Львівський професійний коледж
готельно-туристичного та ресторанного сервісу

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

Методичні матеріали для проведення практичних занять 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

Практичні завдання є важливою складовою освітнього процесу під час вивчення дисципліни «Сировинно-товарне забезпечення сфери готельно-ресторанного бізнесу» для здобувачів освіти спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» та спрямовані на формування у здобувачів освіти практичних умінь і навичок щодо організації забезпечення підприємств сфери гостинності сировиною, матеріалами та товарами. Загальний обсяг та практичних занять становить 24 години.

Практичні завдання є важливою складовою освітнього процесу під час вивчення дисципліни «Сировинно-товарне забезпечення сфери готельно-ресторанного бізнесу» та спрямовані на формування у здобувачів освіти практичних умінь і навичок щодо організації забезпечення підприємств сфери гостинності сировиною, матеріалами та товарами.

Метою виконання практичних завдань є закріплення теоретичних знань з питань організації постачання, приймання, обліку та зберігання товарно-матеріальних цінностей, а також формування вмінь здійснювати контроль за якістю продукції та ефективністю використання ресурсів у закладах готельно-ресторанного господарства.

Виконання практичних завдань передбачає:

- ознайомлення з основними видами сировини та товарів у сфері гостинності;
- аналіз організації постачання продукції на підприємства;
- формування навичок приймання та зберігання товарів;
- вивчення правил ведення складського обліку;
- оцінювання якості сировини та товарів;
- визначення умов раціонального використання матеріальних ресурсів.

Практичні завдання виконуються відповідно до тематики дисципліни та передбачають аналіз процесу забезпечення підприємства сировиною, оформлення супровідної документації, ведення обліку товарних запасів і визначення ефективності використання матеріальних ресурсів.

Оцінювання результатів виконання практичних завдань здійснюється за 12-бальною шкалою з урахуванням повноти виконання завдань, рівня самостійності, правильності застосування теоретичних знань у практичній діяльності та якості оформлення роботи.

Практичне заняття 1 (2 години)

Тема. Законодавчі вимоги до якості та безпеки сировини та товарів

Мета:

Сформувати у здобувачів освіти знання щодо законодавчих вимог до якості та безпеки сировини та товарів та розвинути вміння застосовувати нормативні документи у професійній діяльності.

Завдання:

- ознайомитися з законодавчими актами України;
- визначити поняття якості та безпечності;
- проаналізувати роль державного контролю;
- розрізняти види ризиків;
- застосовувати законодавчі вимоги під час оцінки продукції.

Питання для перевірки базових знань:

1. Що таке якість продукції?
2. Що таке безпечність товарів?
3. Які законодавчі акти регулюють якість?
4. Які види ризиків існують?
5. Яка роль державного контролю?
6. Які обов’язки постачальника?
7. Яка відповідальність за порушення?
8. Як забезпечується безпечність продукції?

План практичної роботи:

1. Ознайомлення з законодавством.
2. Аналіз вимог до якості.
3. Визначення ризиків.
4. Оцінка безпечності.
5. Робота з нормативними документами.
6. Аналіз ситуацій.
7. Формулювання висновків.

Практичні завдання:

1. Скласти перелік законодавчих вимог.
2. Визначити види ризиків.
3. Проаналізувати ситуацію.
4. Оцінити якість продукції.
5. Запропонувати заходи безпеки.
6. Визначити відповідальність.

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.

Практичне заняття 2 (2 години)

Тема. Система НАССР у закладах готельно-ресторанного бізнесу

Мета:

Сформувати у здобувачів освіти знання щодо сутності та принципів системи НАССР, вимог до її впровадження у закладах готельно-ресторанного бізнесу, а також розвинути вміння застосовувати принципи НАССР у професійній діяльності.

Завдання:

- ознайомитися з суттю та метою системи НАССР;
- визначити основні принципи НАССР;
- проаналізувати вимоги до впровадження системи у закладі;
- розрізняти небезпечні чинники;
- визначати критичні контрольні точки (ККТ);
- застосовувати принципи НАССР у процесі приготування та реалізації продукції.

