Львівський професійний коледж
готельно-туристичного та ресторанного сервісу

ЗАТВЕРДЖУЮ
Заступник директора з НМР
_____ Марія СКОРОБОГАТА
28 серпня 2025 р.

Методичні матеріали для проведення лекцій з дисципліни «Сировинно-товарне забезпечення сфери готельно-ресторанного бізнесу»

Спеціальність 241 «Готельно-ресторанна справа»
Освітньо-професійний ступінь фаховий молодший бакалавр
Освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа»

Підготував:
Викладач Припутень М.П.

Погоджено на засіданні циклової комісії готельно-туристичного напрямку
Протокол № 01 від 28 серпня 2025 р.

Голова циклової комісії _____ Максим ПРИПУТЕНЬ

Львів 2025

ПОЯСНЮВАЛЬНА ЗАПИСКА

Навчальна дисципліна «Сировинно-товарне забезпечення сфери готельно-ресторанного бізнесу» є складовою освітньо-професійної програми підготовки здобувачів фахової передвищої освіти за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» та спрямована на формування у здобувачів освіти знань і практичних навичок щодо організації забезпечення підприємств готельно-ресторанного господарства сировиною, товарами та матеріальними ресурсами.

Метою курсу є формування у здобувачів освіти системних знань про організацію постачання, приймання, зберігання та обліку сировини і товарів на підприємствах готельно-ресторанного господарства, а також розвиток практичних навичок контролю якості продукції, управління товарними запасами та раціонального використання матеріальних ресурсів у професійній діяльності.

Цілями курсу є:

✓ формування уявлення про систему сировинно-товарного забезпечення підприємств готельно-ресторанного господарства;

✓ ознайомлення з основними видами сировини, товарів і матеріальних ресурсів, що використовуються у сфері гостинності;

✓ формування знань щодо вимог до якості, безпечності, маркування та пакування товарів;

✓ ознайомлення з основами стандартизації та сертифікації товарів у сфері гостинності;

✓ формування навичок планування потреб підприємства у сировині та товарах;

✓ ознайомлення з порядком приймання товарів за кількістю та якістю;

✓ формування знань щодо умов і режимів зберігання різних видів сировини та товарів;

✓ розвиток умінь ведення складського обліку та контролю товарних запасів;

✓ формування навичок проведення інвентаризації товарно-матеріальних цінностей;

✓ формування відповідального ставлення до використання матеріальних ресурсів і дотримання санітарних вимог у професійній діяльності.

Зміст навчальної дисципліни передбачає вивчення таких тем:

- поняття сировини, товарів і матеріальних ресурсів у сфері гостинності;
- класифікація сировини та товарів у сфері готельно-ресторанного бізнесу;
- основні показники якості товарів та вимоги до нехарчових товарів (посуд, інвентар, текстиль, мийні та дезінфікуючі засоби);
- вимоги до якості, маркування та пакування товарів;
- стандартизація та сертифікація товарів;

- планування потреб підприємства у сировині та товарах;
- порядок приймання товарів за кількістю і якістю;
- умови та режими зберігання різних видів сировини;
- організація складського обліку та контроль товарних запасів;
- інвентаризація товарно-матеріальних цінностей.

Зміст дисципліни сформовано з урахуванням сучасних вимог до організації діяльності підприємств готельно-ресторанного господарства та спрямовано на формування загальних і фахових компетентностей майбутніх фахівців сфери гостинності, зокрема уміння ефективно організовувати постачання, облік і контроль матеріальних ресурсів, забезпечувати належну якість і безпечність товарів та раціонально використовувати ресурси підприємства.

Загальний обсяг дисципліни становить 120 годин, з яких 60 годин – лекційні заняття, 24 годин – практичні заняття, 38 годин – самостійна робота здобувачів освіти.

Лекційні заняття організовані відповідно до структури курсу, визначеної в силабусі навчальної дисципліни. Кожна лекція містить тему, мету, завдання, план, короткий конспект, список рекомендованих джерел.

Формою підсумкового контролю є залік. Оцінювання здійснюється за 12-бальною шкалою відповідно до Положення про критерії та порядок оцінювання навчальних досягнень здобувачів освіти Львівського професійного коледжу готельно-туристичного та ресторанного сервісу.

Лекція №1

Тема: Законодавчі вимоги до якості та безпеки сировини та товарів. Основні законодавчі акти та поняття якості і безпечності.

Мета: Сформувати у здобувачів освіти знання щодо основних законодавчих актів України, які регулюють якість та безпечність сировини і товарів, а також ознайомити з поняттями якості та безпечності продукції у сфері готельно-ресторанного бізнесу.

Завдання

Знати:

- основні законодавчі акти України у сфері якості та безпеки сировини та товарів;
- поняття якості та безпечності продукції;
- роль державного контролю у сфері обігу товарів.

Розрізняти:

- поняття якості та безпечності товарів;
- нормативні документи, що регулюють вимоги до продукції;
- обов'язки виробника та постачальника щодо забезпечення якості товарів.

Застосовувати:

- законодавчі вимоги під час оцінки якості сировини і товарів;
- нормативні документи у процесі приймання продукції на підприємствах готельно-ресторанного господарства;
- принципи безпечного поводження із сировиною та товарами у професійній діяльності.

План лекції

1. Значення законодавчого регулювання якості та безпечності товарів.
2. Основні законодавчі акти України у сфері якості та безпеки продукції.
3. Поняття якості сировини та товарів.
4. Поняття безпечності продукції.
5. Значення контролю якості у діяльності підприємств готельно-ресторанного господарства.

Конспект лекції

У сфері готельно-ресторанного господарства якість і безпечність сировини та товарів є одними з ключових умов ефективної діяльності підприємства. Від якості продуктів, напоїв, господарських товарів та інших ресурсів залежить рівень послуг, репутація закладу та безпека споживачів.

Підприємства готельно-ресторанного бізнесу щоденно працюють з великою кількістю товарів: продуктами харчування, напоями, текстилем, мийними засобами, обладнанням та іншими матеріальними ресурсами. Усі ці товари повинні відповідати встановленим вимогам якості та безпеки.

Для регулювання обігу товарів в Україні діє система законодавчих актів і нормативних документів, які встановлюють правила виробництва, постачання, транспортування, зберігання та реалізації продукції.

До основних законодавчих актів у сфері якості та безпечності продукції належать:

- Закон України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів»;
- Закон України «Про захист прав споживачів»;
- Закон України «Про державний контроль за дотриманням законодавства про харчові продукти»;
- Закон України «Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів»;
- державні стандарти України (ДСТУ);
- санітарні норми та правила.

У діяльності готелів і ресторанів важливе значення має контроль якості товарів під час їх закупівлі та приймання. Заклади повинні співпрацювати лише з перевіреними постачальниками, які надають сертифікати якості та інші супровідні документи.

Якість товару — це сукупність властивостей продукції, які визначають її здатність задовольняти потреби споживачів. Для підприємств сфери гостинності якість продукції означає відповідність товару встановленим стандартам, належний зовнішній вигляд, свіжість та придатність до використання.

Іншим важливим поняттям є безпечність продукції. Безпечність означає, що товар не становить загрози для здоров’я людини за умови правильного використання.

Для готельно-ресторанних підприємств це означає:

- використання сертифікованої продукції;
- дотримання правил зберігання товарів;
- контроль термінів придатності;
- правильну організацію приймання товарів від постачальників.

Таким чином, дотримання законодавчих вимог щодо якості та безпечності товарів є необхідною умовою стабільної роботи підприємств готельно-ресторанного господарства та забезпечення високого рівня обслуговування гостей.

Список рекомендованих джерел

1. Закон України «Про туризм».
2. ДСТУ 4268:2003 «Послуги туристичні. Засоби розміщування. Загальні вимоги».
3. НАССР (система управління безпечністю харчових продуктів, яка аналізує потенційні ризики та контролює критичні точки на всіх етапах виробництва, починаючи від сировини до кінцевого споживача).
4. Ковешніков О.В., Матвієнко А.Т., Разметова О.Г. Організація готельно-ресторанного господарства: навчальний посібник. Київ: Видавництво Ліра-К, 2019. 564 с.

5. Нечаюк Л. Готельно-ресторанний бізнес : менеджмент. 3-те видання : навч. посіб. / Л. Нечаюк, Н. Нечаюк. –К. : Центр навчальної літератури, 2017. 344 с.
6. Сирохман, І. В. Товарознавство продовольчих товарів : підручник / І. В. Сирохман. — Київ : Ліра-К, 2016. 713 с.

Лекція №2

Тема: Законодавчі вимоги до якості та безпеки сировини та товарів. Державний контроль, ризики та відповідальність.

Мета: Ознайомити здобувачів освіти з вимогами законодавства щодо зберігання, транспортування та реалізації товарів, а також з роллю державного контролю у забезпеченні їх безпечності у сфері готельно-ресторанного господарства.

Завдання

Знати:

- вимоги до зберігання, транспортування та реалізації товарів;
- роль державного контролю у сфері якості продукції;
- відповідальність суб'єктів господарювання за порушення законодавства.

Розрізняти:

- обов'язки виробника, постачальника та споживача;
- види ризиків у товарах: біологічні, хімічні та фізичні.

Застосовувати:

- законодавчі вимоги під час оцінки якості продукції;
- принципи безпечного поводження з товарами у готельно-ресторанному бізнесі;
- нормативні документи для аналізу виробничих ситуацій.

План лекції

1. Вимоги до зберігання товарів на підприємствах готельно-ресторанного господарства.
2. Вимоги до транспортування та постачання продукції.
3. Державний контроль у сфері безпечності продукції.
4. Основні види ризиків у товарах.
5. Відповідальність підприємств за порушення законодавства.

Конспект лекції

Для забезпечення належної якості товарів у готелях і ресторанах важливо дотримуватися встановлених законодавством вимог щодо зберігання, транспортування та реалізації продукції.

У закладах готельно-ресторанного господарства товари зберігаються у спеціально обладнаних складських приміщеннях. Умови зберігання повинні відповідати санітарним нормам та правилам. Особливу увагу приділяють температурному режиму, вологості повітря, чистоті приміщень та правильному розміщенню товарів.

Одним із важливих правил є дотримання товарного сусідства — правильного розміщення різних видів продукції на складі. Наприклад, харчові продукти не повинні зберігатися разом із мийними засобами або іншими господарськими товарами.

Транспортування товарів до готелів і ресторанів повинно здійснюватися спеціалізованим транспортом. Він має забезпечувати необхідні умови для збереження якості продукції. У процесі постачання важливо перевіряти стан упаковки, маркування та супровідні документи.

Важливу роль у забезпеченні безпечності продукції відіграє державний контроль. Державні органи здійснюють перевірки підприємств, контролюють дотримання санітарних норм, умов зберігання продукції та правильність ведення документації.

У товарах можуть виникати різні види ризиків:

Біологічні ризики — мікроорганізми, бактерії та інші фактори, які можуть спричинити псування продуктів або небезпеку для здоров'я людей.

Хімічні ризики — шкідливі речовини, які можуть потрапляти у продукцію під час виробництва або зберігання.

Фізичні ризики — сторонні предмети у продуктах або товарах (скло, метал, пластик).

Для запобігання таким ризикам у підприємствах готельно-ресторанного господарства впроваджуються системи контролю безпечності продукції та здійснюється постійний контроль якості товарів.

Підприємства, які порушують законодавчі вимоги щодо якості та безпечності продукції, можуть нести адміністративну або фінансову відповідальність. Це можуть бути штрафи, вилучення продукції з обігу або тимчасове припинення діяльності підприємства.

Таким чином, дотримання законодавчих вимог щодо якості та безпечності товарів є необхідною умовою ефективної діяльності підприємств готельно-ресторанного господарства та гарантією захисту прав споживачів.

Список рекомендованих джерел

1. Закон України «Про туризм».
2. ДСТУ 4268:2003 «Послуги туристичні. Засоби розміщування. Загальні вимоги».
3. НАССР (система управління безпечністю харчових продуктів, яка аналізує потенційні ризики та контролює критичні точки на всіх етапах виробництва, починаючи від сировини до кінцевого споживача).
4. Ковешніков О.В., Матвієнко А.Т., Разметова О.Г. Організація готельно-ресторанного господарства: навчальний посібник. Київ: Видавництво Ліра-К, 2019. 564 с.
5. Нечаюк Л. Готельно-ресторанний бізнес : менеджмент. 3-те видання : навч. посіб. / Л. Нечаюк, Н. Нечаюк. –К. : Центр навчальної літератури, 2017. 344 с.
6. Сирохман, І. В. Товарознавство продовольчих товарів : підручник / І. В. Сирохман. — Київ : Ліра-К, 2016. 713 с.

Лекція №3

Тема: Система НАССР у закладах готельно-ресторанного бізнесу. Суть, мета та принципи системи НАССР.

Мета: Сформувати у здобувачів освіти знання щодо сутності системи НАССР, її значення для забезпечення безпечності харчових продуктів у закладах готельно-ресторанного господарства, а також ознайомити з основними принципами цієї системи.

Завдання

Знати:

- сутність та мету системи НАССР;
- основні принципи системи НАССР;
- вимоги до впровадження НАССР у закладах готельно-ресторанного сервісу;
- роль персоналу у забезпеченні безпечності харчових продуктів.

