РІЗНОРІВНЕВІ ЗАВДАННЯ
з навчальної дисципліни
«СИРОВИННО-ТОВАРНЕ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ СФЕРИ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ»

для спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа»

Початковий рівень (1–3 бали)

Завдання спрямовані на перевірку знання основних понять і термінів, що стосуються сировинно-товарного забезпечення підприємств готельно-ресторанного господарства. Рекомендується використовувати підручник, конспект лекцій, навчальні матеріали, глосарій професійних термінів та інші джерела, які розкривають особливості постачання, зберігання та використання сировини і товарів у закладах готельно-ресторанного бізнесу.

Відповіді мають бути короткими, чіткими та відображати розуміння базових понять щодо видів сировини, товарів, матеріальних ресурсів, їх класифікації, а також ролі сировинно-товарного забезпечення у діяльності підприємств сфери гостинності.

Середній рівень (4–6 балів)

Завдання передбачають пояснення, характеристику та порівняння основних процесів сировинно-товарного забезпечення підприємств готельно-ресторанного господарства. Необхідно наводити приклади з практики діяльності підприємств сфери гостинності, зокрема щодо організації постачання сировини і товарів, контролю їх якості, умов зберігання та використання матеріальних ресурсів.

Рекомендується опрацьовувати навчальну літературу, нормативні документи, стандарти якості та безпечності харчових продуктів, правила приймання товарів, вимоги до пакування, маркування та транспортування продукції.

Достатній рівень (7–9 балів)

Завдання передбачають аналіз процесів сировинно-товарного забезпечення підприємств готельно-ресторанного господарства та встановлення причинно-наслідкових зв’язків у діяльності закладів сфери гостинності.

Здобувачі освіти повинні продемонструвати вміння застосовувати отримані знання у практичних ситуаціях, пов’язаних з організацією постачання, прийманням товарів за кількістю та якістю, умовами зберігання сировини, контролем товарних запасів та раціональним використанням матеріальних ресурсів.

Рекомендується використовувати приклади з практичної діяльності підприємств готельно-ресторанного господарства, аналізувати типові ситуації, пов’язані з організацією постачання, зберіганням товарів, веденням складського обліку та забезпеченням якості продукції.

Високий рівень (10–12 балів)

Завдання передбачають творчий підхід, розробку схем організації сировинно-товарного забезпечення, аналіз практичних ситуацій та кейсів, пов’язаних з діяльністю підприємств готельно-ресторанного господарства.

Здобувачі освіти повинні демонструвати системні знання щодо організації постачання, управління товарними запасами, контролю якості сировини та товарів, а також дотримання санітарних і технологічних вимог у процесі їх зберігання та використання.

Рекомендується використовувати сучасний досвід діяльності підприємств готельно-ресторанного бізнесу, приклади ефективної організації складського господарства, логістики постачання та управління матеріальними ресурсами.

Роботи мають містити власні висновки, пропозиції та практичні рекомендації щодо підвищення ефективності системи сировинно-товарного забезпечення підприємств сфери гостинності.

Критерії оцінювання

- правильність і повнота відповіді;
- використання професійної термінології у сфері сировинно-товарного забезпечення;
- наведення прикладів з діяльності підприємств готельно-ресторанного господарства;
- логічність, послідовність та обґрунтованість висновків;
- самостійність виконання завдань;
- практична спрямованість запропонованих рішень.

Різнорівневі завдання призначені для диференційованого оцінювання навчальних досягнень здобувачів освіти відповідно до чотирьох рівнів засвоєння матеріалу: початкового, середнього, достатнього та високого.

