



ЯРОСЛАВСКИЙ КОЛЛЕДЖ
ИНДУСТРИИ ПИТАНИЯ



*Практика проведения
профессиональных проб*



*ТВОЙ ВЫБОР –
ТВОЯ СУДЬБА!*

РЕСТОРАННЫЙ БИЗНЕС

качество
обслуживания

качество
блюд

ценовая
политика



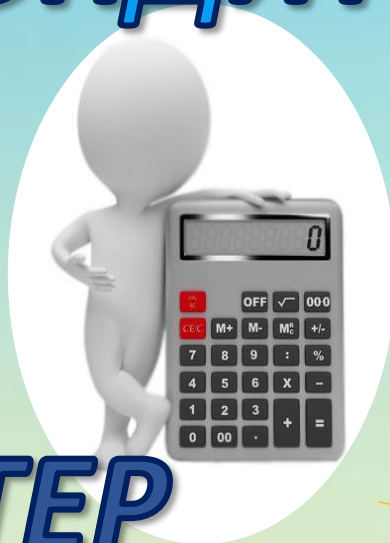
ТЕХНОЛОГ



ОФИЦИАНТ



ПОВАР, КОНДИТЕР



БУХГАЛТЕР



МЕНЕДЖЕР

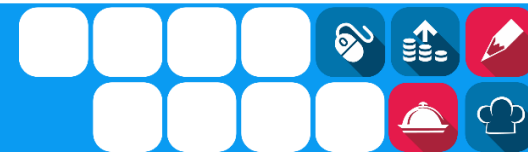
Этап проведения «Встреча»



*Мы готовы
принять около
80 школьников
в день*



Станция «Технолог»



Оформление
Технологической
карты блюда.



**Оценка в
аттестацион-
ном листе.**

№ п/п	Наименование продуктов	Норма закладки На 1 порцию		Пищевая ценность			
		Брутто	Нетто	Б	Ж	У	Э
1.	Филе грудки	79	69				
2.	Соль	1	1				
3.	Специи	0,01	0,01				
4.	Мука	5	5				
5.	Масло растительное	5	5				
6.	Помидоры свежие	23,6	20				
7.	Майонез	15	15				
8.	Сыр твердый	10,2	9				
9.	Зелень	2	1				
10.	Итого			17	6	2	150

(расшифровка подписи)

© ГПОУ ЯО Ярославский колледж индустриального питания г. Ярославля, ул. Советская, 77 e-mail: yar-3ip.edu.yar.ru

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ

ученика/ученицы _____ (Фамилия и инициалы) _____ класса _____

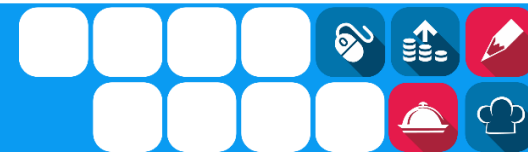
Средней школы № _____ Дата _____

Перечень произведенных работ	Критерии оценивания	Отметка (соответствует «+»/ не соответствует «-»)
1. Составление технологической карты	Технологическая карта заполнена:	
	➢ полностью	
	➢ правильно (без ошибок)	
	➢ аккуратно (без исправлений)	
	Оценка: _____	(подпись assessанта)
2. Заполнение калькуляционной карты (расчет стоимости блюда)	Калькуляционная карта заполнена:	
	➢ полностью	
	➢ правильно	
	➢ аккуратно (без исправлений)	
	Оценка: _____	(подпись assessанта)
3. Приготовление горячего блюда «Запеченное филе тунца, с помидорами»	Соблюдение гигиены и техники безопасности:	
	➢ форма, обращение с ножом, поведении	
	Внешний вид:	
	➢ продукты разморожены равномерно, однородно, имеют свойственную им окраску	
	Чистота тарелки:	
	➢ без отпечатков пальцев,	
	➢ без разводов, сухих	
	Вкус:	
	➢ сбалансированный набору вкушений	
	➢ в меру соленый	
➢ легкая острота		
Выход блюда:		
➢ соответствует технологической карте		
Оценка: _____	(подпись assessанта)	
4. Приготовление хлебобулочных изделий из дрожжевого опарного теста: «Сдобная фигурная детская»	Внешний вид:	
	➢ форма соответствует тематике	
	➢ изделие не деформировано	
	➢ использование дополнительных отделочных полуфабрикатов	
	➢ изделие равномерно связано лимон	
	Соблюдение правил гигиены и чистоты рабочего места при ведении процесса приготовления	
	Использование инвентаря и инструментов	
Оценка: _____	(подпись assessанта)	
5. Оформление тематических столов.	Складывание салфеток.	
	Оценка: _____	(подпись assessанта)