Розрізняти:

- небезпечні чинники (біологічні, хімічні, фізичні);
- попереджувальні програми та систему НАССР.

Застосовувати:

- принципи НАССР у процесі приготування та реалізації продукції;
- правила контролю та запобігання харчовим ризикам у закладі.

План лекції

1. Поняття системи НАССР.
2. Мета та значення системи НАССР у сфері гостинності.
3. Основні принципи системи НАССР.
4. Небезпечні чинники у харчових продуктах.
5. Значення системи НАССР для підприємств готельно-ресторанного бізнесу.

Конспект лекції

У сучасних умовах діяльності підприємств готельно-ресторанного господарства особливе значення має забезпечення безпечності харчових продуктів. Одним із найефективніших інструментів контролю безпечності продукції є система НАССР.

НАССР (НАССР — Hazard Analysis and Critical Control Points) — це система управління безпечністю харчових продуктів, яка передбачає виявлення, оцінку та контроль небезпечних чинників на всіх етапах виробництва і реалізації продукції.

Основною метою системи НАССР є запобігання виникненню небезпек у продуктах харчування, а не лише їх виявлення після виникнення. Це дозволяє підприємствам сфери гостинності забезпечувати стабільну якість продукції та безпеку споживачів.

У готельно-ресторанному бізнесі система НАССР охоплює всі етапи роботи із продуктами:

- закупівлю та приймання сировини;
- зберігання товарів;

- приготування страв;
- подачу та реалізацію продукції;
- транспортування та зберігання готових страв.

Система НАССР базується на семи основних принципах:

1. Проведення аналізу небезпечних чинників.
2. Визначення критичних контрольних точок (ККТ).
3. Встановлення критичних меж для кожної ККТ.
4. Встановлення процедур моніторингу ККТ.
5. Визначення коригувальних дій.
6. Проведення процедур перевірки ефективності системи.
7. Ведення документації та записів.

У процесі роботи підприємств готельно-ресторанного господарства можуть виникати різні небезпечні чинники.

Біологічні небезпеки — бактерії, віруси, паразити, які можуть спричинити харчові отруєння.

Хімічні небезпеки — токсичні речовини, залишки мийних засобів, пестициди або інші хімічні домішки.

Фізичні небезпеки — сторонні предмети у продуктах (скло, метал, пластик).

Впровадження системи НАССР є обов'язковим для підприємств, які працюють з харчовими продуктами. Для готелів і ресторанів це означає необхідність організації системного контролю за безпечністю продукції та дотримання встановлених санітарних вимог.

Таким чином, система НАССР є важливим елементом управління якістю та безпечністю харчових продуктів у сфері готельно-ресторанного бізнесу та сприяє підвищенню довіри споживачів до закладу.

Список рекомендованих джерел

1. Закон України «Про туризм».
2. ДСТУ 4268:2003 «Послуги туристичні. Засоби розміщування. Загальні вимоги».
3. НАССР (система управління безпечністю харчових продуктів, яка аналізує потенційні ризики та контролює критичні точки на всіх етапах виробництва, починаючи від сировини до кінцевого споживача).
4. Ковешніков О.В., Матвієнко А.Т., Разметова О.Г. Організація готельно-ресторанного господарства: навчальний посібник. Київ: Видавництво Ліра-К, 2019. 564 с.
5. Нечаюк Л. Готельно-ресторанний бізнес : менеджмент. 3-те видання : навч. посіб. / Л. Нечаюк, Н. Нечаюк. –К. : Центр навчальної літератури, 2017. 344 с.
6. Сирохман, І. В. Товарознавство продовольчих товарів : підручник / І. В. Сирохман. — Київ : Ліра-К, 2016. 713 с.

Лекція №4

Тема: Система НАССР у закладах готельно-ресторанного бізнесу. Критичні контрольні точки, моніторинг та роль персоналу.

Мета: Ознайомити здобувачів освіти з практичним застосуванням системи НАССР у закладах готельно-ресторанного господарства, зокрема з визначенням критичних контрольних точок, проведенням моніторингу та роллю персоналу у забезпеченні безпечності харчових продуктів.

Завдання

Знати:

- вимоги до впровадження системи НАССР у закладах готельно-ресторанного сервісу;
- роль персоналу у забезпеченні безпечності харчових продуктів;
- порядок контролю критичних контрольних точок.

Розрізняти:

- моніторинг та коригувальні дії;
- попереджувальні програми та систему НАССР.

Застосовувати:

- методи визначення небезпечних чинників і критичних контрольних точок;
- правила контролю та запобігання харчовим ризикам у закладі;
- вимоги системи НАССР у повсякденній професійній діяльності.

План лекції

1. Попереджувальні програми у системі НАССР.
2. Поняття критичних контрольних точок (ККТ).
3. Моніторинг критичних контрольних точок.
4. Коригувальні дії у разі виявлення порушень.
5. Роль персоналу у впровадженні системи НАССР.

Конспект лекції

Ефективне впровадження системи НАССР у закладах готельно-ресторанного господарства неможливе без організації системного контролю за всіма етапами роботи із продуктами.

Перед впровадженням системи НАССР на підприємствах впроваджуються попереджувальні програми. Вони включають комплекс заходів, спрямованих на створення належних умов виробництва та обігу харчових продуктів.

До таких програм належать:

- дотримання санітарно-гігієнічних норм;
- контроль чистоти приміщень і обладнання;
- правильна організація зберігання продуктів;
- контроль постачальників;
- навчання персоналу.

Важливим елементом системи НАССР є критичні контрольні точки (ККТ). Це етапи технологічного процесу, на яких можна запобігти виникненню небезпеки або усунути її.

Наприклад, у готельно-ресторанному підприємстві критичними контрольними точками можуть бути:

- приймання продуктів від постачальників;
- температурний режим зберігання продукції;
- термічна обробка страв;
- зберігання готових страв перед подачею.

Для контролю ККТ застосовується моніторинг — регулярне спостереження та вимірювання показників, які підтверджують безпечність продукції.

Якщо під час моніторингу виявляється відхилення від встановлених норм, необхідно здійснити коригувальні дії. Наприклад:

- вилучення небезпечної продукції;
- коригування температурного режиму;
- повторна обробка або утилізація продукту.

Важливу роль у системі НАССР відіграє персонал підприємства. Працівники повинні:

- дотримуватися санітарних норм;
- контролювати умови зберігання продуктів;
- фіксувати результати перевірок;
- повідомляти керівництво про можливі ризики.

Успішне функціонування системи НАССР можливе лише за умови відповідальної роботи всього персоналу підприємства.

Список рекомендованих джерел

1. Закон України «Про туризм».
2. ДСТУ 4268:2003 «Послуги туристичні. Засоби розміщування. Загальні вимоги».
3. НАССР (система управління безпечністю харчових продуктів, яка аналізує потенційні ризики та контролює критичні точки на всіх етапах виробництва, починаючи від сировини до кінцевого споживача).
4. Ковешніков О.В., Матвієнко А.Т., Разметова О.Г. Організація готельно-ресторанного господарства: навчальний посібник. Київ: Видавництво Ліра-К, 2019. 564 с.
5. Нечаюк Л. Готельно-ресторанний бізнес : менеджмент. 3-те видання : навч. посіб. / Л. Нечаюк, Н. Нечаюк. –К. : Центр навчальної літератури, 2017. 344 с.
6. Сирохман, І. В. Товарознавство продовольчих товарів : підручник / І. В. Сирохман. — Київ : Ліра-К, 2016. 713 с.

Лекція №5

Тема: Поняття сировини, товарів і матеріальних ресурсів. Сутність та класифікація.

Мета: Сформувати у здобувачів освіти розуміння сутності сировини, товарів і матеріальних ресурсів, їх значення для діяльності підприємств готельно-ресторанного господарства, а також ознайомити з основними видами та класифікацією матеріальних ресурсів.

Завдання

Знати:

- поняття сировини, товарів і матеріальних ресурсів;
- класифікацію сировини та матеріальних ресурсів;
- значення матеріальних ресурсів у діяльності підприємств готельно-ресторанного господарства.

Розрізняти:

- сировину та готову продукцію;
- продовольчі й непродовольчі товари;
- основні та допоміжні матеріальні ресурси.

Застосовувати:

- знання про види сировини та матеріальних ресурсів у професійній діяльності;
- принципи раціонального використання ресурсів у закладах готельно-ресторанного бізнесу.

План лекції

1. Поняття сировини, товарів і матеріальних ресурсів.
2. Значення матеріальних ресурсів у діяльності готелів і ресторанів.
3. Класифікація сировини.
4. Класифікація матеріальних ресурсів.
5. Види товарів у сфері готельно-ресторанного господарства.

Конспект лекції

Ефективна діяльність підприємств готельно-ресторанного господарства неможлива без належного забезпечення матеріальними ресурсами. До них належать сировина, товари, матеріали, інвентар та інші ресурси, які використовуються у процесі надання послуг.

Сировина — це матеріальні ресурси, які використовуються для виробництва продукції або надання послуг. У закладах ресторанного господарства до сировини належать продукти харчування, з яких готують страви та напої.

Товари — це матеріальні цінності, призначені для реалізації або використання у діяльності підприємства. У готельно-ресторанному бізнесі до товарів належать як продукти харчування, так і непродовольчі товари, які використовуються для обслуговування гостей.

Матеріальні ресурси — це сукупність усіх матеріальних цінностей, які використовуються підприємством у процесі його діяльності.

У підприємствах готельно-ресторанного господарства матеріальні ресурси відіграють важливу роль, оскільки вони забезпечують:

- приготування та реалізацію страв і напоїв;
- організацію обслуговування гостей;
- підтримання належних умов роботи підприємства.

Сировина може класифікуватися за різними ознаками. За походженням вона поділяється на:

- рослинну;
- тваринного походження;
- мінеральну.

За ступенем обробки виділяють:

- первинну сировину;
- напівфабрикати;
- готову продукцію.

Матеріальні ресурси у готельно-ресторанному бізнесі поділяються на основні та допоміжні.

Основні матеріальні ресурси — це ресурси, які безпосередньо використовуються для створення продукції або надання послуг. Наприклад, продукти харчування, напої, текстиль у готелях.

Допоміжні матеріальні ресурси — це ресурси, які забезпечують нормальну діяльність підприємства. До них належать мийні засоби, господарський інвентар, пакувальні матеріали.

Таким чином, правильна організація забезпечення підприємства матеріальними ресурсами є важливою умовою ефективної діяльності готелів і ресторанів та забезпечення високої якості обслуговування гостей.

Список рекомендованих джерел

1. Закон України «Про туризм».
2. ДСТУ 4268:2003 «Послуги туристичні. Засоби розміщування. Загальні вимоги».
3. НАССР (система управління безпечністю харчових продуктів, яка аналізує потенційні ризики та контролює критичні точки на всіх етапах виробництва, починаючи від сировини до кінцевого споживача).
4. Ковешніков О.В., Матвієнко А.Т., Разметова О.Г. Організація готельно-ресторанного господарства: навчальний посібник. Київ: Видавництво Ліра-К, 2019. 564 с.
5. Нечаюк Л. Готельно-ресторанний бізнес : менеджмент. 3-те видання : навч. посіб. / Л. Нечаюк, Н. Нечаюк. –К. : Центр навчальної літератури, 2017. 344 с.
6. Сирохман, І. В. Товарознавство продовольчих товарів : підручник / І. В. Сирохман. — Київ : Ліра-К, 2016. 713 с.

Лекція №6

Тема: Поняття сировини, товарів і матеріальних ресурсів. Вимоги до якості, зберігання та використання.

Мета: Ознайомити здобувачів освіти з основними вимогами до якості, зберігання та використання сировини і товарів у закладах готельно-ресторанного господарства, а також сформувати розуміння значення контролю матеріальних ресурсів.

Завдання

Знати:

- основні вимоги до якості та зберігання сировини і товарів;
- правила використання матеріальних ресурсів;

- нормативні вимоги до обліку матеріальних ресурсів.

Розрізняти:

- продовольчі та непродовольчі товари;
- товари виробничого та споживчого призначення.

Застосовувати:

- правила приймання, зберігання та використання сировини і товарів;
- нормативні вимоги до обліку та контролю матеріальних ресурсів.

План лекції

1. Вимоги до якості сировини та товарів.
2. Види товарів у готельно-ресторанному бізнесі.
3. Умови зберігання матеріальних ресурсів.
4. Облік і контроль матеріальних ресурсів.
5. Значення раціонального використання матеріальних ресурсів.

Конспект лекції

У діяльності підприємств готельно-ресторанного господарства важливе значення має контроль якості сировини та товарів. Від їх якості залежить рівень обслуговування, безпека споживачів і репутація закладу.

Сировина та товари, які використовуються у готелях і ресторанах, повинні відповідати встановленим стандартам якості. Основними вимогами до продукції є:

- відповідність державним стандартам;
- наявність сертифікатів якості;
- належний зовнішній вигляд і стан упаковки;
- дотримання термінів придатності.

У закладах готельно-ресторанного господарства використовуються продовольчі та непродовольчі товари.

Продовольчі товари — це продукти харчування, які використовуються для приготування страв і напоїв.

Непродовольчі товари — це товари, які забезпечують організацію обслуговування гостей. До них належать посуд, текстиль, меблі, мийні засоби, господарський інвентар.

