**Преподаватель-Хохлова Виктория Васильевна. Повар**

**10 класс**

**4 апреля-Тема занятия: «Организация работ в овощном цехе»**

<https://fb.ru/article/409195/ovoschnoy-tseh-harakteristika-organizatsiya-rabochego-mesta-oborudovanie-i-inventar>

**11 апреля-Тема занятия «Этапы обработки овощей»**

<https://www.youtube.com/watch?v=FS5-IG9CUU4&t=887s>

<https://foodteor.ru/konspekt-lektsij-po-predmetu-spetskers/89>

**18 апреля-Тема занятия: «Требования к организации рабочих мест, в овощном цехе»**

<https://helpiks.org/6-46764.html>

**25 апреля-Тема занятия: «Организация хранения обработанных овощей и грибов.»**

<http://www.vgoda.ru/tekhnologii_khranenija_ovoshhejj_i_gribov.html>

<https://vuzlit.ru/785069/klassifikatsiya_gribov>