
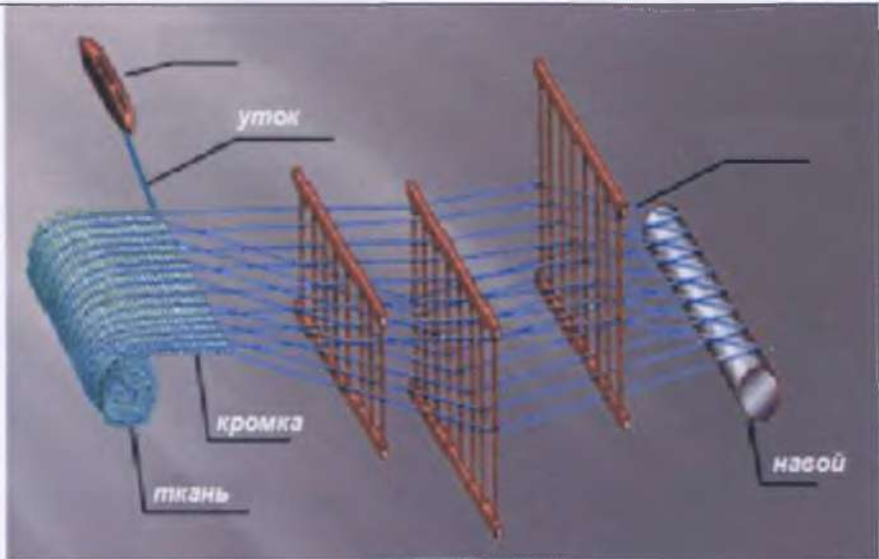



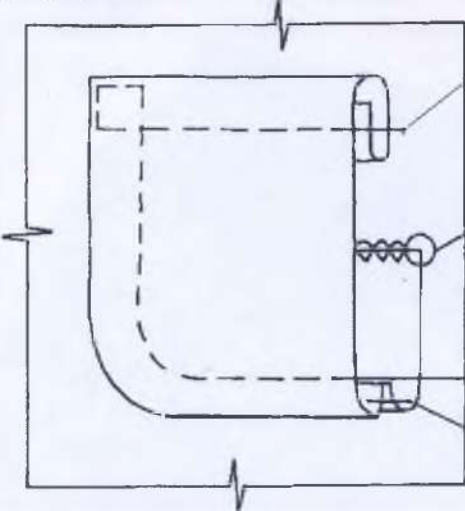
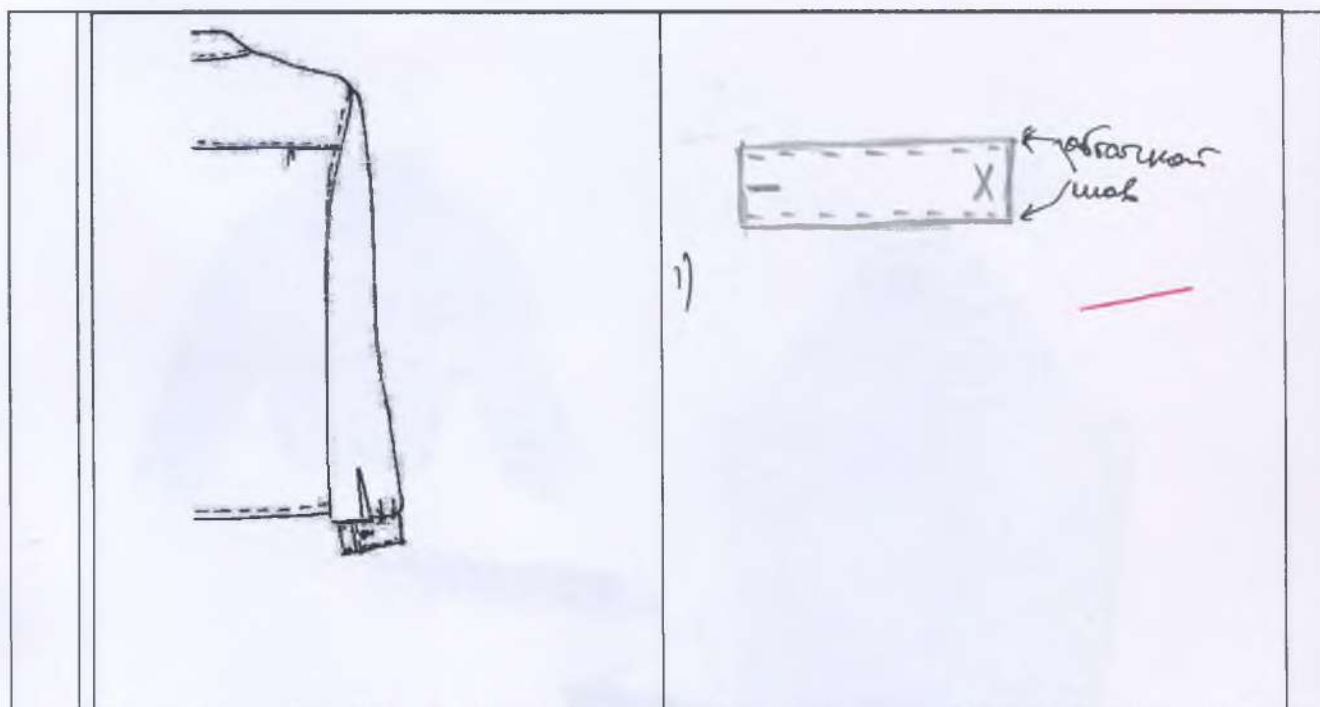


