Областное государственное автономное профессиональное образовательное учреждение

«Борисовский агромеханический техникум»

***Кроссворд***

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

*Профессия СПО 43.01.09 Повар, кондитер*

**Составила:**

**Вершинина Елена Алексеевна**

студентка группы №8 «Повар, кондитер»

**Руководитель:**

**Борзенко Инна Ивановна**преподаватель дисциплин

профессионального цикла

Борисовка, 2021г.

***«Технология приготовления кондитерских изделий»***

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

***По горизонтали:***

2. Металлический лист с загнутыми краями и невысоким бортиком для выпекания изделий из теста.

5. Технологическая операция после выпекания изделий из теста.

6. Период интенсивного брожения сформованных тестовых заготовок перед выпечкой.

8. Оборудование, определяющее массу изделия.

9. Технологическая операция по приданию изделиям красивого внешнего вида.

***По вертикали:***

1. Начинка пирожка.

3. Тепловая обработка кондитерских изделий.

4. То, чем смазывают изделия перед выпечкой.

5. Жидкое тесто.

7. Регулируемая физическая величина.

***Эталон ответов к тесту***

***«Технология приготовления кондитерских изделий»***

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

