

Скоп
Скоп

12.90

6 баллов

№ п/п	Ответ																						
1.	Ткань становится более плотная и менее растяжимая. -																						
2.	Передача информации. +																						
3.	№ п/п	Продукты или блюдо	Солить в начале варки	Солить в конце варки	Обоснование времени добавления соли																		
	1	Варка мясного бульона	+	+	В бульоне соль растворяется, когда мясо попадает в бульон оно тоже становится солёным. В конце варки нужно посолить, т.к. бульон стал несоленым.																		
4.	Решение: $444,5 + 450 + 200 = 1095,5$ $1095,5 : 2 = 547,75$																						
5.	<p style="text-align: center;"><u>Технологическая схема приготовления дрожжевого теста безопасным способом</u></p> <table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 50%; text-align: center; vertical-align: top;">Мука</td> <td style="width: 10%;"></td> <td style="width: 40%; text-align: center; vertical-align: top;">Раствор соли</td> </tr> <tr> <td style="border-top: 1px solid black; border-bottom: 1px solid black; text-align: center;">Вода</td> <td style="text-align: center;">↔</td> <td style="border-top: 1px solid black; border-bottom: 1px solid black; text-align: center;">Меланж (яйца)</td> </tr> <tr> <td style="border-top: 1px solid black; border-bottom: 1px solid black; text-align: center;">Раствор дрожжей</td> <td style="text-align: center;">↔</td> <td style="border-top: 1px solid black; border-bottom: 1px solid black; text-align: center;">Маргарин (масло)</td> </tr> <tr> <td style="border-top: 1px solid black; border-bottom: 1px solid black; text-align: center;">Уксус</td> <td style="text-align: center;">↔</td> <td style="border-top: 1px solid black; border-bottom: 1px solid black; text-align: center;">размягченный до консистенции сметаны- за 2-3 мин до окончания замеса</td> </tr> <tr> <td colspan="3" style="text-align: center;">↓</td> </tr> <tr> <td colspan="3" style="text-align: center;">Замес теста</td> </tr> </table>					Мука		Раствор соли	Вода	↔	Меланж (яйца)	Раствор дрожжей	↔	Маргарин (масло)	Уксус	↔	размягченный до консистенции сметаны- за 2-3 мин до окончания замеса	↓			Замес теста		
Мука		Раствор соли																					
Вода	↔	Меланж (яйца)																					
Раствор дрожжей	↔	Маргарин (масло)																					
Уксус	↔	размягченный до консистенции сметаны- за 2-3 мин до окончания замеса																					
↓																							
Замес теста																							

6.

7.

A

8.

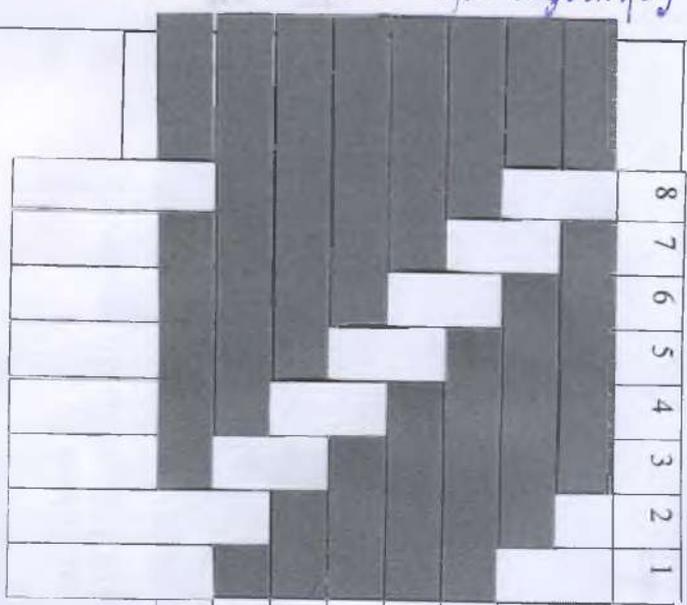
шесть

9.

