Львівський професійний коледж
готельно-туристичного та ресторанного сервісу

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

Методичні матеріали для проведення самостійної роботи 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

Самостійна робота здобувачів освіти є важливою складовою освітнього процесу під час вивчення дисципліни «Сировинно-товарне забезпечення сфери готельно-ресторанного бізнесу» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» та спрямована на формування професійних знань і практичних умінь щодо організації забезпечення підприємств готельно-ресторанного господарства необхідними матеріальними ресурсами. Загальний обсяг самостійної роботи становить 38 годин.

Метою самостійної роботи є закріплення теоретичних знань щодо організації сировинно-товарного забезпечення підприємств індустрії гостинності, формування навичок аналізу якості сировини та товарів, умов їх транспортування, приймання, зберігання та використання у процесі надання готельно-ресторанних послуг.

Виконання самостійних завдань сприяє:

- формуванню уявлення про систему постачання сировини і товарів у заклади готельно-ресторанного господарства;
- засвоєнню принципів класифікації продовольчих і непродовольчих товарів;
- розвитку навичок контролю якості сировини та матеріалів;
- набуттю вмінь здійснювати облік товарних запасів;
- ознайомленню з вимогами до умов зберігання та використання продукції;
- формуванню відповідального ставлення до використання матеріальних ресурсів.

Самостійна робота виконується відповідно до тематики дисципліни та передбачає опрацювання теоретичного матеріалу, виконання аналітичних завдань, підготовку конспектів і формування висновків щодо ефективності організації сировинно-товарного забезпечення у закладах готельно-ресторанного господарства.

Результати виконання самостійної роботи сприяють формуванню загальних і професійних компетентностей здобувачів освіти, що визначені освітньою програмою, та забезпечують підґрунтя для подальшого вивчення професійно орієнтованих дисциплін у сфері готельно-ресторанного бізнесу.

Розподіл годин самостійної роботи за темами:

1. Аналіз законодавчих актів України щодо безпечності харчових продуктів. Етапи контролю якості сировини у готельно-ресторанній галузі: відповідність стандартам (2 години).
2. Роль державних органів у забезпеченні якості товарів у готельно-ресторанному бізнесі. Основні принципи системи HACCP та їхнє впровадження на підприємстві (2 години).
3. Приклади критичних контрольних точок у готельно-ресторанному бізнесі. Переваги впровадження HACCP для безпечності харчових продуктів та репутації закладу (2 години).
4. Визначення та класифікація матеріальних ресурсів у готельно-ресторанному господарстві. Вплив якості сировини на кінцевий товар (2 години).
5. Критерії класифікації товарів у готельно-ресторанному бізнесі. Приклади класифікації сировини у конкретному закладі (2 години).
6. Вплив терміну придатності та зберігання на якість товару. Методи контролю якості сировини та готових страв (2 години).
7. Критерії оцінки якості посуду та інвентарю для ресторану. Вибір текстилю для готелів та ресторанів: практичні рекомендації (2 години).
8. Безпечне використання мийних та дезінфікуючих засобів. Законодавчі вимоги до маркування харчових продуктів (2 години).
9. Види пакування для різних груп товарів. Вплив пакування на збереження якості продуктів (2 години).
10. Основні міжнародні стандарти якості (ISO, HACCP) та їх застосування (2 години).
11. Методи розрахунку потреби у сировині для ресторану (2 години).
12. Роль сезонності та прогнозування продажів у плануванні закупівель. Практичний приклад складання плану закупівель на місяць (2 години).
13. Алгоритм приймання товарів на підприємство. Документальний контроль та перевірка сертифікатів якості (2 години).
14. Температурні режими та вологість для різних груп харчових продуктів. Вимоги до зберігання нехарчових товарів. Наслідки порушення умов зберігання (2 години).
15. Організація обліку товарів у ресторані чи готелі. Методи контролю руху запасів. Використання програмного забезпечення для складського обліку (2 години).
16. Процедура проведення інвентаризації на підприємстві. Документальне оформлення результатів інвентаризації (2 години).
17. Виявлення нестач та втрат: практичні моменти. Практичні методи перевірки термінів придатності на харчових та нехарчових товарах. Вплив протермінованої продукції на репутацію закладу та безпеку споживачів (2 години).
18. Критерії вибору надійного постачальника для готельно-ресторанного бізнесу (2 години).
19. Практичні приклади контролю якості продукції на етапі поставки. Ризики співпраці з ненадійними постачальниками (2 години).

