритм подготовки обуви к сезонному хранению.	
		83. Практическое занятие: «Подготовка обуви к сезонному хранению».	
		84. Обобщающий урок: «Сезонное хранение обуви».	
		85. Обобщающий урок: «Сезонное хранение одежды и обуви».	
3.	Покупки.	1. Магазин. Виды магазинов.	Слушание объяснений учителя. Наблюдение за демонстрациями учителя. Просмотр
		2. Магазин самообслуживания.	
		3. Отделы магазина самообслуживания.	
		4. Обобщающий урок: «Магазины».	

	5. Планирование покупки.	учебных фильмов. Систематизация учебного материала. Работа с раздаточным материалом. Выполнение заданий по разграничению понятий. Составление рассказа по графическому плану доступными средствами коммуникации.
	6. Список покупок.	
	7. Алгоритм составления списка покупок.	
	8. Практическое задание: «Составление списка покупок».	
	9. Ориентация в расположении отделов в магазине.	
	10. Сроки годности продуктов.	
	11. Взвешивание товаров.	
	12. Оплата покупки.	
	13. Виды оплаты покупок.	
	14. Алгоритм оплаты покупок наличными деньгами.	
	15. Алгоритм оплаты покупок банковской картой.	
	16. Обобщающий урок: «Оплата покупок».	
	17. Складывание покупок в пакет.	
	18. Обобщающий урок: «Поход в магазин».	
	19. Раскладывание продуктов в места хранения.	
	20. Раскладывание продуктов в холодильник.	
	21. Способы и сроки хранения разных продуктов питания.	
	22. Способы и сроки хранения продуктов питания: молочные продукты.	
	23. Способы и сроки хранения продуктов питания: мясные продукты.	
	24. Способы и сроки хранения продуктов питания: овощи и фрукты.	
	25. Способы и сроки хранения продуктов питания: хлебобулочные изделия.	
	26. Способы и сроки хранения продуктов питания: крупы, макаронные изделия.	
	27. Способы и сроки хранения продуктов питания: кондитерские изделия.	
	28. Обобщающий урок: «Покупки».	

		29. Обобщающий урок: «Магазин».	
4.	Обращение с кухонным инвентарем.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Гигиенические требования к жилому помещению: кухня.</li> <li>2. Инвентарь и приспособления для уборки на кухне.</li> <li>3. Правила уборки на кухне.</li> <li>4. Кухонная посуда, приборы и приспособления.</li> <li>5. Назначение кухонной посуды, приборов и приспособлений.</li> <li>6. Санитарно-гигиенические требования к кухонному инвентарю.</li> <li>7. Моющие средства для уборки на кухне.</li> <li>8. Правила техники безопасности при использовании моющих средств.</li> <li>9. Правила безопасности на кухне.</li> <li>10. Кухонные электроприборы: микроволновая печь.</li> <li>11. Техника безопасности при работе с кухонными электроприборами.</li> <li>12. Основные части микроволновой печи.</li> <li>13. Микроволновая печь: панель управления.</li> <li>14. Микроволновая печь: установка программы.</li> <li>15. Микроволновая печь: установка таймера разогрева.</li> <li>16. Алгоритм действий при пользовании микроволновой печью.</li> <li>17. Посуда для микроволновой печи.</li> <li>18. Практическое занятие: «Действия при пользовании микроволновой печью».</li> <li>19. Обобщающий урок: «Электроприборы: микроволновая печь».</li> </ol>	<p>Слушание объяснений учителя. Наблюдение за демонстрациями учителя. Просмотр учебных фильмов.</p> <p>Систематизация учебного материала.</p> <p>Работа с раздаточным материалом.</p> <p>Выполнение заданий по разграничению понятий.</p> <p>Составление рассказа по графическому плану доступными средствами коммуникации.</p>
5.	Приготовление пищи.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Санитарно-гигиенические требования при приготовлении блюд.</li> <li>2. Техника безопасности при приготовлении пищи.</li> <li>3. Режим питания.</li> <li>4. Виды питания.</li> <li>5. Первые блюда.</li> <li>6. Виды первых блюд.</li> <li>7. Первые блюда. Салат.</li> <li>8. Рецепт салата «Оливье».</li> </ol>	<p>Слушание объяснений учителя. Наблюдение за демонстрациями учителя. Просмотр учебных фильмов.</p> <p>Систематизация учебного материала.</p> <p>Работа с раздаточным материалом.</p> <p>Выполнение заданий по</p>

