

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**

**Технологічна**

(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 «04» квітня 2016 року

---

(підпис)

(посада, прізвище та ініціали відповідальної особи)

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

Печатка

Підприємства, організації, установи «21» травня 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 організацією роботи закладу ресторанного господарства. Інструктаж з охорони праці та пожежної безпеки	04.04						
2	Підготовка торговельного залу до обслуговування	05.04						
3	Ознайомлення з картами напоїв, їх оформленням.	06.04						
4	Сервірування столів	07.04						
5	Організація й техніка обслуговування відвідувачів у ресторані	08.04						
6	Виконання замовлення.	09.04						
7	Подавання закусок, страв, напоїв		11.04					
8	Подавання винно-горілчаних виробів		12.04					
9	Розрахунок із відвідувачами.		13.04					
10	Приймання замовлення для проведення бенкету		14.04					
11	Організація та обслуговування бенкету з частковим обслуговуванням офіцантами		15.04					
12	Організація та обслуговування бенкету з повним обслуговуванням офіцантами		16.04					
13	Організація та обслуговування бенкет - фуршету			17.04				
14	Організація та обслуговування бенкет-коктейлю, бенкет-чаю			18.04				
15	Організація та обслуговування бенкету за типом шведського столу.			19.04				
16	Обслуговування іноземних громадян			20.04				
17	Обслуговування іноземних громадян, що проживають в готелях			21.04				
18	Обслуговування іноземних громадян під час конференцій, вечірок, презентацій			22.04				
19	Ознайомлення з організацією роботи закладу ресторанного господарства. Інструктаж з охорони праці та пожежної безпеки				23.04			
20	Підготовка бару до обслуговування				24.04			
21	Складання карт напоїв бару				25.04			
22	Організація робочого місяця				26.04			

23	Обслуговування відвідувачів за барною стійкою				27.04			
24	Подавання міцних, слабоалкогольних та безалкогольних напоїв				28.04			
25	Приготування та подавання закусок, страв, десертів у барах різної спеціалізації					29.04		
26	Приготування та подавання солодких страв, десертів					30.04		
27	Приготування та подавання десертів у фризерах					03.05		
28	Виготовлення та подавання моктейлів (змішаних безалкогольних напоїв)					04.05		
29	Приготування та подавання безалкогольних пуншів, крющонів, айс-кримів, фрапче					05.05		
30	Приготування та подавання безалкогольних коблерів, фізів, фліпів, напоїв ег-ног, шербетів.					06.05		
31	Виготовлення та подавання коктейлів-аперитивів						07.05	
32	Приготування коктейлів-аперитивів на основі вин.						10.05	
33	Виготовлення та подавання тонізуючих змішаних напоїв						11.05	
34	Приготування тонізуючих змішаних напоїв: Хайболл, Колінз, Фіз						12.05	
35	Приготування тонізуючих змішаних напоїв:Джулеп, Коблер, Ег- ног						13.05	
36	Виготовлення та подавання коктейлів-диджестивів						14.05	
37	Виготовлення коктейлів типу сауер, шаруваті, з вершками, фрозен, типу кордіал.							16.05
38	Виготовлення та подавання гарячих напоїв							17.05
39	Виготовлення та подавання групових змішаних напоїв							18.05
40	Приготування та подавання пуншів, крющонів, глінгвейнів, ег-ногів.							19.05
41	Ведення обліку та звітність							20.05
42	Робота на реєстраторах розрахункових операцій.							21.05

Керівники практики:

від вищого навчального закладу \_\_\_\_\_  
(підпис) (прізвище та ініціали)

від підприємства, організації, установи \_\_\_\_\_  
(підпис) (прізвище та ініціали)

**Робочі записи під час практики**

04.04	Ознайомилась з організацією роботи ресторану «Україна». Інструктаж з охорони
05.04	Провела підготовку торговельного залу до обслуговування
06.04	Ознайомилась з картами напоїв, їх оформленням.
07.04	Засвірувала столи
08.04	Провела організацію й техніку обслуговування відвідувачів у ресторані
09.04	Виконала замовлення.
11.04	Подавала закуски, страви, напої
12.04	Подавала винно-горілчаних вироби
13.04	Провела розрахунок із відвідувачами.
14.04	Приймала замовлення для проведення бенкету
15.04	Провела організацію та обслуговування бенкету з частковим обслуговуванням офіціантів
16.04	Провела організацію та обслуговування бенкету з повним обслуговуванням офіціантів
17.04	Провела організацію та обслуговування бенкет - фуршету
18.04	Провела організацію та обслуговування бенкет-коктейлю, бенкет-чаю
19.04	Провела організацію та обслуговування бенкету за типом шведського столу.
20.04	Обслуговувала іноземних громадян
21.04	Обслуговувала іноземних громадян, що проживають в готелях
22.04	Обслуговувала іноземних громадян під час конференцій, вечірок, презентацій
23.04	Ознайомилась з організацією роботи бару ресторану «Україна». Інструктаж з охорони
24.04	Провела підготовку бару до обслуговування
25.04	Складала карти напоїв бару
26.04	Організувала робоче місце бармена
27.04	Обслуговувала відвідувачів за барною стійкою
28.04	Подавала міцних, слабоалкогольних та безалкогольних напоїв
29.04	Приготувала та подавала закуски, страви
30.04	Приготувала та подавала солодкі страви, десерти
03.05	Приготувала та подавала десерти у фризерах
04.05	Приготувала та подавала моктейлі (змішаних безалкогольних напоїв)
05.05	Приготувала та подавала безалкогольні пунші, крющіони, айс-крими, фраппе
06.05	Приготувала та подавала безалкогольні коблери, фізи, фліпи..
07.05	Приготувала та подавала коктейлі-аперитиви
10.05	Приготувала та подавала коктейлі-аперитиви на основі вин.
11.05	Приготувала та подавала тонізуючі змішані напої
12.05	Приготувала та подавала тонізуючі змішані напої: Хайболл, Колінз, Фіз
13.05	Приготувала та подавала тонізуючі змішані напої: Джулеп, Коблер, Ег- ног
14.05	Приготувала та подавала коктейлі-диджестиви
16.05	Приготувала та подавала коктейлі типу сауер, шаруваті, з вершками, фрозен, типу кор
17.05	Приготувала та подавала гарячі напої
18.05	Приготувала та подавала групові змішані напої
19.05	Приготувала та подавала пунші, крющіони, глінтвейни, ег-ноги.
20.05	Вела облік та звітність
21.05	Здійснила роботу на реєстраторах розрахункових операцій.



Lined area for notes or additional information.

**Висновок керівника практики від вищого навчального закладу про проходження практики**

Lined area for the main content of the conclusion report.

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)

