

## 8 класс

1. Группа школьников собирается в поход на три дня. Составляя раскладку, ребята решили, что в первый день они будут есть молочную рисовую кашу на завтрак, во второй день – рис с рыбными консервами (шпроты) на обед, а в третий – рис с тушёной говядиной на ужин. Используя таблицу, рассчитайте, сколько рисовой крупы (в килограммах) нужно купить, если группа состоит из 10 человек. Сколько пачек риса нужно купить, если на упаковке написано «Масса нетто 900 г»?

Что выгоднее купить, упаковки по 800 г, 900 г или 1 кг, если цена 100 г риса одинаковая во всех этих упаковках?

Какое количество калорий получит каждый турист, съев свою порцию риса со шпротами?

В каком отношении находятся белки, жиры и углеводы в порции риса с тушёной говядиной? Что нужно добавить, чтобы выдержать рекомендованное (в походе) соотношение белков, жиров и углеводов 1:0,7:4?

| №  | Название продукта    | В 100 г продукта    |           |          |              | Норма на 1 чел.<br>(на 1 приём пищи) |
|----|----------------------|---------------------|-----------|----------|--------------|--------------------------------------|
|    |                      | Калорийность (ккал) | Белки (г) | Жиры (г) | Углеводы (г) |                                      |
| 1  | Геркулес             | 345                 | 12        | 6        | 65           | 65                                   |
| 2  | Гречка               | 330                 | 13        | 2        | 68           | 70                                   |
| 3  | Пшено                | 334                 | 12        | 3        | 69,3         | 70                                   |
| 4  | Рис                  | 310                 | 20        | 2        | 51           | 70                                   |
| 5  | Рожки                | 333                 | 10,7      | 1,3      | 74,2         | 80                                   |
| 6  | Говядина тушёная     | 220                 | 16        | 15       | 1            | 50                                   |
| 7  | Свинина тушёная      | 349                 | 15        | 32,2     |              | 50                                   |
| 8  | Молоко сухое         | 350                 | 38        | 1        | 50           | 10                                   |
| 9  | Масло сливочное      | 734                 | 0,4       | 78,5     | 0,5          | 5                                    |
| 10 | Колбаса сырокопчёная | 431                 | 20        | 37       |              | 25                                   |

|    |                          |     |      |      |      |    |
|----|--------------------------|-----|------|------|------|----|
| 11 | Корейка, грудинка        | 535 | 10   | 54   |      | 25 |
| 12 | Сыр (50 % жирности)      | 360 | 26,8 | 27,3 |      | 25 |
| 13 | Рыбные консервы в томате | 160 | 15   | 8    | 7    | 30 |
| 14 | Шпроты                   | 364 | 17,4 | 32,4 | 0,4  | 30 |
| 15 | Вермишель                | 333 | 10,7 | 1,3  | 74,2 | 30 |
| 16 | Хлеб белый               | 236 | 8    | 1    | 52   | 30 |
| 17 | Хлеб чёрный              | 206 | 5,7  | 1,3  | 43   | 30 |
| 18 | Сахар                    | 505 |      |      | 99   | 20 |
| 19 | Шоколад молочный         | 568 | 5,8  | 37   | 47   | 20 |
| 20 | Шоколад обыкновенный     | 510 | 4    | 29   | 50   | 15 |
| 21 | Карамель                 | 330 | 0,5  | 10   | 80   | 30 |
| 22 | Конфеты шоколадные       | 430 | 15   | 8,2  | 70   | 30 |
| 23 | Леденцы                  | 376 |      |      | 92   | 30 |

**Ответ:**

10 чел. × 3 приема пищи × 70 г = 2100 г = **2,1 кг;**

2100:900=2,33...; **нужно купить 3 пачки.**

**Выгоднее купить 3 упаковки по 800 г.**

310 × 0,7 (рис) + 364 × 0,3 (шпроты) = **326,2 ккал:**

Белки 70 × 20 (рис) + 50 × 16 (Говядина тушеная.)=1400+800 = 2200;

Жиры 70 × 2 + 50 × 15 = 140 + 750 = 890;

Углеводы 70 × 51 + 50 × 1 = 3620.

**Соотношение 1:0,4:1,7:**

890:2200 = 0,4;

3620:2200 = 1,7.

**Нужно добавить жиры и углеводы, например шоколад.**

2. Вставьте пропущенные слова в известную русскую поговорку:  
«Ешь \_\_\_\_\_ с мясом, а нет, так хлеб с \_\_\_\_\_».

**Ответ:** Щи, квасом.

3. Что такое мембранная ткань? Для чего она используется? Назовите свойства (структуру) мембранной ткани. Как свойства (структура) влияют на изделие, изготовленное из мембранной ткани?



**Ответ: Мембранная ткань** (в повседневной речи иногда говорят просто **мембрана**) – вид ткани, которая благодаря своей особой структуре обладает водоотталкивающими и/или ветрозащитными свойствами и в то же время пропускает через себя водяной пар.



Мембранная ткань нашла широкое применение в туристических изделиях: из неё шьют куртки, брюки, делают обувь. Причина успеха этого вида ткани заключается в том, что мембранная ткань позволяет оставаться сухим под дождем, при этом тело сильно не потеет из-за недостатка воздуха.

Мембранная ткань состоит из нескольких слоев: верхний слой – водоотталкивающий и непродуваемый, но пропускающий водяной пар (пот), идущий от тела; внутренний слой (мембрана) – слой, пропускающий водяной пар (пот), идущий от тела (см. рисунок)



4. На рисунках изображены изделия народных промыслов России.

|   |  |
|---|--|
| 1 |  |
| 2 |  |

|   |  |
|---|--|
| 3 |  |
| 4 |  |

Выберите рисунок, на котором изображена федоскинская миниатюра. Каковы основные особенности этого промысла? Расскажите, какие материалы используются, какие цвета и мотивы преобладают. Опишите технику росписи.

**Ответ: 3.** Федоскинская миниатюра – вид традиционной русской лаковой миниатюрной живописи масляными красками на папье-маше, сложившийся в конце XVIII века в подмосковном селе Федоскино. Излюбленными мотивами росписи федоскинских миниатюристов стали популярные в то время сюжеты: «тройки», «чаепития», сцены из русской и малороссийской крестьянской жизни. Больше всего ценились ларцы и шкатулки, украшенные сложными многофигурными композициями – копиями картин русских и западноевропейских художников.

5. Технология изготовления швейных изделий включает ряд технологических операций.

**В предложенную технологическую карту «Изготовление блузки с нагрудной вытачкой, отложным воротником, застёжкой от верха до низа изделия. Рукав втачной на манжете» допишите пропущенные операции.**

