Теми уроків виробничого навчання,

та джерела з яких можна взяти інформацію до них, завдання,

які потрібно виконати учням групи № 25 професії кухар, кондитер

Майстри в/навчання : Самбор Н.А., Козак Н.М.

	уроку	**ела**
2020	***2. Приготування фабрикатів з м'яса та когосподарської птиці***	урок /www.youtube.com/watch?v=SWYU4WKuID8
	тування котлетної маси *ці та напівфабрикати з* *тлети, биточки та ін.* *напівфабрикатів.* *и до якості. строки* *ання. Підбір соусів.* *тування Котлета* *ївськи», «котлета* *и», Пожарські котлети,* *ки*	*/www.youtube.com/watch?v=OTPkP22F1sU* */www.youtube.com/watch?v=wYbPSW7gaA8* */www.youtube.com/watch?v=9JtaRBOol3Q* *т котлети по-київськи	Як приготувати* *ну ...* *outube.com › watch* */www.youtube.com/watch?v=WGC55G5nO4c* */www.youtube.com/watch?v=s-_FXhmJPQc*

		/www.youtube.com/watch?v=z8fkwhQWi64
2020	***3. Приготування супів***	/vseosvita.ua/library/rozrobka-urku-prigotuvanna-vidiv-supiv-194594.html
2020	*тування бульйонів, в*	**metodportal.com/node/59147** **нтація уроку** Ошибка! Недопустимый объект гиперссылки.
2020	*тування різних супів*	-збірка уроків « Приготування перших страв» ita.ua › Бібліотека › STEM-осв
2020	*тування солянок, яків*	/рокhttps://www.youtube.com/watch?v=DNLJW /naurok.com.ua/metodichna-rozrobka-temu-tehna-prigotuvannya-rozsolnikiv-i-solyanok-6000.ht