

ЗАТВЕРДЖЕНО
Наказ Міністерства освіти і науки,
молоді та спорту України
29 березня 2012 року № 384

Форма № Н-7.03

Луцький кооперативний коледж
Львівської комерційної академії

ЩОДЕННИК ПРАКТИКИ

Професійна

(вид і назва практики)

студентки

Канюки Наталії Андріївни

(прізвище, ім'я, по батькові)

Відділення денне

Циклова комісія організації обслуговування та товарознавчих
дисциплін

освітньо-кваліфікаційний рівень *молодший спеціаліст*

напрямок підготовки 6.140101 Готельно-ресторанна справа

спеціальність 5.14010102 Ресторанне обслуговування

3 курс, група РО-31/2

Студент **Канюки Наталії Андріївни**

прибув на підприємство, організацію, установу **р-н «Україна»**

Печатка

підприємства, організації, установи «23» травня 2016 року

(підпис)

(посада, прізвище та ініціали відповідальної особи)

Вибув з підприємства, організації, установи **р-н «Україна»**

Печатка

Підприємства, організації, установи «10» червня 2016 року

(підпис)

(посада, прізвище та ініціали відповідальної особи)

Календарний графік проходження практики

№ з/п	Назви робіт	Тижні проходження практики						
		1	2	3	4	5	6	7
1	2	3	4	5	6	7	8	9
1	Ознайомлення з чинним законодавством України, що регламентує підприємницьку діяльність закладів ресторанного господарства	23.05						
2	Виконання професійних обов'язків адміністратора (господаря) торговельного залу	24.05						
3	Ознайомлення з асортиментом кулінарної та кондитерської продукції, з порядком отримання форменого одягу	25.05						
4	Ознайомлення з організацією роботи, основними показниками діяльності закладу ресторанного господарства	26.05						
5	Підготовка, організація і проведення бенкетів	27.05						
6	Розрахунок із відвідувачами		30.05					
7	Ознайомлення із системою оплати праці працівників та відповідальністю працівників		31.05					
8	Виконання професійних обов'язків метрдотеля		01.06					
9	Аналіз різних видів меню		02.06					
10	Оцінка якості обслуговування		03.06					
11	Відпрацювання техніки обслуговування відвідувачів			06.06				
12	Виконання професійних обов'язків бармена 5 розряду			07.06				
13	Ознайомлення з організацією обліку продукції, товарів, тари у барі			08.06				
14	Техніка приготування, оформлення та подавання закусок, солодких страв, напоїв			09.06				
15	Вивчення форм розрахунків із відвідувачами			10.06				

Керівники практики:

від вищого навчального закладу _____
(підпис) (прізвище та ініціали)

від підприємства, організації, установи _____
(підпис) (прізвище та ініціали)

Робочі записи під час практики

23.05	Ознайомилась з чинним законодавством України, що регламентує підприємницьку діяльність закладів ресторанного господарства
24.05	Вивчила професійні обов'язків адміністратора (господаря) торговельного залу
25.05	Ознайомилась з асортиментом кулінарної та кондитерської продукції, з порядком отримання форменого одягу
26.05	Ознайомилась з організацією роботи, основними показниками діяльності закладу ресторанного господарства
27.05	Провела підготовку і обслуговування бенкетів
30.05	Провела розрахунок із відвідувачами
31.05	Ознайомилась із системою оплати праці працівників та відповідальністю працівників
01.06	Ознайомилась з виконанням професійних обов'язків метрдотеля
02.06	Провела аналіз різних видів меню
03.06	Провела оцінку якості обслуговування
06.06	Відпрацювала техніку обслуговування відвідувачів
07.06	Ознайомилась із професійними обов'язками бармена 5 розряду
08.06	Ознайомилась з організацією обліку продукції, товарів, тари у барі
09.06	Ознайомилась із технікою приготування, оформлення та подавання закусок, солодких страв, напоїв
10.06	Вивчила форми розрахунків із відвідувачами

Відгук осіб, які перевіряли проходження практики

Висновок керівника практики від вищого навчального закладу про проходження практики

Дата складання заліку „_____” _____ 20____ року

Оцінка:
за національною шкалою _____
(словами)

кількість балів _____
(цифрами і словами)

за шкалою ECTS _____

Керівник практики від вищого навчального закладу

_____ (підпис) _____ (прізвище та ініціали)