Результати самостійної роботи оцінюються під час поточного контролю, захисту рефератів, презентацій. Оцінювання здійснюється за 12-бальною шкалою відповідно до Положення про критерії та порядок оцінювання навчальних досягнень здобувачів освіти.

Самостійна робота №1 *(2 години)*

Тема. Аналіз законодавчих актів України щодо безпечності харчових продуктів. Етапи контролю якості сировини у готельно-ресторанній галузі: відповідність стандартам

Мета:

Сформувати у здобувачів освіти розуміння нормативно-правових засад забезпечення безпечності харчових продуктів, визначити основні вимоги законодавства України щодо якості сировини, а також ознайомити з етапами контролю якості продукції у закладах готельно-ресторанного господарства відповідно до встановлених стандартів.

Завдання для виконання:

1. Опрацювати законодавчі акти України щодо безпечності та якості харчових продуктів.
2. Визначити основні вимоги до сировини, що використовується у готельно-ресторанній галузі.
3. Охарактеризувати етапи контролю якості сировини під час її приймання, зберігання та використання.
4. Проаналізувати відповідність якості сировини встановленим стандартам та санітарно-гігієнічним нормам.
5. Зробити узагальнений висновок щодо значення контролю якості сировини для забезпечення безпечності харчових продуктів.

Питання для самоконтролю:

1. Які законодавчі акти регулюють безпечність харчових продуктів в Україні?
2. Які вимоги висуваються до якості сировини?
3. Які етапи контролю якості продукції?
4. Які стандарти застосовуються у сфері гостинності?
5. Яке значення має контроль якості сировини у закладах готельно-ресторанного господарства?
6. Як забезпечується відповідність продукції встановленим нормам?

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.

Самостійна робота №2 *(2 години)*

Тема. Роль державних органів у забезпеченні якості товарів у готельно-ресторанному бізнесі. Основні принципи системи НАССР та їхнє впровадження на підприємстві

Мета:

Сформувати у здобувачів освіти розуміння ролі державних органів у здійсненні контролю за якістю та безпечністю харчових продуктів у сфері готельно-ресторанного бізнесу, а також ознайомити з основними принципами системи НАССР як сучасного інструменту управління безпечністю харчових продуктів та особливостями її впровадження на підприємствах готельно-ресторанного господарства.

Завдання для виконання:

1. Опрацювати матеріал щодо державного контролю якості товарів у сфері громадського харчування.
2. Визначити основні функції державних органів у забезпеченні безпечності продукції.
3. Охарактеризувати основні принципи системи НАССР.
4. Проаналізувати етапи впровадження системи НАССР на підприємстві.
5. Визначити значення системи НАССР для забезпечення якості продукції.
6. Зробити обґрунтований висновок щодо необхідності впровадження системи НАССР.

Питання для самоконтролю:

1. Які державні органи контролюють якість продукції?
2. Яка їх роль у сфері гостинності?
3. Що таке система НАССР?
4. Які її принципи?
5. Яке значення має її впровадження?
6. Як система впливає на якість послуг?

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.

Самостійна робота №3 *(2 години)*

Тема. Приклади критичних контрольних точок у готельно-ресторанному бізнесі. Переваги впровадження НАССР для безпечності харчових продуктів та репутації закладу

Мета:

Сформувати у здобувачів освіти розуміння поняття критичних контрольних точок у процесі виробництва харчової продукції та визначити значення впровадження системи НАССР для забезпечення безпечності харчових продуктів і підтримання позитивної репутації підприємства.

