Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
МБОУ «Большесейская средняя общеобразовательная школа»

«Согласовано»
зам.директора по УВР
«31» 08 2026г.
Т.С.Сыргашева

«Утверждаю»
Директора школы
«01» 09 2026 г.
И.В.Бутонаева

Адаптированная рабочая программа
Домоводство
(индивидуальное обучение)

9 класс

Предмет	Домоводство
Класс	9
МО	основной школы
Учебный год	2026-2027
Составитель	Сергеева М.С. учитель начальных классов 1 кв.к.

Большая Сея
2026 г.

№ п/п	Раздел программы	Тема урока	Кол-во часов	дата		Основные виды деятельности
				план	факт	
	1 четверть		**48**			
1 - 2		День Знаний	**2**	02.09		
	Уборка территории		**6**			
3 - 4		Самостоятельный выбор инвентаря и спецодежды для уборки территории. Инвентарь для уборки территории	2	03.09		Работа с предметной и изобразительной наглядностью Просмотр презентации,работа в тетради
5 - 6		Уборка территории: сгребание травы и листьев.	2	05.09		Наблюдение за действиями учителя, выполнение действий по инструкции под руководством учителя Практическая работа
7-8		Уборка территории: сгребание травы и листьев.	2	09.09		Наблюдение за действиями учителя, выполнение действий по инструкции под руководством учителя Практическая работа
	Покупки		**14**			
9-10		Выбор места совершения покупок (мясной магазин).	2	10.09		Работа с предметной и изобразительной наглядностью Просмотр презентации,работа в тетради
11-12		Ориентация в расположении отделов магазина, кассы, туалет и др.	2	12.09		Работа с предметной и изобразительной наглядностью Просмотр презентации,работа в тетради
13-14		Нахождение нужного товара в магазине.	2	16.09		Работа с предметной и изобразительной наглядностью Просмотр презентации,работа в тетради
15-16		Соблюдение последовательности действий при взвешивании товара: складывание продукта в пакет,	2	17.09		Работа с предметной и изобразительной наглядностью Просмотр презентации,работа в тетради

		выкладывание на весы, нажимание на кнопку, приклеивание ценника к пакету с продуктом.				
17		Складывание покупок в сумку.	1	19.09		Наблюдение за действиями учителя, выполнение действий по инструкции под руководством учителя Практическая работа
18		Соблюдение последовательности действий при расчете на кассе: выкладывание товара на ленту, пробивание кассиром товара.	1	19.09		Работа с предметной и изобразительной наглядностью Просмотр презентации,работа в тетради
19		Соблюдение последовательности действий при расчете на кассе: передача денег, карты скидок кассиру, получение чека и сдачи.	1	23.09		Работа с предметной и изобразительной наглядностью Просмотр презентации,работа в тетради
20		Раскладывание продуктов в места хранения.	1	23.09		Наблюдение за действиями учителя, выполнение действий по инструкции под руководством учителя
21-22		Экскурсия в мясной магазин.	2	24.09		Наблюдение за действиями учителя, выполнение действий по инструкции под руководством учителя Практическая работа
	Обращение с кухонным инвентарём.		**12**			
23		Различение бытовых приборов по назначению (мясорубка).	1	26.09		Наблюдение за действиями учителя, выполнение действий по инструкции под руководством учителя Практическая работа
24		Знание правил техники безопасности при пользовании мясорубкой.	1	26.09		Наблюдение за действиями учителя, выполнение действий по инструкции под руководством учителя Практическая работа
		Соблюдение последовательности	1	30.09		Наблюдение за действиями учителя,