1	2	3	4	5	6	7	8
---	---	---	---	---	---	---	---

10.

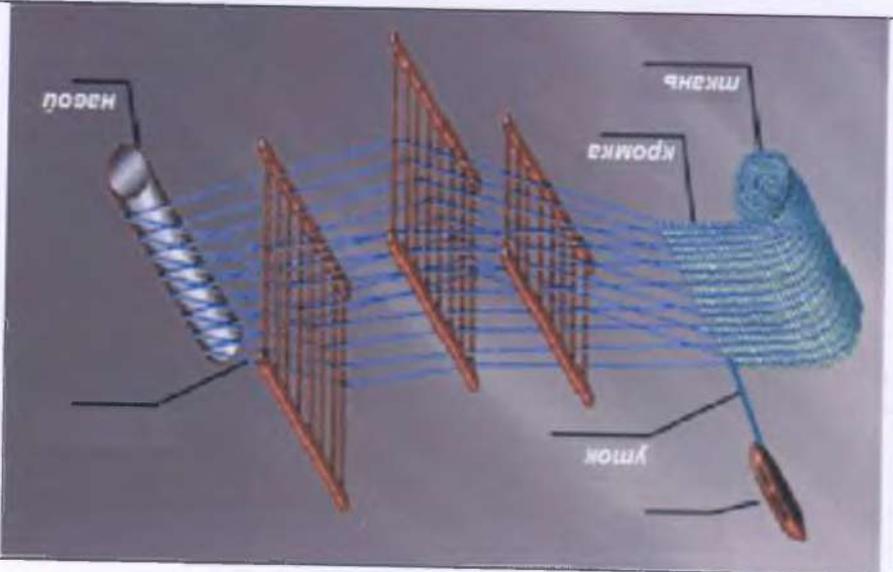
Сложное переплетение.



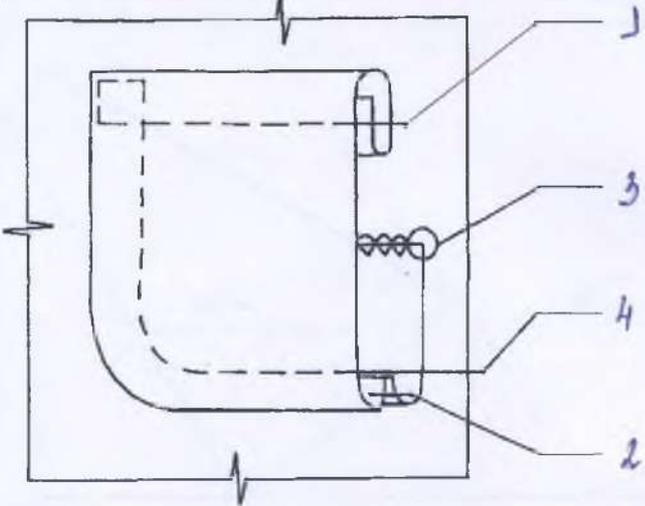
11.

