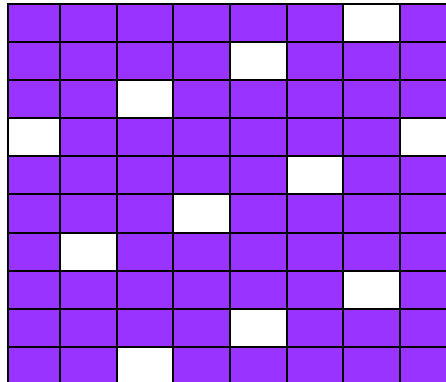

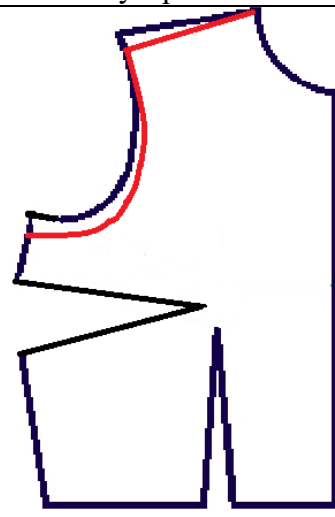
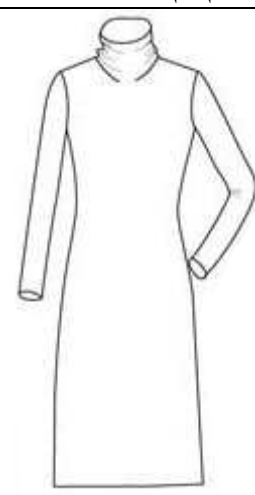
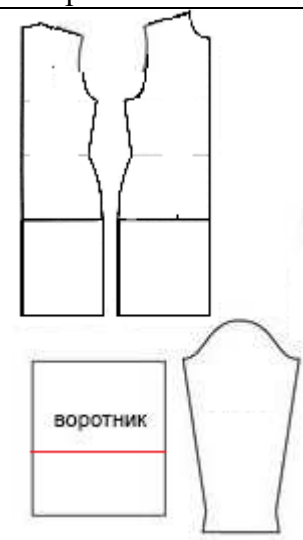
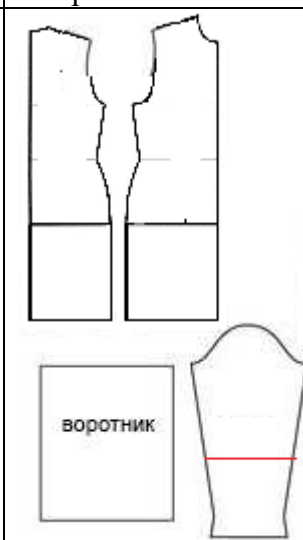
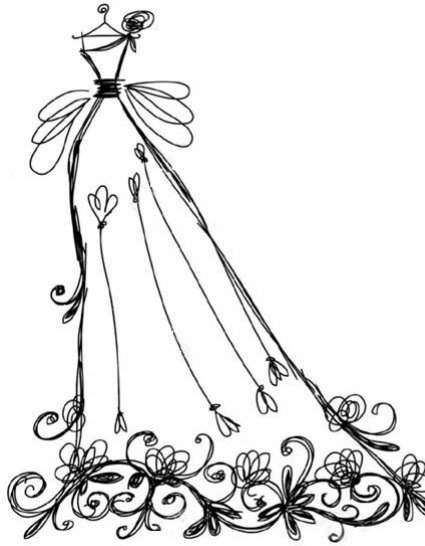