Завдання для виконання:

1. Опрацювати матеріал щодо критичних контрольних точок.
2. Визначити можливі ризики у виробничому процесі.
3. Охарактеризувати приклади контрольних точок.
4. Проаналізувати переваги впровадження системи НАССР.
5. Визначити вплив на якість продукції.
6. Зробити висновок щодо значення системи.

Питання для самоконтролю:

1. Що таке критична контрольна точка?
2. Які ризики існують?
3. Як здійснюється контроль?
4. Які переваги системи?
5. Як впливає на безпечність?
6. Яке значення має репутація?

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.

Самостійна робота №4 *(2 години)*

Тема. Визначення та класифікація матеріальних ресурсів у готельно-ресторанному господарстві. Вплив якості сировини на кінцевий товар

Мета:

Сформувати у здобувачів освіти розуміння сутності матеріальних ресурсів підприємств готельно-ресторанного господарства та визначити вплив якості сировини на рівень якості кінцевої продукції.

Завдання для виконання:

1. Опрацювати матеріал щодо матеріальних ресурсів.
2. Визначити їх класифікацію.
3. Охарактеризувати вплив якості сировини.
4. Проаналізувати взаємозв'язок якості.
5. Навести приклади впливу.
6. Зробити висновок щодо ролі якості.

Питання для самоконтролю:

1. Що таке матеріальні ресурси?
2. Як вони класифікуються?
3. Який вплив якості?
4. Як формується якість страв?
5. Яка роль ресурсів?
6. Яке значення має контроль?

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.

Самостійна робота №5 *(2 години)*

Тема. Критерії класифікації товарів у готельно-ресторанному бізнесі. Приклади класифікації сировини у конкретному закладі

Мета:

Сформувати у здобувачів освіти розуміння принципів класифікації товарів у сфері готельно-ресторанного бізнесу та визначити їх значення для організації ефективного процесу забезпечення підприємства необхідними матеріальними ресурсами.

Завдання для виконання:

1. Опрацювати матеріал щодо класифікації товарів.
2. Визначити критерії класифікації.
3. Охарактеризувати групи товарів.
4. Провести аналіз класифікації у закладі.
5. Визначити значення систематизації.
6. Зробити висновок щодо організації постачання.

Питання для самоконтролю:

1. Які критерії класифікації?
2. Які групи товарів?
3. Як здійснюється класифікація?
4. Яка роль систематизації?
5. Як впливає на постачання?
6. Яке значення має облік?

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.

Самостійна робота №6 *(2 години)*

Тема. Вплив терміну придатності та зберігання на якість товару. Методи контролю якості сировини та готових страв

Мета:

Сформувати у здобувачів освіти розуміння впливу термінів придатності та умов зберігання сировини і готової продукції на їх якість та безпечність, а також ознайомити з основними методами контролю якості харчових продуктів у закладах готельно-ресторанного господарства.

Завдання для виконання:

1. Опрацювати матеріал щодо умов зберігання сировини та готових страв.
2. Визначити вплив термінів придатності на якість продукції.
3. Охарактеризувати методи контролю якості.
4. Проаналізувати наслідки порушення умов зберігання.
5. Визначити заходи запобігання втратам якості.
6. Зробити висновок щодо забезпечення безпечності продукції.

Питання для самоконтролю:

1. Що таке термін придатності?
2. Які умови зберігання продукції?
3. Як контролюється якість?
4. Які наслідки порушення?
5. Яка роль контролю?
6. Яке значення має безпечність?

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.

Самостійна робота №7 *(2 години)*

Тема. Критерії оцінки якості посуду та інвентарю для ресторану. Вибір текстилю для готелів та ресторанів: практичні рекомендації

Мета:

Сформувати у здобувачів освіти розуміння критеріїв оцінки якості посуду, інвентарю та текстильних виробів, що використовуються у закладах готельно-ресторанного господарства, з метою забезпечення належного рівня обслуговування клієнтів.

