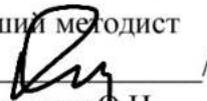


**Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение
«Викуловская средняя общеобразовательная школа №2» -
отделение Нововяткинская школа – детский сад**

РАССМОТРЕНО
на заседании экспертной группы
МО учителей ИЗО, искусства,
МХК, технологии протокол от
«25» августа 2020 г № 1

СОГЛАСОВАНО
старший методист

Мякишева О.Н.
«30» августа 2020 г

УТВЕРЖДЕНО
приказ МАОУ "Викуловская СОШ
№2"
от «31» августа 2020 г
№ 78/1-ОД

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

по Домоводство

класс 5 АООП (вариант 2)

учителя Балабановой Анны Владимировны
на 2020 - 2021 учебный год

Пояснительная записка

Рабочая программа по предмету «Домоводству» разработана в соответствии с ФГОС обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями), утверждённый приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 19.12.2014 №1599, на основе АООП образования обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) (вариант 2) МАОУ «Викуловская СОШ № 2» - отделение Нововяткинская школа – детский сад.

Обучение ребенка с умственной отсталостью ведению домашнего хозяйства является важным направлением подготовки его к самостоятельной жизни. Благодаря занятиям по домоводству 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.

Цели:

- социальная адаптация учащихся;
- подготовка учеников к активной хозяйственной деятельности в семье, повышение самостоятельности детей в выполнении хозяйственно-бытовой деятельности.

Задачи:

- развитие интереса к трудовой деятельности;
- формирование умений обращаться с инвентарем и электроприборами;
- освоение действий по приготовлению пищи, осуществлению покупок, уборке помещения и территории, уходу за вещами.

Общая характеристика учебного предмета

Программа по домоводству включает следующие разделы: «Уход за вещами», «Приготовление пищи», «Уборка помещений и территории», «Покупки», «Обращение с кухонным инвентарем».

Наблюдение и опыт изучения социальной адаптации учащихся, имеющих особенности развития, показывает большие трудности в их приспособлении к самостоятельной практической жизни.

Учащийся часто сам не в состоянии выделить и освоить те социальные компоненты, которые обеспечат ему благополучное существование в современном социуме. Задача предмета «Домоводство» сориентировать, помочь разобраться в окружающей обстановке, сформировать осведомленность в бытовых и социальных вопросах, сформировать адаптивные знания, умения и навыки на доступном уровне. Предмет «Домоводство» тесно связан с такими дисциплинами как «Человек», «Профильный труд», «Окружающий социальный мир». Например, на уроках окружающего мира, на основе ознакомления с предметами и явлениями окружающей действительности наряду с другими сообщаются сведения о семье, охране здоровья, одежде и обуви, некоторых вопросах питания. На уроках по формированию математических представлений, кроме прочего, осуществляется формирование элементарных знаний по экономике ведения домашнего хозяйства. На уроках домоводства усиливается внимание к вопросам, связанным с организацией своего быта. Уроки домоводства имеют ярко выраженную коррекционную направленность. Домоводство – это организованное социальное общение, позволяющее формировать коммуникативные навыки. Как образовательная область предмет домоводства решает задачу сделать этот процесс осмысленным, а социальное поведение привычным и системным, то есть «привязанным» к определенным жизненным и бытовым ситуациям.

Место учебного предмета в учебном плане

Согласно индивидуальному учебному плану обучающегося по АООП для детей с умственной отсталостью (вариант 2) МАОУ «Викуловская СОШ №2»-отделение Нововяткинская школа-детский сад на изучение предмета «Домоводство» в 5 классе отводится 3 часа в неделю (102 часа в год).

Личностные и предметные результаты освоения учебного предмета.

Личностные результаты:

- Оценивать жизненные ситуации (поступки людей) с точки зрения общепринятых норм и ценностей: в предложенных ситуациях отмечать конкретные поступки, которые можно оценить, как хорошие или плохие.
- Объяснять с позиции общечеловеческих нравственных ценностей, почему конкретные поступки можно оценить, как хорошие или плохие.
- Самостоятельно определять и высказывать самые простые общие для всех людей правила поведения (основы общечеловеческих нравственных ценностей).
- В предложенных ситуациях, опираясь на общие для всех простые правила поведения, делать выбор, какой поступок совершить.

