
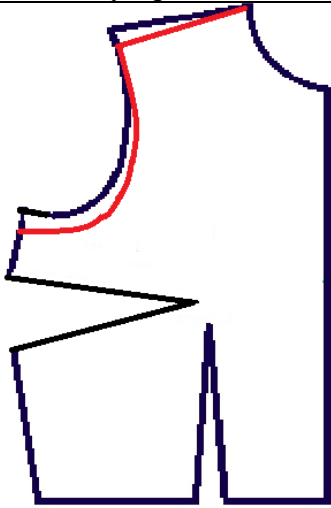
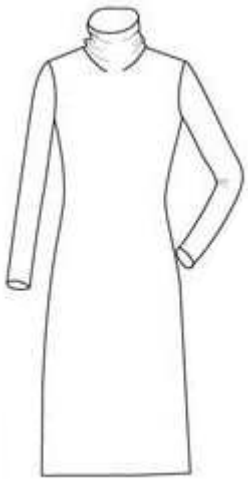
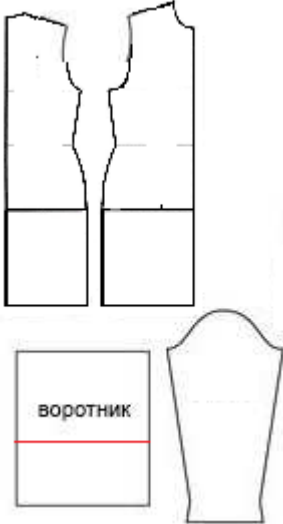
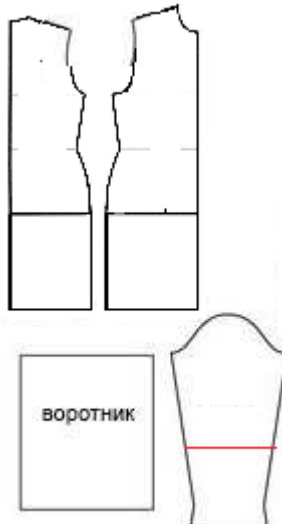
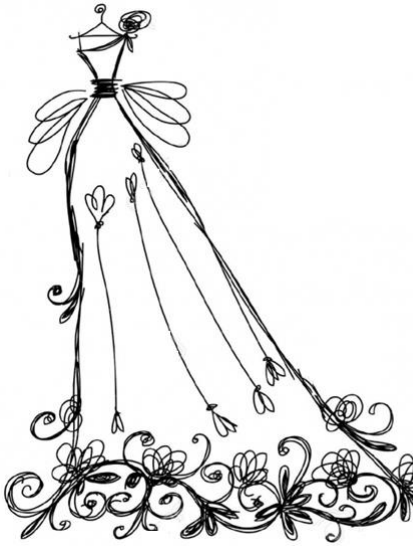




