ЗАЦВЕРДЖАНА

Загад Міністра адукацыі
Рэспублікі Беларусь
28.10. 2026 № 453

Білеты
для правядзення экзамену ў парадку экстэрнату
пры засваенні зместу адукацыйнай праграмы
базавай адукацыі
па вучэбным прадмеце «Працоўнае навучанне» (абслуговая праца)

2026/2027 навучальны год

Білет № 1

1. Паняцце аб кулінарыі. Агульныя звесткі аб культуры харчавання, правільным здаровым харчаванні. Агульныя звесткі аб саставе харчовых прадуктаў, вітамінах і мінеральных рэчывах, якія змяшчаюцца ў прадуктах харчавання. Рацыянальнае харчаванне.

2. Практычнае заданне.

Білет № 2

1. Агульныя звесткі аб тэкстыльных валокнах (на выбар). Будова, валакністы састаў, уласцівасці тканін. Асартымент тканін і тэкстыльных матэрыялаў, якія выпускаюцца на прадпрыемствах Рэспублікі Беларусь.

2. Практычнае заданне.

Білет № 3

1. Агульныя звесткі аб структуры сямейнага бюджэту. Агульныя звесткі аб правах спажыўца, правілах вяртання няякаснага тавару.

2. Практычнае заданне.

Білет № 4

1. Агульныя звесткі аб значэнні салодкіх страў, іх відаў у харчаванні чалавека. Спосабы цеплавой апрацоўкі. Асартымент салодкіх страў, тэхналогія іх прыгатавання (на выбар). Патрабаванні да якасці, правілы падачы.

2. Практычнае заданне.

Білет № 5

1. Агульныя звесткі аб значэнні круп у харчаванні чалавека, аб іх асартыменце. Вызначэнне дабраякаснасці круп, умовы і спосабы захоўвання прадуктаў. Асартымент страў, тэхналогія іх прыгатавання (на выбар). Патрабаванні да якасці, правілы падачы.

2. Практычнае заданне.

Білет № 6

1. Агульныя звесткі аб відах бытавых швейных машын. Будова швейнай машыны. Падрыхтоўка швейнай машыны да працы. Прыёмы работы на швейнай машыне. Эксплуатацыя і догляд швейнай машыны.

2. Практычнае заданне.

Білет № 7

1. Агульныя звесткі аб інтэр’еры жылога памяшкання і яго кампазіцыі. Агульныя звесткі аб значэнні колеру ў інтэр’еры, колеравых гамах. Агульныя звесткі аб відах мэблі, класіфікацыі мэблі. Агульныя

звесткі аб прызначэнні тэкстылю, відах тэкстылю ў інтэр’еры, аб кампанентах дэкарыравання інтэр’еру.

2. Практычнае заданне.

Білет № 8

1. Паняцце аб машыннай іголцы, аб прызначэнні, будове і правілах установкі машыннай іголкі. Непаладкі ў рабоце швейнай машыны, выкліканыя дэфектамі машыннай іголкі. Рэгулятары швейнай машыны, прычыны непаладак у рабоце швейнай машыны і спосабы іх устаранення.

2. Практычнае заданне.

Білет № 9

1. Агульныя звесткі аб пажыўнай каштоўнасці малака і малочных прадуктаў, аб спосабах вызначэння іх дабраякаснасці. Цеплавая апрацоўка прадуктаў. Асартымент страў з малака і малочных прадуктаў, тэхналогія іх прыгатавання. Патрабаванні да якасці, правілы падачы.

2. Практычнае заданне.

Білет № 10

1. Агульныя звесткі аб класіфікацыі сучаснага адзення (па прызначэнні, спосабу ўжывання, пары года). Паняцце прапорцыі. Агульныя звесткі аб прапорцыях і памерах адзення. Паняцце аб фасоне і мадэлі, аб стылі і ансамблі ў адзенні. Рацыянальны гардэроб.

2. Практычнае заданне.

Білет № 11

1. Беларуская нацыянальная кухня: асаблівасці прыгатавання страў, звязаных са святамі каляндарнага цыкла, сямейнымі абрадамі.