Питання для перевірки базових знань:

1. Що таке система НАССР?
2. Яка мета впровадження НАССР?
3. Які основні принципи системи?
4. Які небезпечні чинники існують?
5. Що таке критична контрольна точка (ККТ)?
6. У чому полягає моніторинг ККТ?
7. Які коригувальні дії застосовуються?
8. Яка роль персоналу у забезпеченні безпечності продукції?

План практичної роботи:

1. Ознайомлення з принципами НАССР.
2. Визначення небезпечних чинників.
3. Аналіз технологічного процесу приготування страв.
4. Встановлення критичних контрольних точок.
5. Розробка заходів моніторингу.
6. Визначення коригувальних дій.
7. Формулювання висновків щодо впровадження НАССР.

Практичні завдання:

1. Визначити можливі біологічні, хімічні та фізичні ризики під час приготування страви.
2. Скласти схему технологічного процесу виробництва продукції.

3. Визначити критичні контрольні точки (ККТ).
4. Розробити таблицю моніторингу ККТ.
5. Запропонувати коригувальні дії у разі порушення вимог.
6. Скласти рекомендації щодо впровадження НАССР у закладі.

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.

Практичне заняття 3 (2 години)

Тема. Поняття сировини, товарів і матеріальних ресурсів

Мета:

Сформувати у здобувачів освіти знання щодо понять сировини, товарів і матеріальних ресурсів, їх класифікації та вимог до якості і зберігання, а також розвинути вміння застосовувати ці знання у професійній діяльності.

Завдання:

- ознайомитися з поняттям сировини, товарів і матеріальних ресурсів;
- визначити класифікацію сировини та матеріальних ресурсів;
- проаналізувати вимоги до якості продукції;
- розрізняти сировину та готову продукцію;
- визначити продовольчі та непродовольчі товари;
- застосовувати правила приймання і зберігання товарів.

Питання для перевірки базових знань:

1. Що таке сировина?
2. Що таке товари?
3. Що належить до матеріальних ресурсів?
4. Яка класифікація сировини?
5. Яка різниця між сировиною і готовою продукцією?
6. Які існують продовольчі товари?
7. Які вимоги до якості продукції?
8. Як здійснюється зберігання товарів?

План практичної роботи:

1. Ознайомлення з поняттями.
2. Аналіз класифікації сировини.

3. Визначення матеріальних ресурсів.
4. Розрізнення товарів.
5. Аналіз вимог до якості.
6. Визначення умов зберігання.
7. Формулювання висновків.

Практичні завдання:

1. Класифікувати сировину і товари.
2. Визначити матеріальні ресурси.
3. Розрізнити продовольчі та непродовольчі товари.
4. Проаналізувати вимоги до якості продукції.
5. Запропонувати умови зберігання.
6. Скласти рекомендації щодо обліку 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.

Практичне заняття 4 (2 години)

Тема. Класифікація сировини та товарів у сфері гостинності

Мета:

Сформувати у здобувачів освіти знання щодо основних підходів до класифікації сировини та товарів у сфері гостинності та розвинути вміння застосовувати класифікацію під час приймання, зберігання й обліку ресурсів.

Завдання:

- ознайомитися з підходами до класифікації сировини і товарів;
- визначити значення класифікації для організації обліку та зберігання;
- розрізняти продовольчу та непродовольчу сировину;
- визначати відмінності між сировиною, напівфабрикатами та готовою продукцією;
- розрізняти швидкопсувні та довготривалого зберігання товари;
- застосовувати класифікацію у практичній діяльності.

Питання для перевірки базових знань:

1. Що таке класифікація сировини та товарів?

2. Які підходи до класифікації існують?
3. Яка різниця між продовольчою і непродовольчою сировиною?
4. Чим відрізняється сировина від напівфабрикатів?
5. Які товари належать до швидкопсувних?
6. Які умови зберігання для різних груп товарів?
7. Яке значення має класифікація для складського обліку?
8. Як класифікація впливає на організацію роботи підприємства?

План практичної роботи:

1. Ознайомлення з підходами до класифікації.
2. Аналіз груп сировини та товарів.
3. Визначення ознак швидкопсувних товарів.
4. Порівняння напівфабрикатів і готової продукції.
5. Розробка схеми розміщення товарів.
6. Аналіз умов зберігання.
7. Формулювання висновків.

Практичні завдання:

1. Класифікувати сировину за основними ознаками.
2. Розподілити товари на продовольчі та непродовольчі.
3. Визначити групи швидкопсувних товарів.
4. Розробити таблицю класифікації товарів.
5. Скласти схему розміщення продукції на складі.
6. Запропонувати правила обліку товарів відповідно до їх виду.

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.

Практичне заняття 5 (2 години)

Тема. Основні показники якості товарів. Нехарчові товари (посуд, інвентар, текстиль, мийні та дезінфікуючі засоби)

Мета:

Сформувати у здобувачів освіти знання щодо основних показників якості нехарчових товарів та вимог до посуду, інвентарю, текстильних виробів, мийних і дезінфікуючих засобів у закладах гостинності.

Завдання:

- ознайомитися з показниками якості товарів;
- визначити вимоги до якості посуду та інвентарю;
- проаналізувати вимоги до текстильних виробів;
- розрізняти безпечні та небезпечні нехарчові товари;
- визначити відмінності між побутовими та професійними засобами;
- застосовувати правила використання мийних і дезінфікуючих засобів.

Питання для перевірки базових знань:

1. Які показники якості товарів існують?
2. Які вимоги до якості посуду?
3. Які матеріали використовуються для інвентарю?
4. Які вимоги до текстильних виробів?
5. Які види мийних засобів існують?
6. У чому різниця між побутовими і професійними засобами?
7. Які вимоги до безпечності товарів?
8. Як зберігати мийні та дезінфікуючі засоби?

План практичної роботи:

1. Ознайомлення з показниками якості товарів.
2. Аналіз вимог до посуду.
3. Визначення матеріалів інвентарю.
4. Оцінка якості текстилю.
5. Аналіз мийних і дезінфікуючих засобів.
6. Визначення умов зберігання.
7. Формулювання висновків.

Практичні завдання:

1. Визначити показники якості нехарчових товарів.
2. Проаналізувати матеріали виготовлення посуду.
3. Оцінити якість текстильних виробів.
4. Розрізнити побутові та професійні засоби.
5. Запропонувати правила використання мийних засобів.
6. Скласти рекомендації щодо безпечного використання інвентарю.

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.

Практичне заняття 6 (2 години)

Тема. Вимоги до якості, маркування та пакування товарів

Мета:

Сформувати у здобувачів освіти знання щодо основних вимог до якості товарів, обов'язкових елементів маркування та вимог до пакування продукції у сфері гостинності, а також розвинути вміння застосовувати ці вимоги під час приймання, зберігання та транспортування товарів.

Завдання:

- ознайомитися з вимогами до якості товарів;
- визначити обов'язкові елементи маркування;
- проаналізувати вимоги до пакування продукції;
- розрізняти обов'язкове та додаткове маркування;
- визначити якісне й неякісне пакування;
- застосовувати правила пакування під час зберігання товарів.

Питання для перевірки базових знань:

1. Які вимоги до якості товарів?
2. Що містить маркування товару?
3. Які елементи є обов'язковими?
4. У чому різниця між обов'язковим і додатковим маркуванням?
5. Які види пакування існують?
6. Які вимоги до пакування продукції?
7. Як визначити якісне пакування?
8. Яке значення має маркування товарів?

