

Бланк ответов 9 класс

№ п/п	Ответ												
1.	Копирование рисунка не занимает такое большое кол-во времени. Удобство												
2.	Хранение 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 успеет раствориться Мясо приобретет вкус. Бульон станет насыщеннее.</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 успеет раствориться Мясо приобретет вкус. Бульон станет насыщеннее.		
№ п/п	Продукты или блюдо	Солить в начале варки	Солить в конце варки	Обоснование времени добавления соли									
1	Варка мясного бульона	+		Соль успеет раствориться Мясо приобретет вкус. Бульон станет насыщеннее.									
4.	<p>Решение:</p> $1) 452 - 100\%$ $x - 10\%$ $x = \frac{452 \cdot 10}{100} = 4,52 \text{ (картина)}$ $2) 452 - 4,52 = 4052 \text{ (м. орально мига)}$ $3) 40,5 \cdot 10 = 4052 \text{ (м. всех яиц)}$ $4) 4052 + 452 + 2002 = 6502 \text{ (м. всего омлета)} = 965 \text{ м.}$												
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">Раствор дрожжей</td> <td align="center">Меланж (яйца)</td> </tr> <tr> <td></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	Раствор дрожжей	Меланж (яйца)		Маргарин (масло)		размягченный до консистенции сметаны- за 2-3 мин до окончания замеса	↓		Замес теста	
Мука	Раствор соли												
Раствор дрожжей	Меланж (яйца)												
	Маргарин (масло)												
	размягченный до консистенции сметаны- за 2-3 мин до окончания замеса												
↓													
Замес теста													

6.

Ничего не делать.  
Заготавливать деревянные бруски для изготовления лотки

7.

Б

8.

9.

место приклеивания макета



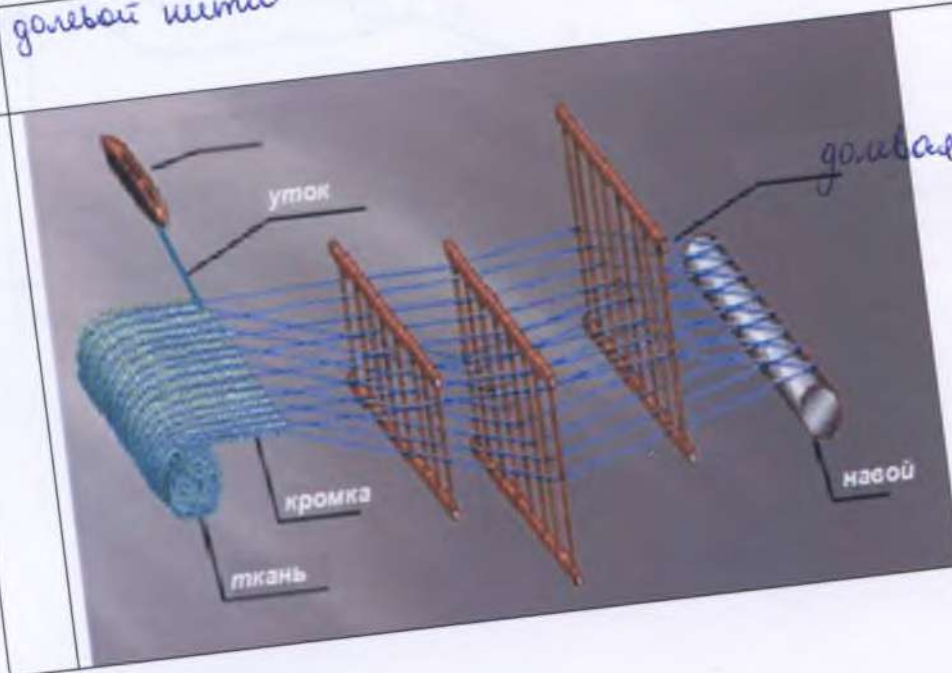
10.




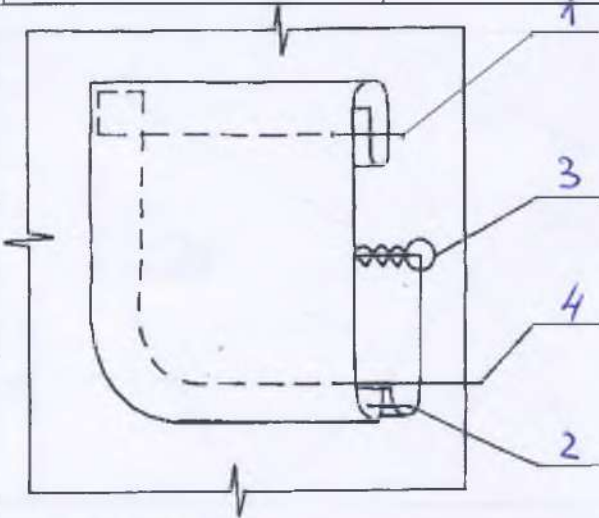
атласное, изготовленные нити (атласный)  
ткань ~~ткань~~, блестящая, гладкая

11.


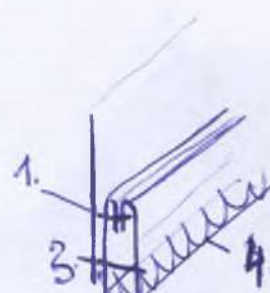
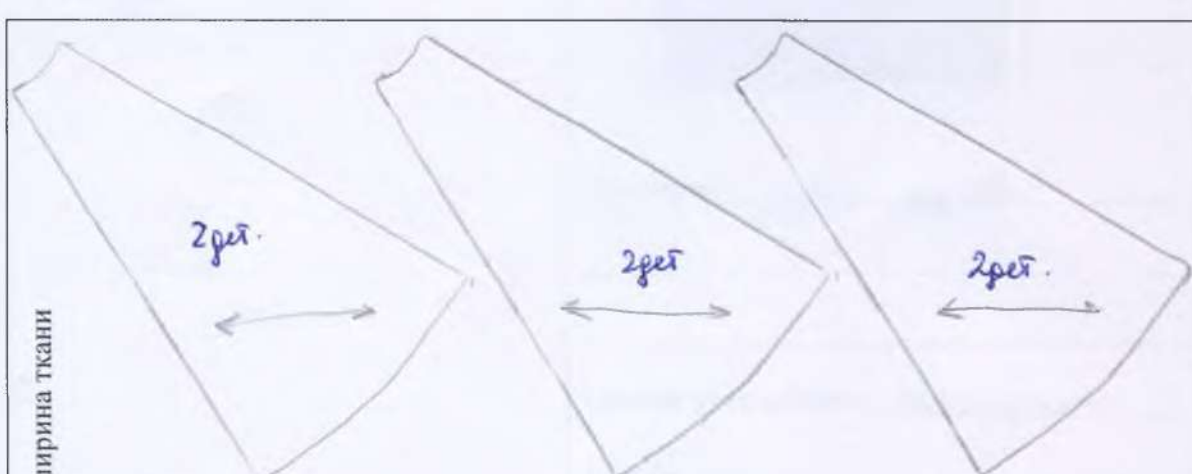
дольная нить

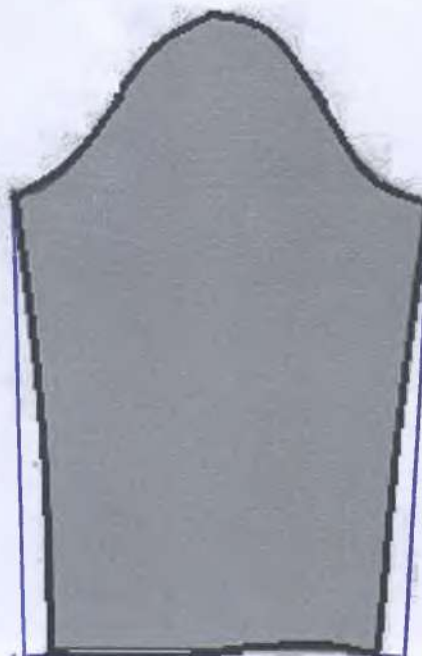
12.



13.	1. Потребление энергии. 2. Как долго она прослужит. 3. Объем производства. 4. Количество операций			+
14.				+
	а) Конструирование по лекалам	б) Черчение	в) Конструирование по компьютеру.	
15.				-
16.	симуляция			+
17.				+



	  <p>2. приутюжить.</p>	
18.	<p>Схема раскладки (использовать предложенный размер шаблона и ткани, не выходя за пределы)</p> 	
19.	Эскиз	Способ устранения



Причины. узкие рукав

Способ устранения: расширить  
рукав.

Достаточно одного варианта ответа

20.



а) Далье Таббачи



б) Джон Гальяно



в) Вячеслав Зайцев

21. объём фигур их выпуклость.

22.



23.

1) Н или руб: 50 тыс. руб = 80 руб нужно получить 60 тыс. рублей.  
 2) 80 : 12 = 6 лет. 8 месяцев (будут окупаться вложения)

24.

Проводники соединены:

$I = \frac{U}{R_{\text{общ}}}$  последовательно.


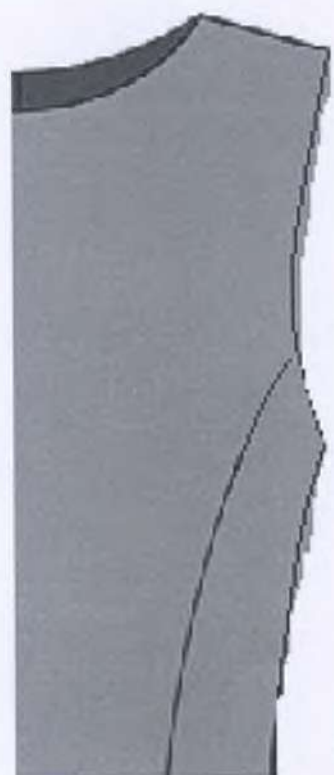
$I = \text{const.}$

25. Творческое задание.

1. Расчет выкройки:  $R_{волана} = \frac{C}{4\pi} = \frac{11}{\pi}$

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: мателльная

5. Технологическая последовательность обработки изделия

№ п/п	Последовательность обработки изделия
1.	обработка края волана (обметать) (например рошевом швом)
2.	сшить боковые срезы волана
3.	втачать рукав - волан.
4.	обметать срезы

2