2. Практычнае заданне.

Білет № 12

1. Агульныя звесткі аб пажыўнай каштоўнасці і значэнні мяса ў харчаванні чалавека, відах мясной сыравіны, вызначэнні дабраякаснасці мяса. Агульныя звесткі аб відах цеплавой апрацоўкі мяса. Асартымент страў, тэхналогія іх прыгатавання (на выбар). Патрабаванні да якасці, правілы падачы.

2. Практычнае заданне.

Білет № 13

1. Агульныя звесткі аб пажыўнай каштоўнасці і значэнні рыбы і нярыбных прадуктаў мора ў харчаванні чалавека, спосабах вызначэння іх дабраякаснасці. Першасная і цеплавая апрацоўка прадуктаў. Асартымент

страў з рыбы, тэхналогія іх прыгатавання (на выбар). Патрабаванні да якасці, правілы падачы.

2. Практычнае заданне.

Білет № 14

1. Агульныя звесткі аб відах машынных швоў, іх прызначэнні. Паслядоўнасць выканання машынных швоў (на выбар).

2. Практычнае заданне.

Білет № 15

1. Сервіроўка стала. Агульныя звесткі аб сервіроўцы стала і відах прыёму гасцей. Асаблівасці сервіроўкі стала (на выбар).

2. Практычнае заданне.

Білет № 16

1. Агульныя звесткі аб пажыўнай каштоўнасці і значэнні агародніны ў харчаванні чалавека, яе класіфікацыі, вызначэнні якасці, умовах і спосабах яе захоўвання. Першасная і цеплавая апрацоўка гародніны. Асартымент страў і гарніраў з гародніны, тэхналогія іх прыгатавання (на выбар). Патрабаванні да якасці, правілы падачы.

2. Практычнае заданне.

Білет № 17

1. Агульныя звесткі аб мадэляванні і канструяванні швейных вырабаў. Разлік колькасці тканіны на стварэнне швейнага вырабу (на выбар). Віды аздаблення швейнага вырабу.

2. Практычнае заданне.

Білет № 18

1. Сучасныя тэкстыльныя матэрыялы. Агульныя звесткі аб нятканых матэрыялах, іх уласцівасцях, пракладачных, падкладачных і аздобных матэрыялах. Агульныя звесткі аб трыкатажным палатне, яго відах, уласцівасцях, сферы прымянення.

2. Практычнае заданне.

Білет № 19

1. Вырабы з цеста. Віды цеста і спосабы яго прыгатавання. Бездрапджавое прэснае цеста. Тэхналогія прыгатавання вырабаў з цеста (на выбар). Патрабаванні да якасці, правілы падачы.

2. Практычнае заданне.

Білет № 20

1. Вырабы з цеста. Віды цеста і спосабы яго прыгатавання. Бездрапжджавое пясочнае, бісквітнае, слаёнае, заварное цеста. Тэхналогія прыгатавання вырабаў з цеста (на выбар). Патрабаванні да якасці, правілы падачы.

2. Практычнае заданне.

Білет № 21

1. Вырабы з цеста. Віды цеста і спосабы яго прыгатавання. Дражджавое цеста. Тэхналогія прыгатавання вырабаў з цеста (на выбар). Патрабаванні да якасці, правілы падачы.

2. Практычнае заданне.

Білет № 22

1. Агульныя звесткі аб асаблівасцях выканання і відах вільготна-цеплавой апрацоўкі (унутрыпрацэсная і канчатковая) швейных вырабаў з улікам іх уласцівасцей. Догляд швейных вырабаў.

2. Практычнае заданне.

Білет № 23

1. Агульныя звесткі аб значэнні макаронных вырабаў у харчаванні чалавека, аб іх асартыменце. Вызначэнне дабраякаснасці макаронных вырабаў, умовы і спосабы захоўвання прадуктаў. Асартымент страў, тэхналогія іх прыгатавання (на выбар). Патрабаванні да якасці, правілы падачы.

2. Практычнае заданне.