

**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.

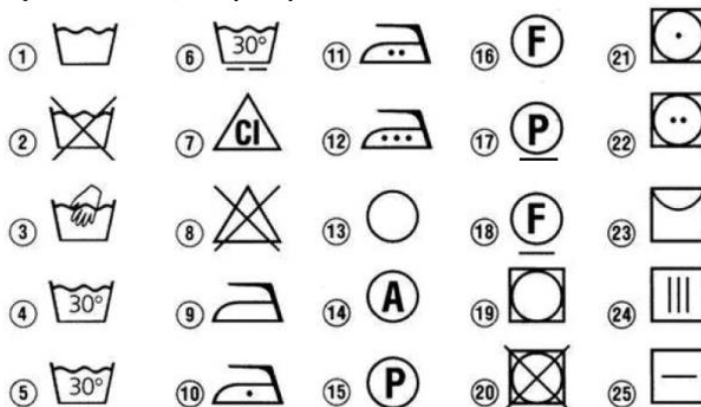
**4. Опишите технологию приготовления бутерброда.**

**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:**

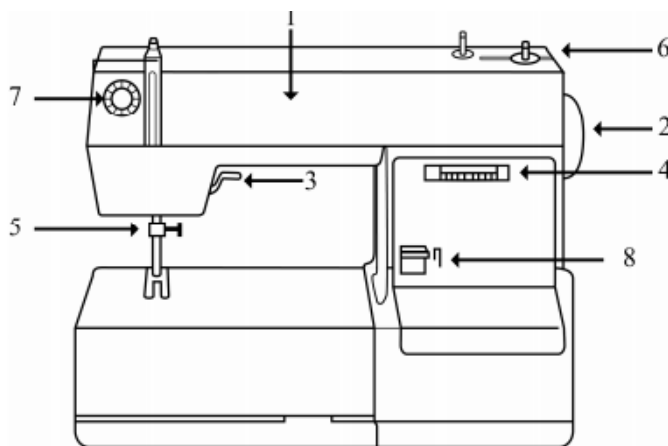
- 1) низкой гигроскопичностью;
- 2) высокой гигроскопичностью;
- 3) низкой прочностью;
- 4) воздухопроницаемостью;
- 5) низкой сминаемостью;
- 6) высокой эластичностью.

**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 – рукав, 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**

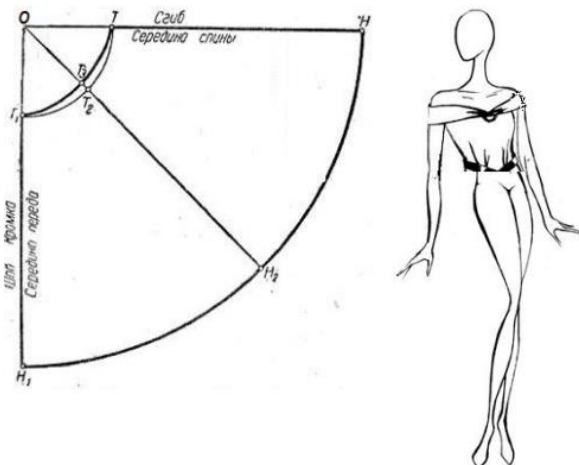
Название мерки	Обозначение мерки
1) Полуобхват талии	А) Дтс
2) Полуобхват бедер	Б) Ди
3) Длина спины до талии	В) Ст
4) Длина изделия	Г) Сб

**Ответ:** А-3; Б-4; В-1; Г-2.

9. Величина припусков на швы при раскрое деталей зависит от:

- 1) осыпаемости ткани;
- 2) величины печатного рисунка;
- 3) размера изделия;
- 4) направления долевой нити.

10. «Оденьте» манекенщицу в юбку данной конструкции, запишите название конструкции юбки:



Ответ: юбка полусолнце, с застежкой спереди

11. Собирательное обозначение, того, что обычно изображается на обложках дорогих модных журналов; близости к общепринятым стандартам роскоши, шика, внешнего блеска в моде называется гламуром.

12. В каком стиле оформлен интерьер кухни на рисунке:



Ответ: Классический

13. Какие техники декорирования материала представлены на салфетке и скатерти?



**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?