

ТЕХНОЛОГИЯ



КЛАСС

БАСПА

ИЗДАТЕЛЬСТВО



БАСПА

ИЗДАТЕЛЬСТВО

1. Какое значение имеет правильное питание?
2. Каковы признаки пищевых отравлений?
3. Какие существуют источники и пути проникновения болезнетворных микробов в организм человека?
4. Какие правила необходимо соблюдать, чтобы избежать пищевых инфекций?

§ 2. Первые блюда. Технология приготовления первых блюд

По давней традиции **супы** называются первым блюдом обеда, несмотря на то что их подают после закусок или салата. Они содержат минеральные соли, ароматические, органические вещества и кислоты, которые стимулируют деятельность пищеварительных желез, тем самым возбуждая аппетит и благотворно воздействуя на усвоение остальных блюд обеда.

Супы готовят на мясных, рыбных, грибных бульонах, овощных, фруктово-ягодных отварах, а также на молоке и хлебном квасе.

По способу приготовления их делят на **заправочные, пюреобразные и прозрачные**, а те, в свою очередь, делятся на **горячие и холодные**. Густая часть супа называется **гарниром** и готовится из овощей, круп, макаронных изделий, бобовых, фруктов и ягод.

Самые распространенные супы – на мясных и мясокостных бульонах. Для их приготовления используют мясо говядины, баранины, птицы, мясные копчености и консервы, рыбу, грибы.

Самые лучшие бульоны получаются из охлажденного мяса, несколько уступают им супы из мороженого мяса. Для наваристых, душистых бульонов наиболее пригодна говядина. Качество бульона зависит от точного исполнения операций – технологического процесса. Чтобы бульон был наваристым и прозрачным, а мясо – вкусным и мягким, его закладывают в холодную воду и сразу солят. Если бульон используют для варки супов, его варят без соли. Во время варки периодически снимают пену.

Мясокостный бульон варят из мяса и костей, мясной – только из мяса. Готовность мяса определяют поварской иглой. Готовый бульон процеживают, мясо, предварительно вынув, зачищают и нарезают кусочками.

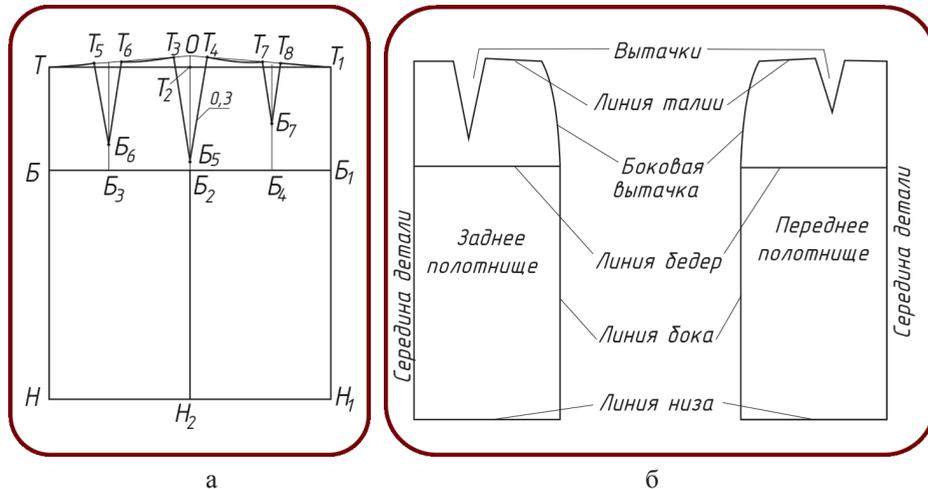


Рисунок 33. Чертеж прямой юбки: а – построение; б – конструктивные линии

Расчет и построение

1. В верхней части листа поставить точку Т и вправо от нее провести горизонтальную линию. Это будет линия талии. От точки Т вправо отложить ширину изделия $ТТ_1 = Сб + Пб$. Из точек Т и Т₁ провести вертикальные линии.

2. Найти линию бедер $ТБ = Дтс : 2$. Отложить ширину юбки по линии бедер $ББ_1 = Сб + Пб$.

3. Найти длину изделия $ТН = Ди$. Построить линию низа $НН_1$.

