Группа ООП 3/1 25.04.2023

#### МДК.01.05. Барное дело

### ЗАДАНИЯ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ДИФФЕРЕНЦИРОВАННОГО ЗАЧЕТА

Дифференцированный зачет выполняется по вариантам.

Ответить на вопросы дифференцированного зачета, согласно варианта в таблице, письменно в тетради.

Выполненную работу прислать на эл. почту: larisalogvina@bk.ru или https://vk.com.l logvina

### Работа выполняется по индивидуальному заданию!

<u>№</u>	Фамилия, инициалы		Номер варианта семинарского занятия
п/п	студента		• • •
1	Белова	O.P.	Вариант 1
2	Ганник	A.B.	Вариант 2
3	Горбачева	Я.В.	Вариант 3
4	Кардашова	M.C.	Вариант 4
5	Коцур	Д.Е.	Вариант 5
6	Кутявина	T.A.	Вариант 6
7	Мельник	И.С.	Вариант 7
8	Медведева	Д.Р.	Вариант 8
9	Пискунов	B.B.	Вариант 9
10	Ходун	O.A.	Вариант 10
11	Головач	K.B.	Вариант 11

# Вариант №1

- 1. Бары, их виды и классификация.
- 2. История возникновения баров.
- 3. Составить технологическую карту и схему этапов приготовления на безалкогольный коктейль «Флорида».

## Вариант №2

- 1. Подготовка бара к обслуживанию.
- 2. Современные направления обслуживания в барах.
- 3. Составить технологическую карту и схему этапов приготовления коктейля «Фруктовый».

# Вариант №3

1. Оборудование и аксессуары для бара

- 2. Организация обслуживания посетителей в баре.
- 3. Составить технологическую карту и схему этапов приготовления на классический безалкогольный коктейль «Персонз спешиал».

### Вариант №4

- 1. Информационное обеспечение деятельности в барах
- 2. Современные методы обслуживания в баре.
- 3. Составить технологическую карту и схему этапов приготовления на классический безалкогольный коктейль « Пусифут».

### Вариант №5

- 1. Особенности организации работы баров.
- 2. Принципы создания специализированных баров.
- 3. Составить технологическую карту и схему этапов приготовления на классический безалкогольный коктейль «Верджин Мэри».

#### Вариант №6

- 1. Материально-техническое обеспечение баров.
- 2. Современные методы обслуживания в баре.
- 3. Составить технологическую карту и схему этапов приготовления на классический безалкогольный коктейль «Клубничный физ».

#### Вариант №7

- 1. Торговые и вспомогательные помещения в барах.
- 2. Современное оборудование и аксессуары для бара.
- 3. Составить технологическую карту и схему этапов приготовления на классический безалкогольный коктейль «Фруктовый фраппе».

# Вариант №8

- 1. Организация обслуживания посетителей в баре.
- 2. Отличительные особенности баров в зависимости от ассортимента реализуемой продукции.
- 3. Составить технологическую карту и схему этапов приготовления на горячий смешанный напиток «Грог классический».

# Вариант №9

- 1. Материально-техническое обеспечение баров.
- 2. Профессия бармен, барбек. Ответственность и обязанности.
- 3. Составить технологическую карту и схему этапов приготовления на напиток «Крюшон боуль».

# Вариант №10

- 1. Особенности обслуживания в барах.
- 2. Бары при ресторанах, особенности работы.

3. Составить технологическую карту и схему этапов приготовления на алкогольгый напиток «Пунш».

### Вариант №11

- 1. Классификация баров в зависимости от ассортимента реализуемой продукции.
- 2. Эстетика интерьера. Создание комфортных условий обслуживания в барах.
- 3. Составить технологическую карту и схему этапов приготовления на напиток «Глинтвейн безалкогольный».

Преподаватель

Логвина Л. А.