

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
КОМЕРЦІЙНИЙ ТЕХНІКУМ
ДНІПРОВСЬКОГО ДЕРЖАВНОГО ТЕХНІЧНОГО УНІВЕРСИТЕТУ

«БАРНА СПРАВА»

**МЕТОДИЧНІ ВКАЗІВКИ
до виконання контрольної роботи
для студентів заочної форми навчання
за освітньо-професійною програмою «харчові технології»
зі спеціальності 181. харчові технології
галузі знань 18. виробництво та технології**

Затверджено педагогічною радою КТ ДДТУ
24.05. 2017 р протокол №10

Кам'янське
2017

Розповсюдження і тиражування без офіційного дозволу Комерційного технікуму Дніпровського державного технічного університету заборонено

Методичні вказівки до виконання контрольної роботи з дисципліни «Барна справа» для студентів заочної форми навчання за освітньо-професійною програмою «Харчові технології» зі спеціальності 181. Харчові технології галузі знань 18. Виробництво та технології.

Укладач: *І.О.Жуковська*, Кам'янське : КТ ДДТУ, 2017. - 5 с.

Відповідальний за випуск
Голова циклової комісії технологічних дисциплін
Куропятник О.В.

Затверджено на засіданні циклової комісії технологічних дисциплін
(протокол № 9 від 27.04.2017 р.)

Методичні вказівки до виконання контрольної роботи з дисципліни «Барна справа» для студентів заочної форми навчання за освітньо-професійною програмою «Харчові технології» зі спеціальності 181. Харчові технології галузі знань 18. Виробництво та технології.

В методичних вказівках наведені вказівки до виконання контрольної роботи, варіанти завдань, перелік рекомендованої літератури.

ВКАЗІВКИ ДО ВИКОНАННЯ КОНТРОЛЬНОЇ РОБОТИ

Виконання контрольної роботи студентами заочної форми навчання є складовою навчального процесу та активною формою самостійної роботи студентів.

Мета виконання контрольної роботи – закріпити та поглибити теоретичні знання щодо організації роботи барів та нових тенденцій в обслуговуванні споживачів..

Варіант контрольної роботи студенти вибирають за першою літерою свого прізвища (див. таблицю).

| Перша літера прізвища студента | Номер варіанта контрольної роботи |
|--------------------------------|-----------------------------------|
| А, Б, В, | 1 |
| Г, Д, Е | 2 |
| Є, Ж, З | 3 |
| І, Ї, Й, К | 4 |
| Л, М, Н | 5 |
| О, П, Р | 6 |
| С, Т, У | 7 |
| Ф, Х, Ц | 8 |
| Ч, Ш, Щ | 9 |
| Ю, Я | 10 |

На титульній сторінці контрольної роботи потрібно зазначити прізвище, ім'я та по батькові студента, індекс групи та номер варіанта.

Відповіді на запитання даються в такій самій послідовності, в якій запитання наведені у варіанті контрольної роботи. Перед відповіддю обов'язково записується зміст запитання.

Контрольну роботу необхідно виконати і здати у строк, встановлений навчальним планом. Студенти, які не здали контрольної роботи, не допускаються до іспиту .

Контрольна робота має бути підготовлена за допомогою комп'ютера, надрукована на принтері або написана власноручно. Забороняється вільне скорочення слів і фраз у тексті. Кожну сторінку роботи нумерують.

Контрольну роботу студент повинен підписати і вказати дату її виконання. При задовільному виконанні контрольна робота буде зарахована. За наявності зауважень викладача студент доопрацьовує контрольну роботу з урахуванням зауважень і здає її до заочного відділення.

ВАРІАНТ № 1

1. Характеристика барів та їх типізація.
2. Коктейлі міцні та їх характеристика.
3. Кава та її приготування.

ВАРІАНТ № 2

1. Планування і технічне оснащення барів.
2. Організація роботи винного бару.
3. Характеристика коктейлів з горілкою.

ВАРІАНТ № 3

1. Характеристика виробничих приміщень бару.
2. Пивний бар та робота в ньому.
3. Характеристика коктейлів з коньяком.

ВАРІАНТ № 4

1. Характеристика торгівельних приміщень бару.
2. Технологія приготування солодких страв в десертних барах, їх класифікація.
3. Характеристика коктейлів з ромом.

ВАРІАНТ № 5

1. Обладнання, меблі, посуд для барів.
2. Кав'ярні та їх введення в суспільне життя України.
3. Характеристика коктейлів з джином та віски.

ВАРІАНТ № 6

1. Раціональна організація робочого місця бармена.
2. Особливості організації вітамінного бару.
3. Рецептура і технологія приготування коктейлів десертних та ігристих.

ВАРІАНТ № 7

1. Напоїв в барах, їх призначення і класифікація.
2. Особливості організації грального бару.
3. Коктейлі багатошарові.

ВАРІАНТ № 8

1. Загальна характеристика коктейль- бару.
2. Чай та його приготування.
3. Молочні коктейлі з алкогольним компонентом.

ВАРІАНТ № 9

1. Загальна характеристика гриль- барів.
2. Фірмові кондитерські вироби в кав'ярнях.
3. Коблери та фліпи.

ВАРІАНТ № 10

1. Загальна характеристика десертного бару.
2. Хімічний склад і харчова цінність соків.
3. Фізи та крешони.

ЛІТЕРАТУРА

1. Г.В.Лавренова, В.К.Лавренов «Энциклопедия напитков».- Д.: «Издательство Сталкер», 2003.
2. Л.П. Малюк та ін.: « Організація роботи бармена» :Навч. посіб - Харків,2002..
3. В.С. Ростовський, С.М. Шамаєн «Барна справа»: Підручник- К.: Центр учбової літератури,2009.
4. Р. Стиббен, Ф. Корсар «Коктейли : справочник для бармена». - Ростов - на - Дону: Феникс, 2001.
5. Н.О. П'ятницька «Організація обслуговування в підприємствах ресторанного господарства»: Підручник, - К.: НТЕУ, 2005.