Тема 1. Законодавчі вимоги до якості та безпеки сировини та товарів. Основні законодавчі акти та поняття якості і безпечності

І. Початковий рівень (1–3 бали)

1. Що визначає вимоги до якості та безпечності харчових продуктів в Україні?
   а) державні стандарти та закони
   б) правила внутрішнього розпорядку підприємства
   в) рекомендації працівників
   г) вимоги постачальників
2. Який документ регулює захист прав споживачів в Україні?
   а) Закон України «Про захист прав споживачів»
   б) Закон України «Про працю»
   в) Закон України «Про освіту»
   г) Закон України «Про рекламу»
3. Що означає якість товару?
   а) здатність товару задовольняти потреби споживача
   б) кількість продукції
   в) спосіб транспортування
   г) місце виробництва

ІІ. Середній рівень (4–6 балів)

1. Поясніть сутність понять «якість продукції» та «безпечність продукції».
2. Назвіть основні законодавчі акти України, що регулюють якість і безпечність товарів.
3. Встановіть відповідність:

Нормативний документ	Призначення
Закон «Про захист прав споживачів»	
Закон про безпечність харчових продуктів	
Державні стандарти (ДСТУ)	

ІІІ. Достатній рівень (7–9 балів)

1. Проаналізуйте значення державного контролю якості продукції у сфері готельно-ресторанного бізнесу.
2. Кейс:
   Під час приймання товару на підприємство було виявлено відсутність сертифіката якості.

Визначте:

- які дії повинен виконати працівник підприємства;
- які можуть бути наслідки використання такої продукції.

3. Поясніть роль законодавства у забезпеченні безпечності харчових продуктів.

IV. Високий рівень (10–12 балів)

1. Розробіть схему системи контролю якості товарів на підприємстві готельно-ресторанного господарства.
2. Проаналізуйте наслідки порушення законодавчих вимог щодо безпечності продукції для підприємства.
3. Запропонуйте заходи для забезпечення контролю якості товарів у закладі гостинності.

Тема 2. Законодавчі вимоги до якості та безпеки сировини та товарів. Державний контроль, ризики та відповідальність

I. Початковий рівень (1–3 бали)

1. Який вид ризику пов’язаний з мікроорганізмами у продуктах?
   а) біологічний
   б) фізичний
   в) механічний
   г) технічний
2. Що означає товарне сусідство під час зберігання продукції?
   а) правильне розміщення товарів за їх видом
   б) продаж товарів поруч
   в) транспортування товарів
   г) оформлення документів
3. Яка відповідальність може застосовуватися до підприємства за порушення законодавства?
   а) штраф
   б) вилучення продукції
   в) тимчасове припинення діяльності
   г) усі відповіді правильні

II. Середній рівень (4–6 балів)

1. Поясніть значення державного контролю у сфері безпечності продукції.
2. Назвіть основні види ризиків, які можуть виникати у товарах.
3. Встановіть відповідність:

Вид ризику	Характеристика
Біологічний	
Хімічний	
Фізичний	

III. Достатній рівень (7–9 балів)

1. Проаналізуйте вплив порушення умов зберігання товарів на їх якість та безпечність.

2. Кейс:
   Під час перевірки підприємства було виявлено, що продукти харчування зберігаються разом із мийними засобами.

Визначте:

- які вимоги були порушені;
- можливі наслідки для підприємства.

3. Поясніть значення контролю під час транспортування товарів.

IV. Високий рівень (10–12 балів)

1. Розробіть схему контролю якості товарів під час їх постачання на підприємство.
2. Проаналізуйте роль державних органів у забезпеченні безпечності продукції.
3. Запропонуйте заходи для зменшення ризиків під час зберігання товарів.

Тема 3. Система НАССР у закладах готельно-ресторанного бізнесу. Суть, мета та принципи

I. Початковий рівень (1–3 бали)

1. Що означає система НАССР?
   а) система контролю безпечності харчових продуктів
   б) система бухгалтерського обліку
   в) система управління персоналом
   г) система маркетингу
2. Яка основна мета системи НАССР?
   а) запобігання небезпекам у продуктах
   б) збільшення продажів
   в) зниження витрат
   г) покращення реклами
3. Скільки основних принципів має система НАССР?
   а) 7
   б) 5
   в) 10
   г) 3

II. Середній рівень (4–6 балів)

1. Поясніть сутність системи НАССР у сфері готельно-ресторанного бізнесу.
2. Назвіть основні принципи системи НАССР.
3. Заповніть схему:

Основні види небезпечних чинників:

1. _____

2. _____
3. _____

III. Достатній рівень (7–9 балів)

1. Проаналізуйте значення системи НАССР для забезпечення безпечності харчових продуктів.
2. Кейс:
   На підприємстві не проводиться контроль температури під час зберігання продуктів.