Завдання для виконання:

1. Опрацювати матеріал щодо вимог до посуду.
2. Визначити критерії оцінки інвентарю.
3. Охарактеризувати вимоги до текстилю.
4. Проаналізувати вибір матеріалів.
5. Визначити вплив якості на сервіс.
6. Зробити висновок щодо забезпечення стандартів.

Питання для самоконтролю:

1. Які вимоги до посуду?
2. Як оцінюється інвентар?
3. Які види текстилю?
4. Який вплив на сервіс?
5. Як здійснюється вибір?
6. Яке значення має якість?

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.

Самостійна робота №8 *(2 години)*

Тема. Безпечне використання мийних та дезінфікуючих засобів. Законодавчі вимоги до маркування харчових продуктів

Мета:

Сформувати у здобувачів освіти розуміння вимог щодо безпечного використання мийних і дезінфікуючих засобів, а також ознайомити з законодавчими вимогами до маркування харчових продуктів у сфері готельно-ресторанного бізнесу.

Завдання для виконання:

1. Опрацювати матеріал щодо використання мийних засобів.
2. Визначити вимоги до дезінфекції.
3. Охарактеризувати правила маркування.
4. Проаналізувати вимоги до інформації.
5. Визначити роль маркування.
6. Зробити висновок щодо безпечності.

Питання для самоконтролю:

1. Які вимоги до мийних засобів?
2. Як здійснюється дезінфекція?
3. Що включає маркування?
4. Яка роль інформації?
5. Як забезпечується безпечність?
6. Яке значення має контроль?

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.

Самостійна робота №9 *(2 години)*

Тема. Види пакування для різних груп товарів. Вплив пакування на збереження якості продуктів

Мета:

Сформувати у здобувачів освіти розуміння ролі пакування у забезпеченні збереження якості та безпечності харчових продуктів у процесі транспортування і зберігання.

Завдання для виконання:

1. Опрацювати матеріал щодо пакування.
2. Визначити види пакувальних матеріалів.
3. Охарактеризувати їх застосування.
4. Проаналізувати вплив пакування.
5. Визначити вимоги до пакування.
6. Зробити висновок щодо якості.

Питання для самоконтролю:

1. Які види пакування?
2. Як впливає на якість?
3. Які матеріали застосовуються?
4. Які вимоги до пакування?
5. Як забезпечується збереження?
6. Яке значення має транспортування?

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.

Самостійна робота №10 *(2 години)*

Тема. Основні міжнародні стандарти якості (ISO, HACCP) та їх застосування

Мета:

Сформувати у здобувачів освіти розуміння міжнародних стандартів якості продукції та їх значення для забезпечення ефективної діяльності підприємств готельно-ресторанного господарства.

Завдання для виконання:

1. Опрацювати матеріал щодо стандартів.
2. Визначити їх особливості.
3. Охарактеризувати застосування.
4. Проаналізувати значення впровадження.
5. Визначити вплив на якість.
6. Зробити висновок щодо відповідності.

Питання для самоконтролю:

1. Що таке ISO?
2. Що таке HACCP?
3. Яка їх роль?
4. Як застосовуються?
5. Який вплив на якість?
6. Яке значення має впровадження?

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.

Самостійна робота №11 *(2 години)*

Тема. Методи розрахунку потреби у сировині для ресторану

Мета:

Сформувати у здобувачів освіти розуміння методів визначення потреби у сировині для забезпечення безперебійної роботи підприємства ресторанного господарства та ознайомити з підходами до планування матеріальних ресурсів відповідно до виробничої програми.

Завдання для виконання:

1. Опрацювати матеріал щодо планування потреби у сировині.

2. Визначити методи розрахунку матеріальних ресурсів.
3. Охарактеризувати залежність між обсягом виробництва та потребою у сировині.
4. Проаналізувати значення правильного розрахунку запасів.
5. Визначити наслідки неправильного планування.
6. Зробити висновок щодо ефективності використання ресурсів.