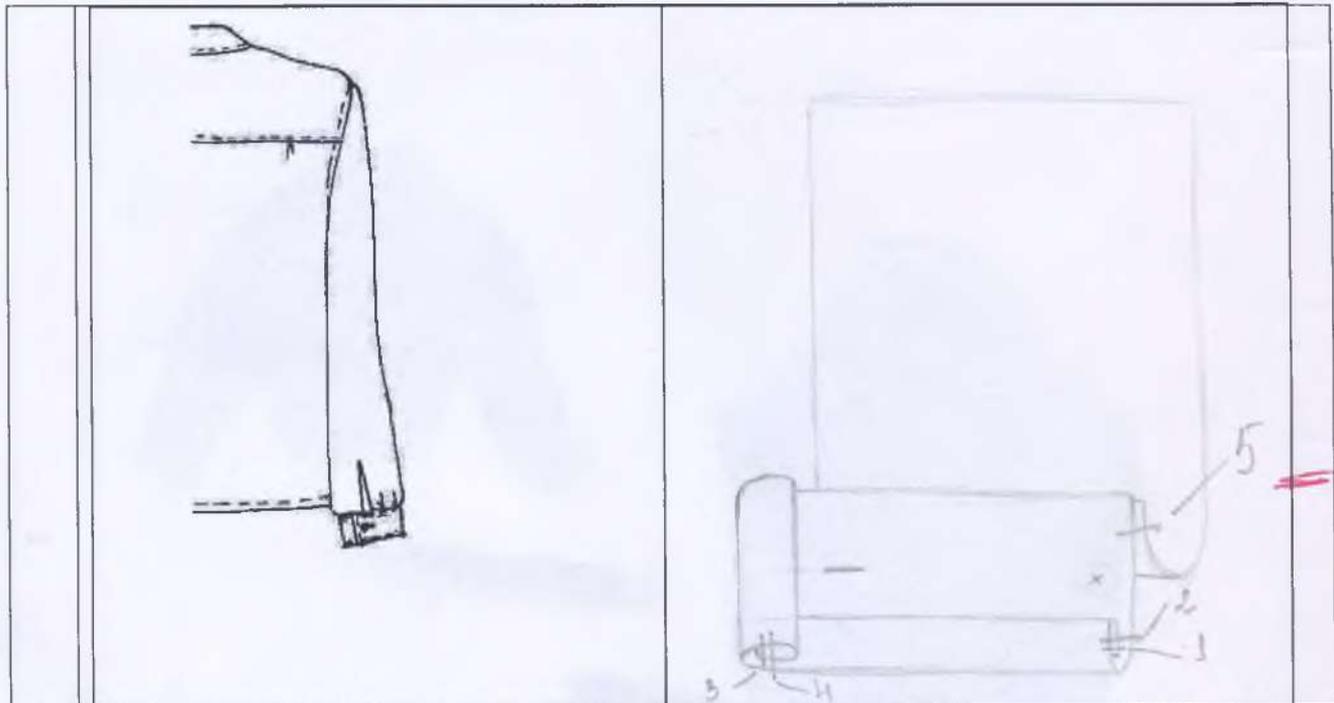
Ровелю нити или утка.

12.

