

Бланк ответов 9 класс

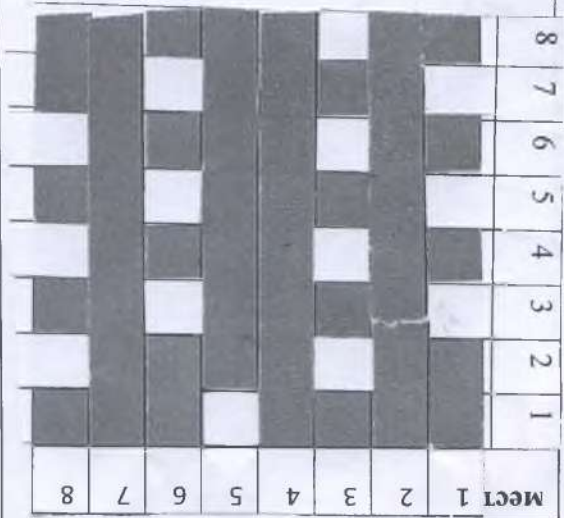
№ п/п	Ответ																		
1.	процесс воплотить сложное задание, процесс происходит быстрее и качественнее																		
2.	применение информации																		
3.	<table border="1"> <thead> <tr> <th>№ п/п</th><th>Продукты или блюдо</th><th>Солить в начале варки</th><th>Солить в конце варки</th><th>Обоснование времени добавления соли</th></tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1</td><td>Варка мясного бульона</td><td>+</td><td>*</td><td>Соль вытягивает из мяса воду, водорастворимые вещества и нерастворимые вещества. Бульок становится вкуснее и наваристее</td></tr> </tbody> </table>	№ п/п	Продукты или блюдо	Солить в начале варки	Солить в конце варки	Обоснование времени добавления соли	1	Варка мясного бульона	+	*	Соль вытягивает из мяса воду, водорастворимые вещества и нерастворимые вещества. Бульок становится вкуснее и наваристее								
№ п/п	Продукты или блюдо	Солить в начале варки	Солить в конце варки	Обоснование времени добавления соли															
1	Варка мясного бульона	+	*	Соль вытягивает из мяса воду, водорастворимые вещества и нерастворимые вещества. Бульок становится вкуснее и наваристее															
4.	<p>Решение: 1) <math>45 \cdot 10 = 450</math> (2) <math>450 - 10\% = 405</math> (2) 3) <math>405 + 45 + 200 = 650</math> (2)</p> <p>Ответ: 6502</p>																		
5.	<p align="center"><u>Технологическая схема приготовления дрожжевого теста безопасным способом</u></p> <table border="0"> <tr> <td align="center">Мука</td> <td align="center">Раствор соли</td> <td align="right">X</td> </tr> <tr> <td align="center">сахар</td> <td align="center">Меланж (яйца)</td> <td align="right">X</td> </tr> <tr> <td align="center">X Раствор дрожжей</td> <td align="center">Маргарин (масло)</td> <td></td> </tr> <tr> <td align="center">горячая вода</td> <td align="center">размягченный до консистенции сметаны- за 2-3 мин до окончания замеса</td> <td></td> </tr> <tr> <td align="center" colspan="3">↓</td> </tr> <tr> <td align="center" colspan="3">Замес теста</td> </tr> </table>	Мука	Раствор соли	X	сахар	Меланж (яйца)	X	X Раствор дрожжей	Маргарин (масло)		горячая вода	размягченный до консистенции сметаны- за 2-3 мин до окончания замеса		↓			Замес теста		
Мука	Раствор соли	X																	
сахар	Меланж (яйца)	X																	
X Раствор дрожжей	Маргарин (масло)																		
горячая вода	размягченный до консистенции сметаны- за 2-3 мин до окончания замеса																		
↓																			
Замес теста																			

6. "Сунь Цзы" - стратегия, включающая (включая)

45

8.

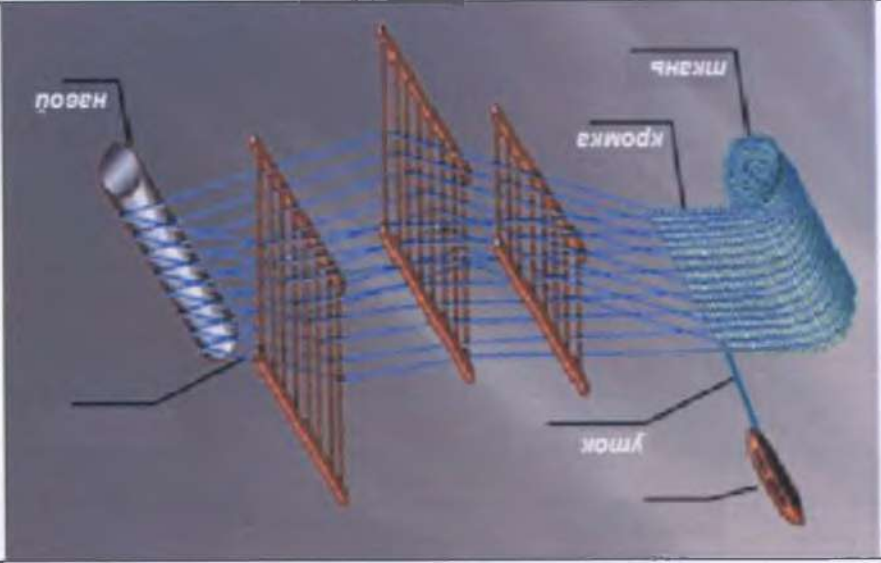
9.