Визначте:

- які ризики можуть виникнути;
- які дії потрібно виконати для усунення проблеми.

3. Поясніть роль персоналу у впровадженні системи НАССР.

IV. Високий рівень (10–12 балів)

1. Розробіть схему впровадження системи НАССР на підприємстві ресторанного господарства.
2. Проаналізуйте етапи контролю безпечності продукції від постачання до реалізації.
3. Запропонуйте заходи для підвищення ефективності системи НАССР на підприємстві.

Тема 4. Система НАССР у закладах готельно-ресторанного бізнесу. Критичні контрольні точки, моніторинг та роль персоналу

І. Початковий рівень (1–3 бали)

1. Що означає критична контрольна точка (ККТ)?
   а) етап процесу, на якому можна контролювати небезпеку
   б) місце зберігання товарів
   в) пункт продажу товарів
   г) місце транспортування
2. Що означає моніторинг у системі НАССР?
   а) регулярне спостереження та контроль показників
   б) закупівлю товарів
   в) оформлення документів
   г) рекламу продукції
3. Що означають коригувальні дії?
   а) дії для усунення виявлених порушень
   б) закупівлю нових товарів
   в) продаж продукції
   г) рекламу підприємства

II. Середній рівень (4–6 балів)

1. Поясніть поняття критичних контрольних точок.
2. Назвіть основні етапи моніторингу у системі НАССР.
3. Встановіть правильну послідовність:
   □ аналіз небезпечних чинників
   □ встановлення ККТ
   □ моніторинг ККТ
   □ коригувальні дії

III. Достатній рівень (7–9 балів)

1. Проаналізуйте роль персоналу у забезпеченні безпечності харчових продуктів.
2. Кейс:
   Під час перевірки було виявлено, що температура у холодильній камері перевищує встановлену норму.

Визначте:

- які дії повинен виконати персонал;
- які ризики можуть виникнути.

3. Поясніть значення моніторингу у забезпеченні безпечності продукції.

IV. Високий рівень (10–12 балів)

1. Розробіть схему визначення критичних контрольних точок у закладі ресторанного господарства.
2. Запропонуйте план контролю температурного режиму на підприємстві.
3. Проаналізуйте вплив дотримання вимог НАССР на якість обслуговування гостей.

Тема 5. Поняття сировини, товарів і матеріальних ресурсів. Сутність та класифікація

І. Початковий рівень (1–3 бали)

1. Що означає поняття сировина у діяльності підприємств готельно-ресторанного господарства?
   а) матеріали, які використовуються для виробництва продукції
   б) готові страви
   в) обладнання підприємства
   г) фінансові ресурси
2. Що означає поняття товари у сфері гостинності?
   а) матеріальні цінності, що використовуються або реалізуються підприємством
   б) тільки продукти харчування
   в) тільки обладнання
   г) тільки текстиль

3. До якої групи матеріальних ресурсів належать продукти харчування?
   а) основні ресурси
   б) допоміжні ресурси
   в) технічні ресурси
   г) господарські ресурси

II. Середній рівень (4–6 балів)

1. Поясніть поняття сировини, товарів і матеріальних ресурсів у діяльності підприємств готельно-ресторанного господарства.
2. Назвіть основні види матеріальних ресурсів, які використовуються у готелях і ресторанах.
3. Встановіть відповідність:

Вид ресурсу	Приклад
Основні ресурси	
Допоміжні ресурси	

III. Достатній рівень (7–9 балів)

1. Проаналізуйте значення матеріальних ресурсів у діяльності підприємств готельно-ресторанного господарства.
2. Кейс:
   На підприємство надійшла партія продуктів харчування, текстилю та мийних засобів.

