

16

A-8-6

ВСЕРОССИЙСКАЯ ОЛИМПИАДА ШКОЛЬНИКОВ ПО ТЕХНОЛОГИИ
МУНИЦИПАЛЬНЫЙ ЭТАП
ТЕОРЕТИЧЕСКИЙ ТУР
2023/2024 УЧЕБНЫЙ ГОД
8 КЛАСС

Профиль «Культура дома, дизайн и технологии»

Бланк ответов

Шифр _____

Общая часть.

Вопрос 1. (1 балл)

Ответ: мелко

+

Вопрос 2. (1 балл)

Ответ: 1 - б; 2 - _____; 3 - _____; 4 - а

—

Вопрос 3. (1 балл)

Ответ: 3

+

Вопрос 4. (1 балл)

Ответ: в е

—

Вопрос 5. (1 балл)

Ответ: АБ

+

Специальная часть

Вопрос 6. (1 балл)

Ответ: белые

+

Вопрос 7. (1 балл)

Ответ: скульптур

+

A - B6

Вопрос 8. (1 балл)

Ответ: ищи

+

Вопрос 9. (1 балл)

Ответ: к традиционной

—

Вопрос 10. (1 балл)

Ответ: для просеивания муки.

+

Вопрос 11. (1 балл)

Ответ: Да

—

Вопрос 12. (1 балл)

Ответ: Мерки стесненной от спинового мозга
до копчика, иногда оставляя лёгкий протуск.

Вопрос 13. (1 балл)

Ответ: 1 - а ; 2 - г ; 3 - в ; 4 - б

—

Вопрос 14. (1 балл)

Ответ: матка

+

Вопрос 15. (1 балл)

Ответ: а

+

Вопрос 16. (1 балл)

Ответ: 2

+

1-26

Вопрос 17. (1 балл)

Ответ: у пыжика

Вопрос 18. (1 балл)

Ответ: 1

Вопрос 19. (1 балл)

Ответ: да

Вопрос 20. (1 балл)

Ответ: 10000

21. ТВОРЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ (5 баллов)

21.1. Меню (1 балл)	<p>1. чай (4 стакана)</p> <p>2. Аппетиты.</p> <p>3. Хлеб.</p> <p>4. Булочки.</p>
21.2. Продукты (1 балл)	<p>1. Чайное пак. + вода кип.</p> <p>2. Яйца (3 шт.) • Корича (по жел.)</p> <p>• Молоко (250 мл) • Мука (350 г - 500 г)</p> <p>• Дрожжи (1-2 г) • сахар и ^{сах. пудр.} ванилин (100 г)</p> <p>3. • Мука (200-250 г) • Дрожжи (2-3 г)</p> <p>• Вода (1 ст.) • соль / сахар (по вкусу)</p> <p>4. • Мука (250 г) • сахар (2-3 ст. ложки)</p> <p>• Молоко (500 мл) • соль (1 чайная ложка)</p> <p>• Яйца (2-3 шт.) • Карамель / сахар (по вкусу)</p>
21.3. Инструменты и оборудование (1 балл)	<p>кулинарные формы для выпечки, пергамент, противень, скелет, измерительная чашка, кисточка для кулинарной кисточки.</p>

21.4. Технология приготовления выпечки (1 балл)	<p>1. Анализируем сухие продукты, после чего вливая тепловое молоко.</p> <p>2. Когда все замесили тесто, оставим его подниматься. (1-2 ч)</p> <p>3. После того, как тесто поднялось, припорошим мукой стол и раскатываем тесто в длинный и узкий прямоугольный лист.</p> <p>4. Разрезаем весь прямоугольный лист на полосы и скручиваем их.</p> <p>5. Разрезаем на равные кусочки, с помощью ножниц и ставим заготовки в форму для выпекания при температуре 180°C.</p>
21.5. Вариант сервировки (1 балл)	

Подписи членов жюри: