**Тема 6. Система контролю. Види контролю в закладах**

**ресторанного господарства**

*Мета заняття*: закріпити у студентів теоретичні знання та виробити

практичні навики з системи ознак контролю якості продукції на підприємствах ресторанного господарства.

*Завдання:* На основі складових системи контролю виявити види контролю на підприємстві ресторанного господарства.

***Питання для самоконтролю:***

1. Охарактеризуйте систему контролю якості продукції і послуг

готельно-ресторанного господарства?

2. У чому полягає організація вхідного контролю на підприємствах

готельно-ресторанного господарства?

3. Які завдання операційного контролю на підприємствах готельно-

ресторанного господарства?

4. Які види контролю застосовуються на підприємствах готельно-

ресторанного господарства?

5. Як відбувається контроль якості готової продукції на підприємствах

ресторанного господарства?

6. Які існують види контролю якості на підприємствах ресторанного

господарства?

7. Як проводиться органолептична оцінка якості продукції?