Визначте:

- які з них належать до основних матеріальних ресурсів;
- які — до допоміжних ресурсів.

3. Поясніть значення раціонального використання матеріальних ресурсів у сфері гостинності.

IV. Високий рівень (10–12 балів)

1. Розробіть схему класифікації матеріальних ресурсів підприємства готельно-ресторанного господарства.
2. Проаналізуйте вплив ефективного використання матеріальних ресурсів на діяльність підприємства.
3. Запропонуйте заходи для раціонального використання ресурсів у закладі ресторанного господарства.

Тема 6. Поняття сировини, товарів і матеріальних ресурсів. Вимоги до якості, зберігання та використання

I. Початковий рівень (1–3 бали)

1. Яка вимога є обов’язковою під час використання сировини у підприємствах гостинності?
   а) відповідність державним стандартам

б) висока ціна
в) яскрава упаковка
г) велика кількість

2. Що необхідно перевіряти під час приймання товарів?
   а) сертифікати якості
   б) стан упаковки
   в) термін придатності
   г) усі відповіді правильні
3. Де зберігаються швидкопсувні продукти?
   а) у холодильних камерах
   б) у складських приміщеннях
   в) у транспорті
   г) у залі ресторану

II. Середній рівень (4–6 балів)

1. Поясніть основні вимоги до якості сировини та товарів.
2. Назвіть основні правила зберігання матеріальних ресурсів у закладах готельно-ресторанного господарства.
3. Порівняйте продовольчі та непродовольчі товари, які використовуються у сфері гостинності.

III. Достатній рівень (7–9 балів)

1. Проаналізуйте значення контролю якості сировини для безпеки споживачів.
2. Кейс:
   Під час перевірки на складі виявлено порушення температурного режиму зберігання продуктів.

Визначте:

- які можуть бути наслідки;
- які дії потрібно виконати для усунення проблеми.

3. Поясніть значення обліку матеріальних ресурсів на підприємстві.

IV. Високий рівень (10–12 балів)

1. Розробіть схему організації зберігання сировини та товарів на підприємстві гостинності.
2. Проаналізуйте вплив порушення умов зберігання на якість продукції.
3. Запропонуйте заходи для контролю використання матеріальних ресурсів у закладі.

Тема 7. Класифікація сировини та товарів у сфері гостинності. Загальні підходи до класифікації

I. Початковий рівень (1–3 бали)

1. Що означає класифікація товарів?
   а) поділ товарів на групи за певними ознаками
   б) продаж товарів
   в) зберігання продукції
   г) транспортування товарів
2. На які основні групи поділяються товари у сфері гостинності?
   а) продовольчі та непродовольчі
   б) нові та старі
   в) активні та ліквідні
   г) місцеві та іноземні
3. До якої групи належать продукти харчування?
   а) продовольчі товари
   б) непродовольчі товари
   в) технічні товари
   г) господарські товари

II. Середній рівень (4–6 балів)

1. Поясніть значення класифікації товарів у діяльності підприємств гостинності.
2. Назвіть основні групи товарів, які використовуються у готелях і ресторанах.
3. Встановіть відповідність:

Група товарів	Приклади
Продовольчі	
Непродовольчі	

III. Достатній рівень (7–9 балів)

1. Проаналізуйте значення класифікації товарів для організації складського господарства.
2. Кейс:
   На склад підприємства надійшли овочі, посуд, текстиль і мийні засоби. Розподіліть ці товари за відповідними групами.
3. Поясніть роль класифікації товарів у процесі їх зберігання та обліку.

IV. Високий рівень (10–12 балів)

1. Розробіть схему класифікації товарів підприємства готельно-ресторанного господарства.
2. Проаналізуйте вплив правильної класифікації товарів на ефективність діяльності підприємства.