Предметные результаты:

- Умение ориентироваться в классе, в помещениях школы.
- Соблюдение правил учебного поведения.
- Обращение за разрешением к взрослым, когда ситуация этого требует.
- Представление о частях дома (стена, крыша, окно, дверь, потолок, пол).
- Представление об убранстве дома, о предметах мебели (стол, стул, диван, шкаф, полка, кресло, кровать, табурет, комод).
- Представление о предметах посуды, предназначенных для сервировки стола (тарелка, стакан, кружка, ложка, вилка, нож) и для приготовления пищи (кастрюля, сковорода, чайник, половник, нож).
- Представление об электроприборах (телевизор, утюг, лампа, вентилятор, обогреватель, электрический чайник).
- Ориентация во дворе.
- Представления о профессиях людей, работающих в школе.
- Представления о школьных принадлежностях (школьная доска, парта, мел, ранец, учебник, тетрадь, дневник, карандаш, точилка, резинка, фломастер, пенал, ручка, линейка, краски, кисточка, пластилин и т.д.).
- Представление о часах.
- Представление об электронных устройствах (телефон, компьютер, планшет).
- Представление о территории двора (место для отдыха, игровая площадка, спортивная площадка, место для парковки автомобилей, место для сушки белья, место для выбивания ковров, место для контейнеров с мусором, газон).
- Представление о благоустройстве квартиры (отопление, канализация, водоснабжение, электроснабжение).
- Умение вести себя в случаях чрезвычайной ситуации (отсутствие света, воды и т.д.).

Содержание учебного предмета

Покупки.

Планирование покупок. Выбор места совершения покупок. Ориентация в расположении отделов магазина, кассы и др. Нахождение нужного товара в магазине. Соблюдение последовательности действий при взвешивании товара: складывание продукта в пакет, выкладывание товара на весы, нажатие на кнопку, приклеивание ценника к пакету с продуктом. Складывание покупок в сумку. Соблюдение последовательности действий при расчете на кассе: выкладывание товара на ленту, ожидание во время пробивания кассиром товара, оплата товара, предъявление карты скидок кассиру, получение чека и сдачи, складывание покупок в сумку. Раскладывание продуктов в места хранения.

Обращение с кухонным инвентарем.

Обращение с посудой. Различение предметов посуды для сервировки стола (тарелка, стакан, кружка, ложка, вилка, нож), для приготовления пищи (кастрюля, сковорода, чайник, половник, нож). Узнавание (различение) кухонных принадлежностей (терка, венчик, овощечистка, разделочная доска, шумовка, дуршлаг, половник, лопаточка, пресс для чеснока, открывалка и др.). Различение чистой и грязной посуды. Очистление остатков пищи с посуды. Замачивание посуды. Протирание посуды губкой. Чистка посуды. Ополаскивание посуды. Сушка посуды. Соблюдение последовательности действий при мытье и сушке посуды: очищение посуды от остатков пищи, замачивание посуды, намыливание посуды моющим средством, чистка посуды, ополаскивание, сушка. Обращение с бытовыми приборами. Различение бытовых приборов по назначению (блендер, миксер, тостер, электрический чайник, комбайн, холодильник и др.). Знание правил техники безопасности при пользовании электробытовым прибором. Соблюдение последовательности действий при пользовании электробытовым прибором. Мытье бытовых приборов. Хранение посуды и бытовых приборов.

Накрывание на стол. Выбор посуды и столовых приборов. Раскладывание столовых приборов и посуды при сервировке стола. Соблюдение последовательности действий при сервировке стола: накрывание стола скатертью, расставление посуды, раскладывание столовых приборов, раскладывание салфеток, расставление солонки и ваз, расставление блюд.

Приготовление пищи.

Приготовление блюда.