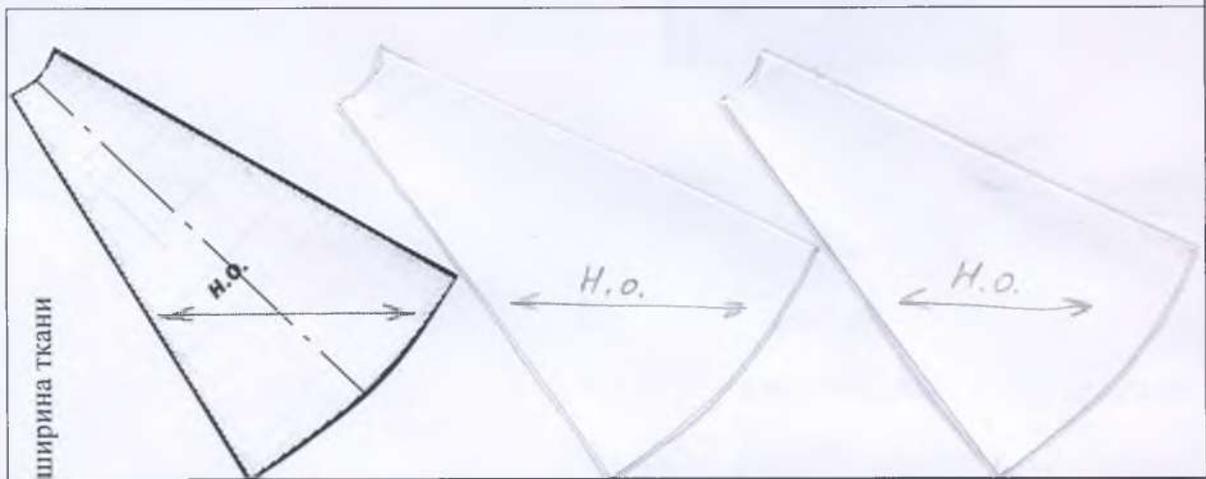


ПРЯЖА

13.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Мощность 2. Потребление энергии $\neq 0$ 3. Износостойкость деталей. 4. Объём барабана. \neq
14.	<div style="display: flex; justify-content: space-around;"> <div style="text-align: center;">  <p>а)</p> </div> <div style="text-align: center;">  <p>б) Черчение.</p> </div> <div style="text-align: center;">  <p>в) Компьютерная графика.</p> </div> </div>
15.	
16.	Объём (форма).
17.	



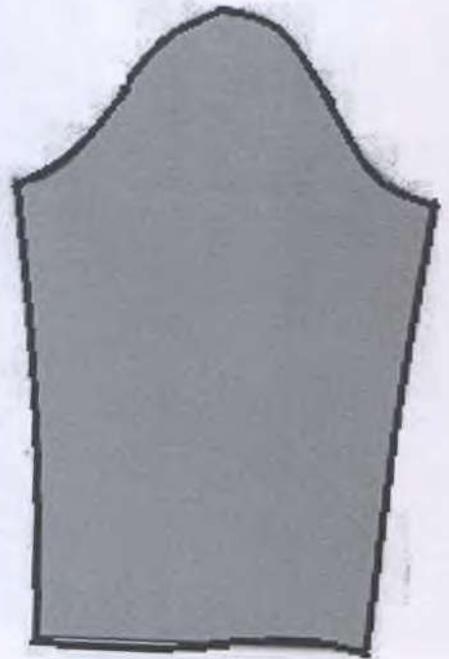
18. Схема раскладки (использовать предложенный размер шаблона и ткани , не выходя за пределы)



19.

Эскиз

Способ устранения



Причины. ~~слишком~~ ^{диаметр} ~~широкий~~ ^{окайм} ~~окайм~~
~~рукава~~ ^{бюва} ~~по ширине~~ ^{прева} ~~слишком~~
~~и широко~~ ^{высоко} ~~узко~~ ^{узко} ~~окайм~~ ^{рукава}.

Способ устранения: сконструировать
длинной рукав с учётом ошибок

Достаточно одного варианта ответа

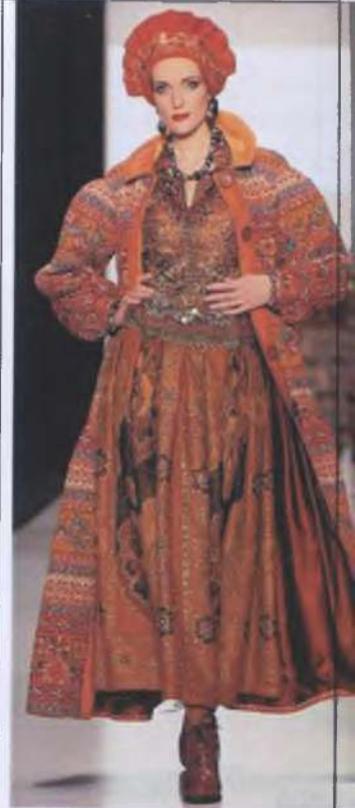
20.



а) Вячеслав Зайцев



б) Дольче Габбана



в) Джон Гальяно

21. Объёмные фигуры. (Объём).

22.



23. 1) $4000000 : 50000 = 80$ (месяцев)

2) $80 = 6$ лет и 8 месяцев.