План практичної роботи:

1. Ознайомлення з вимогами до якості.
2. Аналіз маркування товарів.
3. Визначення обов'язкових елементів.
4. Оцінка пакування продукції.
5. Перевірка інформації на упаковці.
6. Визначення придатності товарів.
7. Формулювання висновків.

Практичні завдання:

1. Проаналізувати маркування товару.
2. Визначити обов'язкові елементи.
3. Оцінити якість пакування.

4. Встановити придатність товару.
5. Запропонувати правила пакування.
6. Скласти рекомендації щодо зберігання 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.

Практичне заняття 7 (2 години)

Тема. Сертифікація та стандартизація товарів

Мета:

Сформувати у здобувачів освіти знання щодо сертифікації та стандартизації товарів, державних і міжнародних стандартів, а також розвинути вміння застосовувати вимоги сертифікації під час приймання та оцінювання якості товарів.

Завдання:

- ознайомитися з поняттями сертифікації та стандартизації;
- визначити роль стандартів у забезпеченні якості товарів;
- проаналізувати державні та міжнародні стандарти;
- розрізняти обов’язкову та добровільну сертифікацію;
- визначити відповідність товарів стандартам;
- застосовувати вимоги сертифікації у професійній діяльності.

Питання для перевірки базових знань:

1. Що таке сертифікація товарів?
2. Що таке стандартизація?
3. Які державні стандарти існують?
4. Які міжнародні стандарти використовуються?
5. Яка різниця між обов’язковою і добровільною сертифікацією?
6. Яка роль сертифікатів якості?
7. Як перевірити відповідність товарів стандартам?
8. Як використовуються стандарти під час вибору постачальників?

План практичної роботи:

1. Ознайомлення з поняттями сертифікації.
2. Аналіз стандартів якості.

3. Визначення видів сертифікації.
4. Перевірка документів.
5. Оцінка відповідності товарів.
6. Вибір постачальників.
7. Формулювання висновків.

Практичні завдання:

1. Перевірити наявність сертифікатів якості.
2. Визначити відповідність стандартам.
3. Проаналізувати документи.
4. Порівняти товари.
5. Обрати постачальника.
6. Запропонувати заходи контролю.

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.

Практичне заняття 8 (2 години)

Тема. Планування потреб підприємства в сировині та товарах

Мета:

Сформувати у здобувачів освіти знання щодо мети та методів планування потреб підприємства в сировині та товарах, а також розвинути вміння здійснювати розрахунок потреб, складати замовлення і контролювати запаси.

Завдання:

- ознайомитися з метою планування потреб підприємства;
- визначити методи розрахунку потреб;
- проаналізувати норми витрат сировини;
- розрізняти постійні та сезонні потреби;
- застосовувати правила складання замовлень;
- контролювати товарні запаси.

Питання для перевірки базових знань:

1. Що таке планування потреб підприємства?
2. Яка мета планування сировини?

3. Які методи розрахунку потреб існують?
4. Що таке норми витрат?
5. Чим відрізняються постійні та сезонні потреби?
6. Як визначити необхідний обсяг закупівлі?
7. Який вплив має планування на якість обслуговування?
8. Як здійснюється контроль запасів?

План практичної роботи:

1. Ознайомлення з методами планування.
2. Аналіз норм витрат сировини.
3. Розрахунок потреб підприємства.
4. Визначення сезонних коливань.
5. Складання замовлення постачальнику.
6. Контроль товарних запасів.
7. Формулювання висновків.

Практичні завдання:

1. Розрахувати потребу підприємства у сировині на визначений період.
2. Скласти перелік необхідних товарів.
3. Визначити постійні та сезонні потреби.
4. Оформити замовлення постачальнику.
5. Проаналізувати залишки на складі.
6. Запропонувати заходи щодо оптимізації запасів.

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.

Практичне заняття 9 (2 години)

Тема. Порядок приймання товарів за кількістю і якістю

Мета:

Сформувати у здобувачів освіти знання щодо правил приймання товарів за кількістю і якістю у закладах готельно-ресторанного господарства та розвинути вміння перевіряти кількість і якість продукції під час її приймання.