Подготовка к приготовлению блюда. Знание (соблюдение) правил гигиены при приготовлении пищи. Выбор продуктов, необходимых для приготовления блюда. Выбор инвентаря, необходимого для приготовления блюда. Обработка продуктов. Мытье продуктов. Чистка овощей. Резание ножом. Нарезание продуктов кубиками (кольцами, полукольцами). Натирание продуктов на тёрке. Раскатывание теста. Перемешивание продуктов ложкой (венчиком, миксером, блендером). Соблюдение последовательности действий при варке продукта: включение электрической плиты, набирание воды, закладывание продукта в воду, постановка кастрюли на конфорку, установка таймера на определенное время, выключение электрической плиты, вынимание продукта. Соблюдение последовательности действий при жарке продукта: включение электрической плиты, наливание масла, выкладывание продукта на сковороду, постановка сковороды на конфорку, установка таймера на определенное время, перемешивание/переворачивание продукта, выключение электрической плиты, снятие продукта. Соблюдение последовательности действий при выпекании полуфабриката: включение электрической духовки, смазывание противня, выкладывание полуфабриката на противень, постановка противня в духовку, установка таймера на определенное время, вынимание противня из духовки, снятие выпечки, выключение электрической духовки. Поддержание чистоты рабочего места в процессе приготовления пищи. Соблюдение последовательности действий при варке яйца: выбор продуктов (яйца), выбор кухонного инвентаря (кастрюля, шумовка, тарелка), мытье яиц, закладывание яиц в кастрюлю, наливание воды в кастрюлю, включение плиты, постановка кастрюли на конфорку, установка времени варки на таймере, выключение плиты, вынимание яиц. Соблюдение последовательности действий при приготовлении бутерброда: выбор продуктов (хлеб, колбаса, помидор, масло), выбор кухонного инвентаря (тарелка, доска, нож), нарезание хлеба, нарезание колбасы, нарезание помидора, намазывание хлеба маслом, сборка бутерброда (хлеб с маслом, колбаса, помидор). Соблюдение последовательности действий при приготовлении салата: выбор продуктов (вареный картофель, морковь, кукуруза, соленый огурец, лук, масло растительное, соль, зелень), выбор кухонного инвентаря (салатница, ложка, нож, доска,

открывалка, тарелки), очистка вареных овощей, открывание банок (кукуруза, огурцы), нарезка овощей кубиками, нарезка зелени, добавление соли, растительного масла, перемешивание продуктов. Соблюдение последовательности действий при приготовлении котлет: выбор продуктов (полуфабрикат, масло растительное), выбор кухонного инвентаря (сковорода, лопатка, тарелки), наливание масла в сковороду, выкладывание котлет на сковороду, включение плиты, постановка сковороды на конфорку, переворачивание котлет, выключение электрической плиты, снятие котлет.

Уход за вещами

Ручная стирка. Наполнение емкости водой. Выбор моющего средства. Отмеривание необходимого количества моющего средства. Замачивание белья. Застирывание белья. Полоскание белья. Выжимание белья. Вывешивание белья на просушку. Соблюдение последовательности действий при ручной стирке: наполнение емкости водой, выбор моющего средства, определение количества моющего средства, замачивание белья, застирывание белья, полоскание белья, выжимание белья, вывешивание белья на просушку.

Машинная стирка. Различение составных частей стиральной машины (отделение для загрузки белья, контейнер для засыпания порошка, панель с кнопками запуска машины и регуляторами температуры и продолжительности стирки). Сортировка белья перед стиркой (например): белое и цветное белье, хлопчатобумажная и шерстяная ткань, постельное и кухонное белье. Закладывание и вынимание белья из машины. Установка программы и температурного режима. Мытье и сушка машины. Соблюдение последовательности действий при машинной стирке: сортировка белья перед стиркой, закладывание белья, закрывание дверцы машины, насыпание порошка, установка программы и температурного режима, запуск машины, отключение машины, вынимание белья.

Глажение утюгом. Различение составных частей утюга (подошва утюга, шнур, регулятор температуры, клавиша пульверизатора). Соблюдение последовательности действий при глажении белья: установка гладильной доски, выставление температурного режима, подключение утюга к сети, раскладывание белья на гладильной доске, смачивание белья водой, движения руки с утюгом, складывание белья. Складывание белья и одежды. Вывешивание одежды на «плечики». Чистка одежды. Уход за обувью. Соблюдение последовательности действий при мытье обуви: намачивание и отжимание тряпки, протирание обуви влажной тряпкой, протирание обуви сухой тряпкой. Просушивание обуви. Соблюдение последовательности действий при чистке обуви: открывание тюбика с кремом, нанесение крема на ботинок, распределение крема по всей поверхности ботинка, натирание поверхности ботинка, закрывание тюбика с кремом.