Питання для самоконтролю:

1. Що таке потреба у сировині?
2. Які методи розрахунку існують?
3. Як плануються запаси?
4. Яка роль виробничої програми?
5. Які наслідки нестачі?
6. Яке значення має планування?

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.

Самостійна робота №12 *(2 години)*

Тема. Роль сезонності та прогнозування продажів у плануванні закупівель. Практичний приклад складання плану закупівель на місяць

Мета:

Сформувати у здобувачів освіти розуміння впливу сезонності та обсягів реалізації продукції на процес планування закупівель матеріальних ресурсів у закладах готельно-ресторанного господарства.

Завдання для виконання:

1. Опрацювати матеріал щодо сезонності.
2. Визначити фактори попиту.
3. Охарактеризувати прогнозування продажів.
4. Розробити план закупівель.
5. Проаналізувати вплив сезонності.
6. Зробити висновок щодо планування.

Питання для самоконтролю:

1. Що таке сезонність?

2. Як прогнозуються продажі?
3. Які фактори впливають?
4. Як складається план?
5. Яке значення має прогнозування?
6. Як забезпечується ефективність?

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.

Самостійна робота №13 *(2 години)*

Тема. Алгоритм приймання товарів на підприємство. Документальний контроль та перевірка сертифікатів якості

Мета:

Сформувати у здобувачів освіти розуміння процесу приймання товарів та здійснення документального контролю якості продукції у готельно-ресторанному бізнесі.

Завдання для виконання:

1. Опрацювати матеріал щодо приймання товарів.
2. Визначити етапи перевірки.
3. Охарактеризувати сертифікати якості.
4. Проаналізувати документальний контроль.
5. Визначити значення перевірки.
6. Зробити висновок щодо забезпечення якості.

Питання для самоконтролю:

1. Які етапи приймання?
2. Які документи перевіряються?
3. Яка роль сертифікатів?
4. Як здійснюється контроль?
5. Яке значення має перевірка?
6. Як забезпечується якість?

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.

Самостійна робота №14 *(2 години)*

Тема. Температурні режими та вологість для різних груп харчових продуктів. Вимоги до зберігання нехарчових товарів. Наслідки порушення умов зберігання

Мета:

Сформувати у здобувачів освіти розуміння впливу умов зберігання на якість та безпечність харчових і нехарчових товарів у закладах готельно-ресторанного господарства.

Завдання для виконання:

1. Опрацювати матеріал щодо умов зберігання.
2. Визначити температурні режими.
3. Охарактеризувати вимоги до вологості.
4. Проаналізувати наслідки порушення умов.
5. Визначити заходи запобігання.
6. Зробити висновок щодо безпечності.

Питання для самоконтролю:

1. Які температурні режими?
2. Яка роль вологості?
3. Як зберігаються товари?
4. Які наслідки порушень?
5. Як забезпечується контроль?
6. Яке значення має зберігання?

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.

Самостійна робота №15 *(2 години)*

Тема. Організація обліку товарів у ресторані чи готелі. Методи контролю руху запасів. Використання програмного забезпечення для складського обліку

Мета:

Сформувати у здобувачів освіти розуміння процесу організації обліку товарних запасів у закладах готельно-ресторанного господарства та ознайомити з методами контролю їх руху із застосуванням сучасного програмного забезпечення.

Завдання для виконання:

1. Опрацювати матеріал щодо обліку товарів.
2. Визначити методи контролю запасів.
3. Охарактеризувати рух товарів.
4. Проаналізувати використання програм.
5. Визначити роль автоматизації.
6. Зробити висновок щодо ефективності.

Питання для самоконтролю:

1. Що таке товарний облік?
2. Які методи контролю?
3. Як здійснюється облік?
4. Яка роль програм?
5. Як контролюється рух?
6. Яке значення має автоматизація?

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.

