Областное государственное автономное профессиональное образовательное учреждение

«Борисовский агромеханический техникум»

**Кроссворд**

**Тема «Полуфабрикаты для мучных кондитерских изделий»**

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

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

**Составил:**

**Безнебеев Тимур Николаевич**

студент группы №8 «Повар, кондитер»

**Руководитель:**

**Борзенко Инна Ивановна**преподаватель дисциплин

профессионального цикла

Борисовка, 2020 г.

***Кроссворд***

***«Полуфабрикаты для мучных кондитерских изделий»***

**Задание.**

Ответьте на вопросы кроссворда. Правильно ответив на вопросы по вертикали, Вы найдете ключевое слово по горизонтали (выделено красным цветом).

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

***По вертикали:***

1. Засахаренные фрукты.

2. Уваренная с сахаром фруктовая масса.

3. Пережженный сахар-песок, растворенный в кипятке.

4. Плоды вечнозеленого тропического растения, используемые при приготовлении сиропа.

5. Смесь сахара-песка с водой..

6. Технологический документ, регламентирующий изготовление кондитерских изделий, содержащий нормированную раскладку сырья.

7. Сухофрукт, используемый в кондитерском производстве.

8. Кулинарный продукт, приготовленный из [фруктов](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A4%D1%80%D1%83%D0%BA%D1%82), [варёных](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%92%D0%B0%D1%80%D0%BA%D0%B0) с [сахаром](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A1%D0%B0%D1%85%D0%B0%D1%80) с добавлением загустителя и вкусовых добавок.

***По горизонтали:***

9. Ключевое слово. Разновидность джема.

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  | 6р |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |   |  е |  |  |  |  |
|  |  |  | 3ж |  |   |  ц |  |  |  |  |
|  | 1ц |  |  ж | 4к |   |  е | 7и | 8м |  |  |
|  |  у | 2п |  е |  о | 5с |  п |  з |  а |  |  |
|  | **9к** | **о** | **н** | **ф** | **и** |  **т** | **ю** | **р** |  |   |   |   |
|  |  а |  в |  к |  е |  р |  у |  м |  м |  |  |
|  |  т |  и |  а |  |  о |  р |  |  е |  |  |
|  |  ы |  д |  |  |  п |  а |  |  л |  |  |
|  |  |  л |  |  |  |  |  |  а |  |  |
|  |  |  о |  |  |  |  |  |  д |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

***Эталон***

***ответов к******тесту «Полуфабрикаты для мучных кондитерских изделий»***

