

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: матрица

0 Вопрос 2. (1 балл)

Ответ: 1 - б; 2 - в; 3 - а; 4 - г

1 Вопрос 3. (1 балл)

Ответ: матрица 3

0 Вопрос 4. (1 балл)

Ответ: Вга

0 Вопрос 5. (1 балл)

Ответ: А, В

Специальная часть

1 Вопрос 6. (1 балл)

Ответ: узеловоды, белок.

0 Вопрос 7. (1 балл)

Ответ: швейный

Вопрос 8. (1 балл)

Ответ: Борис

Вопрос 9. (1 балл)

Ответ: Русская кухня

Вопрос 10. (1 балл)

Ответ: Защипывания теста.

Вопрос 11. (1 балл)

Ответ: 5-корюшка 6-плески 7-копатки.

Вопрос 12. (1 балл)

Ответ: на точкой одежде иголки было гораздо ~~лучше~~  
стоять кутяно розно.

Вопрос 13. (1 балл)

Ответ: 1 - б<sup>2</sup>; 2 - г<sup>а</sup>; 3 - а<sup>в</sup>; 4 - з<sup>5</sup>

Вопрос 14. (1 балл)

Ответ: лапка

Вопрос 15. (1 балл)

Ответ: ~~в~~

Вопрос 16. (1 балл)

Ответ: ~~а~~

Вопрос 17. (1 балл)

Ответ: \_\_\_\_\_

Вопрос 18. (1 балл)

Ответ: 1

Вопрос 19. (1 балл)

Ответ: Верно

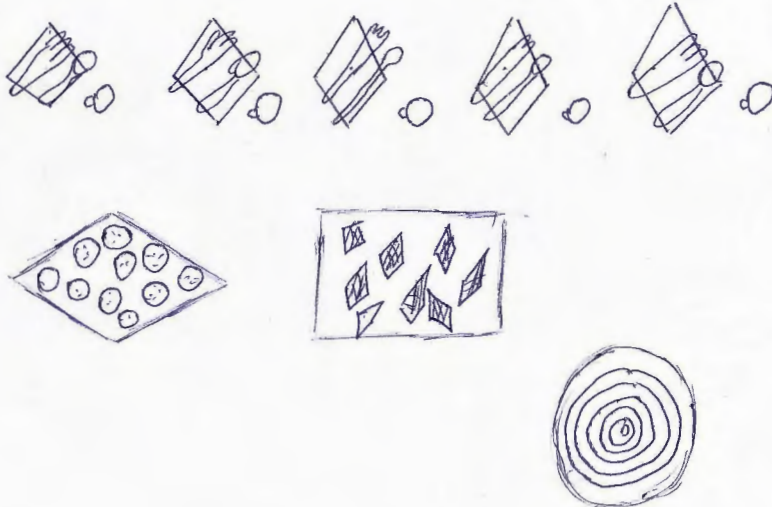
Вопрос 20. (1 балл)

Ответ: 100,00

## 21. ТВОРЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ (5 баллов)

21.1. Меню (1 балл)	<p><del>Торт канашон - для него понадобится</del>  <del>шоковое тесто, начинку можно использова</del>  <del>на вобер. Формулиции естественное молоко.</del>  <del>Слойки с вареньем - для них нам</del>  <del>также понадобится шоковое тесто</del>  <del>и варенье, начинка может быть на</del>  <del>ваше усмотрение.</del>  <p>Торт Канашон, слойки с вареньем, пироженое картошка</p> </p>
21.2. Продукты (1 балл)	<p>Нам понадобятся: Торт Канашон - машина.          Пачка шокового теста, для начинки возьмем          естественное молоко. Слойки с вареньем -          шо Пачка шокового теста, варенье, сахарная          пудра, клубника. Пироженое картошка-          какао, печенье, мед.</p>
21.3. Инструменты и оборудование (1 балл)	<p>Фудовка, кофрик для теста, скалка, перчатки,          тарелки, доска для нарезки, нож.</p>



<p>21.4. Технология приготовления выпечки (1 балл)</p>	<p>Приготовить тесто, для него понадобится мука, соль, сахар, яйцо, дрожжи. начинка по вкусу. Из теста делаем шар, раскатываем, кладем начинку, заплываем в форму пирога. Выпекать при мукей температуре.</p>
<p>21.5. Вариант сервировки (1 балл)</p>	

Подписи членов жюри: \_\_\_\_\_