Ключ 10 - 11

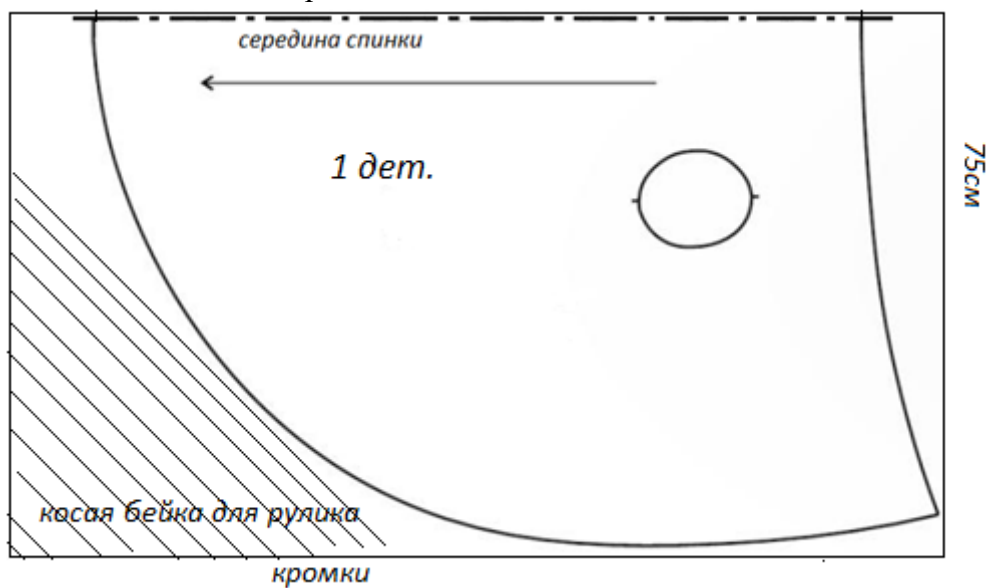
№п/п	Ответ												
1.	3,1,2,4												
2.	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 25%;">Вид теста</th> <th style="width: 25%;">Разрыхлитель</th> <th style="width: 50%;">Процесс</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Дрожжевое</td> <td>Дрожжи</td> <td>Дрожжи (одноклеточные грибы) питаются сахарами, и перерабатывают их в углекислый газ, благодаря которому тесто увеличивается в размерах, раздуваясь изнутри.</td> </tr> <tr> <td>Песочное</td> <td>Сода+кислота</td> <td>Поднимает тесто углекислый газ, который выделяется при реакции соды с кислотой (лимонная, уксусная, молочная)</td> </tr> <tr> <td>Бисквитное</td> <td>Взбитый белок</td> <td>Поднимают тесто пузырьки воздуха, которые образуются в процессе взбивания белка, постепенно увеличивая объем.</td> </tr> </tbody> </table>	Вид теста	Разрыхлитель	Процесс	Дрожжевое	Дрожжи	Дрожжи (одноклеточные грибы) питаются сахарами, и перерабатывают их в углекислый газ, благодаря которому тесто увеличивается в размерах, раздуваясь изнутри.	Песочное	Сода+кислота	Поднимает тесто углекислый газ, который выделяется при реакции соды с кислотой (лимонная, уксусная, молочная)	Бисквитное	Взбитый белок	Поднимают тесто пузырьки воздуха, которые образуются в процессе взбивания белка, постепенно увеличивая объем.
Вид теста	Разрыхлитель	Процесс											
Дрожжевое	Дрожжи	Дрожжи (одноклеточные грибы) питаются сахарами, и перерабатывают их в углекислый газ, благодаря которому тесто увеличивается в размерах, раздуваясь изнутри.											
Песочное	Сода+кислота	Поднимает тесто углекислый газ, который выделяется при реакции соды с кислотой (лимонная, уксусная, молочная)											
Бисквитное	Взбитый белок	Поднимают тесто пузырьки воздуха, которые образуются в процессе взбивания белка, постепенно увеличивая объем.											
3.	Главное отличие кулебяки от обычных пирогов в том, что в ней несколько видов начинки, которые <u>укладывают послойно</u> , разделяя блинчиками, причем выкладывают слой начинки тоньше с одной стороны пирога и толще с другой (углами). При поперечном разрезе кулебяки получается кусок, в котором представлены все виды начинки.												
4.	Питательная ценность употребляемых в пищу продуктов = потере энергии.												
5.	<p>Прогревание жидкости в кастрюле объясняется процессом конвекции</p> <table style="width: 100%; text-align: center; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="border: 1px solid black; padding: 2px;">к</td> <td style="border: 1px solid black; padding: 2px;">о</td> <td style="border: 1px solid black; padding: 2px;">н</td> <td style="border: 1px solid black; padding: 2px;">в</td> <td style="border: 1px solid black; padding: 2px;">е</td> <td style="border: 1px solid black; padding: 2px;">к</td> <td style="border: 1px solid black; padding: 2px;">ц</td> <td style="border: 1px solid black; padding: 2px;">и</td> <td style="border: 1px solid black; padding: 2px;">я</td> </tr> </table>	к	о	н	в	е	к	ц	и	я			
к	о	н	в	е	к	ц	и	я					
6.	$M_{\text{исх прод}} = 168 \text{ кг}$ $M_{\text{отх}} = M_{\text{исх прод}} : 100 \times \%_{\text{отх}}$, $\text{кг} = 58,8 \text{ кг}$; примем $168 \text{ кг} - 100\%$; $58,8 \text{ кг} - X\%$. $X = 58,8 \times 100 / 168 = 35\%$												
7.	<p>-более трудоёмкие процессы</p> <p>- не используется вторичное сырьё</p>												
8.	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 50%;">1. Качества тканей</th> <th style="width: 50%;">2. Свойства материала</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>А немнущиеся;</td> <td>упругость</td> </tr> <tr> <td>Б непромокаемые</td> <td>малая гигроскопичность</td> </tr> <tr> <td>В «дышащие»</td> <td>воздухопроницаемость</td> </tr> <tr> <td>Г не загрязняющиеся</td> <td>малая пылеёмкость</td> </tr> </tbody> </table>	1. Качества тканей	2. Свойства материала	А немнущиеся;	упругость	Б непромокаемые	малая гигроскопичность	В «дышащие»	воздухопроницаемость	Г не загрязняющиеся	малая пылеёмкость		
1. Качества тканей	2. Свойства материала												
А немнущиеся;	упругость												
Б непромокаемые	малая гигроскопичность												
В «дышащие»	воздухопроницаемость												
Г не загрязняющиеся	малая пылеёмкость												
9.	<table style="width: 100%; text-align: center; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="border: 1px solid black; padding: 2px;">к</td> <td style="border: 1px solid black; padding: 2px;">у</td> <td style="border: 1px solid black; padding: 2px;">д</td> <td style="border: 1px solid black; padding: 2px;">е</td> <td style="border: 1px solid black; padding: 2px;">л</td> <td style="border: 1px solid black; padding: 2px;">ь</td> </tr> </table>	к	у	д	е	л	ь						
к	у	д	е	л	ь								
10.	<p>- нить основы </p> <p>- нить утка </p> <div style="text-align: right; margin-top: 10px;"> </div> <p>Ответ: переплетение- атласное</p>												
11.	Канаты, элементы декора.												
12.	Трансферная (или термопереводная) печать.												