Уборка помещения.

Уборка мебели. Уборка с поверхности стола остатков еды и мусора. Вытирание поверхности мебели. Соблюдение последовательности действий при мытье поверхностей мебели: наполнение таза водой, приготовление тряпок, добавление моющего средства в воду, уборка предметов с поверхности, вытирание поверхности, вытирание предметов интерьера, раскладывание предметов интерьера по местам, выливание использованной воды.

Уборка пола. Сметание мусора на полу в определенное место. Заметание мусора на совок. Соблюдение последовательности действий при подметании пола: сметание мусора в определенное место, заметание мусора на совок, высыпание мусора в урну. Различение основных частей пылесоса. Подготовка пылесоса к работе. Чистка поверхности пылесосом. Соблюдение последовательности действий при уборке пылесосом: подготовка пылесоса к работе, установка регулятора мощности, включение (вставление вилки в розетку; нажатие кнопки), чистка поверхности, выключение (поворот рычага; нажатие кнопки; вынимание вилки из розетки), отсоединение съемных деталей пылесоса. Соблюдение последовательности действий при мытье пола: наполнение емкости для мытья пола водой, добавление моющего средства в воду, намачивание и отжимание тряпки, мытье пола, выливание использованной воды, просушивание мокрых тряпок.

Мытье стекла (зеркала). Соблюдение последовательности действий при мытье окна: наполнение емкости для мытья водой, добавление моющего средства в воду, мытье рамы, вытирание рамы, мытье стекла, вытирание стекла, выливание использованной воды.

Уборка территории.

Уборка бытового мусора. Подметание территории. Сгребание травы и листьев. Уборка снега: сгребание, перебрасывание снега. Уход за уборочным инвентарем.

Тематическое планирование с определением основных видов учебной деятельности обучающихся

| № занятия | Дата (план) | Тема занятия | Виды учебной деятельности обучающихся |
|---|-------------|--|---|
| 1 | 03.09 | Мой дом. | -оформление рабочей тетради; -ознакомление с кабинетом, предметом, -слушание рассказа учителя; -участие в беседе; -ответы на вопросы учителя. |
| 2 | 03.09 | Домашние дела. | |
| 3 | 04.09 | Семейные заботы. | |
| Покупки – 3 ч | | | |
| 4 | 10.09 | Покупки. Как делать покупки. Магазин. | -слушание рассказа учителя; -участие в беседе по теме; -рассказ о самостоятельном выполнении; -ответы на вопросы учителя; -выполнение записей в рабочей тетради; -работа с дидактическим материалом; -просмотр презентации; -работа с листом оценивания, выполнение самооценки, взаимооценки. Нахождение и узнавание на картинках, фотографиях, плакатах. |
| 5 | 10.09 | Правила поведения в магазине. | |
| 6 | 11.09 | Упаковка продуктов в сумки. | |
| Обращение с кухонным инвентарем-27 ч | | | |
| 7 | 17.09 | Посуда и кухонный инвентарь. | -слушание рассказа учителя; -участие в беседе по теме; -рассказ о самостоятельном выполнении; -ответы на вопросы учителя; -выполнение записей в рабочей тетради; -работа с дидактическим материалом; -просмотр презентации; -работа с листом оценивания, выполнение самооценки, взаимооценки. Нахождение и узнавание на картинках, фотографиях, плакатах. |
| 8 | 17.09 | Посуда для сервировки стола. | |
| 9 | 18.09 | Посуда для сервировки стола. | |
| 10 | 24.09 | Посуда для приготовления пищи. | |
| 11 | 24.09 | Кухонные принадлежности. | |
| 12 | 25.09 | Назначение кухонных принадлежностей. | |
| 13 | 01.10 | Уход за посудой. | |
| 14 | 01.10 | Чистая и грязная посуда. | |
| 15 | 02.10 | Чистая и грязная посуда. | |
| 16 | 08.10 | Мытье посуды. | |
| 17 | 08.10 | Соблюдение последовательности действий при мытье посуды. | |
| 18 | 09.10 | Соблюдение последовательности действий при мытье посуды. | |
| 19 | 15.10 | Сушка посуды. | |
| 20 | 15.10 | Определение места посуды на кухне. | |
| 21 | 16.10 | Определение места посуды на кухне. | |
| 22 | 22.10 | Виды бытовых кухонных приборов. | |
| 23 | 22.10 | Назначение приборов. | |
| 24 | 23.10 | Назначение приборов. | |
| 25 | 05.11 | Правила техники безопасности при пользовании бытовыми приборами. | |
| 26 | 05.11 | Правила техники безопасности при пользовании бытовыми приборами. | |
| 27 | 06.11 | Уход за бытовыми приборами | |
| 28 | 12.11 | Соблюдение последовательности действий | |