25		действий при пользовании мясорубкой.				выполнение действий по инструкции под руководством учителя Практическая работа
26		Мытьё мясорубки после использования.	1	30.09		Наблюдение за действиями учителя, выполнение действий по инструкции под руководством учителя Практическая работа
27		Хранение мясорубки.	1	1.10		
28		Различение бытовых приборов по назначению (кухонный комбайн).	1	1.10		Работа с предметной и изобразительной наглядностью Просмотр презентации,работа в тетради
29		Знание правил техники безопасности при пользовании кухонным комбайном.	1	3.10		Наблюдение за действиями учителя, выполнение действий по инструкции под руководством учителя Практическая работа
30		Соблюдение последовательности действий при пользовании кухонным комбайном.	1	3.10		Наблюдение за действиями учителя, выполнение действий по инструкции под руководством учителя Практическая работа
31		Мытьё кухонного комбайна после использования.	1	7.10		
32		Хранение кухонного комбайна.	1	7.10		
33-34		Соблюдение последовательности действий при сервировке стола к обеду: накрывание стола скатертью, расставление посуды, раскладывание столовых приборов, раскладывание салфеток, расставление солонок и ваз, расставление блюд.	2	8.10		
	Приготовление пищи		**12**			
35-36		Подготовка кухни. Знание (соблюдение) правил гигиены при	2	10.10		Работа с предметной и изобразительной

		приготовлении пищи. Выбор спец. инвентаря для работы на кухне.				наглядностью Просмотр презентации,работа в тетради
37-38		Узнавание (различение) мясных продуктов, готовых к употреблению (колбаса, ветчина). Знание (соблюдение) правил хранения мясных продуктов.	2	14.10		
39		Узнавание (различение) мясных продуктов, требующих обработки (приготовления) мясо (свинина, говядина). Знание (соблюдение) правил хранения мясных продуктов. Знакомство со способами обработки (приготовления) мясных продуктов.	1	15.10		Работа с предметной и изобразительной наглядностью Просмотр презентации,работа в тетради
40		Узнавание (различение) мясных продуктов, требующих обработки (приготовления) мясо (баранина, птица). Знание (соблюдение) правил хранения мясных продуктов. Знакомство со способами обработки (приготовления) мясных продуктов.	1	15.10		
41		Узнавание (различение) мясных продуктов, требующих обработки (приготовления) мясо (фарш). Знание (соблюдение) правил хранения мясных продуктов. Знакомство со способами обработки (приготовления) мясных продуктов.	1	17.10		
42		Узнавание (различение) мясных продуктов, требующих обработки	1	17.10		

		(приготовления) (сосиска, сарделька). Знание (соблюдение) правил хранения мясных продуктов. Знакомство со способами обработки (приготовления) мясных продуктов.				
43-44		Макаронные изделия. Виды	2	21.10		Работа с предметной и изобразительной наглядностью Просмотр презентации
45-46		Правила обработки макаронных изделий	2	22.10		Соблюдение последовательности действий по инструкции учителя
47-48		Практическая работа: отварные макароны	2	24.10		Практическая работа
	2 четверть		**48**			
	Приготовление пищи		**18**			
1-2		Соблюдение последовательности действий при приготовлении гречневой каши с отварной грудкой: выбор продуктов, выбор кухонного инвентаря.	2	5.11		Работа с предметной и изобразительной наглядностью Просмотр презентации
3-4		Приготовление обеда. Практическая работа: гречневая каша с отварной грудкой.	2	7.11		Изучение правил по ОТ
5-6		Сервировка стола к обеду: гречневая каша с отварной грудкой.	2	11.11		Соблюдение последовательности действий по инструкции учителя
7-8		Соблюдение последовательности действий при приготовлении блюда из макарон и сосиской: выбор продуктов, выбор кухонного инвентаря (кастрюля,	2	12.11		Практическая работа