3. Запропонуйте заходи для вдосконалення організації складського господарства.

Тема 8. Класифікація сировини та товарів у сфері гостинності. Сировина, напівфабрикати та готова продукція

І. Початковий рівень (1–3 бали)

1. Що означає поняття сировина?
   а) продукти, які ще не пройшли технологічної обробки
   б) готові страви
   в) кухонне обладнання
   г) господарські матеріали
2. Що означає поняття напівфабрикати?
   а) частково оброблені продукти
   б) повністю готові страви
   в) господарські товари
   г) обладнання
3. Що означає поняття готова продукція?
   а) продукція, повністю підготовлена до споживання
   б) сировина для приготування страв
   в) господарські матеріали
   г) інвентар підприємства

ІІ. Середній рівень (4–6 балів)

1. Поясніть особливості використання сировини у діяльності підприємств ресторанного господарства.
2. Назвіть переваги використання напівфабрикатів у сучасних підприємствах гостинності.
3. Встановіть відповідність:

Вид продукції	Характеристика
Сировина	
Напівфабрикати	
Готова продукція	

ІІІ. Достатній рівень (7–9 балів)

1. Проаналізуйте значення напівфабрикатів для організації виробничого процесу у ресторані.
2. Кейс:
   Підприємство ресторанного господарства планує скоротити час приготування страв.

Визначте:

- які види продукції доцільно використовувати;

- як це вплине на організацію роботи кухні.

3. Поясніть значення класифікації продукції за ступенем обробки для організації роботи підприємства.

IV. Високий рівень (10–12 балів)

1. Розробіть схему використання сировини, напівфабрикатів і готової продукції у підприємстві ресторанного господарства.
2. Проаналізуйте переваги та недоліки використання напівфабрикатів у сфері гостинності.
3. Запропонуйте заходи для раціонального використання різних видів продукції у закладі ресторанного господарства.

Тема 9. Класифікація сировини та товарів у сфері гостинності. Умови зберігання та облік різних видів товарів

I. Початковий рівень (1–3 бали)

1. Як поділяються товари за умовами зберігання?
   а) швидкопсувні та довготривалого зберігання
   б) дорогі та дешеві
   в) нові та старі
   г) великі та малі
2. Які продукти належать до швидкопсувних?
   а) м’ясо, риба, молочні продукти
   б) крупи та борошно
   в) консерви
   г) спеції
3. Що дозволяє контролювати облік товарів на підприємстві?
   а) рух товарів і матеріальних ресурсів
   б) кількість працівників
   в) рекламу підприємства
   г) кількість клієнтів

II. Середній рівень (4–6 балів)

1. Поясніть особливості зберігання швидкопсувних товарів.
2. Назвіть види складських приміщень, які використовуються у підприємствах гостинності.
3. Встановіть відповідність:

Вид товару	Умови зберігання
Швидкопсувні	
Товари довготривалого зберігання	

III. Достатній рівень (7–9 балів)

1. Проаналізуйте значення правильного зберігання товарів для забезпечення їх якості.
2. Кейс:
   Під час перевірки на складі було виявлено, що крупи та спеції зберігаються у холодильній камері разом із м’ясом.

Визначте:

- які помилки допущено;
- як потрібно правильно організувати зберігання.

3. Поясніть роль складського обліку у діяльності підприємства готельно-ресторанного господарства.

IV. Високий рівень (10–12 балів)

1. Розробіть схему організації складського господарства підприємства гостинності.
2. Проаналізуйте вплив неправильного зберігання товарів на якість продукції та діяльність підприємства.
3. Запропонуйте заходи для вдосконалення контролю зберігання товарів на складі.