Бланк ответов 9 класс

№ п/п	Ответ												
1.													
2.	Хранение информации или ^и перенос 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>Потому что соль быстрее растворится и придают вкус бульону</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	+		Потому что соль быстрее растворится и придают вкус бульону		
№ п/п	Продукты или блюдо	Солить в начале варки	Солить в конце варки	Обоснование времени добавления соли									
1	Варка мясного бульона	+		Потому что соль быстрее растворится и придают вкус бульону									
4.	<p>Решение: 1) $45:100 \cdot 10 = 4,5$ (г) - корица</p> <p>2) $452 - 4,52 = 40,5$ (г) - масло без корицы</p> <p>3) $40,5 \cdot 10 + 45 \cdot 10 + 200 \cdot 10 = 2855$ (г) - масса всего</p> <p>Ответ: 2855 г</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> </tr> <tr> <td align="center">Сода</td> <td align="center">Меланж (яйца)</td> </tr> <tr> <td align="center">Раствор дрожжей</td> <td align="center">Маргарин (масло)</td> </tr> <tr> <td></td> <td align="center">размягченный до консистенции сметаны- за 2-3 мин до окончания замеса</td> </tr> <tr> <td align="center" colspan="2">↓</td> </tr> <tr> <td align="center" colspan="2">Замес теста</td> </tr> </table>	Мука	Раствор соли	Сода	Меланж (яйца)	Раствор дрожжей	Маргарин (масло)		размягченный до консистенции сметаны- за 2-3 мин до окончания замеса	↓		Замес теста	
Мука	Раствор соли												
Сода	Меланж (яйца)												
Раствор дрожжей	Маргарин (масло)												
	размягченный до консистенции сметаны- за 2-3 мин до окончания замеса												
↓													
Замес теста													

6.		
7.	8), а)	
8.		
9.	<div data-bbox="331 631 892 1196"> <p>место приклеивания макета</p>  </div>	
10.		
11.	Дачной мши	
12.		

13.	1. Сужающееся 2. Большая манжета 3. Без Обьем 4.		
14.			
	а) с помощью манекена	б) Терёне	в) Графический
15.	 <p>Простроить шов с закрытым средин</p> <p>Обтачать край изделия на обороте</p> <p>Соединить края деталей машинной строчкой</p>		
16.	Виртуальность		
17.			



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



19.

Эскиз

Способ устранения



Причины. _____

Способ устранения: Добавить ткань

Достаточно одного варианта ответа

20.



а) Дольче Габбана



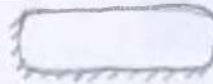
б) Диего Гильермо



в) Вячеслав Зайцев

21.

Принципиальник



22.

23. 1) 10 тыс. · 12 = 600.000 руб. - 1 год 4) Ответ: Десять лет за 6 лет и 4 месяца
 2) 600 тыс. руб. · 6 = 3 млн 600 тыс. руб. - за 6 лет
 3) 10 тыс. · 8 = 400 тыс. руб. - за 8 месяцев

24.

Проводники соединены:

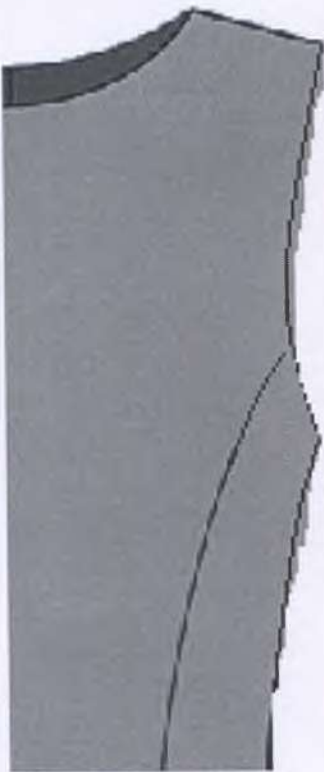
I =

25. Творческое задание.

1. Расчет выкройки: $R_{волана} =$ _____

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: Шерсть, полу-шерсть, искусственный шелк

5. Технологическая последовательность обработки изделия

№ п/п	Последовательность обработки изделия