Також товари поділяються на:

- товари виробничого призначення — використовуються у процесі діяльності підприємства;
- товари споживчого призначення — призначені для використання споживачами.

Важливою умовою забезпечення якості продукції є правильне зберігання матеріальних ресурсів. У готельно-ресторанному бізнесі для цього використовуються складські приміщення, холодильні камери та спеціальне обладнання.

У процесі зберігання необхідно дотримуватися:

- температурного режиму;
- санітарно-гігієнічних вимог;
- правил товарного сусідства;
- контролю термінів придатності.

Не менш важливим є облік матеріальних ресурсів. Він дозволяє контролювати рух товарів, запобігати втратам і забезпечувати ефективне використання ресурсів підприємства.

Список рекомендованих джерел

1. Закон України «Про туризм».
2. ДСТУ 4268:2003 «Послуги туристичні. Засоби розміщування. Загальні вимоги».
3. НАССР (система управління безпечністю харчових продуктів, яка аналізує потенційні ризики та контролює критичні точки на всіх етапах виробництва, починаючи від сировини до кінцевого споживача).
4. Ковешніков О.В., Матвієнко А.Т., Разметова О.Г. Організація готельно-ресторанного господарства: навчальний посібник. Київ: Видавництво Ліра-К, 2019. 564 с.
5. Нечаюк Л. Готельно-ресторанний бізнес : менеджмент. 3-те видання : навч. посіб. / Л. Нечаюк, Н. Нечаюк. –К. : Центр навчальної літератури, 2017. 344 с.
6. Сирохман, І. В. Товарознавство продовольчих товарів : підручник / І. В. Сирохман. — Київ : Ліра-К, 2016. 713 с.

Лекція №7

Тема: Класифікація сировини та товарів у сфері гостинності. Загальні підходи до класифікації.

Мета: Сформувати у здобувачів освіти знання щодо основних підходів до класифікації сировини та товарів у сфері гостинності та розкрити значення класифікації для організації діяльності підприємств готельно-ресторанного господарства.

Завдання

Знати:

- основні підходи до класифікації сировини та товарів у сфері гостинності;
- значення класифікації для організації обліку, зберігання та використання ресурсів.

Розрізняти:

- продовольчу та непродовольчу сировину.

Застосовувати:

- класифікацію товарів під час організації складського господарства;
- правила розміщення товарів відповідно до їх виду.

План лекції

1. Поняття класифікації сировини та товарів.

2. Значення класифікації у діяльності підприємств сфери гостинності.
3. Основні підходи до класифікації товарів.
4. Продовольча сировина та її характеристика.
5. Непродовольчі товари у готельно-ресторанному бізнесі.

Конспект лекції

Раціональна організація роботи підприємств сфери гостинності неможлива без правильного управління матеріальними ресурсами. Для ефективного використання ресурсів застосовується класифікація сировини та товарів.

Класифікація — це поділ товарів на групи за певними ознаками. Такий поділ дозволяє систематизувати матеріальні ресурси підприємства та забезпечити їх правильне зберігання, облік і використання.

У сфері готельно-ресторанного господарства класифікація товарів має велике значення, оскільки підприємства використовують значну кількість різних матеріальних ресурсів: продукти харчування, напої, текстиль, господарські матеріали, обладнання тощо.

Класифікація допомагає:

- організувати правильне зберігання товарів;
- забезпечити ефективний облік матеріальних ресурсів;
- контролювати використання продукції;
- уникати псування товарів.

Одним із основних підходів до класифікації є поділ товарів на продовольчі та непродовольчі.

Продовольча сировина — це продукти харчування, які використовуються у закладах ресторанного господарства для приготування страв і напоїв. До неї належать м’ясо, риба, овочі, фрукти, молочні продукти, зернові продукти та інші харчові інгредієнти.

Непродовольчі товари використовуються для забезпечення діяльності підприємства та обслуговування гостей. До них належать:

- посуд і кухонний інвентар;
- текстиль (скатертини, рушники, постільна білизна);
- мийні та дезінфекційні засоби;
- господарський інвентар.

У готелях непродовольчі товари відіграють важливу роль у забезпеченні комфортних умов проживання гостей та підтриманні належного санітарного стану приміщень.

Таким чином, класифікація сировини та товарів є важливим елементом організації матеріально-технічного забезпечення підприємств сфери гостинності.

Список рекомендованих джерел

1. Закон України «Про туризм».
2. ДСТУ 4268:2003 «Послуги туристичні. Засоби розміщування. Загальні вимоги».

3. HACCP (система управління безпечністю харчових продуктів, яка аналізує потенційні ризики та контролює критичні точки на всіх етапах виробництва, починаючи від сировини до кінцевого споживача).
4. Ковешніков О.В., Матвієнко А.Т., Разметова О.Г. Організація готельно-ресторанного господарства: навчальний посібник. Київ: Видавництво Ліра-К, 2019. 564 с.
5. Нечаюк Л. Готельно-ресторанний бізнес : менеджмент. 3-те видання : навч. посіб. / Л. Нечаюк, Н. Нечаюк. –К. : Центр навчальної літератури, 2017. 344 с.
6. Сирохман, І. В. Товарознавство продовольчих товарів : підручник / І. В. Сирохман. — Київ : Ліра-К, 2016. 713 с.

Лекція №8

Тема: Класифікація сировини та товарів у сфері гостинності. Сировина, напівфабрикати та готова продукція.

Мета: Ознайомити здобувачів освіти з класифікацією сировини та товарів за ступенем їх обробки та сформувати розуміння особливостей використання різних видів продукції у закладах готельно-ресторанного господарства.

Завдання

Знати:

- класифікацію продукції за ступенем обробки;
- особливості використання різних видів продукції у закладах гостинності.

Розрізняти:

- сировину, напівфабрикати та готову продукцію.

Застосовувати:

- класифікацію товарів у процесі приймання та використання продукції;
- правила розміщення продукції на складах підприємства.

План лекції

1. Класифікація продукції за ступенем обробки.
2. Сировина та її характеристика.
3. Напівфабрикати та їх роль у діяльності підприємств.
4. Готова продукція та її використання у сфері гостинності.
5. Особливості використання різних видів продукції.

Конспект лекції

У сфері готельно-ресторанного господарства матеріальні ресурси можуть класифікуватися за ступенем їх обробки. Такий поділ дозволяє ефективно організувати виробничий процес і забезпечити раціональне використання продукції.

За ступенем обробки виділяють:

- сировину

- напівфабрикати
- готову продукцію

Сировина — це матеріали або продукти, які використовуються для приготування страв або надання послуг, але ще не пройшли технологічної обробки.

Напівфабрикати — це продукти, які частково оброблені та потребують подальшого приготування. У ресторанному господарстві напівфабрикати дозволяють значно скоротити час приготування страв.

Готова продукція — це продукція, яка повністю підготовлена до споживання або реалізації. У ресторанах це готові страви та напої, а в готелях — товари та послуги, які надаються гостям.

У сучасних підприємствах сфери гостинності широко використовуються напівфабрикати, оскільки вони допомагають оптимізувати виробничі процеси та підвищити ефективність роботи персоналу.

Таким чином, класифікація продукції за ступенем обробки дозволяє правильно організувати процес постачання, зберігання та використання ресурсів у закладах готельно-ресторанного бізнесу.

Список рекомендованих джерел

1. Закон України «Про туризм».
2. ДСТУ 4268:2003 «Послуги туристичні. Засоби розміщування. Загальні вимоги».
3. НАССР (система управління безпечністю харчових продуктів, яка аналізує потенційні ризики та контролює критичні точки на всіх етапах виробництва, починаючи від сировини до кінцевого споживача).
4. Ковешніков О.В., Матвієнко А.Т., Разметова О.Г. Організація готельно-ресторанного господарства: навчальний посібник. Київ: Видавництво Ліра-К, 2019. 564 с.
5. Нечаюк Л. Готельно-ресторанний бізнес : менеджмент. 3-те видання : навч. посіб. / Л. Нечаюк, Н. Нечаюк. –К. : Центр навчальної літератури, 2017. 344 с.
6. Сирохман, І. В. Товарознавство продовольчих товарів : підручник / І. В. Сирохман. — Київ : Ліра-К, 2016. 713 с.

Лекція №9

Тема: Класифікація сировини та товарів у сфері гостинності. Умови зберігання та облік різних видів товарів.

Мета: Сформувати у здобувачів освіти знання щодо класифікації товарів за умовами зберігання та навчити застосовувати ці знання під час організації складського господарства у закладах готельно-ресторанного бізнесу.

Завдання

Знати:

- особливості зберігання різних видів товарів;
- значення класифікації для організації складського господарства.

Розрізняти:

- швидкопсувні та товари довготривалого зберігання.

Застосовувати:

- правила приймання та зберігання товарів;
- вимоги до умов зберігання сировини і товарів у закладах гостинності.

План лекції

1. Класифікація товарів за умовами зберігання.
2. Швидкопсувні товари.
3. Товари довготривалого зберігання.
4. Організація складського господарства у закладах гостинності.
5. Облік товарів на підприємстві.

Конспект лекції

У діяльності підприємств готельно-ресторанного господарства важливу роль відіграє правильна організація зберігання товарів. Для цього продукцію класифікують за умовами зберігання.

За цією ознакою товари поділяються на:

- швидкопсувні товари
- товари довготривалого зберігання

Швидкопсувні товари — це продукти, які мають короткий термін придатності та потребують спеціальних умов зберігання. До них належать м’ясо, риба, молочні продукти, деякі овочі та фрукти.

Для їх зберігання використовуються холодильні камери та холодильне обладнання.

Товари довготривалого зберігання — це продукція, яка може зберігатися тривалий час без втрати якості. До них належать крупи, борошно, консерви, спеції та інші сухі продукти.

У готельно-ресторанному бізнесі велике значення має правильна організація складського господарства. Для цього використовуються різні види складських приміщень:

- холодильні камери;
- сухі склади;
- складські приміщення для господарських товарів.

Також важливим є облік товарів, який дозволяє контролювати їх рух, запобігати втратам і забезпечувати ефективне використання матеріальних ресурсів підприємства.

Список рекомендованих джерел

1. Закон України «Про туризм».
2. ДСТУ 4268:2003 «Послуги туристичні. Засоби розміщування. Загальні вимоги».
3. НАССР (система управління безпечністю харчових продуктів, яка аналізує потенційні ризики та контролює критичні точки на всіх етапах виробництва, починаючи від сировини до кінцевого споживача).

4. Ковешніков О.В., Матвієнко А.Т., Разметова О.Г. Організація готельно-ресторанного господарства: навчальний посібник. Київ: Видавництво Ліра-К, 2019. 564 с.
5. Нечаюк Л. Готельно-ресторанний бізнес : менеджмент. 3-те видання : навч. посіб. / Л. Нечаюк, Н. Нечаюк. –К. : Центр навчальної літератури, 2017. 344 с.
6. Сирохман, І. В. Товарознавство продовольчих товарів : підручник / І. В. Сирохман. — Київ : Ліра-К, 2016. 713 с.

Лекція №10

Тема: Основні показники якості товарів. Загальні характеристики якості.

Мета: Сформувати у здобувачів освіти знання щодо основних показників якості товарів, їх значення для забезпечення ефективної діяльності підприємств сфери гостинності та організації контролю матеріальних ресурсів у готельно-ресторанному бізнесі.

Завдання

Знати:

- основні показники якості товарів;
- значення показників якості у діяльності підприємств готельно-ресторанного господарства.

Розрізняти:

- показники якості залежно від виду товару;
- безпечні та небезпечні товари.

Застосовувати:

- показники якості під час вибору та оцінювання товарів;
- правила контролю якості товарів у професійній діяльності.

План лекції

1. Поняття якості товарів.
2. Основні показники якості продукції.
3. Види показників якості товарів.
4. Значення контролю якості у сфері гостинності.
5. Оцінювання якості товарів на підприємстві.

Конспект лекції

Якість товарів є одним із найважливіших чинників, що впливають на ефективність діяльності підприємств сфери гостинності. У готелях і ресторанах використовуються різноманітні матеріальні ресурси: продукти харчування, посуд, текстильні вироби, господарські матеріали, мийні засоби, обладнання та інші товари. Саме тому контроль якості товарів має велике значення для забезпечення безпечних умов роботи підприємства та високого рівня обслуговування гостей.

Якість товару — це сукупність властивостей продукції, які визначають її здатність задовольняти певні потреби споживачів відповідно до призначення.

Для підприємств готельно-ресторанного господарства якість товарів означає відповідність продукції встановленим стандартам, санітарним вимогам і технічним характеристикам.

У практичній діяльності підприємств якість товарів визначається за допомогою показників якості. Вони дозволяють оцінити властивості товару та встановити, чи відповідає він встановленим вимогам.

До основних показників якості товарів належать:

Функціональні показники.

Ці показники характеризують здатність товару виконувати свої основні функції. Наприклад, кухонний інвентар повинен забезпечувати зручність у процесі приготування страв, а посуд — відповідати вимогам подачі та сервірування.

Надійність товару.

Надійність визначає здатність продукції зберігати свої властивості протягом певного часу під час використання. У сфері гостинності важливо, щоб посуд, текстиль або обладнання були довговічними та стійкими до інтенсивного використання.