Самостійна робота №16 *(2 години)*

Тема. Процедура проведення інвентаризації на підприємстві. Документальне оформлення результатів інвентаризації

Мета:

Сформувати у здобувачів освіти розуміння порядку проведення інвентаризації матеріальних цінностей на підприємствах готельно-ресторанного господарства та ознайомити з особливостями документального оформлення її результатів.

Завдання для виконання:

1. Опрацювати матеріал щодо проведення інвентаризації товарів.
2. Визначити основні етапи інвентаризації матеріальних цінностей.
3. Охарактеризувати порядок перевірки фактичної наявності товарів.
4. Проаналізувати документи, що оформлюються за результатами інвентаризації.
5. Визначити значення інвентаризації у процесі обліку запасів.
6. Зробити висновок щодо забезпечення достовірності облікових даних.

Питання для самоконтролю:

1. Що таке інвентаризація?
2. Які етапи її проведення?
3. Які документи оформлюються?
4. Яка роль інвентаризації?
5. Як перевіряється наявність товарів?
6. Яке значення має облік?

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.

Самостійна робота №17 *(2 години)*

Тема. Виявлення нестач та втрат: практичні моменти. Практичні методи перевірки термінів придатності на харчових та нехарчових товарах. Вплив протермінованої продукції на репутацію закладу та безпеку споживачів

Мета:

Сформувати у здобувачів освіти розуміння причин виникнення нестач і втрат матеріальних цінностей, а також визначити вплив використання протермінованої продукції на якість послуг та репутацію підприємства готельно-ресторанного господарства.

Завдання для виконання:

1. Опрацювати матеріал щодо обліку втрат товарів.
2. Визначити причини виникнення нестач.
3. Охарактеризувати методи перевірки термінів придатності.
4. Проаналізувати наслідки використання протермінованої продукції.
5. Визначити вплив на безпечність харчових продуктів.
6. Зробити висновок щодо запобігання втратам.

Питання для самоконтролю:

1. Які причини нестач?
2. Як перевіряються терміни?
3. Які наслідки використання?
4. Як впливає на репутацію?
5. Яка роль контролю?
6. Як запобігти втратам?

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.

Самостійна робота №18 *(2 години)*

Тема. Критерії вибору надійного постачальника для готельно-ресторанного бізнесу

Мета:

Сформувати у здобувачів освіти розуміння основних критеріїв вибору постачальників товарів і сировини для забезпечення стабільної діяльності підприємств готельно-ресторанного господарства.

Завдання для виконання:

1. Опрацювати матеріал щодо вибору постачальників.
2. Визначити критерії оцінки.
3. Охарактеризувати вимоги до постачальників.
4. Проаналізувати ризики співпраці.
5. Визначити значення надійності.
6. Зробити висновок щодо ефективності співпраці.

Питання для самоконтролю:

1. Які критерії вибору?
2. Які вимоги до постачальників?
3. Які ризики співпраці?
4. Як оцінюється надійність?
5. Яке значення має вибір?
6. Як забезпечується якість?

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.

Самостійна робота №19 *(2 години)*

Тема. Практичні приклади контролю якості продукції на етапі поставки. Ризики співпраці з ненадійними постачальниками

Мета:

Сформувати у здобувачів освіти розуміння процесу контролю якості продукції на етапі її поставки та визначити ризики співпраці з ненадійними постачальниками у сфері готельно-ресторанного бізнесу.

Завдання для виконання:

1. Опрацювати матеріал щодо контролю якості продукції.
2. Визначити етапи перевірки поставок.
3. Охарактеризувати процедуру приймання товарів.
4. Проаналізувати можливі ризики співпраці.
5. Визначити заходи запобігання ризикам.
6. Зробити висновок щодо контролю поставок.

Питання для самоконтролю:

1. Як здійснюється контроль?
2. Які етапи перевірки?
3. Які ризики співпраці?
4. Як запобігти ризикам?
5. Яка роль контролю?
6. Яке значення має якість?

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.