

УТВЕРЖДЕНО
Приказ Министра образования
Республики Беларусь
от 29.11.2019 № 849

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

2019/2020 учебный год

Билет № 1

1. Кулинария. Состав пищевых продуктов. Общие сведения о питательных и минеральных веществах, содержащихся в продуктах питания. Рациональное питание. Меню.
2. Практическое задание.

Билет № 2

1. Текстильные волокна. Строение, волокнистый состав, свойства тканей. Ассортимент тканей и текстильных материалов. Текстильные предприятия Республики Беларусь.
2. Практическое задание.

Билет № 3

1. Общие сведения о правах потребителя, правилах возврата некачественного товара.
2. Практическое задание.

Билет № 4

1. Общие сведения о сладких блюдах. Способы тепловой обработки. Ассортимент блюд. Требования к качеству, правила подачи.
2. Практическое задание.

Билет № 5

1. Основные сведения о крупах и макаронных изделиях. Доброкачественность продуктов. Условия и способы хранения продуктов. Первичная и тепловая обработка продуктов. Ассортимент блюд. Требования к качеству, правила подачи.
2. Практическое задание.

Билет № 6

1. Классификация 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. Предметное наполнение интерьера. Мебель и ее размещение. Текстиль. Декоративное оформление интерьера.
2. Практическое задание.

Билет № 8

1. Понятие 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. Основные сведения о молоке и молочных продуктах. Доброкачественность продуктов. Условия и способы хранения продуктов. Первичная и тепловая обработка продуктов. Ассортимент блюд, напитков. Требования к качеству, правила подачи.
2. Практическое задание.

Билет № 10

1. Виды швейных изделий. Классификация одежды. Понятие пропорции. Размеры одежды. Стиль одежды. Аксессуары. 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. Основные сведения о мясных продуктах. Доброкачественность продуктов. Условия и способы хранения продуктов. Первичная и тепловая обработка продуктов. Ассортимент блюд. Требования к качеству, правила подачи.
2. Практическое задание.

Билет № 13

1. Основные сведения о рыбных продуктах. Доброкачественность продуктов. Условия и способы хранения продуктов. Первичная и тепловая обработка продуктов. Ассортимент блюд. Требования к качеству, правила подачи.
2. Практическое задание.

Билет № 14

1. Виды машинных швов, их назначение и приемы выполнения.

2. Практическое задание.

Билет № 15

1. Сервировка стола. Общие сведения о сервировке стола и видах приема гостей. Застольный этикет.
2. Практическое задание.

Билет № 16

1. Основные сведения об овощах. Доброкачественность продуктов, условия и способы их хранения. Первичная и тепловая обработка продуктов. Ассортимент блюд, напитков. Требования к качеству, правила подачи.
2. Практическое задание.

Билет № 17

1. Моделирование и конструирование швейных изделий. Виды отделки.
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. Требования к качеству, правила подачи.
2. Практическое задание.

Билет № 20

1. Влажно-тепловая и окончательная обработка швейных изделий с учетом их свойств. Уход за швейными изделиями.
3. Практическое задание.