Областное государственное автономное профессиональное образовательное учреждение

«Борисовский агромеханический техникум»

**Кроссворд**

**Тема «Дрожжевое тесто и изделия из него»**

**по МДК 05.02 «Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий»**

профессия СПО ***43.01.09 «Повар, кондитер»***

***Составила:***

**Петренко Дарья Сергеевна**

*студентка группы №8 «Повар, кондитер»*

***Руководитель:***

**Борзенко Инна Ивановна***преподаватель дисциплин*

*профессионального цикла*

Борисовка, 2020

**Тест**

**«Дрожжевое тесто и изделия из него»**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  | 1 |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  | 2 | 3 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 4 |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  | 5 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  | 6 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  | 7 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 8 |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  | 9 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  | 10 |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

***По горизонтали:***

2. Разрыхлитель теста.

5. Жидкость, которую используют при растворении дрожжей.

6. Жировой продукт, добавляемый в тесто.

7. Большой закрытый пирог.

9. Изделие с творожным фаршем.

10. То, что внутри у пирожка.

***По вертикали:***

1. Он бывает открытым, полузакрытым, закрытым.

3. Пирожок, у которого часть фарша открыта.

4. Вкусовой продукт.

8. Сыпучий продукт, повышающий калорийность изделий из теста.

**Эталон ответов к тесту**

**«Дрожжевое тесто и изделия из него»**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  | 1п |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  | 2д | 3р | о | ж | ж | и |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  | а |  |  |  | р |  |  |  | 4с |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  | с |  |  | 5м | о | л | о | к | о |  |  |  |  |
|  |  |  | 6м | а | с | л | о |  | г |  |  |  | л |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  | т |  |  |  |  |  |  |  | ь |  |  |  |  |
|  |  | 7к | у | л | е | б | я | к | а |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  | г |  |  |  |  |  | 8 с |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  | 9в | а | т | р | у | ш | к | а |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  | й |  |  |  |  |  | х |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | а |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  | 10ф | а | р | ш |  |  |  |  |  |