Безпека товару.

Безпека означає, що товар не становить загрози для здоров’я людей. Наприклад, посуд повинен виготовлятися з безпечних матеріалів, а мийні засоби — відповідати санітарним нормам.

Ергономічні показники.

Вони характеризують зручність використання товару. Для працівників ресторану або готелю важливо, щоб інвентар був зручним у використанні, мав відповідну форму та розміри.

Естетичні показники.

Ці показники пов’язані із зовнішнім виглядом товару: формою, кольором, дизайном. У готельно-ресторанному бізнесі естетичні характеристики товарів мають особливе значення, оскільки вони впливають на загальне враження гостей від підприємства.

Важливим елементом забезпечення якості товарів є контроль якості. Він здійснюється на різних етапах діяльності підприємства:

- під час вибору постачальників;
- під час приймання товарів;
- у процесі зберігання;
- під час використання продукції.

Під час приймання товарів на підприємстві перевіряють:

- відповідність товару супровідним документам;
- зовнішній вигляд продукції;
- стан упаковки;
- наявність маркування;
- термін придатності.

Якщо під час перевірки виявляються дефекти або невідповідність товару встановленим вимогам, підприємство має право відмовитися від приймання продукції або повернути її постачальнику.

Список рекомендованих джерел

1. Закон України «Про туризм».
2. ДСТУ 4268:2003 «Послуги туристичні. Засоби розміщування. Загальні вимоги».
3. НАССР (система управління безпечністю харчових продуктів, яка аналізує потенційні ризики та контролює критичні точки на всіх етапах виробництва, починаючи від сировини до кінцевого споживача).
4. Ковешніков О.В., Матвієнко А.Т., Разметова О.Г. Організація готельно-ресторанного господарства: навчальний посібник. Київ: Видавництво Ліра-К, 2019. 564 с.
5. Нечаюк Л. Готельно-ресторанний бізнес : менеджмент. 3-те видання : навч. посіб. / Л. Нечаюк, Н. Нечаюк. –К. : Центр навчальної літератури, 2017. 344 с.
6. Сирохман, І. В. Товарознавство продовольчих товарів : підручник / І. В. Сирохман. — Київ : Ліра-К, 2016. 713 с.

Лекція №11
Тема: Нехарчові товари у сфері гостинності. Посуд, інвентар і текстиль.

Мета: Ознайомити здобувачів освіти з основними видами нехарчових товарів, які використовуються у підприємствах готельно-ресторанного господарства, а також сформувати знання щодо вимог до якості посуду, інвентарю та текстильних виробів.

Завдання

Знати:

- вимоги до якості посуду та інвентарю;
- вимоги до текстильних виробів у сфері гостинності.

Розрізняти:

- матеріали виготовлення посуду та інвентарю;
- різні види текстильних виробів.

Застосовувати:

- правила використання й зберігання посуду, інвентарю та текстилю;
- показники якості під час вибору відповідних товарів.

План лекції

1. Поняття нехарчових товарів у сфері гостинності.
2. Види посуду у закладах ресторанного господарства.
3. Інвентар для обслуговування гостей.
4. Текстильні вироби у готелях і ресторанах.
5. Вимоги до якості та використання нехарчових товарів.

Конспект лекції

У діяльності підприємств сфери гостинності значну роль відіграють нехарчові товари, які забезпечують організацію обслуговування гостей та підтримання належного санітарного стану підприємства. До таких товарів

належать посуд, кухонний та господарський інвентар, текстильні вироби, а також різні допоміжні матеріали.

Однією з найбільш важливих груп нехарчових товарів є посуд, який використовується для подачі страв і напоїв. У закладах ресторанного господарства застосовується різноманітний посуд: тарілки, чашки, келихи, склянки, блюдця, салатники, соусники тощо.

Посуд може виготовлятися з різних матеріалів:

- фарфор — характеризується високою міцністю та естетичним виглядом;
- скло — використовується для подачі напоїв;
- метал — застосовується для виготовлення столових приборів;
- кераміка — використовується для подачі деяких видів страв.

Основними вимогами до посуду є:

- міцність і довговічність;
- безпечність матеріалу;
- стійкість до механічних пошкоджень;
- естетичний зовнішній вигляд.

Не менш важливим елементом діяльності підприємства є інвентар. До інвентарю належать предмети, які використовуються у процесі обслуговування гостей або організації роботи підприємства. Це можуть бути підноси, столові прибори, кухонні інструменти, контейнери для зберігання продуктів, сервірувальні предмети.

Інвентар повинен відповідати таким вимогам:

- зручність використання;
- гігієнічність;
- довговічність;
- відповідність санітарним нормам.

Важливу роль у сфері гостинності відіграють текстильні вироби, які використовуються у готелях і ресторанах. До них належать:

- скатертини;
- серветки;
- рушники;
- постільна білизна;
- декоративні елементи інтер’єру.

Текстильні вироби повинні бути виготовлені з якісних матеріалів, які легко піддаються пранню та дезінфекції. Вони повинні бути чистими, охайними та відповідати стилю закладу.

Особливу увагу у готелях приділяють постільній білизні, оскільки вона безпосередньо впливає на комфорт гостей. Білизна повинна бути виготовлена з натуральних або високоякісних тканин, мати приємний зовнішній вигляд і відповідати санітарно-гігієнічним вимогам.

Таким чином, правильний вибір і використання нехарчових товарів сприяє створенню комфортних умов для гостей, підвищує рівень сервісу та забезпечує ефективну роботу підприємства.

Список рекомендованих джерел

1. Закон України «Про туризм».
2. ДСТУ 4268:2003 «Послуги туристичні. Засоби розміщування. Загальні вимоги».
3. НАССР (система управління безпечністю харчових продуктів, яка аналізує потенційні ризики та контролює критичні точки на всіх етапах виробництва, починаючи від сировини до кінцевого споживача).
4. Ковешніков О.В., Матвієнко А.Т., Разметова О.Г. Організація готельно-ресторанного господарства: навчальний посібник. Київ: Видавництво Ліра-К, 2019. 564 с.
5. Нечаюк Л. Готельно-ресторанний бізнес : менеджмент. 3-те видання : навч. посіб. / Л. Нечаюк, Н. Нечаюк. –К. : Центр навчальної літератури, 2017. 344 с.
6. Сирохман, І. В. Товарознавство продовольчих товарів : підручник / І. В. Сирохман. — Київ : Ліра-К, 2016. 713 с.

Лекція №12
Тема: Нехарчові товари у сфері гостинності. Мийні та дезінфікуючі засоби.

Мета: Сформувати у здобувачів освіти знання щодо вимог до мийних і дезінфікуючих засобів, які використовуються у закладах готельно-ресторанного господарства, а також ознайомити з правилами їх безпечного використання.

Завдання

Знати:

- вимоги до мийних і дезінфікуючих засобів у закладах гостинності;
- правила їх використання відповідно до санітарних норм.

Розрізняти:

- побутові та професійні мийні й дезінфікуючі засоби;
- безпечні та небезпечні засоби.

Застосовувати:

- мийні й дезінфікуючі засоби відповідно до інструкцій;
- вимоги безпеки у повсякденній професійній діяльності.

План лекції

1. Значення мийних і дезінфікуючих засобів у сфері гостинності.
2. Види мийних засобів.
3. Види дезінфікуючих засобів.
4. Вимоги до використання мийних і дезінфікуючих засобів.
5. Правила безпеки під час роботи з хімічними засобами.

Конспект лекції

Підтримання належного санітарного стану у підприємствах сфери гостинності є однією з основних умов забезпечення безпеки гостей та працівників. Для цього використовуються різноманітні мийні та дезінфікуючі

засоби, які забезпечують очищення поверхонь, обладнання, посуду та приміщень.

Мийні засоби призначені для видалення забруднень, жиру та інших речовин з поверхонь. Вони широко використовуються для миття посуду, кухонного обладнання, меблів, підлог і санітарних приміщень.

За призначенням мийні засоби поділяються на:

- засоби для миття посуду;
- засоби для очищення кухонного обладнання;
- засоби для миття підлоги та поверхонь;
- універсальні мийні засоби.

Дезінфікуючі засоби використовуються для знищення мікроорганізмів, бактерій та вірусів. Вони застосовуються для обробки поверхонь, обладнання, санітарних вузлів та інших приміщень.

У підприємствах сфери гостинності використовуються побутові та професійні засоби.

Побутові засоби застосовуються у невеликих закладах або для виконання простих господарських робіт. Професійні засоби мають більш високу ефективність і використовуються у великих готелях, ресторанах та інших підприємствах.

Під час використання мийних і дезінфікуючих засобів необхідно дотримуватися певних правил:

- використовувати засоби відповідно до інструкції виробника;
- застосовувати засоби у рекомендованих концентраціях;
- дотримуватися правил особистої безпеки;
- використовувати спеціальні засоби захисту (рукавички, спецодяг).

Також важливо правильно зберігати мийні та дезінфікуючі засоби. Вони повинні зберігатися у спеціально відведених приміщеннях, окремо від продуктів харчування та посуду.

Неправильне використання таких засобів може призвести до небезпеки для здоров’я людей або псування обладнання.

Список рекомендованих джерел

1. Закон України «Про туризм».
2. ДСТУ 4268:2003 «Послуги туристичні. Засоби розміщування. Загальні вимоги».
3. НАССР (система управління безпечністю харчових продуктів, яка аналізує потенційні ризики та контролює критичні точки на всіх етапах виробництва, починаючи від сировини до кінцевого споживача).
4. Ковешніков О.В., Матвієнко А.Т., Разметова О.Г. Організація готельно-ресторанного господарства: навчальний посібник. Київ: Видавництво Ліра-К, 2019. 564 с.
5. Нечаюк Л. Готельно-ресторанний бізнес : менеджмент. 3-те видання : навч. посіб. / Л. Нечаюк, Н. Нечаюк. –К. : Центр навчальної літератури, 2017. 344 с.
6. Сирохман, І. В. Товарознавство продовольчих товарів : підручник / І. В. Сирохман. — Київ : Ліра-К, 2016. 713 с.

Лекція №13

Тема: Вимоги до якості, маркування та пакування товарів. Вимоги до якості та маркування.

Мета: Сформувати у здобувачів освіти знання щодо вимог до якості товарів і правил їх маркування у сфері гостинності, а також навчити використовувати інформацію маркування для ідентифікації та контролю товарів під час приймання.

Завдання

Знати:

- основні вимоги до якості товарів;
- обов'язкові елементи маркування товарів.

Розрізняти:

- обов'язкове та додаткове маркування;
- інформаційне та попереджувальне маркування.

Застосовувати:

- вимоги до якості під час приймання товарів;
- інформацію маркування для ідентифікації та контролю товарів.

План лекції

1. Поняття якості товарів у сфері гостинності.
2. Основні вимоги до якості товарів.
3. Поняття та значення маркування товарів.
4. Обов'язкові елементи маркування.
5. Використання маркування під час приймання товарів.

Конспект лекції

Якість товарів є важливим чинником ефективної діяльності підприємств готельно-ресторанного господарства. Від якості товарів залежить безпека споживачів, рівень сервісу та репутація закладу. Саме тому підприємства сфери гостинності повинні приділяти значну увагу контролю якості товарів під час їх закупівлі, приймання та використання.

Якість товару — це сукупність властивостей продукції, які визначають її здатність задовольняти потреби споживача відповідно до призначення. Для підприємств готельно-ресторанного господарства якість товарів означає відповідність продукції встановленим стандартам, санітарним вимогам та технічним характеристикам.

До основних вимог до якості товарів належать:

- відповідність державним стандартам і нормативним документам;
- безпечність для здоров'я людини;
- належний зовнішній вигляд товару;
- відсутність пошкоджень упаковки;
- відповідність терміну придатності.

Одним із важливих елементів контролю якості є маркування товарів. Маркування — це інформація, яка наноситься на упаковку або етикетку товару та містить відомості про його характеристики, виробника та умови використання.

Маркування виконує декілька важливих функцій:

- інформує споживача про товар;
- забезпечує ідентифікацію продукції;
- допомагає контролювати якість товарів;
- сприяє правильному використанню та зберіганню продукції.

Маркування товарів може бути обов'язковим та додатковим.

Обов'язкове маркування містить інформацію, яка повинна бути зазначена на товарі відповідно до вимог законодавства. До таких елементів належать:

- назва товару;
- назва виробника;
- дата виготовлення;
- термін придатності;
- умови зберігання.

Додаткове маркування може містити інформацію про склад продукції, рекомендації щодо використання або інші відомості.

Маркування також може бути інформаційним або попереджувальним.

Інформаційне маркування містить основні відомості про товар, а попереджувальне повідомляє про можливі небезпеки або особливості використання продукції.

Під час приймання товарів на підприємствах сфери гостинності працівники повинні уважно перевіряти маркування. Це дозволяє переконатися у відповідності товару встановленим вимогам і запобігти використанню неякісної продукції.

Таким чином, маркування товарів є важливим джерелом інформації про продукцію та допомагає забезпечити контроль якості товарів у діяльності підприємств готельно-ресторанного господарства.