		дуршлаг, тарелка).				
9-10		Приготовление обеда. Практическая работа: отварные макароны с отварной сосиской.	2	14.11		Практическая работа
11-12		Сервировка стола к обеду: отварные макароны с отварной сосиской.	2	18.11		Наблюдение за действиями учителя, выполнение действий по инструкции под руководством учителя
13-14		Соблюдение последовательности действий при приготовлении компота: выбор продуктов, выбор кухонного инвентаря.	2	19.11		Наблюдение за действиями учителя, выполнение действий по инструкции под руководством учителя
15-16		Приготовление обеда. Практическая работа: компот из яблок и сухофруктов.	2	21.11		Практическая работа
17-18		Сервировка стола к обеду: компот	2	25.11		
	Уборка помещения		**18**			Наблюдение за действиями учителя, выполнение действий по инструкции под руководством учителя
19-20		Узнавание (различение) чистого и грязного помещения.	2	26.11		Наблюдение за действиями учителя, выполнение действий по инструкции под руководством учителя
21-22		Уборка мебели. Виды мебели, покрытой текстилем (велюр, замша, микрофибра и пр.) требующие чистку поверхности. Санитарно-гигиенические требования к уборке.	2	28.11		Работа с предметной и изобразительной наглядностью. Просмотр презентации
23-24		Выбор одежды, инвентаря, средств для чистки мебели. Соблюдение последовательности действий при	2	2.12		Работа с предметной и изобразительной наглядностью Соблюдение последовательности действий

		уборке.				по инструкции учителя
25-26		Практическая работа: чистка поверхности мебели, покрытой текстилем. Оценка результата работы.	2	3.12		Практическая работа
27-28		Уборка пола. Санитарно-гигиенические требования к уборке помещений (уборка пола). Соблюдение правил ТБ при уборке помещения.	2	5.12		Изучение правил по ТБ
29-30		Виды полов (покрытия полов). Керамическая плитка (керамогранит).	2	9.12		Работа с предметной и изобразительной наглядностью
31-32		Соблюдение последовательности действий при уборке керамической плитки.	2	10.12		Соблюдение последовательности действий по инструкции учителя
33-34		Правила ТБ при уборке керамической плитки. Выбор инвентаря.	2	12.12		Соблюдение последовательности действий по инструкции учителя
35-36		Практическая работа. Уборка керамической плитки.	2	16.12		Практическая работа
	Уход за вещами		**6**			
37		*Ручная стирка белья*. Санитарно-гигиенические требования к ручной стирке. Инвентарь, средства, практические действия. Соблюдение последовательности действий при ручной стирке.	1	17.12		Работа с предметной и изобразительной наглядностью Просмотр презентации,работа в тетради
38		Наполнение емкости водой. Температурный режим. Определение температуры воды для стирки. Локоть, пальцы.	1	17.12		Работа с предметной и изобразительной наглядностью
39		Узнавание (различение) моющих средств.	1	19.12		Работа с предметной и изобразительной

		Выбор моющего средства. Отмеривание необходимого количества моющего средства.				наглядностью Просмотр презентации,работа в тетради
40		Практическая работа: ручная стирка (наполнение ёмкости водой, выбор моющего средства, замачивание).	1	19.12		Работа с предметной и изобразительной наглядностью Просмотр презентации,работа в тетради
41-42		Практическая работа: ручная стирка (застирывание, полоскание, отжимание, вывешивание белья на просушку). Куртки и брюки из болоньи.	2	23.12		Работа с предметной и изобразительной наглядностью Просмотр презентации,работа в тетради
	Уборка территории		**6**			
43		Узнавание (различение) инвентаря и спецодежды, предназначенного для уборки снега.	1	24.12		Работа с предметной и изобразительной наглядностью Просмотр презентации,работа в тетради
44		Практическая работа. Уборка снега: сгребание снега, перебрасывание снега.	1	24.12		Работа с предметной и изобразительной наглядностью Просмотр презентации,работа в тетради
45-46		Практическая работа. Уборка снега: сгребание снега, перебрасывание снега.	2	26.12		Наблюдение за действиями учителя, выполнение действий по инструкции под руководством учителя
47-48		Практическая работа. Уборка снега: сгребание снега, перебрасывание снега.	2	28.12		Работа с предметной и изобразительной наглядностью Наблюдение за действиями учителя, выполнение действий по инструкции под руководством учителя
	3 четверть		**60**			
	Покупки		**16**			
1-2		Выбор места совершения покупок (гипермаркет).	2	13.01		Просмотр презентации
3-4		Ориентация в расположении отделов магазина, кассы, туалет и др.	2	14.01		Работа с предметной и изобразительной наглядностью
5-6		Нахождение нужного товара в магазине.	2	16.01		Работа с предметной и изобразительной наглядностью
7-8		Соблюдение последовательности	2	20.01		Соблюдение последовательности действий

