

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!

№ п/п	Фамилия, инициалы студента	Номер варианта семинарского занятия
1	Белова О.Р.	Вариант 1
2	Ганник А.В.	Вариант 2
3	Горбачева Я.В.	Вариант 3
4	Кардашова М.С.	Вариант 4
5	Коцур Д.Е.	Вариант 5
6	Кутявина Т.А.	Вариант 6
7	Мельник И.С.	Вариант 7
8	Медведева Д.Р.	Вариант 8
9	Пискунов В.В.	Вариант 9
10	Ходун О.А.	Вариант 10
11	Головач К.В.	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 фрэппе».

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 алкогольный 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.