

Демо-версия
Технология (Обслуживающий труд)

1. Определите вид теста по приведенному рецепту

Тесто приготавливают без разрыхлителей. Белки и желтки смешивают с сахаром, подогревают, взбивают и, охладив, быстро вводят в муку. Взбитая яичная масса неустойчива. При соединении с мукой и при выпечке данного теста необходимо соблюдать осторожность – не делать резких движений, не встряхивать, иначе изделия могут получиться плотными, не разрыхленными. Готовность изделия определяют по цвету корочки и по упругости. Мякиш – пышный, пористый. Это может быть тесто: заварное; слоеное; бисквитное; дрожжевое

Ответ: бисквитное

2. Назовите способ механической обработки продуктов, заключающийся в частичном разрушении структуры однородной эластичной массы, который применяется для ускорения процесса тепловой обработки продукта в приготовлении кондитерских изделий.

Ответ: *рыхление*

2. Установите соответствие:

Термин	Определение
1) льезон	а) жидкое тесто, приготовленное из муки, молока, яиц и соли
2) фритюр	б) смесь сырых яиц с молоком с добавлением соли и специй
3) кляр	в) измельченные крошки пшеничного хлеба
4) белая панировка	г) смесь жиров и масел
	д) способ первичной обработки мяса
	е) способ консервирования овощей

Ответ: 1-Б; 2-Г; 3-А; 4-В

3. Перечислите этапы приготовления блюд из рубленного мяса.

Ответ:

- 1) дважды пропустить мясо вместе с замоченным хлебом и репчатым луком через мясорубку;
- 2) добавить соль, перец;
- 3) сформировать изделия;
- 4) обжарить с двух сторон;
- 5) довести до готовности в духовом шкафу.

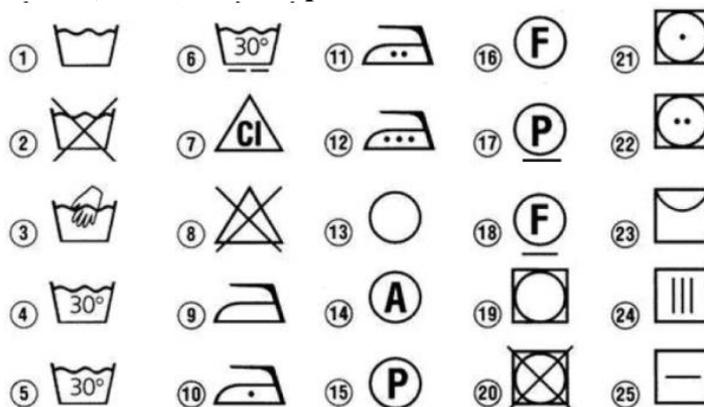
4. Опишите технологию приготовления бутерброда.

Ответ: *пшеничный хлеб нарезают ломтиками толщиной 1,0–1,5 см. Твёрдый сыр нарезают на крупные куски, очищают от наружного покрытия и нарезают ломтиками толщиной 2–3 мм (подготовку сыра производят не ранее чем за 30–40 мин до приготовления бутерброда и хранят в холодильнике). Ломтики хлеба равномерно намазывают сливочным маслом и укладывают на них подготовленный сыр.*

5. Какими свойствами будет обладать ткань, в составе которой 15% хлопка, 35% полиэстера и 50% эластана:

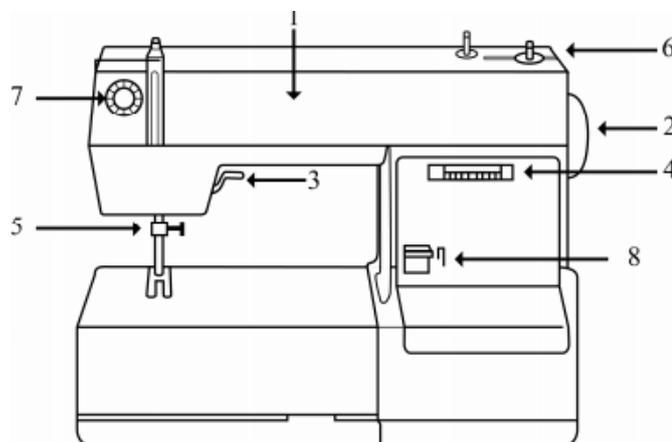
- 1) низкой гигроскопичностью;
- 2) высокой гигроскопичностью;
- 3) низкой прочностью;
- 4) воздухопроницаемостью;
- 5) низкой сминаемостью;
- 6) высокой эластичностью.

6. Составьте маркировочную ленту по эксплуатации швейного изделия, изготовленного из ткани, в состав которой входит : лен – 100%.



Ответ: 1, 7, 12, 17, 22.

7. Укажите основные части швейной машины



Ответ: 1 – игла, 2 – маховое колесо, 3 – рычаг подъёма лапки, 4 – регулятор выбора программ, 5 – винт крепления иглы, 6 – механизм наматывания нижней нитки, 7 – регулятор натяжения верхней нитки, 8 – реверс (рычаг обратного хода).

8. Установите соответствие

Название мерки	Обозначение мерки
1) Полуобхват талии	А) Дтс
2) Полуобхват бедер	Б) Ди
3) Длина спины до талии	В) Ст
4) Длина изделия	Г) Сб

Ответ: А-3; Б-4; В-1; Г-2.



Ответ: *вышивка рюшелье и художественная гладь*

14. Определите показатели и напишите формулу к представленному виду бюджета



Ответ: *доходы=расходы*

15. Укажите, к какому классу профессий относится профессия дизайнера, по принятой классификации профессий ("человек-человек" и др.)?

Ответ: *художественный образ*

16. Укажите кратко, на каких этапах выполнения проекта целесообразно использовать информационные технологии? Как их можно использовать?

Ответ: *на всех этапах: на поисково-исследовательском – знакомство с прототипами; на конструкторско-технологическом – разработка чертежей; на заключительном – оформление пояснительной записки и подготовка презентации.*

Метапредметная задача

Необходимо высушить постиранное белье на улице в сильный мороз. Предварительно при полоскании была добавлена поваренная соль. Что это дает?