Тема 10. Основні показники якості товарів. Загальні характеристики якості

I. Початковий рівень (1–3 бали)

1. Що означає поняття якість товару?
   а) здатність продукції задовольняти потреби споживачів
   б) кількість товарів
   в) місце виробництва
   г) спосіб транспортування
2. Який показник характеризує здатність товару виконувати свої функції?
   а) функціональний показник
   б) естетичний показник
   в) ергономічний показник
   г) економічний показник
3. Що означає безпечність товару?
   а) відсутність загрози для здоров’я людини
   б) високу ціну товару
   в) гарний зовнішній вигляд
   г) великий обсяг виробництва

II. Середній рівень (4–6 балів)

1. Поясніть основні показники якості товарів, які використовуються у сфері гостинності.

2. Назвіть етапи контролю якості товарів на підприємстві.
3. Встановіть відповідність:

Показник якості	Характеристика
Функціональний	
Ергономічний	
Естетичний	

III. Достатній рівень (7–9 балів)

1. Проаналізуйте значення контролю якості товарів у діяльності підприємств гостинності.
2. Кейс:
   Під час приймання товару на підприємство було виявлено пошкоджену упаковку та відсутність маркування.

Визначте:

- які дії повинен виконати працівник;
- чи можна використовувати цей товар.

3. Поясніть роль перевірки якості товарів під час їх приймання.

IV. Високий рівень (10–12 балів)

1. Розробіть схему контролю якості товарів на підприємстві готельно-ресторанного господарства.
2. Проаналізуйте вплив якості товарів на рівень обслуговування гостей.
3. Запропонуйте заходи для підвищення ефективності контролю якості товарів у підприємстві.

Тема 11. Непродовольчі товари у сфері готельно-ресторанного бізнесу

I. Початковий рівень (1–3 бали)

1. Які товари належать до непродовольчих у сфері гостинності?
   а) посуд, текстиль, інвентар
   б) м’ясо та риба
   в) овочі та фрукти
   г) напої
2. Який матеріал найчастіше використовується для виготовлення кухонного посуду?
   а) нержавіюча сталь
   б) пластик
   в) дерево
   г) папір
3. Що належить до текстильних виробів у готелях?
   а) постільна білизна
   б) рушники

в) скатертини
г) усі відповіді правильні

II. Середній рівень (4–6 балів)

1. Поясніть роль непродовольчих товарів у діяльності підприємств гостинності.
2. Встановіть відповідність:

Група товарів	Приклади
Кухонний інвентар	
Текстиль	
Столовий посуд	

3. Заповніть схему:

Основні групи непродовольчих товарів:
1. _____
2. _____
3. _____

III. Достатній рівень (7–9 балів)

1. Проаналізуйте значення правильного вибору кухонного інвентарю для діяльності ресторану.
2. Кейс:
   Підприємство придбало дешевий кухонний посуд, який швидко втрачає якість.

Визначте:
- можливі наслідки для роботи кухні;
- які вимоги потрібно враховувати під час закупівлі.

3. Розподіліть товари за групами:
   - рушники
   - каструлі
   - столові прибори
   - скатертини

IV. Високий рівень (10–12 балів)

1. Розробіть схему класифікації непродовольчих товарів підприємства гостинності.
2. Запропонуйте вимоги до вибору кухонного інвентарю для ресторану.
3. Проаналізуйте вплив якості непродовольчих товарів на рівень обслуговування гостей.

Тема 12. Мийні та дезінфікуючі засоби у закладах готельно-ресторанного господарства

I. Початковий рівень

1. Для чого використовуються мийні засоби?
   а) очищення поверхонь
   б) приготування їжі
   в) транспортування продуктів
   г) зберігання товарів
2. Що означає дезінфекція?
   а) знищення мікроорганізмів
   б) зберігання продуктів
   в) транспортування товарів
   г) маркування продукції
3. Що необхідно враховувати під час використання мийних засобів?
   а) інструкцію виробника
   б) концентрацію розчину
   в) правила безпеки
   г) усі відповіді правильні

II. Середній рівень

1. Поясніть відмінність між мийними та дезінфікуючими засобами.
2. Встановіть послідовність санітарної обробки:
   □ миття поверхні
   □ ополіскування
   □ дезінфекція
   □ сушіння
3. Назвіть основні вимоги до використання мийних засобів у закладах ресторанного господарства.