| | | | | |
|-----------------------------------|-------|---|---|---|
| | | при пользовании электробытовым прибором. | | |
| 29 | 12.11 | Соблюдение последовательности действий при пользовании электробытовым прибором. | | |
| 30 | 13.11 | Мытье и хранение электробытовых приборов. | | |
| 31 | 19.11 | Накрывание на стол. | | |
| 32 | 19.11 | Выбор посуды при сервировке стола. | | |
| 33 | 20.11 | Раскладывание столовых приборов и посуды при сервировке стола. | | |
| Приготовление пищи – 17 ч. | | | | |
| 34 | 26.11 | Приготовление блюда. Подготовка к приготовлению блюда. | <ul style="list-style-type: none"> -слушание рассказа учителя; -участие в беседе по теме; -рассказ о самостоятельном выполнении; -ответы на вопросы учителя; -выполнение записей в рабочей тетради; -работа с дидактическим материалом; -просмотр презентации; -работа с листом оценивания, выполнение самооценки, взаимооценки. Нахождение и узнавание на картинках, фотографиях, плакатах. | |
| 35 | 26.11 | Приготовление блюда. Подготовка к приготовлению блюда. | | |
| 36 | 27.11 | Правила гигиены при приготовлении еды. | | |
| 37 | 03.12 | Понятие «Рецепт блюда». | | |
| 38 | 03.12 | Выбор продуктов, необходимых для приготовления блюда. | | |
| 39 | 04.12 | Выбор продуктов, необходимых для приготовления блюда. | | |
| 40 | 10.12 | Выбор инвентаря для приготовления блюда. | | |
| 41 | 10.12 | Подготовка продуктов. | | |
| 42 | 11.12 | Мытье овощей. | | |
| 43 | 17.12 | Чистка овощей. Резание ножом. | | |
| 44 | 17.12 | Нарезание кубиками, соломкой. | | |
| 45 | 18.12 | Натираание на терке. | | |
| 46 | 24.12 | Выбор продуктов для приготовления салата из свежих овощей. | | |
| 47 | 24.12 | Приготовление салата. | | |
| 48 | 25.12 | Выбор продуктов для салата из вареных овощей. | | |
| 49 | 14.01 | Этапы предварительной обработки и варки овощей. | | |
| 50 | 14.01 | Приготовление салата из вареных овощей. | | |
| Уход за вещами – 39 ч | | | | |
| 51 | 15.01 | Уход за вещами. | | <ul style="list-style-type: none"> -слушание рассказа учителя; -участие в беседе по теме; -рассказ о самостоятельном выполнении; -ответы на вопросы учителя; -выполнение записей в рабочей тетради; -работа с дидактическим материалом; -просмотр презентации; -работа с листом оценивания, выполнение самооценки, взаимооценки. Нахождение и узнавание на картинках, фотографиях, плакатах. |
| 52 | 21.01 | Назначение одежды. | | |
| 53 | 21.01 | Сезонная одежда. | | |
| 54 | 22.01 | Ручная стирка белья. | | |
| 55 | 28.01 | Инвентарь для стирки белья. | | |
| 56 | 28.01 | Выбор моющего средства. | | |
| 57 | 29.01 | Выбор и отмеривание необходимого количества моющего средства. | | |
| 58 | 04.02 | Этапы стирки одежды. | | |
| 59 | 04.02 | Этапы стирки одежды. | | |
| 60 | 05.02 | Машинная стирка. | | |
| 61 | 11.02 | Составные части стиральной машины. | | |
| 62 | 11.02 | Правила безопасного обращения со стиральной машиной. | | |
| 63 | 12.02 | Сортировка белья перед стиркой. | | |
| 64 | 18.02 | Закладывание белья в машину перед стиркой. | | |
| 65 | 18.02 | Выставление необходимой температуры. | | |