	9. Алгоритм приготовления салата: «Оливье».	разграничению понятий. Составление рассказа по графическому плану доступными средствами коммуникации.
	10. Выбор продуктов для салата: «Оливье».	
	11. Отваривание овощей для салата: «Оливье».	
	12. Выбор кухонного инвентаря для приготовления салата «Оливье».	
	13. Очистка овощей для салата: «Оливье».	
	14. Открывание банок: зеленый горошек.	
	15. Нарезка ингредиентов для салата: «Оливье».	
	16. Заправка салата: «Оливье».	
	17. Обобщающий урок: «Приготовление салата: «Оливье».	
	18. Вторые блюда.	
	19. Виды вторых блюд.	
	20. Алгоритм отваривания макаронных изделий.	
	21. Алгоритм отваривания сарделек.	
	22. Вторые блюда: каши.	
	23. Виды круп.	
	24. Алгоритм отваривания каши быстрого приготовления в пакетиках.	
	25. Техника безопасного использования электрической плиты.	
	26. Включение и выключение электрической плиты.	
	27. Техника безопасности с горячей посудой.	
	28. Техника безопасности с горячей жидкостью.	
	29. Практическое занятие: «Варка каши быстрого приготовления».	
	30. Обобщающий урок: «Приготовление каши».	
	31. Алгоритм разогрева каши в микроволновой печи.	
	32. Техника безопасности при работе с кухонными электроприборами.	
	33. Микроволновая печь: установка программы.	
	34. Микроволновая печь: установка	

	таймера разогрева.	
	35. Практическое занятие: «Разогрев каши в микроволновой печи».	
	36. Обобщающий урок: «Вторые блюда. Каша».	
	37. Яйца. Блюда из яиц.	
	38. Рецепт приготовления яичницы.	
	39. Алгоритм приготовления яичницы.	
	40. Подготовка ингредиентов для яичницы.	
	41. Выбор кухонного инвентаря для приготовления яичницы.	
	42. Разбивание яиц.	
	43. Соблюдение последовательности действий при приготовлении яичницы.	
	44. Техника безопасности при приготовлении пищи на плите.	
	45. Практическое занятие: «Приготовление яичницы».	
	46. Обобщающий урок: «Яичница».	
	47. Чай. Виды чая.	
	48. Алгоритм заваривания рассыпного чая.	
	49. Практическое занятие: «Заваривание рассыпного чая».	
	50. Обобщающий урок: «Заваривание чая».	
	51. Обобщающий урок: «Горячие напитки».	
	52. Холодные напитки.	
	53. Молочный коктейль.	
	54. Выбор кухонного инвентаря при приготовлении коктейля.	
	55. Алгоритм приготовления молочного коктейля с ягодами.	
	56. Практическое занятие «Приготовление молочного коктейля».	
	57. Обобщающий урок: «Молочный коктейль».	
	58. Сервировка стола.	
	59. Правила сервировки стола к чаепитию.	
	60. Правила сервировки стола к	

		завтраку.	
		61. Правила сервировки стола к обеду.	
		62. Культура поведения за столом.	
		63. Обобщающий урок: «Питание».	
		64. Горячий напиток. Кисель.	
		65. Виды киселя.	
		66. Продукты для приготовления киселя.	
		67. Рецепт приготовления киселя.	
		68. Алгоритм приготовления киселя.	
		69. Практическое занятие: «Приготовление киселя».	
		70. Обобщающий урок: «Кисель».	

## 7. Описание материально-технического обеспечения образовательной деятельности.

Учебники	Методические и учебные пособия	Дидактический материал	Электронные пособия	Другое
	<p>Забрамная С. Д., Исаева Т. Н. Изучаем обучая. Рекомендации по изучению детей с тяжелой умственной отсталостью. — М.: Институт общегуманитарных исследований, В. Секачев, 2002</p> <p>Адаптированная программа для экспериментальных классов для глубоко умственно отсталых детей специальных (коррекционных) общеобразовательных школ для умственно отсталых детей (вспомогательных школ VIII вида № 186 г. Москвы и № 14 г. Орла). Программа утверждена зам. Министра просвещения РСФСР И. М. Косоножкиным 30 мая в 1983г.</p>	<p>Изображения (картинки, фото, пиктограммы) предметов посуды, кухонной мебели, продуктов питания, уборочного инвентаря, бытовой техники; Альбомы с демонстрационным материалом, составленным в соответствии с изучаемыми темами учебной программы; изображения алгоритмов рецептуры и приготовления блюд, стирки белья, глажения белья.</p> <p>Видеоматериалы, презентации, мультипликационные фильмы</p>	<p>Учительский портал <a href="http://www.uchportal.ru">http://www.uchportal.ru</a></p> <p>Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов <a href="http://fcior.edu.ru">http://fcior.edu.ru</a></p> <p>Портал «Мой университет»/ Факультет коррекционной педагогики <a href="http://moi-sat.ru">http://moi-sat.ru</a></p> <p>Фестиваль педагогических идей "Открытый урок» <a href="http://festival.1september">http://festival.1september</a></p> <p>Сеть творческих учителей <a href="http://www.it-n.ru/communities.aspx?cat_no=5025&amp;tmpl=com">http://www.it-n.ru/communities.aspx?cat_no=5025&amp;tmpl=com</a></p> <p>Детские электронные презентации <a href="http://viki.rdf.ru/cat/prazdniki/">http://viki.rdf.ru/cat/prazdniki/</a></p>	