

Відокремлений структурний підрозділ
«Любешівський технічний фаховий коледж
Луцького національного технічного університету»

Питання (завдання)

до семестрового контролю (залік) з навчальної дисципліни
«Барна справа»
для здобувачів освіти
ОПП «Готельно-ресторанна справа »
спеціальності 241 Готельно-ресторанна

РОЗГЛЯНУТО ТА СХВАЛЕНО
на засіданні ЦМК педпрацівників харчової промисловості
від 01.09.2022 р., протокол № 1

Перелік питань:

1. Дайте визначення бару.
2. Історія виникнення бару.
3. Чим бар відрізняється від закладів ресторанного господарства інших типів.
4. Що покладено в основу класифікації барів.
5. Класифікація та характеристика барів у складі готелів.
6. Назвіть класи барів залежно від рівня обслуговування та їх технічного оснащення.
7. Охарактеризуйте особливості роботи барів різних типів.
8. Який асортимент продукції характерний для барів.
9. Який асортимент основних послуг пропонують бари.
10. Який асортимент додаткових послуг можуть пропонувати бари.
11. Чим відрізняються коктейль-бари від коктейль-холів.
12. Що таке паб.
13. Структура матеріально-технічної бази закладів ресторанного господарства типу бар. Для організації процесу обслуговування.
14. Які приміщення мають бути у барі за правилами СНІП і будівельними нормами.
15. Устаткування, за допомогою якого здійснюються процеси обслуговування споживачів.
16. Які експлуатаційні характеристики барної стійки.
17. Види елементів дизайну інтер'єру приміщень барів різних класів.
18. Характеристика основних приміщень для споживачів.
19. Структура барної стійки та характеристика меблів в торговому залі бару.
20. Як впливає попит відвідувачів на продукцію бару.
21. Чи залежить асортимент реалізуємої продукції від контингенту.
22. Чи залежить форма обслуговування у барі від його типу.
23. Що таке змішані напої.
24. Які відмінності та особливості пуншів, грогів та глінтвейнів.
25. На скільки груп діляться коктейлі по способу приготування.
26. Як класифікують коктейлі по об'єму.
27. Як класифікують коктейлі за призначенням та часом прийому.
28. Як складається карта бару.
29. Особливості складання карти коктейлів бару. В яких барах вона необхідна.