10. "Сунь Цзы" - стратегия, включающая (включая) и тактику. (включая) и тактику.




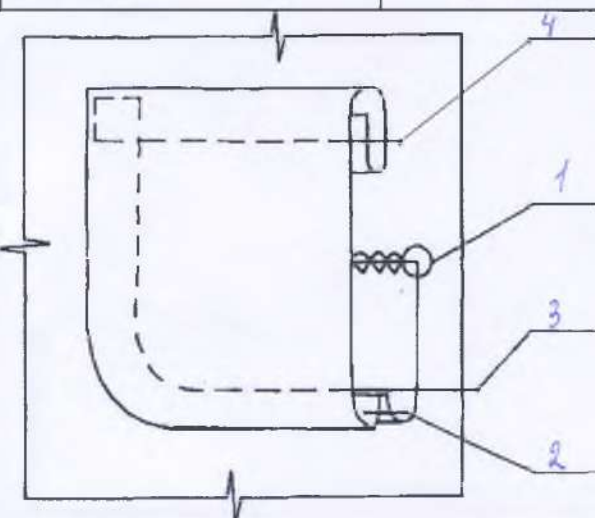
45



11.



пружина

12.

13.	1. <i>Визуализация (объем) задается</i> 2. <i>Функции</i> 3. 4.		
14.			
	а) <i>прототипирование на манекене</i>	б) <i>прототипирование на бумаге, построение выкройки</i>	в) <i>3D-моделирование</i>
15.			
16.	<i>Симметрия</i>		
17.			

		
18.	Схема раскладки (использовать предложенный размер шаблона и ткани , не выходя за пределы)	
		
19.		
	Эскиз	Способ устранения





Причины. сдвинута или ската  
рукава

Способ устранения: перешить, погладить  
вырезать скаты рукава изнутри

Достаточно одного варианта ответа

20.



а) Жюльетта Тарбана  
Juché & Buvarda



б) Джон Гальяно  
John Galliano



в) Виктор Зайцев

21.

3D-мозаика

22.

23. 6 лет, 8 месяцев ( 80 месяцев )

24.

Проводники соединены: последовательно

$$I = I_1 = I_2 \quad U = IR \quad R = R_1 + R_2$$

25. Творческое задание.

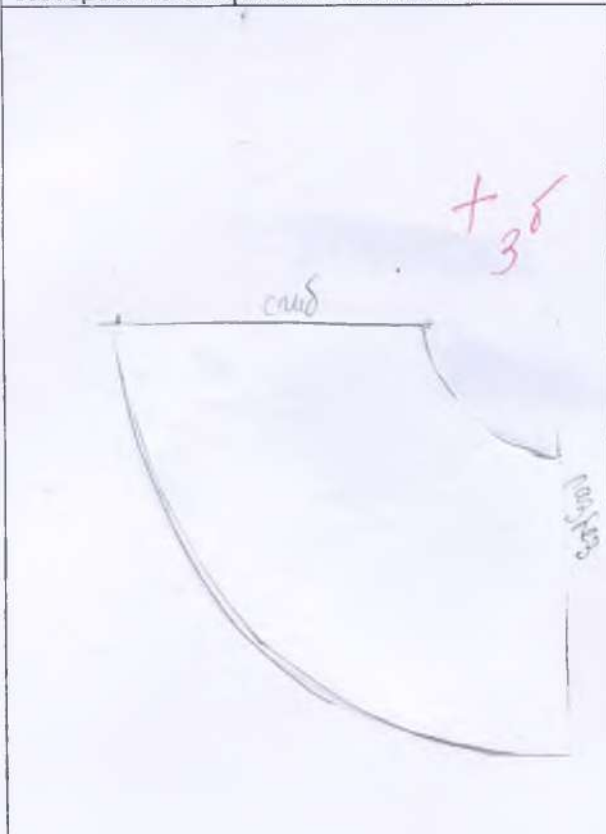
1. Расчет выкройки:  $R_{\text{волана}} = \frac{P}{2\pi} = \frac{44}{6,28} \approx 7$   $R_2 = 7 + 16 = 23$

2-3. Построение выкройки, размещение макета на эскизе

Таблица 1

Построение выкройки в масштабе 1:4

Макет рукава



4. Ткани и их волокнистый состав для модели: хлорофиллоидная (хлопок)

5. Технологическая последовательность обработки изделия

№ п/п	Последовательность обработки изделия
1	Построение выкройки втака (втака - Сублим)
2	Раскрой ткани по контрольным линиям
3	Обработка срезов

4	стачивање детали волана
5	Встачивање волана в проему.