24. Проводники соединены:

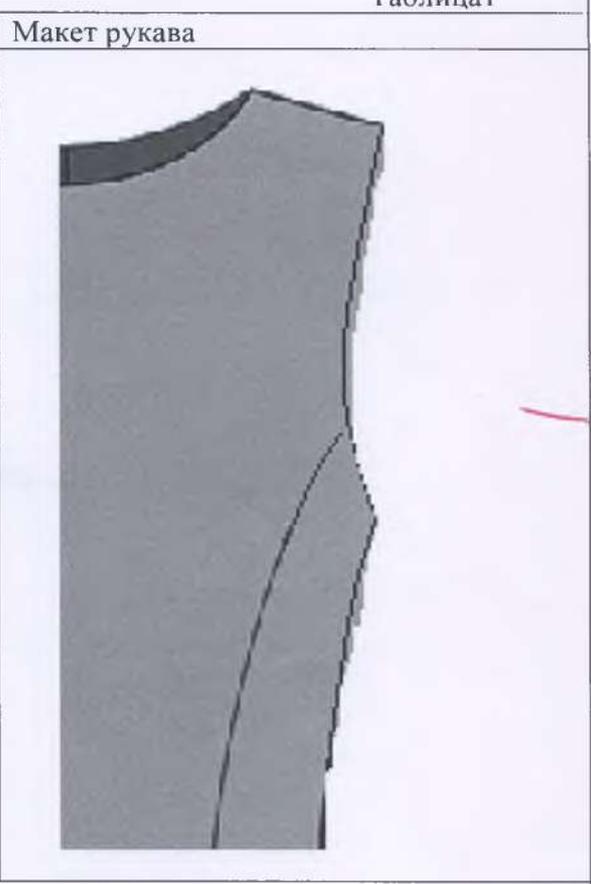
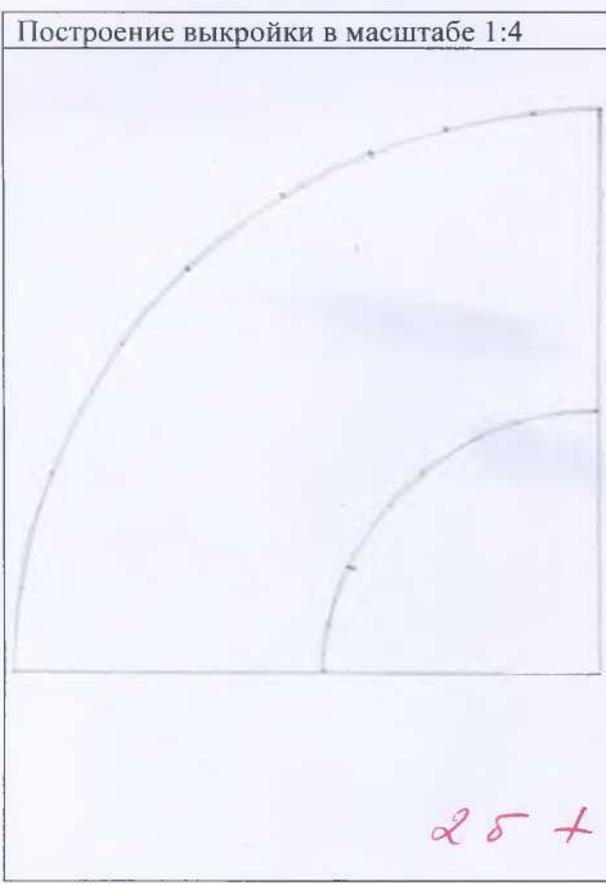
I =

25. Творческое задание.

1. Расчет выкройки: $R_{волана} = 30 \text{ см}$

2-3. Построение выкройки, размещение макета на эскизе

Таблица 1



4. Ткани и их волокнистый состав для модели: сатин, хлопок, френ-сатин, атлас, костюмная.
Ткань должна иметь шероховатую фактуру.

5. Технологическая последовательность обработки изделия

№ п/п	Последовательность обработки изделия