

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.

0 Вопрос 1. (1 балл)

Ответ: \_\_\_\_\_

0 Вопрос 2. (1 балл)

2  
Ответ: 1 - Г ; 2 - В ; 3 - Б ; 4 - А

0 Вопрос 3. (1 балл)

1  
Ответ: 1

0 Вопрос 4. (1 балл)

0  
Ответ: вег

0 Вопрос 5. (1 балл)

0  
Ответ: АВ

Специальная часть

1 Вопрос 6. (1 балл)

1  
Ответ: Пенки

0 Вопрос 7. (1 балл)

0  
Ответ: мир, домашний праздник

1 Вопрос 8. (1 балл)

Ответ: Мн

1 Вопрос 9. (1 балл)

Ответ: Русская кожаная

1 Вопрос 10. (1 балл)

Ответ: для отделки мебели на производстве

0 Вопрос 11. (1 балл)

Ответ: измерение туповишца

0 Вопрос 12. (1 балл)

Ответ: Проводят сантиметр, начиная от места окончания шеи до талии, после ведут вверх к началу плеча, что бы узнать точные параметры спины и плечи

0 Вопрос 13. (1 балл)

Ответ: 1 - а ; 2 - б ; 3 - г ; 4 - в

0 Вопрос 14. (1 балл)

Ответ: подставка, держатель

1 Вопрос 15. (1 балл)

Ответ: а

0 Вопрос 16. (1 балл)

Ответ: а

Вопрос 17. (1 балл)

Ответ: \_\_\_\_\_

Вопрос 18. (1 балл)

Ответ: + \_\_\_\_\_

Вопрос 19. (1 балл)

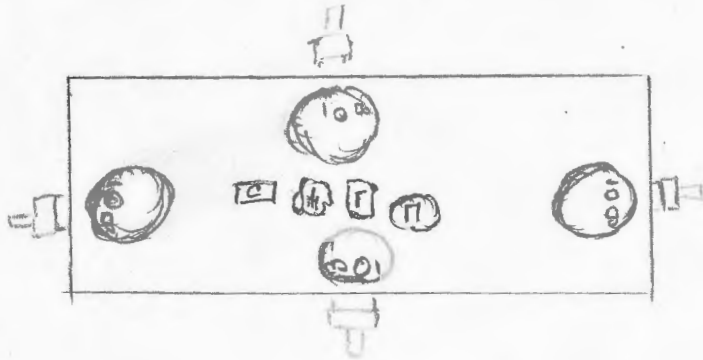
Ответ: да, верно \_\_\_\_\_

Вопрос 20. (1 балл)

Ответ: 10 000 \_\_\_\_\_

## 21. ТВОРЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ (5 баллов)

21.1. Меню (1 балл)	Каждому из нас тот чай, который любит сам человек (яблочный, фруктовый, терпкий и т.д.), кроме творческих с мясной, сахар,
21.2. Продукты (1 балл)	яйца, творог, джем, мука, масло, машина, пакетики чайные.
21.3. Инструменты и оборудование (1 балл)	чашка (среднего размера), ложка, вилка, форма для выпечки, духовка, холодильник. Для самого чаепития нужны 4 чайные ложки, маленькие маршалоки, кружки одинаковые

21.4. Технология приготовления выпечки (1 балл)	<p>Для приготовления пирога нужно: взять чашку <sup>поместить муку</sup> в кастрюлю после разбить яйца (белки отдельно от желтка) все взбить и после смешать их вместе, затем добавить сахар, добавить немного масла и убрать на время в холодильник (на пару минут), после этого смешивает с сахаром. Затем достаем наше тесто и кладем его в форму для выпечки, в центр кладем весь наш пирог и убираем в духовку. После достаем, ждем пока остынет и сверху украшаем начинкой</p>
21.5. Вариант сервировки (1 балл)	<p>Расставить приборы с каждой стороны стола по одному. Положить специальные коврики под приборы. В центр стола поставить пирог, чайник и графин.</p> 

Подписи членов жюри: \_\_\_\_\_