13.	В своей основной форме острие слегка закругленное, свободно входит в отверстие, снижает нагрузку на острие (ниже сопротивление) (5).		
14.	<p>Эскиз</p> 	<p>Способ устранения</p>  <p>Причины: заломы возникают при излишней длине боковой части полочки и недостаточном растворе нагрудной вытачки. Способ устранения: для устранения дефекта увеличивают наклон плечевого среза полочки, углубляют пройму, сокращают боковой шов, увеличивают раствор нагрудной вытачки.</p>	
15.	<p>эскиз заказщицы</p> 	<p>1 вариант изменения</p>  <p>воротник</p>	<p>2 вариант изменения</p>  <p>воротник</p>
Изменения модели:		1. Уменьшить по высоте воротник- шальку.	2. Уменьшить длину рукава, сделав его $\frac{3}{4}$.
16.	3D-печать, светодиодные элементы.		
17.			

			
18.	а) Древний Египет; б) калазирис; в) лён. Достаточно двух правильных ответов.		
19.	б)		
20.hand made (сделано вручную)		
21.	Батик		
22.	Линии одной длины. Дизайнер применил зрительную иллюзию для эффекта увеличения глубины помещения.		
23.	Применение ресурсосберегающих технологий сопряжено с использованием пока ещё дорогостоящего оборудования (станки с ЧПУ, роботы, средства компьютерного управления и т.д.), поэтому доля затрат на единицу продукции возрастает за счёт увеличения амортизации, обслуживания.		
24.	В первом случае: $A_1 = Pt_1$, во втором случае: $A_2 = Pt_2$. Время закипания при закрытой крышке меньше, чем при открытой, следовательно, энергия, затраченная на кипячение при закрытой крышке, меньше, чем при открытой крышке.		
25.	1. Макет изделия Выкройка	Макет изделия на фигуре	Таблица 1



2. Раскладка деталей кроя



3. Расход ткани: $Ди + 30см = 100 + 30 = 130см$ (ответ может быть $\pm 10см$)

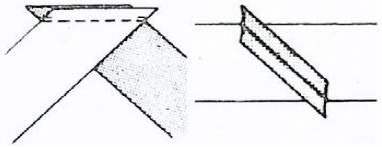

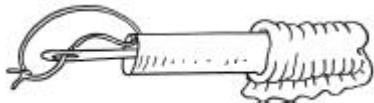
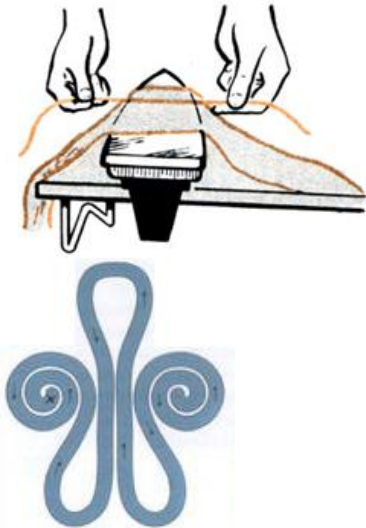
4. Ткани и их волокнистый состав для модели:

Двусторонние ткани, так как воротник и подборта выворачиваются (изнаночную) сторону, мягкие драпирующиеся ткани из смесового состава хлопка и вискозы, а также тонкие трикотажные полотна.

5. Способы обработки срезов изделия:

- а) обработать срезы в кант;
- б) обработать срезы готовой контрастной тесьмой;
- в) обработать срезы оверлоком;
- г) обработать срезы обтачкой, можно контрастной по цвету;
- д) обработать срезу швом вподгибку с открытым срезом.

6. Технологическая последовательность обработки рулика.

Последовательность обработки рулика	Схема или эскиз операции
<p>1. Если полоски окажутся короткими для их использования, то стачивать их необходимо под углом 45°.</p>	
<p>2. Бейку, выкроенную по косой нити шириной 3-4 см (зависит от модели и назначения), складывают вдвое лицевой стороной внутрь и стачивают.</p> <p>3. В конце полоски расстояние от строчки до сгиба немного увеличивают, чтобы легче было вывернуть рулик. В конце строчки оставляют две нитки. Срезы шва немного подрезают, оставленные обе нитки вдевают в иголку</p>	
<p>3. Иголку ушком вперед вводят внутрь простроченной полоски, и постепенно, продвигая ее, выворачивают рулик на лицевую сторону.</p>	
<p>4. Вывернутый рулик проутюживают,резают на части по размеру, нужные для работы над украшением</p>	

Оценка выполнения творческого задания:

- 1.Макет модели – 4 балла;
 2. Раскладка деталей кроя- 1 балл;
 3. Расчет расхода ткани на изделие - 1 балла;
 4. Ткани и их волокнистый состав для модели -1 балла;
 5. Способы обработки срезов изделия - 1 балла;
 6. Технологическая последовательность обработки срезов изделия - 3 балла.
- Всего: 11 баллов