**Домашнее задание «Урок 1»**

**Григорьева Настя. ГК QA51**

**1.**  *Ситуация*: Работа перед открытием кофейни

*Тестировщик* – тестирует (пробует) кофе и какао на вкус. Оценивает соответствие с картинкой и описанием в меню.

*Инженер по контролю качества* – тоже пробует напитки на вкус, но ещё смотрит на то, как бариста готовит кофе. Оценивает состояние помещения, кухни, техники и качество зёрен. Если в каком-то из пунктов ошибка – сразу же говорит о неточности руководству.

*Инженер по обеспечению качества* – разрабатывает стандарты качества, по которым в будущем будет осуществляться приготовление напитков, возможно обучает новых барист. В первое время после открытия кофейни анализирует работу кофейни и составляет список «Слабых» мест, чтобы в дальнейшем придумать как их решить.

**2.** Зарегистрировалась на github.com.