		действий при выборе товара.				по инструкции учителя
9		Складывание покупок в сумку.	1	21.01		Практическая работа
10		Соблюдение последовательности действий при расчете на кассе: выкладывание товара на ленту, пробивание кассиром товара.	1	21.01		Наблюдение за действиями учителя, выполнение действий по инструкции под руководством учителя
11-12		Соблюдение последовательности действий при расчете на кассе: передача денег, карты скидок кассиру, получение чека и сдачи.	2	23.01		Наблюдение за действиями учителя, выполнение действий по инструкции под руководством учителя
13-14		Раскладывание продуктов в места хранения.	2	27.01		Наблюдение за действиями учителя, выполнение действий по инструкции под руководством учителя
15-16		Экскурсия в рыбный магазин.	2	28.01		
	Обращение с кухонным инвентарём.		**12**			
17		Различение бытовых приборов по назначению (СВЧ).	1	30.01		Работа с предметной и изобразительной наглядностью
18		Знание правил техники безопасности при пользовании СВЧ.	1	30.01		Изучение правил по ОТ
19-20		Соблюдение последовательности действий при пользовании СВЧ.	2	3.02		Соблюдение последовательности действий по инструкции учителя
21-22		Мытьё СВЧ по мере загрязнения.	2	4.02		Практическая работа
23		Уход за СВЧ.	1	6.02		Практическая работа
24		Хранение СВЧ	1	6.02		Работа с предметной и изобразительной наглядностью
25		Знание правил техники безопасности при пользовании электроблинницей.	1	10.02		Изучение правил по ОТ

26		Соблюдение последовательности действий при пользовании электроблинницей.	1	10.02		Соблюдение последовательности действий по инструкции учителя
27-28		Мытьё электроблинницы после использования. Хранение электроблинницы.	2	11.02		Практическая работа
	Уход за вещами		**26**			
29		*Машинная стирка.* Автоматическая машинка для стирки белья.	1	13.02		Соблюдение последовательности действий по инструкции учителя
30		Узнавание (различение) составных частей стиральной машины.	1	13.02		Наблюдение за действиями учителя, выполнение действий по инструкции под руководством учителя. .Изучение правил по ОТ. Ответы на вопросы, составление алгоритма действий. Практическая работа.
31		Соблюдение последовательности действий при машинной стирке.	1	17.02		
32		Установка программы (температурного режима).	1	17.02		
33		Выбор средства для стирки. Отмеривание необходимого количества.	1	18.02		
34		Закладывание белья в машину.	1	18.02		
35-36		Стирка цветных вещей из болоньи (куртки, брюки).	2	20.02		
37		Вынимание белья из машины. Вывешивание белья для просушки.	1	24.02		
38		Мытье (сушка) машины.	1	24.02		
39-40		Глажение утюгом. Соблюдение последовательности действий при глажении белья.	2	25.02		
41-42		Глажка брюк, спортивной одежды, платьев.	2	27.02		Соблюдение последовательности действий по инструкции учителя Наблюдение за действиями учителя, выполнение действий по инструкции под руководством учителя. Изучение правил по ОТ. Ответы на вопросы, составление алгоритма действий.
43-44		Уход за обувью. Определение необходимости мытья обуви (резиновая обувь).	2	3.03		
45-46		Соблюдение последовательности	2	4.03		

		действий при мытье обуви.				Практическая работа.
47-48		Знание (различение) средств для мытья обуви.	2	6.03		
49-50		Выбор спец. средства для мытья обуви.	2	10.03		
51-52		Соблюдение последовательности действий при мытье резиновой обуви.	2	11.03		
53-54		Практическая работа: мытьё резиновой обуви.	2	13.03		
	Уборка территории		**6**			
55-56		Подготовка ящиков для выращивания рассады	2	17.03		Наблюдение за действиями учителя, выполнение действий по инструкции под руководством учителя Практическая работа
57-58-59-60		Посев семян однолетних растений	4	18.03 20.03		
	4 четверть		**42**			
	Обращение с кухонным инвентарём.		**8**			
1-2		Рациональное размещение приборов в кухонном шкафу и на открытых поверхностях.	2	1.04		Работа с предметной и изобразительной наглядностью
3-4		Соблюдение последовательности действий при сервировке стола к завтраку: накрывание стола скатертью, расставление посуды, раскладывание столовых приборов, раскладывание салфеток, расставление солонок и ваз, расставление блюд.	2	3.04		Соблюдение последовательности действий по инструкции учителя