Список рекомендованих джерел

1. Закон України «Про туризм».
2. ДСТУ 4268:2003 «Послуги туристичні. Засоби розміщування. Загальні вимоги».
3. НАССР (система управління безпечністю харчових продуктів, яка аналізує потенційні ризики та контролює критичні точки на всіх етапах виробництва, починаючи від сировини до кінцевого споживача).
4. Ковешніков О.В., Матвієнко А.Т., Разметова О.Г. Організація готельно-ресторанного господарства: навчальний посібник. Київ: Видавництво Ліра-К, 2019. 564 с.
5. Нечаюк Л. Готельно-ресторанний бізнес : менеджмент. 3-те видання : навч. посіб. / Л. Нечаюк, Н. Нечаюк. –К. : Центр навчальної літератури, 2017. 344 с.
6. Сирохман, І. В. Товарознавство продовольчих товарів : підручник / І. В. Сирохман. — Київ : Ліра-К, 2016. 713 с.

Лекція №14

Тема: Вимоги до якості, маркування та пакування товарів. Пакування товарів та його значення.

Мета: Ознайомити здобувачів освіти з вимогами до пакування товарів у сфері гостинності, а також сформувати розуміння значення пакування для збереження якості товарів під час транспортування і зберігання.

Завдання

Знати:

- вимоги до пакування товарів у сфері гостинності;
- роль пакування у забезпеченні якості продукції.

Розрізняти:

- якісне та неякісне пакування;
- різні види пакувальних матеріалів.

Застосовувати:

- правила пакування товарів під час зберігання та транспортування;
- вимоги до пакування під час приймання товарів.

План лекції

1. Поняття пакування товарів.
2. Основні функції пакування.
3. Види пакувальних матеріалів.
4. Вимоги до пакування товарів у сфері гостинності.
5. Значення пакування для транспортування та зберігання товарів.

Конспект лекції

Пакування товарів є важливим елементом системи забезпечення якості продукції. Воно забезпечує захист товарів від пошкодження, впливу зовнішнього середовища та інших факторів, які можуть погіршити їх якість.

Пакування — це процес підготовки товару до транспортування, зберігання та реалізації шляхом використання спеціальних пакувальних матеріалів.

Основними функціями пакування є:

- захист товару від механічних пошкоджень;
- збереження якості продукції;
- забезпечення зручності транспортування;
- надання інформації про товар.

У сфері гостинності використовуються різні види пакувальних матеріалів:

- паперові та картонні упаковки;
- пластикові контейнери;
- скляна тара;
- металеві банки;
- вакуумні упаковки.

Пакування товарів повинно відповідати певним вимогам:

- забезпечувати збереження якості продукції;
- бути безпечним для здоров’я людини;
- бути міцним і стійким до пошкоджень;
- забезпечувати зручність транспортування.

Під час приймання товарів на підприємствах готельно-ресторанного господарства працівники повинні перевіряти стан упаковки. Якщо упаковка пошкоджена, це може свідчити про порушення умов транспортування або зберігання.

Особливе значення пакування має під час транспортування та зберігання товарів. Правильне пакування дозволяє запобігти псуванню продукції, зберегти її якість та забезпечити безпечне використання.

Список рекомендованих джерел

1. Закон України «Про туризм».
2. ДСТУ 4268:2003 «Послуги туристичні. Засоби розміщування. Загальні вимоги».
3. НАССР (система управління безпечністю харчових продуктів, яка аналізує потенційні ризики та контролює критичні точки на всіх етапах виробництва, починаючи від сировини до кінцевого споживача).
4. Ковешніков О.В., Матвієнко А.Т., Разметова О.Г. Організація готельно-ресторанного господарства: навчальний посібник. Київ: Видавництво Ліра-К, 2019. 564 с.
5. Нечаюк Л. Готельно-ресторанний бізнес : менеджмент. 3-те видання : навч. посіб. / Л. Нечаюк, Н. Нечаюк. –К. : Центр навчальної літератури, 2017. 344 с.
6. Сирохман, І. В. Товарознавство продовольчих товарів : підручник / І. В. Сирохман. — Київ : Ліра-К, 2016. 713 с.

Лекція №15

Тема: Сертифікація та стандартизація товарів. Поняття та значення стандартизації.

Мета: Сформувати у здобувачів освіти знання щодо сутності стандартизації товарів, її ролі у забезпеченні якості продукції та значення стандартів для діяльності підприємств готельно-ресторанного господарства.

Завдання

Знати:

- поняття стандартизації товарів;
- основні державні та міжнародні стандарти (ДСТУ, ISO).

Розрізняти:

- національні та міжнародні стандарти.

Застосовувати:

- стандарти під час вибору постачальників і оцінки якості товарів.

План лекції

1. Поняття стандартизації товарів.
2. Значення стандартизації у сфері гостинності.
3. Національні стандарти (ДСТУ).
4. Міжнародні стандарти (ISO).
5. Використання стандартів у діяльності підприємств.

Конспект лекції

У сучасних умовах розвитку сфери гостинності важливе значення має забезпечення високої якості товарів і послуг. Для цього використовується система стандартизації, яка встановлює єдині вимоги до продукції, процесів виробництва та умов її використання.

Стандартизація — це діяльність, спрямована на встановлення правил, норм і вимог до продукції з метою забезпечення її якості, безпечності та взаємозамінності.

У сфері готельно-ресторанного господарства стандартизація має важливе значення, оскільки підприємства використовують різноманітні товари: продукти харчування, посуд, текстиль, мийні засоби, обладнання та інші матеріальні ресурси. Використання стандартів дозволяє забезпечити належну якість цих товарів та їх відповідність встановленим вимогам.

Основними цілями стандартизації є:

- забезпечення безпеки продукції;
- підвищення якості товарів;
- захист прав споживачів;
- створення єдиних вимог до продукції.

В Україні застосовуються національні стандарти — ДСТУ (Державні стандарти України). Вони встановлюють вимоги до якості продукції, її складу, характеристик, умов зберігання та транспортування.

Крім національних стандартів, у світі широко використовуються міжнародні стандарти ISO. Вони розробляються міжнародними організаціями та застосовуються у багатьох країнах.

Найбільш відомими є:

- стандарти управління якістю (ISO 9001);
- стандарти безпечності харчових продуктів (ISO 22000).

У підприємствах готельно-ресторанного господарства стандарти застосовуються під час:

- вибору постачальників;
- закупівлі товарів;
- організації виробничих процесів;
- контролю якості продукції.

Таким чином, стандартизація відіграє важливу роль у забезпеченні якості товарів і сприяє ефективній діяльності підприємств сфери гостинності.

Список рекомендованих джерел

1. Закон України «Про туризм».
2. ДСТУ 4268:2003 «Послуги туристичні. Засоби розміщування. Загальні вимоги».
3. НАССР (система управління безпечністю харчових продуктів, яка аналізує потенційні ризики та контролює критичні точки на всіх етапах виробництва, починаючи від сировини до кінцевого споживача).
4. Ковешніков О.В., Матвієнко А.Т., Разметова О.Г. Організація готельно-ресторанного господарства: навчальний посібник. Київ: Видавництво Ліра-К, 2019. 564 с.

5. Нечаюк Л. Готельно-ресторанний бізнес : менеджмент. 3-те видання : навч. посіб. / Л. Нечаюк, Н. Нечаюк. –К. : Центр навчальної літератури, 2017. 344 с.
6. Сирохман, І. В. Товарознавство продовольчих товарів : підручник / І. В. Сирохман. — Київ : Ліра-К, 2016. 713 с.

Лекція №16
Тема: Сертифікація та стандартизація товарів. Сертифікація товарів та її види.

Мета: Ознайомити здобувачів освіти з поняттям сертифікації товарів, її видами та значенням для підтвердження відповідності продукції встановленим стандартам.

Завдання

Знати:

- поняття сертифікації товарів;
- роль сертифікатів якості у підтвердженні відповідності товарів вимогам.

Розрізняти:

- обов'язкову та добровільну сертифікацію;
- сертифіковані та несертифіковані товари.

Застосовувати:

- перевіряти наявність сертифікатів під час приймання товарів.

План лекції

1. Поняття сертифікації товарів.
2. Мета та значення сертифікації.
3. Види сертифікації.
4. Сертифікат якості та його значення.
5. Сертифікація у сфері гостинності.

Конспект лекції

Сертифікація є важливим елементом системи забезпечення якості товарів. Вона передбачає офіційне підтвердження того, що продукція відповідає встановленим стандартам і вимогам.

Сертифікація товарів — це процедура підтвердження відповідності продукції встановленим стандартам, технічним регламентам або іншим нормативним документам.

Основною метою сертифікації є:

- забезпечення безпечності продукції;
- захист прав споживачів;
- підтвердження якості товарів;
- підвищення довіри до продукції.

Сертифікація може бути обов'язковою або добровільною.

Обов'язкова сертифікація передбачена законодавством і проводиться для продукції, яка може впливати на безпеку людини або навколишнього середовища.

Добровільна сертифікація здійснюється за ініціативою виробника або постачальника для підтвердження високої якості продукції.

Після проведення сертифікації продукція отримує сертифікат відповідності, який підтверджує її якість та відповідність стандартам.

У сфері гостинності сертифікація має важливе значення, оскільки підприємства повинні використовувати лише безпечні та якісні товари.

Список рекомендованих джерел

1. Закон України «Про туризм».
2. ДСТУ 4268:2003 «Послуги туристичні. Засоби розміщування. Загальні вимоги».
3. HACCP (система управління безпечністю харчових продуктів, яка аналізує потенційні ризики та контролює критичні точки на всіх етапах виробництва, починаючи від сировини до кінцевого споживача).
4. Ковешніков О.В., Матвієнко А.Т., Разметова О.Г. Організація готельно-ресторанного господарства: навчальний посібник. Київ: Видавництво Ліра-К, 2019. 564 с.
5. Нечаюк Л. Готельно-ресторанний бізнес : менеджмент. 3-те видання : навч. посіб. / Л. Нечаюк, Н. Нечаюк. –К. : Центр навчальної літератури, 2017. 344 с.
6. Сирохман, І. В. Товарознавство продовольчих товарів : підручник / І. В. Сирохман. — Київ : Ліра-К, 2016. 713 с.

Лекція №17

Тема: Сертифікація та стандартизація товарів. Використання стандартів і сертифікатів у діяльності підприємств.

Мета: Сформувати у здобувачів освіти практичні навички використання стандартів і сертифікатів під час приймання товарів та оцінювання їх якості у сфері гостинності.

Завдання

Знати:

- роль сертифікатів якості у підтвердженні відповідності товарів вимогам.

Розрізняти:

- сертифіковані та несертифіковані товари;
- різні види документів, що підтверджують якість товарів.

Застосовувати:

- перевіряти сертифікати під час приймання товарів;
- застосовувати вимоги сертифікації у професійній діяльності.

План лекції

1. Документи, що підтверджують якість товарів.
2. Перевірка сертифікатів під час приймання товарів.
3. Використання стандартів у роботі підприємства.
4. Вибір постачальників відповідно до стандартів.
5. Значення сертифікації у забезпеченні якості.

Конспект лекції

У діяльності підприємств готельно-ресторанного господарства важливе значення має перевірка документів, які підтверджують якість товарів. Такими документами можуть бути сертифікати відповідності, декларації про відповідність або інші документи, що підтверджують відповідність продукції встановленим стандартам.

Під час приймання товарів працівники підприємства повинні перевіряти:

- наявність сертифіката якості;
- відповідність продукції стандартам;
- інформацію про виробника;
- термін придатності товару.

Якщо товар не має документів, що підтверджують його якість, підприємство має право відмовитися від його приймання.

Стандарти також використовуються під час вибору постачальників. Підприємства сфери гостинності повинні співпрацювати лише з тими постачальниками, які можуть гарантувати відповідність товарів встановленим стандартам.

Використання сертифікованої продукції дозволяє:

- підвищити якість обслуговування;
- забезпечити безпеку гостей;
- зменшити ризик використання неякісних товарів.

Список рекомендованих джерел

1. Закон України «Про туризм».
2. ДСТУ 4268:2003 «Послуги туристичні. Засоби розміщування. Загальні вимоги».
3. HACCP (система управління безпечністю харчових продуктів, яка аналізує потенційні ризики та контролює критичні точки на всіх етапах виробництва, починаючи від сировини до кінцевого споживача).
4. Ковешніков О.В., Матвієнко А.Т., Разметова О.Г. Організація готельно-ресторанного господарства: навчальний посібник. Київ: Видавництво Ліра-К, 2019. 564 с.
5. Нечаюк Л. Готельно-ресторанний бізнес : менеджмент. 3-те видання : навч. посіб. / Л. Нечаюк, Н. Нечаюк. –К. : Центр навчальної літератури, 2017. 344 с.
6. Сирохман, І. В. Товарознавство продовольчих товарів : підручник / І. В. Сирохман. — Київ : Ліра-К, 2016. 713 с.

Лекція №18

Тема: Планування потреб підприємства в сировині та товарах. Сутність та значення планування.

Мета: Сформувати у здобувачів освіти знання щодо сутності планування потреб підприємства у сировині та товарах, його ролі у забезпеченні безперебійної роботи закладів готельно-ресторанного господарства та впливу на ефективність діяльності підприємства.

Завдання

Знати:

- мету планування потреб підприємства в сировині та товарах;
- вплив планування на ефективність діяльності підприємства.