III. Достатній рівень

1. Проаналізуйте значення санітарної обробки у забезпеченні безпечності харчових продуктів.
2. Кейс:
   На кухні використовуються мийні засоби без маркування.

Визначте:

- які порушення допущено;
- які ризики можуть виникнути.

3. Визначте правила зберігання мийних засобів на підприємстві.

IV. Високий рівень

1. Розробіть схему санітарної обробки кухонного інвентарю.
2. Запропонуйте правила безпечного використання дезінфікуючих засобів.
3. Проаналізуйте роль санітарії у забезпеченні якості продукції ресторанного господарства.

Тема 13. Пакування, маркування та транспортування товарів

I. Початковий рівень

1. Що означає пакування товарів?
   а) захист продукції під час зберігання і транспортування
   б) продаж продукції
   в) реклама товарів
   г) приготування страв
2. Що означає маркування товарів?
   а) нанесення інформації на упаковку
   б) зберігання товарів
   в) перевезення товарів
   г) сортування продукції
3. Що зазначається на маркуванні продуктів?
   а) назва товару
   б) термін придатності
   в) виробник
   г) усі відповіді правильні

II. Середній рівень

1. Поясніть значення пакування товарів для збереження їх якості.
2. Встановіть відповідність:

Вид інформації	Приклад
Обов’язкова	
Додаткова	

3. Заповніть схему:

Основні функції пакування:

1. _____
2. _____
3. _____

III. Достатній рівень

1. Проаналізуйте значення маркування товарів для забезпечення безпеки споживачів.
2. Кейс:
   На склад підприємства надійшли продукти без маркування.

Визначте:

- чи можна приймати такий товар;
- які дії повинен виконати працівник.

3. Визначте основні вимоги до транспортування харчових продуктів.

IV. Високий рівень

1. Розробіть схему контролю якості товарів під час транспортування.
2. Проаналізуйте вплив пакування на збереження якості продукції.
3. Запропонуйте заходи для покращення контролю транспортування товарів.

Тема 14. Пакування товарів та його значення для збереження якості продукції

I. Початковий рівень (1–3 бали)

1. Що забезпечує пакування товарів?
   а) збереження якості продукції
   б) збільшення кількості товарів
   в) зміну складу продукту
   г) зменшення терміну придатності
2. Який матеріал часто використовується для пакування продуктів?
   а) пластик
   б) дерево
   в) камінь
   г) тканина
3. Що потрібно перевіряти під час приймання товарів?
   а) цілісність упаковки
   б) колір упаковки
   в) форму упаковки
   г) розмір упаковки

II. Середній рівень (4–6 балів)

1. Поясніть значення пакування для забезпечення якості товарів.
2. Встановіть відповідність:

Вид пакування	Приклад
Первинне	
Вторинне	
Транспортне	

3. Назвіть основні вимоги до пакування харчових продуктів.

III. Достатній рівень (7–9 балів)

1. Проаналізуйте вплив пакування на термін зберігання продукції.
2. Кейс:
   На склад підприємства надійшли продукти у пошкодженій упаковці.

Визначте:

- чи можна приймати такий товар;
- які дії повинен виконати працівник складу.

3. Поясніть роль пакування у процесі транспортування товарів.

IV. Високий рівень (10–12 балів)

1. Розробіть схему контролю якості упаковки товарів під час їх приймання.
2. Проаналізуйте вплив пакування на безпечність харчових продуктів.
3. Запропонуйте заходи для покращення організації пакування товарів на підприємстві.