Ключ 10 - 11

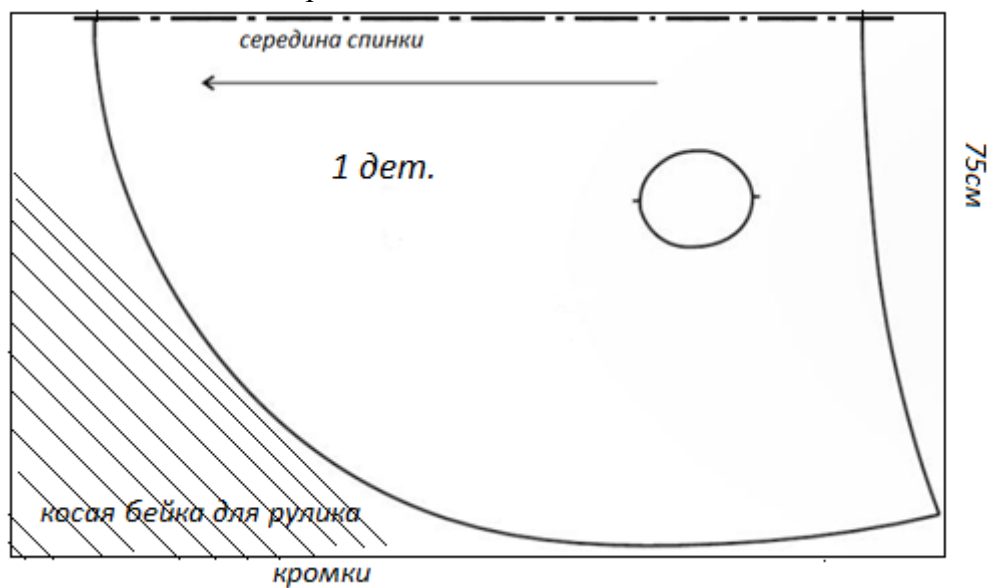
№п/п	Ответ												
1.	3,1,2,4												
2.	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 25%;">Вид теста</th> <th style="width: 25%;">Разрыхлитель</th> <th style="width: 50%;">Процесс</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Дрожжевое</td> <td>Дрожжи</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.	- более трудоёмкие процессы - не используется вторичное сырьё												
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 пылеемкость</td> </tr> </tbody> </table>	1. Качества тканей	2. Свойства материала	А немнущиеся;	упругость	Б непромокаемые	малая гигроскопичность	В «дышащие»	воздухопроницаемость	Г не загрязняющиеся	малая пылеемкость		
1. Качества тканей	2. Свойства материала												
А немнущиеся;	упругость												
Б непромокаемые	малая гигроскопичность												
В «дышащие»	воздухопроницаемость												
Г не загрязняющиеся	малая пылеемкость												
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.	Эскиз	Способ устранения	
		 <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.	эскиз заказщицы	1 вариант изменения	2 вариант изменения
		 <p>воротник</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		Таблица 1
	Выкройка	Макет изделия на фигуре	



2. Раскладка деталей кроя



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

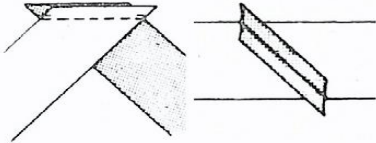

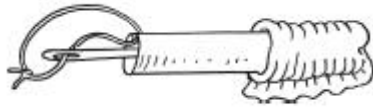
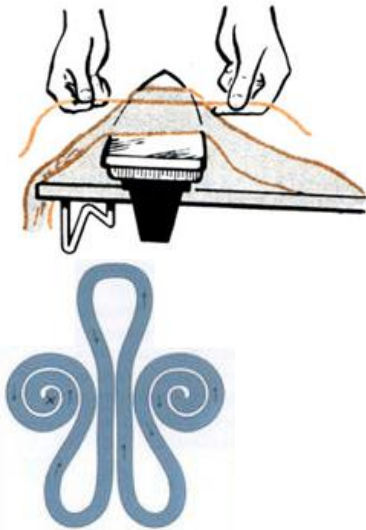
4. Ткани и их волокнистый состав для модели:

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 рукава.

Последовательность обработки рукава	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 рукав. 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 рукав на лицевую сторону.</p>	
<p>4. Вывернутый рукав проутюживают, разрезают 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