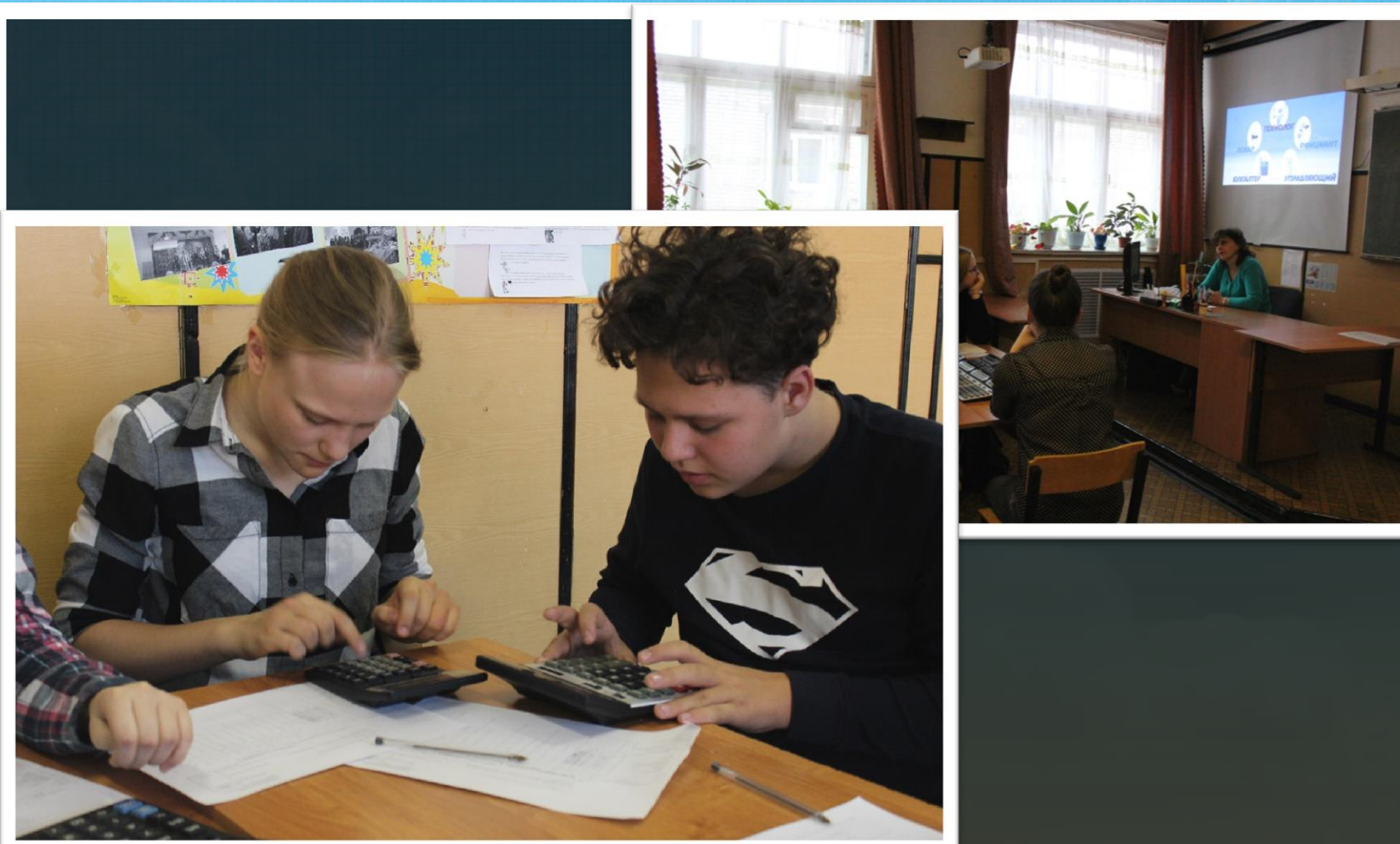
Поздравляем!

Вы успешно прошли «Профессиональные пробы»
на базе ГПОУ ЯО Ярославского колледжа индустриального питания

Станция «Бухгалтер»



*Расчет
стоимости
блюда в
ресторане,
кафе,
столовой.*



Оценка в аттестацион- ном листе.

[illegible]

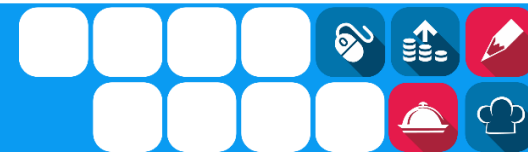
Станция «Повар»



Приготовление
блюда
«Запеченное
филе грудки, с
помидорами».



Станция «Повар»

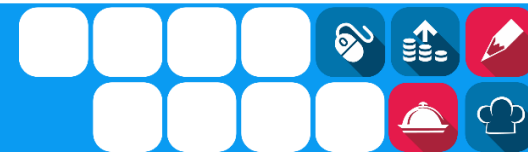


*Приготовление
блюда.*

*Оценка в
аттестацион-
ном листе*



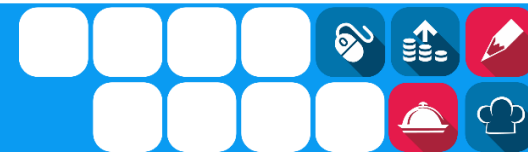
Станция «Кондитер»



Изготовление
печенья
«Минутка».