Розрізняти:

- сировину та готові товари;
- постійні та сезонні потреби підприємства.

Застосовувати:

- визначати потребу підприємства у матеріальних ресурсах;
- використовувати планування у професійній діяльності.

План лекції

1. Поняття планування потреб у сировині та товарах.
2. Значення планування у діяльності підприємств гостинності.
3. Основні види потреб підприємства.
4. Постійні та сезонні потреби.
5. Вплив планування на якість обслуговування гостей.

Конспект лекції

Ефективна діяльність підприємств готельно-ресторанного господарства значною мірою залежить від правильного забезпечення матеріальними ресурсами. До таких ресурсів належать продукти харчування, напої, посуд, текстиль, господарські товари, мийні засоби та інші матеріали, необхідні для організації роботи підприємства.

Для забезпечення безперебійної роботи підприємства використовується планування потреб у сировині та товарах. Планування дозволяє визначити необхідну кількість матеріальних ресурсів на певний період часу.

Основною метою планування є:

- забезпечення підприємства необхідними ресурсами;
- запобігання нестачі товарів;
- уникнення надлишкових запасів;
- забезпечення стабільної роботи підприємства.

У сфері гостинності правильне планування має особливе значення, оскільки підприємства повинні постійно підтримувати необхідний запас товарів для обслуговування гостей.

Потреби підприємства можуть бути постійними або сезонними.

Постійні потреби — це товари і сировина, які використовуються щоденно. Наприклад:

- продукти харчування;
- напої;
- мийні засоби;
- посуд і текстиль.

Сезонні потреби виникають залежно від певного періоду року або рівня відвідуваності підприємства. Наприклад, у туристичний сезон готелі та ресторани мають більшу потребу у продуктах харчування, текстилі та інших матеріалах.

Правильне планування потреб дозволяє забезпечити стабільну роботу підприємства та підтримувати високий рівень обслуговування гостей.

Список рекомендованих джерел

1. Закон України «Про туризм».
2. ДСТУ 4268:2003 «Послуги туристичні. Засоби розміщування. Загальні вимоги».
3. НАССР (система управління безпечністю харчових продуктів, яка аналізує потенційні ризики та контролює критичні точки на всіх етапах виробництва, починаючи від сировини до кінцевого споживача).
4. Ковешніков О.В., Матвієнко А.Т., Разметова О.Г. Організація готельно-ресторанного господарства: навчальний посібник. Київ: Видавництво Ліра-К, 2019. 564 с.
5. Нечаюк Л. Готельно-ресторанний бізнес : менеджмент. 3-те видання : навч. посіб. / Л. Нечаюк, Н. Нечаюк. –К. : Центр навчальної літератури, 2017. 344 с.
6. Сирохман, І. В. Товарознавство продовольчих товарів : підручник / І. В. Сирохман. — Київ : Ліра-К, 2016. 713 с.

Лекція №19

Тема: Планування потреб підприємства в сировині та товарах. Методи розрахунку та норми витрат.

Мета: Ознайомити здобувачів освіти з основними методами розрахунку потреб підприємства у сировині та товарах, а також з поняттям норм витрат.

Завдання

Знати:

- норми витрат сировини і товарів;
- методи розрахунку потреб підприємства.

Розрізняти:

- різні методи розрахунку потреб.

Застосовувати:

- розраховувати потребу підприємства у матеріальних ресурсах.

План лекції

1. Поняття норм витрат.
2. Методи планування потреб у товарах.
3. Розрахунок потреб на основі норм витрат.
4. Аналіз попередніх періодів діяльності.
5. Використання методів планування у сфері гостинності.

Конспект лекції

Для правильного планування потреб підприємства у сировині та товарах необхідно використовувати спеціальні методи розрахунку. Основою таких розрахунків є норми витрат матеріальних ресурсів.

Норма витрат — це встановлена кількість сировини або матеріалів, необхідна для виробництва певної кількості продукції або виконання певної роботи.

У ресторанному господарстві норми витрат використовуються під час:

- складання меню;
- планування закупівель продуктів;

- визначення потреб у сировині.

Існує кілька основних методів планування потреб у товарах.

Метод норм витрат.

Визначає потребу підприємства на основі встановлених норм використання сировини.

Метод аналізу попередніх періодів.

Передбачає використання даних про витрати ресурсів у попередні періоди діяльності підприємства.

Метод прогнозування попиту.

Враховує очікувану кількість гостей і обсяг реалізації продукції.

Використання цих методів дозволяє підприємствам сфери гостинності більш точно визначати необхідну кількість товарів і уникати перевитрат ресурсів.

Список рекомендованих джерел

1. Закон України «Про туризм».
2. ДСТУ 4268:2003 «Послуги туристичні. Засоби розміщування. Загальні вимоги».
3. НАССР (система управління безпечністю харчових продуктів, яка аналізує потенційні ризики та контролює критичні точки на всіх етапах виробництва, починаючи від сировини до кінцевого споживача).
4. Ковешніков О.В., Матвієнко А.Т., Разметова О.Г. Організація готельно-ресторанного господарства: навчальний посібник. Київ: Видавництво Ліра-К, 2019. 564 с.
5. Нечаюк Л. Готельно-ресторанний бізнес : менеджмент. 3-те видання : навч. посіб. / Л. Нечаюк, Н. Нечаюк. –К. : Центр навчальної літератури, 2017. 344 с.
6. Сирохман, І. В. Товарознавство продовольчих товарів : підручник / І. В. Сирохман. — Київ : Ліра-К, 2016. 713 с.

Лекція №20

Тема: Планування потреб підприємства в сировині та товарах. Складання замовлень і контроль запасів.

Мета: Сформувати у здобувачів освіти практичні навички складання замовлень постачальникам, контролю запасів та організації зберігання матеріальних ресурсів.

Завдання

Знати:

- правила складання замовлень постачальникам;
- значення контролю запасів.

Розрізняти:

- різні види запасів товарів.

Застосовувати:

- складати замовлення постачальникам;
- контролювати запаси;
- дотримуватись правил зберігання товарів.

План лекції

1. Складання замовлень постачальникам.
2. Види запасів товарів.
3. Контроль запасів матеріальних ресурсів.
4. Правила зберігання товарів.
5. Значення контролю запасів у діяльності підприємства.

Конспект лекції

Після визначення потреб підприємства у сировині та товарах необхідно організувати процес їх закупівлі. Для цього підприємства складають замовлення постачальникам.

Замовлення — це документ, у якому зазначається перелік товарів, їх кількість, умови постачання та інші необхідні дані.

У замовленні зазвичай зазначають:

- назву товару;
- кількість;
- дату постачання;
- умови транспортування.

Важливим елементом управління матеріальними ресурсами є контроль запасів. Він дозволяє запобігти нестачі або надлишку товарів.

У підприємствах сфери гостинності виділяють кілька видів запасів:

- поточні запаси;
- страхові запаси;
- сезонні запаси.

Контроль запасів здійснюється за допомогою:

- складського обліку;
- інвентаризації;
- контролю термінів придатності товарів.

Також важливим є дотримання правил зберігання товарів, які передбачають відповідний температурний режим, санітарні вимоги та правильне розміщення продукції на складі.

Список рекомендованих джерел

1. Закон України «Про туризм».
2. ДСТУ 4268:2003 «Послуги туристичні. Засоби розміщування. Загальні вимоги».
3. НАССР (система управління безпечністю харчових продуктів, яка аналізує потенційні ризики та контролює критичні точки на всіх етапах виробництва, починаючи від сировини до кінцевого споживача).
4. Ковешніков О.В., Матвієнко А.Т., Разметова О.Г. Організація готельно-ресторанного господарства: навчальний посібник. Київ: Видавництво Ліра-К, 2019. 564 с.
5. Нечаюк Л. Готельно-ресторанний бізнес : менеджмент. 3-те видання : навч. посіб. / Л. Нечаюк, Н. Нечаюк. –К. : Центр навчальної літератури, 2017. 344 с.
6. Сирохман, І. В. Товарознавство продовольчих товарів : підручник / І. В. Сирохман. — Київ : Ліра-К, 2016. 713 с.

Лекція №21

Тема: Порядок приймання товарів за кількістю і якістю. Організація приймання товарів.

Мета: Сформувати у здобувачів освіти знання щодо порядку приймання товарів у закладах готельно-ресторанного господарства, ознайомити з правилами перевірки кількості товарів та відповідними документами.

Завдання

Знати:

- правила приймання товарів на підприємствах;
- основні документи, що супроводжують постачання товарів.

Розрізняти:

- кількісну та якісну перевірку товарів;
- харчові та нехарчові товари.

Застосовувати:

- перевіряти кількість товарів під час приймання;
- фіксувати результати перевірки у документах.

План лекції

1. Поняття приймання товарів.
2. Значення приймання товарів у сфері гостинності.
3. Основні етапи приймання товарів.
4. Документи, що супроводжують постачання товарів.
5. Перевірка кількості товарів.

Конспект лекції

Одним із важливих етапів організації матеріально-технічного забезпечення підприємств готельно-ресторанного господарства є приймання товарів. Саме під час приймання здійснюється перевірка відповідності поставленої продукції замовленню підприємства.

Приймання товарів — це процес перевірки товарів, які надходять на підприємство, з метою встановлення їх кількості, якості та відповідності супровідним документам.

У підприємствах сфери гостинності приймання товарів здійснюється на складі або у спеціально відведеному приміщенні. До цього процесу залучаються відповідальні працівники підприємства — комірники, матеріально відповідальні особи або менеджери постачання.

Основними завданнями приймання товарів є:

- перевірка відповідності товарів замовленню;
- встановлення фактичної кількості товарів;
- перевірка стану упаковки;
- перевірка супровідних документів.

Процес приймання товарів складається з кількох етапів:

1. Перевірка супровідних документів.
2. Огляд упаковки товару.
3. Перевірка кількості товарів.
4. Перевірка якості продукції.
5. Оформлення результатів приймання.

Під час постачання товарів підприємство отримує супровідні документи, які підтверджують їх походження та кількість. До таких документів належать:

- накладна;
- товарно-транспортна накладна;
- рахунок-фактура;
- сертифікат якості.

Одним із найважливіших етапів приймання є перевірка кількості товарів. Вона здійснюється шляхом підрахунку одиниць продукції або зважування товарів.

Якщо фактична кількість товарів не відповідає даним у документах, складається відповідний акт про нестачу або надлишок продукції.

Таким чином, правильна організація приймання товарів дозволяє запобігти помилкам у постачанні, забезпечити контроль матеріальних ресурсів і гарантувати належну якість продукції.

Список рекомендованих джерел

1. Закон України «Про туризм».
2. ДСТУ 4268:2003 «Послуги туристичні. Засоби розміщування. Загальні вимоги».
3. НАССР (система управління безпечністю харчових продуктів, яка аналізує потенційні ризики та контролює критичні точки на всіх етапах виробництва, починаючи від сировини до кінцевого споживача).
4. Ковешніков О.В., Матвієнко А.Т., Разметова О.Г. Організація готельно-ресторанного господарства: навчальний посібник. Київ: Видавництво Ліра-К, 2019. 564 с.
5. Нечаюк Л. Готельно-ресторанний бізнес : менеджмент. 3-те видання : навч. посіб. / Л. Нечаюк, Н. Нечаюк. –К. : Центр навчальної літератури, 2017. 344 с.
6. Сирохман, І. В. Товарознавство продовольчих товарів : підручник / І. В. Сирохман. — Київ : Ліра-К, 2016. 713 с.

Лекція №22

Тема: Порядок приймання товарів за кількістю і якістю. Перевірка якості товарів.

Мета: Ознайомити здобувачів освіти з правилами перевірки якості товарів під час їх приймання у закладах готельно-ресторанного господарства.

Завдання

Знати:

- показники якості товарів;
- правила перевірки якості продукції.

Розрізняти:

- харчові та нехарчові товари;
- швидкопсувні та довготривалі товари.

Застосовувати:

- оцінювати якість товарів під час приймання;
- визначати придатність продукції до використання.

План лекції

1. Значення перевірки якості товарів.
2. Основні показники якості продукції.
3. Перевірка якості харчових товарів.
4. Перевірка якості нехарчових товарів.
5. Особливості приймання швидкопсувних товарів.

Конспект лекції

Перевірка якості товарів є важливим етапом процесу приймання продукції. У підприємствах готельно-ресторанного господарства особливу увагу приділяють контролю якості товарів, оскільки від цього залежить безпека споживачів та репутація підприємства.

Під час перевірки якості товарів необхідно оцінювати такі показники:

- зовнішній вигляд продукції;
- стан упаковки;
- наявність маркування;
- термін придатності;
- відповідність товару стандартам.

Особливу увагу приділяють харчовим товарам, оскільки вони можуть становити небезпеку для здоров’я людини у разі неправильного зберігання або транспортування.

Харчові товари поділяються на:

- швидкопсувні;
- товари тривалого зберігання.

До швидкопсувних товарів належать м’ясо, риба, молочні продукти, деякі овочі та фрукти. Вони потребують спеціальних умов транспортування і зберігання.

Товари тривалого зберігання — це крупи, борошно, консерви, спеції.

Нехарчові товари також перевіряються під час приймання. У цьому випадку звертають увагу на:

- матеріал виробу;
- відсутність дефектів;
- відповідність стандартам.