Завдання:

- ознайомитися з правилами приймання товарів;
- визначити документи, що супроводжують поставку;
- проаналізувати показники якості продукції;
- розрізняти кількісну та якісну перевірку;
- визначити придатність товарів до використання;
- застосовувати правила оформлення результатів приймання.

Питання для перевірки базових знань:

1. Що таке приймання товарів?
2. Які документи супроводжують поставку?
3. Які етапи приймання продукції?
4. Які показники якості товарів?
5. Чим відрізняється кількісна перевірка від якісної?
6. Які товари належать до швидкопсувних?
7. Яка відповідальність за нестачу?
8. Як оформлюються результати приймання?

План практичної роботи:

1. Ознайомлення з правилами приймання товарів.
2. Аналіз супровідних документів.
3. Перевірка кількості продукції.
4. Оцінка якості товарів.
5. Визначення придатності до зберігання.
6. Оформлення документації.
7. Формулювання висновків.

Практичні завдання:

1. Перевірити кількість поставленого товару.
2. Провести оцінку якості продукції.
3. Визначити придатність товару.
4. Оформити акт приймання.
5. Проаналізувати показники якості.
6. Запропонувати заходи щодо контролю 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.

Практичне заняття 10 (2 години)

Тема. Умови та режими зберігання різних видів сировини

Мета:

Сформувати у здобувачів освіти знання щодо умов і режимів зберігання різних видів сировини у закладах готельно-ресторанного господарства та розвинути вміння дотримуватися правил зберігання продукції.

Завдання:

- ознайомитися з вимогами до температури та вологості;
- визначити терміни зберігання продукції;
- проаналізувати способи упаковки товарів;
- розрізняти швидкопсувні та довготривалі продукти;
- визначити особливості зберігання готової продукції та напівфабрикатів;
- застосовувати правила контролю термінів придатності.

Питання для перевірки базових знань:

1. Які вимоги до температурного режиму зберігання?
2. Які умови зберігання сировини?
3. Які терміни придатності продукції?
4. Що таке товарне сусідство?
5. Які продукти належать до швидкопсувних?
6. Які вимоги до упаковки товарів?
7. Як здійснюється контроль термінів придатності?
8. Які наслідки порушення умов зберігання?

План практичної роботи:

1. Ознайомлення з умовами зберігання.
2. Аналіз температурних режимів.
3. Визначення термінів придатності.
4. Оцінка упаковки продукції.
5. Контроль розміщення товарів.
6. Перевірка умов зберігання.
7. Формулювання висновків.

Практичні завдання:

1. Визначити температурні режими зберігання.
2. Проаналізувати умови упаковки.
3. Розподілити товари за термінами зберігання.
4. Скласти схему розміщення продукції.
5. Провести контроль термінів придатності.
6. Запропонувати заходи щодо запобігання псуванню продукції.

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.

Практичне заняття 11 (2 години)

Тема. Складський облік і контроль товарних запасів

Мета:

Сформувати у здобувачів освіти знання щодо правил ведення складського обліку товарних запасів та методів їх контролю у закладах готельно-ресторанного господарства, а також розвинути вміння здійснювати облік і контроль запасів у професійній діяльності.

Завдання:

- ознайомитися з правилами ведення складського обліку;
- визначити види документів складського обліку;
- проаналізувати методи контролю товарних запасів;
- розрізняти фактичні та нормативні запаси;
- визначити особливості обліку швидкопсувних і довготривалих товарів;
- застосовувати методи контролю залишків та термінів придатності.

Питання для перевірки базових знань:

1. Що таке складський облік?
2. Які документи використовуються для обліку товарів?
3. Що таке фактичні та нормативні запаси?
4. Які методи контролю запасів існують?
5. Які особливості обліку швидкопсувних товарів?
6. Як здійснюється перевірка термінів придатності?
7. Яка відповідальність за збереження товарів?
8. Як забезпечити своєчасне поповнення запасів?

