УТВЕРЖДЕНО

Приказ Министра образования
Республики Беларусь
28.10. 2026 № 453

Билеты
для проведения экзамена в порядке экстерната
при освоении содержания образовательной программы
базового образования
по учебному предмету «Трудовое обучение» (обслуживающий труд)

2026/2027 учебный год

Билет № 1

1. Понятие о кулинарии. Общие сведения о культуре питания, правильном здоровом питании. Общие сведения о составе пищевых продуктов, витаминах и минеральных веществах, содержащихся в продуктах питания. Рациональное питание.

2. Практическое задание.

Билет № 2

1. Общие сведения о текстильных волокнах (по выбору). Строение, волокнистый состав, свойства тканей. Ассортимент тканей и текстильных материалов, выпускаемых на предприятиях Республики Беларусь.

2. Практическое задание.

Билет № 3

1. Общие сведения о структуре семейного бюджета. Общие сведения о правах потребителя, правилах возврата некачественного товара.

2. Практическое задание.

Билет № 4

1. Общие сведения о значении сладких блюд, их видов в питании человека. Способы тепловой обработки. Ассортимент сладких блюд, технология их приготовления (по выбору). Требования к качеству, правила подачи.

2. Практическое задание.

Билет № 5

1. Общие сведения о значении круп в питании человека, об их ассортименте. Определение доброкачественности круп. Ассортимент блюд, технология их приготовления (по выбору). Требования к качеству, правила подачи.

2. Практическое задание.

Билет № 6

1. Общие сведения о видах бытовых швейных машин. Устройство швейной машины. Подготовка швейной машины к работе. Приемы работы на швейной машине. Эксплуатация и уход за швейной машиной.

2. Практическое задание.

Билет № 7

1. Общие сведения об интерьере жилого помещения и его композиции. Общие сведения о значении цвета в интерьере, цветовых гаммах. Общие сведения о видах мебели, классификации мебели. Общие

сведения о назначении текстиля, видах текстиля в интерьере, о компонентах декорирования интерьера.

2. Практическое задание.

Билет № 8

1. Понятие о машинной игле, о назначении, устройстве и правилах установки машинной иглы. Неполадки в работе швейной машины, вызванные дефектами машинной иглы. Регуляторы швейной машины, причины неполадок в работе швейной машины и способы их устранения.

2. Практическое задание.

Билет № 9

1. Общие сведения о питательной ценности молока и молочных продуктов, о способах определения их доброкачественности. Тепловая обработка продуктов. Ассортимент блюд из молока и молочных продуктов, технология их приготовления. Требования к качеству, правила подачи.

2. Практическое задание.

Билет № 10

1. Общие сведения о классификации современной одежды (по назначению, способу употребления, времени года). Понятие пропорции. Общие сведения о пропорциях и размерах одежды. Понятие о фасоне и модели, о стиле и ансамбле в одежде. Рациональный гардероб.

2. Практическое задание.

Билет № 11

1. Белорусская национальная кухня: особенности приготовления блюд, связанных с праздниками календарного цикла, семейными обрядами.

2. Практическое задание.

Билет № 12

1. Общие сведения о питательной ценности и значении мяса в питании человека, видах мясного сырья, определении доброкачественности мяса. Общие сведения о видах тепловой обработки мяса. Ассортимент блюд, технология их приготовления (по выбору). Требования к качеству, правила подачи.

2. Практическое задание.

Билет № 13

1. Общие сведения о питательной ценности и значении рыбы и нерыбных продуктов моря в питании человека, способах определения их доброкачественности. Первичная и тепловая обработка продуктов.

Ассортимент блюд из рыбы, технология их приготовления (по выбору). Требования к качеству, правила подачи.

2. Практическое задание.

Билет № 14

1. Общие сведения о видах машинных швов, их назначении. Последовательность выполнения машинных швов (по выбору).

2. Практическое задание.

Билет № 15

1. Сервировка стола. Общие сведения о сервировке стола и видах приема гостей. Особенности сервировки стола (по выбору).

2. Практическое задание.

Билет № 16

1. Общие сведения о питательной ценности и значении овощей в питании человека, их классификации, определении качества, условиях и способах их хранения. Первичная и тепловая обработка овощей. Ассортимент блюд и гарниров из овощей, технология их приготовления (по выбору). Требования к качеству, правила подачи.

2. Практическое задание.

Билет № 17

1. Общие сведения о моделировании и конструировании швейных изделий. Расчет количества ткани на изготовление швейного изделия (по выбору). Виды отделки швейного изделия.

2. Практическое задание.

Билет № 18

1. Современные текстильные материалы. Общие сведения о нетканых материалах, их свойствах, прокладочных, подкладочных и отделочных материалах. Общие сведения о трикотажном полотне, его видах, свойствах, области применения.

2. Практическое задание.

Билет № 19

1. Изделия из теста. Виды теста и способы его приготовления. Бездрожжевое пресное тесто. Технология приготовления изделий из теста (по выбору). Требования к качеству, правила подачи.

2. Практическое задание.

Билет № 20

1. Изделия из теста. Виды теста и способы его приготовления. Бездрожжевое песочное, бисквитное, слоёное, заварное тесто. Технология приготовления изделий из теста (по выбору). Требования к качеству, правила подачи.

2. Практическое задание.

Билет № 21

1. Изделия из теста. Виды теста и способы его приготовления. Дрожжевое тесто. Технология приготовления изделий из теста (по выбору). Требования к качеству, правила подачи.

2. Практическое задание.

Билет № 22

1. Общие сведения об особенностях выполнении и видах влажно-тепловой обработки (внутрипроцессная и окончательная) швейных изделий с учетом их свойств. Уход за швейными изделиями.

2. Практическое задание.

Билет № 23

1. Общие сведения о значении макаронных изделий, об ассортименте. Определение доброкачественности макаронных изделий. Ассортимент блюд, технология их приготовления (по выбору). Требования к качеству, правила подачи.

2. Практическое задание.