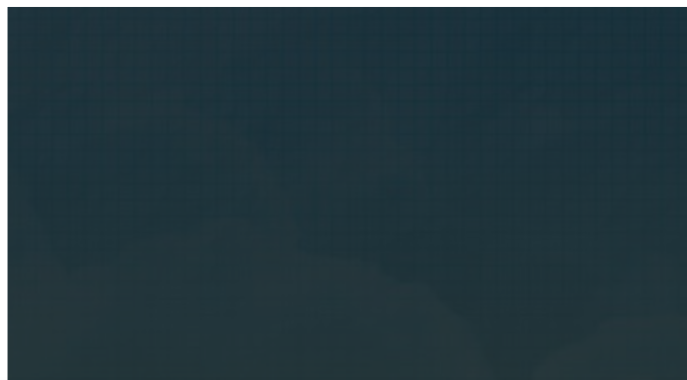


Станция «Кондитер»



*Приготовление
блюда.*

*Оценка в
аттестацион-
ном листе.*



Станция «Официант»



*Способы
сервировки
стола.*



Станция «Официант»

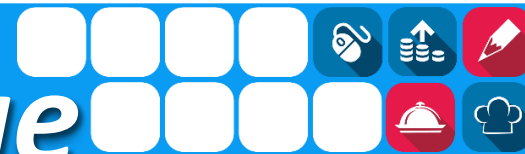


*Складывание
салфеток.*

*Оценка в
аттестацион-
ном листе.*



Компьютерное тестирование



Мониторинг.

Обратная связь.



Как приятно видеть радость в глазах!



Ждем вас в гости в новых мастерских!



Ресторанный
сервис



Бухгалтерский
учёт

Ждем вас в гости в новых мастерских!



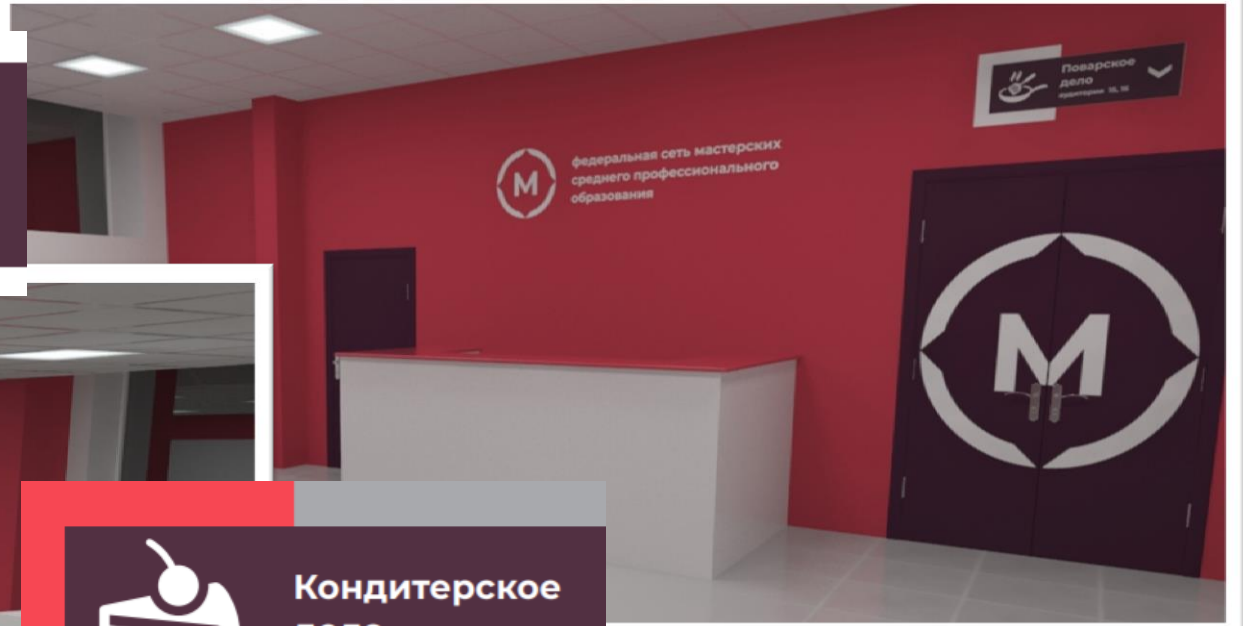
Хлебопечение



Кондитерское
дело



Поварское
дело





Контакты

*Прияткина Ирина Владимировна,
заместитель директора по
учебно-производственной работе*

8-960-526-22-99