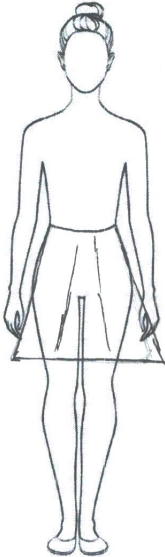
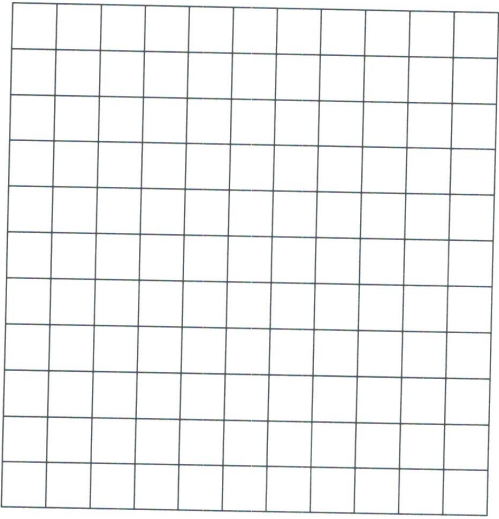
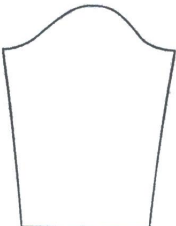


# 11-2

1.	<p><i>информация есть</i></p>
2.	<p><i>картина</i> <i>1.-модель по-французски ; 2.-описание ; 3.-бюки</i></p>
3.	<p>Ответ:</p> 
4.	<p></p>

5.	Решение:	
	Ответ:	
6.	Решение: $1 \text{ м} \approx 50 \text{ кмаш}$	
	$50 \cdot 60 = 300 \text{ кмаш}$	
	Ответ: $300 \text{ кмаш}$	
7.		
8.		
9.	<p>Применяя косяк замочков и бурфмва-ни рунва иллитт илртитт илравилитт посттвйна цршил, и факшилитт ел иллитт.</p> <p>Дил тило, ттлбт это флтрашитт илблориттл прлртлтиттл.</p>	

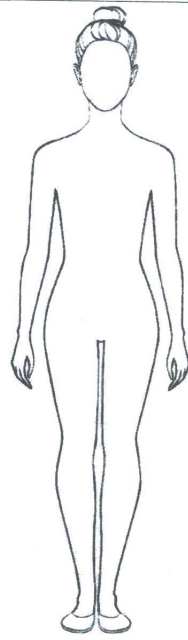
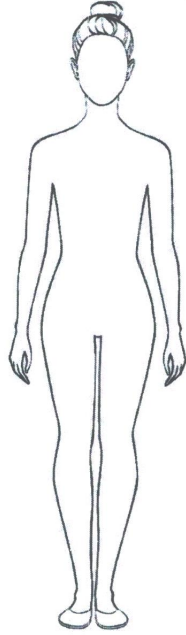
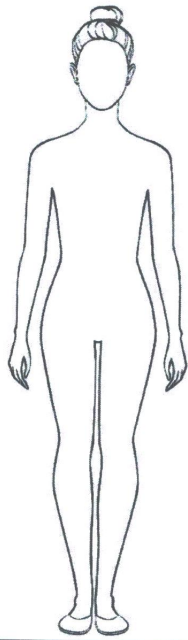
10.	Решение:   Ответ:
11.	мозаика
12.1	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. курятиний бульон</li> <li>2. картошка в котлетках</li> <li>3. французский салат</li> <li>4. мясные сырники и яйца</li> <li>5. каштаны</li> </ol>
12.2	<p>мука - 1кг  яйца - 5шт  соль - по вкусу  дрожжи  вода</p>
12.3	<p>рыба - 300г  яйца - 10шт.  соль - по вкусу</p>

12.4	<p>куринца - 1кг          лук - 1шт          моркво - 1-2шт          сіль          зелень</p>
12.5	<p>Взбити яйца, додати сіль, часар, заміш потім додати м'ясо, проскваші її через м'ясо, заміш додати дрізники і гарно м'ясо кінцею ступенем. Додати пш, як пш кінцею кінцею, м'ясо і ступені не гарно ступені.</p>
12.6	<p>Дуже почала м'ясо стварити пш і яйца. Отварив, яйца натерти на куринці м'ясо, додати м'я і пш, додати сіль і перчик.</p>

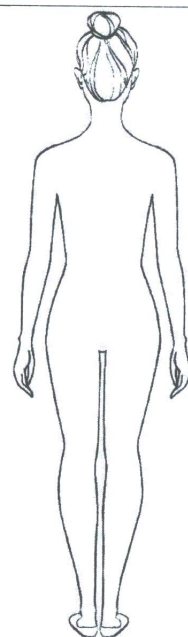
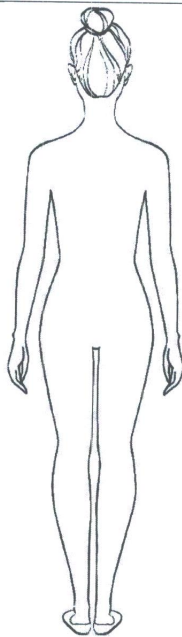
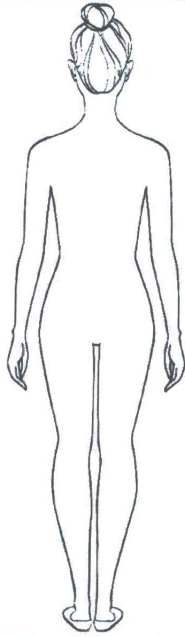
12.7	<p>Рассчитать массу и цену при норме, нормам  наимень, затрате сырья, нормам и  гидролиз или на нормам на расходе  составляе</p>
12.8	<p>Минимальная цена единицы при нормальном  масса <math>\approx 3,5</math> и.</p>
12.9	

13.

Эскиз (вид спереди)



Эскиз (вид сзади)



Назначение			
Описание модели			
Декоративная отделка			
Ткань, материал			
13.5	Технология изготовления		
	<p>сделать замеры, приготовить выкройку, приобрести необходимую ткань, сделать выкройку по ткани, учитывая запас на швы. Простить на швейной машине, пришить нва и само изделие.</p>		