**дисциплина "Технологические процессы и аудит в ресторанном сервисе"**

**контрольная работа для студентов ЗФ**

 Контрольная работа выполняется по учебному комплексу: Менеджмент качества в ресторанном бизнесе: монография / Л.А. Маюрникова, Т.В. Крапива, Н.И. Давыденко. - Кемерово, 2010, 200с.; ""Технологические процессы в сервисе: Л.А. Маюрникова, Т.В.Крапива, Н.И. Давыденко Технологические процессы в сервисе: Учебное пособие. - / Кемеровский технологический институт пищевой промышленности. - Кемерово, 2015. – 99 с. Экспертиза и диагностика объектов и систем сервиса (на примере предприятий общественного питания): учебное пособие для студ. вузов, обуч. по спец. "Сервис", магистрантов, аспирантов / Т.В. Крапива, Л.А. Маюрникова, Н.И. Давыденко. - Кемерово: КемТИПП, 2010. - 128с.; Экспертиза и диагностика систем объектов сервиса. Методические указания к выполнению практических и контрольных работ для студентов всех форм обучения направления 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания», профиля «Технология и организация ресторанного сервиса» / Т.В. Крапива, Н.И. Давыденко. Кемерово, 2015. - 43с.

Контрольная работа состоит из 3 заданий, которые включают в себя : для известного вам ресторана провести описание его концепции, анализ меню, анализ качества обслуживания потребителей методом "Тайный гость" и/или мониторингом вторичных источников (по согласованию с преподавателем данной дисциплины). Согласовать предприятие ОП можно по адресу t.krapiva@mail.ru.

.Контрольные работы, выполненные не по указанной структуре, не зачитываются.