4. Найти заднее и переднее полотнища юбки: от точки Т по линии талии отложить $ТТ_2 = Сб : 2$. От точки Т₂ провести вертикальную линию до низа изделия. Отметить точки Б₂ (пересечение с ББ₁) и Н₂ (пересечение с НН₁). Т₂О – повышение линии талии по боку = 1 см. Соединить точку О с точками Т и Т₁.

5. Рассчитать и построить место расположения вытачек по формуле: $ББ_3 = Б_1Б_4 = 0,2 \times Сб$. Из точек Б₃ и Б₄ провести вертикальные линии до пересечения с линией талии (осевые линии вытачек).

6. Определить сумму вытачек по линии талии:

$$\Sigma (\text{сумма}) \text{ выт.} = (Сб + Пб) - (Ст + Пт).$$

7. Раствор вытачки в боковом шве: $Т_3Т_4 = \Sigma (\text{сумма}) \text{ выт.} : 2$.

Сначала следует провести линию, определяющую ширину оборки, а затем увеличить длину нижней части юбки (оборки) в 1,5–2 раза. Для получения оборки ткань собрать в мелкие складки или сборку.

Клиньевая юбка «годе» (рисунок 44)

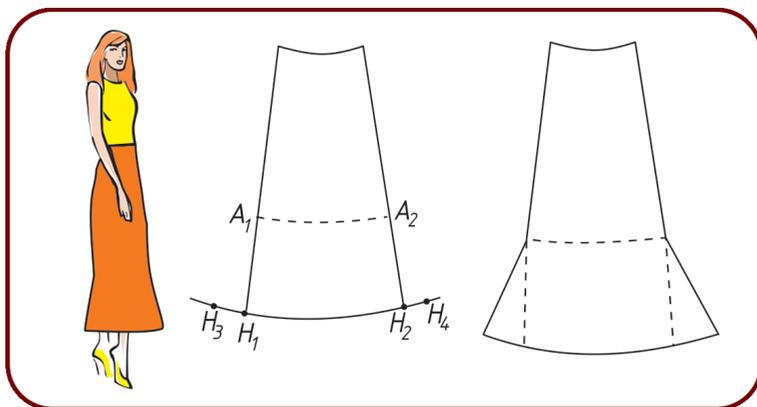


Рисунок 44. Моделирование клиньевой юбки «годе»

1. На чертеже клина провести линию A_1A_2 , с которой начинается расширение.
2. Затем продлить линию низа и отложить на ней симметрично в обе стороны необходимую величину расширения (точки H_3 и H_4).
3. Соединить точки, получится новый чертеж с расширением низа.

§ 10. Раскладка выкройки на ткань

Прежде чем приступить к раскройным работам, необходимо провести decatировку.

Decatирование ткани – это влажно-тепловая обработка ткани с целью исключения ее усадки в процессе пошива и ношения.

Кроме того, следует просмотреть ткань на наличие ткацких пороков и дефектов печати, определить ее лицевую сторону, а также направление рисунка и ворса (при раскрое тканей в полоску или клетку следят за тем, что-

Содержание

Предисловие	3
Раздел I. Технология приготовления пищи	4
§ 1. Культура и физиология питания	4
§ 2. Первые блюда. Технология приготовления первых блюд.....	7
§ 3. Заготовка продуктов. Основы домашнего консервирования	16
§ 4. Сладкие блюда и напитки	22
§ 5. Квашение капусты.....	29
§ 6. Дрожжевое тесто.....	34
Раздел II . Элементы машиноведения. Проектирование и изготовление швейного изделия	39
§ 7. Элементы машиноведения.....	39
§ 8. Одежда и требования к ней. Основные конструкции и виды современных юбок.....	46
§ 9. Моделирование юбки	53
§ 10. Раскладка выкройки на ткань	67
§ 11. Первая примерка	70
Раздел III. Семейная экономика. Предпринимательство	82
§ 12. Потребности и бюджет семьи.....	83
§ 13. Менеджмент семейной экономики	87
§ 14. Предпринимательство	93
§ 15. Бизнес-план	96
Раздел IV. Интерьер жилого дома	104
§ 16. Композиция интерьера, декоративное убранство	104
§ 17. Уход за мебелью. Научная организация труда (НОТ)	108
Раздел V. Технология художественной обработки материалов с элементами декоративно-прикладного искусства	111
§ 18. Художественная обработка материалов.....	111
Раздел VI. Проект	133
§ 19. Творческий проект.....	133
Проверь себя	142
Дополнительная литература	149