Якщо під час перевірки якості виявляються дефекти або порушення вимог, підприємство може відмовитися від приймання товару або повернути його постачальнику.

Список рекомендованих джерел

1. Закон України «Про туризм».
2. ДСТУ 4268:2003 «Послуги туристичні. Засоби розміщування. Загальні вимоги».
3. НАССР (система управління безпечністю харчових продуктів, яка аналізує потенційні ризики та контролює критичні точки на всіх етапах виробництва, починаючи від сировини до кінцевого споживача).
4. Ковешніков О.В., Матвієнко А.Т., Разметова О.Г. Організація готельно-ресторанного господарства: навчальний посібник. Київ: Видавництво Ліра-К, 2019. 564 с.

5. Нечаюк Л. Готельно-ресторанний бізнес : менеджмент. 3-те видання : навч. посіб. / Л. Нечаюк, Н. Нечаюк. –К. : Центр навчальної літератури, 2017. 344 с.
6. Сирохман, І. В. Товарознавство продовольчих товарів : підручник / І. В. Сирохман. — Київ : Ліра-К, 2016. 713 с.

Лекція №23

Тема: Порядок приймання товарів за кількістю і якістю. Оформлення результатів приймання та відповідальність.

Мета: Сформувати у здобувачів освіти знання щодо документального оформлення результатів приймання товарів та відповідальності за нестачі і пошкодження продукції.

Завдання

Знати:

- порядок оформлення результатів приймання товарів;
- відповідальність за нестачі або пошкодження товарів.

Розрізняти:

- документи, які використовуються під час приймання товарів.

Застосовувати:

- фіксувати результати приймання товарів у документах;
- контролювати відповідність товарів встановленим вимогам.

План лекції

1. Документальне оформлення приймання товарів.
2. Акти приймання товарів.
3. Фіксація нестачі або пошкодження товарів.
4. Відповідальність матеріально відповідальних осіб.
5. Значення контролю приймання товарів.

Конспект лекції

Результати приймання товарів повинні бути належним чином оформлені у документах. Документальне оформлення дозволяє підтвердити факт постачання товарів та їх відповідність встановленим вимогам.

Основним документом, який використовується під час приймання товарів, є накладна. У ній зазначаються:

- назва товару;
- кількість;
- дата постачання;
- дані постачальника.

Якщо під час приймання товарів виявляється нестача або пошкодження продукції, складається акт приймання товарів.

В акті зазначаються:

- назва товару;
- кількість відсутнього або пошкодженого товару;
- причини виникнення проблеми;
- підписи відповідальних осіб.

Важливу роль у процесі приймання товарів відіграють матеріально відповідальні особи, які відповідають за збереження товарів на підприємстві.

До їх обов'язків належать:

- контроль кількості товарів;
- перевірка якості продукції;
- правильне оформлення документів;
- забезпечення належних умов зберігання товарів.

Таким чином, правильна організація приймання товарів, перевірка їх кількості та якості, а також належне оформлення документів є важливими умовами ефективної діяльності підприємств готельно-ресторанного господарства.

Список рекомендованих джерел

1. Закон України «Про туризм».
2. ДСТУ 4268:2003 «Послуги туристичні. Засоби розміщування. Загальні вимоги».
3. НАССР (система управління безпечністю харчових продуктів, яка аналізує потенційні ризики та контролює критичні точки на всіх етапах виробництва, починаючи від сировини до кінцевого споживача).
4. Ковешніков О.В., Матвієнко А.Т., Разметова О.Г. Організація готельно-ресторанного господарства: навчальний посібник. Київ: Видавництво Ліра-К, 2019. 564 с.
5. Нечаюк Л. Готельно-ресторанний бізнес : менеджмент. 3-те видання : навч. посіб. / Л. Нечаюк, Н. Нечаюк. –К. : Центр навчальної літератури, 2017. 344 с.
6. Сирохман, І. В. Товарознавство продовольчих товарів : підручник / І. В. Сирохман. — Київ : Ліра-К, 2016. 713 с.

Лекція №24

Тема: Умови та режими зберігання різних видів сировини. Основні вимоги до зберігання товарів.

Мета: Сформувати у здобувачів освіти знання щодо основних умов і режимів зберігання сировини та товарів у закладах готельно-ресторанного господарства, а також ознайомити з вимогами до температури, вологості, освітлення та упаковки продукції.

Завдання

Знати:

- вимоги до температурного режиму зберігання;
- вимоги до вологості, освітлення та упаковки товарів;
- терміни та способи зберігання різних видів сировини.

Розрізняти:

- швидкопсувні та довготривалі продукти;
- харчові та нехарчові товари.

Застосовувати:

- дотримуватися правил зберігання товарів;

- контролювати умови зберігання продукції.

План лекції

1. Значення правильного зберігання сировини.
2. Основні умови зберігання товарів.
3. Температурний режим зберігання продукції.
4. Вплив вологості та освітлення на збереження товарів.
5. Упаковка та її роль у зберіганні продукції.

Конспект лекції

Правильна організація зберігання сировини та товарів є важливою складовою діяльності підприємств готельно-ресторанного господарства. Від дотримання умов зберігання залежить якість продукції, її безпечність та можливість використання у виробничому процесі.

Зберігання товарів — це процес розміщення і утримання матеріальних ресурсів у складських приміщеннях з метою збереження їх якості протягом певного часу.

Основними умовами зберігання товарів є:

- підтримання необхідного температурного режиму;
- контроль вологості повітря;
- правильне освітлення приміщень;
- використання відповідної упаковки;
- дотримання санітарно-гігієнічних вимог.

Одним із найважливіших факторів є температурний режим зберігання. Для різних видів товарів встановлюються різні температурні режими.

Наприклад:

- м’ясо і риба зберігаються у холодильних камерах при низькій температурі;
- молочні продукти потребують постійного охолодження;
- овочі та фрукти можуть зберігатися у спеціальних овочесховищах.

Не менш важливим фактором є вологість повітря. Надмірна вологість може призвести до псування продуктів, розвитку мікроорганізмів або утворення плісняви.

Також важливу роль відіграє освітлення складських приміщень. Деякі продукти можуть псуватися під впливом світла, тому їх необхідно зберігати у затемнених місцях.

Особливе значення має упаковка товарів. Вона захищає продукцію від механічних пошкоджень, забруднення та впливу зовнішнього середовища.

У підприємствах сфери гостинності використовуються різні види упаковки:

- паперова;
- картонна;
- пластикова;
- скляна тара.

Таким чином, дотримання встановлених умов і режимів зберігання є важливою умовою забезпечення якості та безпечності сировини у закладах готельно-ресторанного господарства.

Список рекомендованих джерел

1. Закон України «Про туризм».
2. ДСТУ 4268:2003 «Послуги туристичні. Засоби розміщування. Загальні вимоги».
3. НАССР (система управління безпечністю харчових продуктів, яка аналізує потенційні ризики та контролює критичні точки на всіх етапах виробництва, починаючи від сировини до кінцевого споживача).
4. Ковешніков О.В., Матвієнко А.Т., Разметова О.Г. Організація готельно-ресторанного господарства: навчальний посібник. Київ: Видавництво Ліра-К, 2019. 564 с.
5. Нечаюк Л. Готельно-ресторанний бізнес : менеджмент. 3-те видання : навч. посіб. / Л. Нечаюк, Н. Нечаюк. –К. : Центр навчальної літератури, 2017. 344 с.
6. Сирохман, І. В. Товарознавство продовольчих товарів : підручник / І. В. Сирохман. — Київ : Ліра-К, 2016. 713 с.

Лекція №25

Тема: Умови та режими зберігання різних видів сировини. Терміни зберігання та контроль використання.

Мета: Ознайомити здобувачів освіти з правилами зберігання різних видів сировини, термінами придатності продукції та методами контролю використання товарів у закладах готельно-ресторанного господарства.

Завдання

Знати:

- терміни та способи зберігання різних видів сировини;
- правила розміщення товарів на складі.

Розрізняти:

- швидкопсувні та довготривалі продукти;
- готову продукцію та напівфабрикати.

Застосовувати:

- дотримуватися температурних режимів;
- контролювати терміни придатності;
- застосовувати правила черговості використання товарів.

План лекції

1. Класифікація товарів за термінами зберігання.
2. Особливості зберігання швидкопсувних продуктів.
3. Зберігання продуктів тривалого зберігання.
4. Черговість використання продукції.
5. Контроль термінів придатності товарів.

Конспект лекції

У підприємствах готельно-ресторанного господарства важливе значення має контроль термінів зберігання товарів. Продукція, яка використовується у виробничому процесі, повинна зберігатися у відповідних умовах і використовуватися у встановлені строки.

За термінами зберігання товари поділяються на:

- швидкопсувні продукти;
- продукти тривалого зберігання.

До швидкопсувних продуктів належать:

- м’ясо;
- риба;
- молочні продукти;
- напівфабрикати;
- деякі овочі та фрукти.

Ці продукти потребують зберігання у холодильному обладнанні та мають обмежений термін придатності.

До продуктів тривалого зберігання належать:

- крупи;
- борошно;
- макаронні вироби;
- консерви;
- спеції.

Для правильного використання товарів у підприємствах сфери гостинності застосовується правило черговості використання продукції, яке передбачає використання продукції у тому порядку, у якому вона надійшла на склад.

Це означає, що першими використовуються товари з більш ранньою датою постачання або коротшим терміном придатності.

Контроль термінів придатності здійснюється шляхом:

- регулярного огляду товарів;
- ведення складського обліку;
- проведення інвентаризації.

Працівники підприємства повинні постійно перевіряти стан продукції та своєчасно вилучати товари, термін придатності яких закінчився.

Список рекомендованих джерел

1. Закон України «Про туризм».
2. ДСТУ 4268:2003 «Послуги туристичні. Засоби розміщування. Загальні вимоги».
3. НАССР (система управління безпечністю харчових продуктів, яка аналізує потенційні ризики та контролює критичні точки на всіх етапах виробництва, починаючи від сировини до кінцевого споживача).
4. Ковешніков О.В., Матвієнко А.Т., Разметова О.Г. Організація готельно-ресторанного господарства: навчальний посібник. Київ: Видавництво Ліра-К, 2019. 564 с.
5. Нечаюк Л. Готельно-ресторанний бізнес : менеджмент. 3-те видання : навч. посіб. / Л. Нечаюк, Н. Нечаюк. –К. : Центр навчальної літератури, 2017. 344 с.
6. Сирохман, І. В. Товарознавство продовольчих товарів : підручник / І. В. Сирохман. — Київ : Ліра-К, 2016. 713 с.

Лекція №26

Тема: Складський облік і контроль товарних запасів. Організація складського обліку.

Мета: Сформувати у здобувачів освіти знання щодо організації складського обліку товарів у закладах готельно-ресторанного господарства, а також ознайомити з основними правилами ведення обліку матеріальних ресурсів.

Завдання

Знати:

- правила ведення складського обліку товарів;
- основні документи, які використовуються для обліку товарів.

Розрізняти:

- харчові та нехарчові матеріали.

Застосовувати:

- вести облік товарів на складі;
- контролювати рух матеріальних ресурсів.

План лекції

1. Поняття складського обліку.
2. Значення обліку товарів у сфері гостинності.
3. Основні принципи організації складського обліку.
4. Документи складського обліку.
5. Роль матеріально відповідальних осіб.

Конспект лекції

Складський облік є важливим елементом управління матеріальними ресурсами у підприємствах готельно-ресторанного господарства. У закладах сфери гостинності щоденно використовуються різноманітні товари: продукти харчування, напої, господарські матеріали, текстиль, мийні засоби та інші ресурси. Саме тому правильна організація обліку цих товарів дозволяє забезпечити ефективну діяльність підприємства.

Складський облік — це система обліку, яка забезпечує контроль за надходженням, зберіганням і використанням матеріальних ресурсів підприємства.

Основними завданнями складського обліку є:

- контроль руху товарів;
- забезпечення збереження матеріальних ресурсів;
- контроль кількості та якості товарів;
- запобігання нестачам і втратам продукції.

Організація складського обліку передбачає дотримання певних принципів:

- точність обліку товарів;
- своєчасне оформлення документів;
- контроль руху товарів;
- відповідальність матеріально відповідальних осіб.

У підприємствах готельно-ресторанного господарства використовуються різні документи складського обліку. До них належать:

- накладні;
- акти приймання товарів;
- складські картки обліку;
- інвентаризаційні відомості.

Важливу роль у складському обліку відіграють матеріально відповідальні особи. До їхніх обов'язків належать:

- приймання товарів;
- перевірка їх кількості та якості;
- ведення складського обліку;
- забезпечення належних умов зберігання товарів.

Таким чином, правильна організація складського обліку дозволяє підприємствам сфери гостинності ефективно контролювати використання матеріальних ресурсів та забезпечувати безперебійну роботу підприємства.