План практичної роботи:

1. Ознайомлення з видами складських документів.
2. Аналіз методів обліку товарів.
3. Визначення фактичних залишків.
4. Порівняння з нормативними запасами.
5. Контроль термінів придатності.
6. Оцінка ефективності управління запасами.
7. Формулювання висновків.

Практичні завдання:

1. Заповнити зразок складської картки обліку товарів.

2. Визначити фактичні залишки на складі.
3. Порівняти фактичні та нормативні запаси.
4. Провести аналіз швидкопсувних товарів.
5. Запропонувати заходи щодо поповнення запасів.
6. Розробити рекомендації щодо оптимізації складського обліку.

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.

Практичне заняття 12 (2 години)

Тема. Інвентаризація товарно-матеріальних цінностей

Мета:

Сформувати у здобувачів освіти знання щодо мети та порядку проведення інвентаризації товарно-матеріальних цінностей, а також розвинути вміння перевіряти наявність і стан товарів та оформлювати результати інвентаризації.

Завдання:

- ознайомитися з метою та завданнями інвентаризації;
- визначити порядок її проведення;
- проаналізувати необхідні документи;
- розрізняти планову та позапланову інвентаризацію;
- визначити фактичні та облікові залишки;
- застосовувати правила оформлення результатів інвентаризації.

Питання для перевірки базових знань:

1. Що таке інвентаризація?
2. Яка мета її проведення?
3. Які види інвентаризації існують?
4. Які документи використовуються?
5. Що таке фактичні залишки?
6. Що таке облікові залишки?
7. Як оформлюються результати?
8. Яка відповідальність за нестачі?

План практичної роботи:

1. Ознайомлення з порядком інвентаризації.
2. Перевірка наявності товарів.
3. Оцінка стану продукції.
4. Порівняння фактичних і облікових залишків.
5. Оформлення результатів.
6. Аналіз нестач або лишків.
7. Формулювання висновків.

Практичні завдання:

1. Провести перевірку наявності товарів.
2. Визначити фактичні залишки.
3. Порівняти з обліковими даними.
4. Виявити нестачі або лишки.
5. Оформити результати інвентаризації.
6. Запропонувати заходи щодо усунення розбіжностей.

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.

КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ ПРАКТИЧНИХ ЗАВДАНЬ

Високий рівень (10–12 балів)

Бали	Критерії оцінювання
12	Завдання виконано повністю, правильно та самостійно. Здобувач освіти демонструє глибокі знання теоретичного матеріалу, вміє аналізувати, узагальнювати інформацію, застосовувати її у практичній діяльності. Робота оформлена відповідно до вимог.
11	Завдання виконано повністю, допущено незначні неточності. Здобувач освіти демонструє достатній рівень знань та вмінь застосовувати їх у практичній діяльності.
10	Завдання виконано в основному правильно, але з незначними помилками у змісті або оформленні. Теоретичний матеріал засвоєно на достатньому рівні.

Достатній рівень (7–9 балів)

Бали	Критерії оцінювання
9	Завдання виконано з незначними помилками. Здобувач освіти частково застосовує знання у практичній діяльності.
8	Завдання виконано не повністю або містить помилки у змісті. Виявляється недостатня самостійність при виконанні роботи.
7	Завдання виконано частково. Теоретичні знання застосовуються на базовому рівні.

Середній рівень (4–6 балів)

Бали	Критерії оцінювання
6	Завдання виконано частково з помилками. Виявляються труднощі у застосуванні знань.
5	Завдання виконано з суттєвими помилками. Знання носять фрагментарний характер.
4	Завдання виконано на мінімальному рівні. Відсутнє розуміння окремих положень теми.

Початковий рівень (1–3 бали)

Бали	Критерії оцінювання
3	Завдання виконано частково, із значними помилками.
2	Завдання виконано неправильно або не в повному обсязі.
1	Завдання не виконано або виконано з грубими помилками.