5-6		Соблюдение последовательности действий при сервировке стола к обеду: накрывание стола скатертью, расставление посуды, раскладывание столовых приборов, раскладывание салфеток, расставление солонок и ваз, расставление блюд.	2	7.04		Практическая работа
7-8		Соблюдение последовательности действий при сервировке стола к ужину: накрывание стола скатертью, расставление посуды, раскладывание столовых приборов, раскладывание салфеток, расставление солонок и ваз, расставление блюд.	2	8.04		
	Приготовление пищи		**12**			
9-10		Знакомство со способами обработки (приготовления) мучных изделий.	2	10.04		Работа с предметной и изобразительной наглядностью
11		Практическая работа: просеивание муки.	1	14.04		Наблюдение за действиями учителя, выполнение действий по инструкции под руководством учителя Практическая работа
12		Размешивание продуктов венчиком(мук, вода, яйцо)	1	14.04		Наблюдение за действиями учителя, выполнение действий по инструкции под руководством учителя Практическая работа
13-14		Соблюдение последовательности действий при выпекании продукта: включение электрической плиты, наливание масла, выкладывание продукта на сковороду, постановка сковороды на конфорку, переворачивание продукта.	2	15.04		Наблюдение за действиями учителя, выполнение действий по инструкции под руководством учителя Практическая работа
15-16		Практическая работа: выпечка блинов	2	17.04		Наблюдение за действиями учителя,

		(сковорода).				выполнение действий по инструкции под руководством учителя Практическая работа
17-18		Практическая работа: выпечка блинов (сковорода).	2	21.04		Наблюдение за действиями учителя, выполнение действий по инструкции под руководством учителя Практическая работа
19-20		Соблюдение последовательности действий при выпекании продукта: включение электрической духовки, подготовка теста , вырезание продукта формочкой, раскладывание на жарочном листе, предварительно подготовленном к выпечке, установка таймера на определённое время, установка листа в духовку, выпекание продукта).	2	22.04		Соблюдение последовательности действий по инструкции учителя
	Уборка помещения		**16**			
21-22		Пылесос. Различение основных частей пылесоса.	2	24.04		Соблюдение последовательности действий по инструкции учителя
23-24		Правила ТБ при работе с пылесосом. Подготовка пылесоса к работе.	2	28.04		Наблюдение за действиями учителя, выполнение действий по инструкции под руководством учителя Практическая работа
25-26		Соблюдение последовательности действий при уборке пылесосом.	2	29.04		Наблюдение за действиями учителя, выполнение действий по инструкции под руководством учителя Практическая работа
27-28		Практическая работа. Чистка поверхности пылесосом.	2	5.05		Соблюдение последовательности действий по инструкции учителя
29-30		Чистка беспроводного пылесоса после уборки	2	6.05		Работа с предметной и изобразительной наглядностью. Просмотр презентации
31-32		Уборка класса. Мытьё парт, стен	2	12.05		Работа с предметной и изобразительной наглядностью. Просмотр презентации

33-34		Уборка бытового мусора: фантики, бумажки.	2	13.05		
35-36		Промежуточная аттестация	2	15.05		
	Уборка территории		**6**			
37		Нахождение дворника на прилегающей территории, обращение к нему с просьбой.	1	19.05		
38		Самостоятельный выбор инвентаря и спецодежды для уборки территории.	1	19.05		
39-40		Уборка территории: сгребание травы и листьев.	2	20.05		
41-42		Уборка территории: сгребание травы и листьев.	2	22.05		