Список рекомендованих джерел

1. Закон України «Про туризм».
2. ДСТУ 4268:2003 «Послуги туристичні. Засоби розміщування. Загальні вимоги».
3. НАССР (система управління безпечністю харчових продуктів, яка аналізує потенційні ризики та контролює критичні точки на всіх етапах виробництва, починаючи від сировини до кінцевого споживача).
4. Ковешніков О.В., Матвієнко А.Т., Разметова О.Г. Організація готельно-ресторанного господарства: навчальний посібник. Київ: Видавництво Ліра-К, 2019. 564 с.
5. Нечаюк Л. Готельно-ресторанний бізнес : менеджмент. 3-те видання : навч. посіб. / Л. Нечаюк, Н. Нечаюк. –К. : Центр навчальної літератури, 2017. 344 с.
6. Сирохман, І. В. Товарознавство продовольчих товарів : підручник / І. В. Сирохман. — Київ : Ліра-К, 2016. 713 с.

Лекція №27

Тема: Складський облік і контроль товарних запасів. Види запасів та методи контролю.

Мета: Ознайомити здобувачів освіти з поняттям товарних запасів, їх видами та методами контролю запасів у підприємствах готельно-ресторанного господарства.

Завдання

Знати:

- методи контролю товарних запасів;
- значення контролю запасів для діяльності підприємства.

Розрізняти:

- фактичні та нормативні запаси;
- швидкопсувні та довготривалі товари.

Застосовувати:

- контролювати кількість товарів на складі;
- оцінювати рівень запасів.

План лекції

1. Поняття товарних запасів.
2. Види товарних запасів.
3. Фактичні та нормативні запаси.
4. Методи контролю товарних запасів.
5. Значення контролю запасів у сфері гостинності.

Конспект лекції

Товарні запаси є важливою складовою матеріально-технічного забезпечення підприємств готельно-ресторанного господарства. Вони забезпечують безперебійну роботу підприємства та можливість своєчасного обслуговування гостей.

Товарні запаси — це сукупність товарів і матеріальних ресурсів, які знаходяться на складі підприємства і призначені для подальшого використання або реалізації.

У підприємствах сфери гостинності виділяють кілька видів товарних запасів:

- поточні запаси;
- страхові запаси;
- сезонні запаси.

Поточні запаси використовуються у щоденній діяльності підприємства.

Страхові запаси створюються для запобігання можливим перебоям у постачанні товарів.

Сезонні запаси формуються залежно від попиту на продукцію у певні періоди року.

Також важливо розрізняти фактичні та нормативні запаси.

Фактичні запаси — це реальна кількість товарів, яка знаходиться на складі.

Нормативні запаси — це оптимальна кількість товарів, яка повинна бути на складі для забезпечення безперебійної роботи підприємства.

Контроль товарних запасів здійснюється за допомогою:

- складського обліку;
- регулярних перевірок;
- інвентаризації.

Правильний контроль запасів дозволяє запобігти нестачам, перевитратам ресурсів та псуванню товарів.

Список рекомендованих джерел

1. Закон України «Про туризм».
2. ДСТУ 4268:2003 «Послуги туристичні. Засоби розміщування. Загальні вимоги».
3. НАССР (система управління безпечністю харчових продуктів, яка аналізує потенційні ризики та контролює критичні точки на всіх етапах виробництва, починаючи від сировини до кінцевого споживача).
4. Ковешніков О.В., Матвієнко А.Т., Разметова О.Г. Організація готельно-ресторанного господарства: навчальний посібник. Київ: Видавництво Ліра-К, 2019. 564 с.

5. Нечаюк Л. Готельно-ресторанний бізнес : менеджмент. 3-те видання : навч. посіб. / Л. Нечаюк, Н. Нечаюк. –К. : Центр навчальної літератури, 2017. 344 с.
6. Сирохман, І. В. Товарознавство продовольчих товарів : підручник / І. В. Сирохман. — Київ : Ліра-К, 2016. 713 с.

Лекція №28

Тема: Складський облік і контроль товарних запасів. Контроль термінів придатності та поповнення запасів.

Мета: Сформувати у здобувачів освіти практичні навички контролю термінів придатності товарів, перевірки залишків продукції та своєчасного поповнення запасів.

Завдання

Знати:

- правила контролю термінів придатності товарів;
- методи поповнення товарних запасів.

Розрізняти:

- швидкопсувні та довготривалі товари.

Застосовувати:

- перевіряти терміни придатності;
- контролювати залишки товарів;
- забезпечувати своєчасне поповнення запасів.

План лекції

1. Контроль термінів придатності товарів.
2. Особливості обліку швидкопсувних товарів.
3. Перевірка залишків товарів.
4. Поповнення товарних запасів.
5. Значення ефективного контролю запасів.

Конспект лекції

Контроль термінів придатності товарів є важливою складовою складського обліку у підприємствах готельно-ресторанного господарства. Від правильного контролю залежить безпечність продукції та якість страв, які пропонуються гостям.

Працівники складу повинні регулярно перевіряти:

- дату виготовлення товарів;
- термін придатності продукції;
- умови зберігання товарів.

Особливу увагу необхідно приділяти швидкопсувним товарам, до яких належать м’ясо, риба, молочні продукти, напівфабрикати.

Для правильного використання товарів застосовується принцип FIFO (First In – First Out). Це означає, що першими використовуються товари, які надійшли на склад раніше.

Крім контролю термінів придатності, важливо регулярно перевіряти залишки товарів на складі. Це дозволяє визначити необхідність поповнення запасів.

Поповнення запасів здійснюється шляхом:

- складання замовлень постачальникам;
- планування закупівель;
- контролю рівня запасів.

Ефективний контроль товарних запасів дозволяє підприємствам сфери гостинності:

- уникати нестач товарів;
- запобігати псуванню продукції;
- забезпечувати стабільну роботу підприємства.

Список рекомендованих джерел

1. Закон України «Про туризм».
2. ДСТУ 4268:2003 «Послуги туристичні. Засоби розміщування. Загальні вимоги».
3. НАССР (система управління безпечністю харчових продуктів, яка аналізує потенційні ризики та контролює критичні точки на всіх етапах виробництва, починаючи від сировини до кінцевого споживача).
4. Ковешніков О.В., Матвієнко А.Т., Разметова О.Г. Організація готельно-ресторанного господарства: навчальний посібник. Київ: Видавництво Ліра-К, 2019. 564 с.
5. Нечаюк Л. Готельно-ресторанний бізнес : менеджмент. 3-те видання : навч. посіб. / Л. Нечаюк, Н. Нечаюк. –К. : Центр навчальної літератури, 2017. 344 с.
6. Сирохман, І. В. Товарознавство продовольчих товарів : підручник / І. В. Сирохман. — Київ : Ліра-К, 2016. 713 с.

Лекція №29

Тема: Інвентаризація товарно-матеріальних цінностей. Мета, завдання та порядок проведення інвентаризації.

Мета: Сформувати у здобувачів освіти знання щодо сутності інвентаризації товарно-матеріальних цінностей, її мети та значення для контролю матеріальних ресурсів у закладах готельно-ресторанного господарства.

Завдання

Знати:

- мету та завдання інвентаризації;
- порядок проведення інвентаризації;
- документи, які використовуються під час інвентаризації.

Розрізняти:

- планову та позапланову інвентаризацію;
- харчові та нехарчові товари.

Застосовувати:

- перевіряти наявність і стан товарів;
- здійснювати контроль матеріальних ресурсів.

План лекції

1. Поняття інвентаризації товарно-матеріальних цінностей.

2. Значення інвентаризації у діяльності підприємства.
3. Види інвентаризації.
4. Порядок проведення інвентаризації.
5. Документи, що використовуються під час інвентаризації.

Конспект лекції

У діяльності підприємств готельно-ресторанного господарства важливе значення має контроль матеріальних ресурсів. Для цього проводиться інвентаризація товарно-матеріальних цінностей.

Інвентаризація — це перевірка фактичної наявності товарів, матеріалів і інших цінностей на підприємстві та порівняння їх із даними бухгалтерського або складського обліку.

Основною метою інвентаризації є:

- перевірка фактичної наявності товарів;
- контроль збереження матеріальних ресурсів;
- виявлення нестач або надлишків;
- уточнення даних бухгалтерського обліку.

У підприємствах сфери гостинності інвентаризація може проводитися на складах, у кухонних приміщеннях, барах, ресторанах, а також у господарських підрозділах готелю.

Інвентаризація може бути плановою або позаплановою.

Планова інвентаризація проводиться у встановлені строки, наприклад перед складанням річної фінансової звітності.

Позапланова інвентаризація може проводитися у таких випадках:

- зміна матеріально відповідальної особи;
- виявлення нестач або порушень;
- перевірка діяльності підприємства контролюючими органами.

Проведення інвентаризації здійснюється спеціальною інвентаризаційною комісією, до складу якої входять представники адміністрації підприємства, бухгалтерії та матеріально відповідальні особи.

Порядок проведення інвентаризації включає такі етапи:

1. Підготовка до інвентаризації.
2. Перевірка фактичної наявності товарів.
3. Порівняння фактичних даних із обліковими.
4. Оформлення результатів перевірки.

Під час інвентаризації використовуються такі документи:

- інвентаризаційні описи;
- акти інвентаризації;
- порівняльні відомості.

Таким чином, інвентаризація є важливим інструментом контролю матеріальних ресурсів підприємства та дозволяє забезпечити точність обліку товарно-матеріальних цінностей.

Список рекомендованих джерел

1. Закон України «Про туризм».
2. ДСТУ 4268:2003 «Послуги туристичні. Засоби розміщування. Загальні вимоги».

3. HACCP (система управління безпечністю харчових продуктів, яка аналізує потенційні ризики та контролює критичні точки на всіх етапах виробництва, починаючи від сировини до кінцевого споживача).
4. Ковешніков О.В., Матвієнко А.Т., Разметова О.Г. Організація готельно-ресторанного господарства: навчальний посібник. Київ: Видавництво Ліра-К, 2019. 564 с.
5. Нечаюк Л. Готельно-ресторанний бізнес : менеджмент. 3-те видання : навч. посіб. / Л. Нечаюк, Н. Нечаюк. –К. : Центр навчальної літератури, 2017. 344 с.
6. Сирохман, І. В. Товарознавство продовольчих товарів : підручник / І. В. Сирохман. — Київ : Ліра-К, 2016. 713 с.

Лекція №30

Тема: Інвентаризація товарно-матеріальних цінностей. Оформлення результатів та відповідальність.

Мета: Ознайомити здобувачів освіти з порядком оформлення результатів інвентаризації, а також сформувати розуміння відповідальності за нестачі або лишки товарно-матеріальних цінностей.

Завдання

Знати:

- порядок оформлення результатів інвентаризації;
- відповідальність за результати інвентаризації.

Розрізняти:

- фактичні та облікові залишки товарів.

Застосовувати:

- співставляти фактичні лишки з даними обліку;
- оформлювати результати інвентаризації;
- вживати заходів щодо нестач або лишків.

План лекції

1. Порівняння фактичних і облікових залишків.
2. Оформлення результатів інвентаризації.
3. Виявлення нестач і надлишків товарів.
4. Відповідальність матеріально відповідальних осіб.
5. Значення інвентаризації у діяльності підприємства.

Конспект лекції

Після проведення перевірки фактичної наявності товарно-матеріальних цінностей результати інвентаризації необхідно порівняти з даними бухгалтерського або складського обліку.

Фактичні залишки — це реальна кількість товарів, яка знаходиться на складі або в іншому місці зберігання.

Облікові залишки — це кількість товарів, зазначена у документах складського або бухгалтерського обліку.

Якщо фактичні та облікові залишки збігаються, вважається, що облік ведеться правильно.

Однак у процесі інвентаризації можуть бути виявлені:

- нестачі товарів — коли фактична кількість товарів менша, ніж зазначено в обліку;
- надлишки товарів — коли фактична кількість товарів більша, ніж зазначено в документах.

У разі виявлення розбіжностей складається порівняльна відомість, у якій зазначаються:

- назва товару;
- фактична кількість;
- облікова кількість;
- різниця між ними.

За результатами інвентаризації керівництво підприємства приймає відповідні рішення щодо врегулювання виявлених розбіжностей.

Важливу роль у цьому процесі відіграють матеріально відповідальні особи, які відповідають за збереження товарно-матеріальних цінностей.

До їх обов'язків належать:

- забезпечення збереження товарів;
- ведення складського обліку;
- участь у проведенні інвентаризації.

Таким чином, інвентаризація дозволяє забезпечити контроль матеріальних ресурсів, виявити можливі порушення та підвищити ефективність управління товарними запасами у підприємствах готельно-ресторанного господарства.

Список рекомендованих джерел

1. Закон України «Про туризм».
2. ДСТУ 4268:2003 «Послуги туристичні. Засоби розміщування. Загальні вимоги».
3. НАССР (система управління безпечністю харчових продуктів, яка аналізує потенційні ризики та контролює критичні точки на всіх етапах виробництва, починаючи від сировини до кінцевого споживача).
4. Ковешніков О.В., Матвієнко А.Т., Разметова О.Г. Організація готельно-ресторанного господарства: навчальний посібник. Київ: Видавництво Ліра-К, 2019. 564 с.
5. Нечаюк Л. Готельно-ресторанний бізнес : менеджмент. 3-те видання : навч. посіб. / Л. Нечаюк, Н. Нечаюк. –К. : Центр навчальної літератури, 2017. 344 с.
6. Сирохман, І. В. Товарознавство продовольчих товарів : підручник / І. В. Сирохман. — Київ : Ліра-К, 2016. 713 с.