| | | | |
|--------------------------------|-------|---|---|
| 66 | 19.02 | Выбор программы и температуры. | |
| 67 | 25.02 | Включение машины. | |
| 68 | 25.02 | Отключение машины, вынимание и развешивание белья. | |
| 69 | 26.02 | Глажение белья. | |
| 70 | 04.03 | Составные части утюга. | |
| 71 | 04.03 | Правила безопасности при работе с утюгом. | |
| 72 | 05.03 | Гладильная доска. | |
| 73 | 11.03 | Правила безопасности при использовании гладильной доски. | |
| 74 | 11.03 | Правила безопасности при использовании гладильной доски. | |
| 75 | 12.03 | Выбор режима глажения. | |
| 76 | 18.03 | Последовательность действий при глажении белья. | |
| 77 | 18.03 | Последовательность действий при глажении белья. | |
| 78 | 19.03 | Складывание белья и одежды. | |
| 79 | 01.04 | Складывание белья и одежды. | |
| 80 | 01.04 | Вывешивание одежды на «плечики». | |
| 81 | 02.04 | Складывание в шкаф. | |
| 82 | 08.04 | Чистка одежды. | |
| 83 | 08.04 | Инвентарь для чистки. | |
| 84 | 09.04 | Виды обуви. | |
| 85 | 15.04 | Уход за обувью. | |
| 86 | 15.04 | Последовательность действий при мытье обуви. | |
| 87 | 16.04 | Инвентарь для чистки обуви. | |
| 88 | 22.04 | Последовательность действий при чистке обуви. | |
| 89 | 22.04 | Последовательность действий при чистке обуви. | |
| Уборка помещения – 10 ч | | | |
| 90 | 23.04 | Уборка мебели. | |
| 91 | 29.04 | Уборка с поверхности стола остатков еды и мусора. | |
| 92 | 29.04 | Вытирание поверхности мебели. | |
| 93 | 30.04 | Уборка пола. | |
| 94 | 06.05 | Сметание мусора на полу в определенное место. | |
| 95 | 06.05 | Соблюдение последовательности действий при подметании пола. | |
| 96 | 07.05 | Уборка пола пылесосом. | |
| 97 | 13.05 | Основные части пылесоса. | |
| 98 | 13.05 | Правила безопасной работы с пылесосом. | |
| 99 | 14.05 | Мытье стекла (зеркала). | |
| Уборка территории – 3 ч | | | |
| 100 | 20.05 | Инвентарь для уборки пришкольного участка. | -слушание рассказа учителя; -участие в беседе по теме; -рассказ о самостоятельном выполнении; -ответы на вопросы учителя; -выполнение записей в рабочей тетради; -работа с дидактическим |
| 101 | 20.05 | Уборка пришкольной территории. | |
| 102 | 21.05 | Подметание территории. Уход за уборочным инвентарем. | |

| | | | |
|---------------------|--|--|--|
| | | | материалом; -просмотр презентации; -работа с листом оценивания, выполнение самооценки, взаимооценки. Нахождение и узнавание на картинках, фотографиях, плакатах. |
| ИТОГО: 102 ч | | | |

Материально-техническое обеспечение образовательной деятельности

Материально-техническое оснащение учебного предмета «Домоводство» предусматривает:

- дидактический материал: изображения (картинки, фото,) 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 и др.

- Оборудование: кухонная мебель, кухонная посуда (кастрюли, сковороды, чайники, тарелки, ложки, ножи, вилки, кружки и др.), таймер, предметы для украшения интерьера (ваза, подсвечник, скатерть и др.), стиральная машина, тапки, настенные и индивидуальные зеркала, гладильная доска, бытовая техника (чайник электрический, блендер, комбайн, утюг, фен, пылесос, электрическая плита, электрическая духовка, миксер, микроволновая печь), уборочный инвентарь для дома и сада (веники, совки, ведра, метлы, тяпки, лопаты, грабли), тачки, лейки и др.).