Тема 15. Маркування товарів та його значення для інформування споживачів

I. Початковий рівень (1–3 бали)

1. Яка інформація обов’язково зазначається на упаковці?
   а) назва продукту
   б) термін придатності
   в) виробник
   г) усі відповіді правильні
2. Що означає дата виготовлення товару?
   а) час виробництва продукції
   б) дата продажу товару
   в) дата транспортування
   г) дата зберігання
3. Що означає термін придатності товару?
   а) період, протягом якого продукт безпечний для споживання
   б) період транспортування
   в) період продажу
   г) період зберігання упаковки

II. Середній рівень (4–6 балів)

1. Поясніть значення маркування товарів для забезпечення безпеки споживачів.
2. Встановіть відповідність:

Інформація на маркуванні	Значення
Назва продукту	
Дата виготовлення	
Термін придатності	

3. Назвіть основні вимоги до маркування харчових продуктів.

III. Достатній рівень (7–9 балів)

1. Проаналізуйте роль маркування товарів у контролі їх якості.
2. Кейс:
   На склад ресторану надійшли продукти без маркування.

Визначте:

- які дії повинен виконати працівник;
- чи можна використовувати такі продукти.

3. Поясніть значення маркування для організації складського обліку.

IV. Високий рівень (10–12 балів)

1. Розробіть схему перевірки маркування товарів під час їх приймання.
2. Проаналізуйте наслідки використання продукції без маркування.
3. Запропонуйте заходи для контролю правильності маркування товарів на підприємстві.

Тема 16. Транспортування товарів у сфері готельно-ресторанного бізнесу

І. Початковий рівень (1–3 бали)

1. Що означає транспортування товарів?
   а) перевезення продукції від виробника до споживача
   б) продаж продукції
   в) пакування товарів
   г) приготування страв
2. Що потрібно враховувати під час транспортування продуктів?
   а) температурний режим
   б) санітарні умови
   в) цілісність упаковки
   г) усі відповіді правильні
3. Який транспорт використовується для перевезення швидкопсувних продуктів?
   а) холодильний транспорт
   б) пасажирський транспорт
   в) будівельний транспорт
   г) будь-який транспорт

ІІ. Середній рівень (4–6 балів)

1. Поясніть вимоги до транспортування харчових продуктів.
2. Встановіть послідовність процесу транспортування:
   - приймання товарів
   - завантаження продукції
   - транспортування
   - розвантаження товарів
3. Назвіть основні правила перевезення швидкопсувних продуктів.

ІІІ. Достатній рівень (7–9 балів)

1. Проаналізуйте вплив транспортування на якість продукції.
2. Кейс:
   Під час перевезення продуктів було порушено температурний режим.

Визначте:

   - які можуть виникнути наслідки;
   - чи можна використовувати такі продукти.
3. Поясніть значення контролю транспортування товарів для підприємства гостинності.

ІV. Високий рівень (10–12 балів)

1. Розробіть схему контролю транспортування товарів на підприємство ресторанного господарства.
2. Проаналізуйте вплив порушення умов транспортування на якість продукції.
3. Запропонуйте заходи для підвищення ефективності контролю транспортування товарів.

Тема 17. Організація складського господарства на підприємствах готельно-ресторанного бізнесу

І. Початковий рівень (1–3 бали)

1. Що означає складське господарство підприємства?
   а) система зберігання товарів і матеріальних ресурсів
   б) система транспортування товарів
   в) система продажу продукції
   г) система реклами
2. Для чого використовуються складські приміщення?
   а) для зберігання товарів
   б) для продажу продукції
   в) для приготування страв
   г) для транспортування товарів
3. Що потрібно перевіряти під час приймання товарів на склад?
   а) кількість товарів
   б) якість товарів
   в) термін придатності
   г) усі відповіді правильні

ІІ. Середній рівень (4–6 балів)

1. Поясніть значення складського господарства у діяльності підприємств гостинності.
2. Встановіть відповідність:

Вид складу	Призначення
Холодильний	
Сухий	
Склад інвентарю	

3. Назвіть основні вимоги до організації складських приміщень.

ІІІ. Достатній рівень (7–9 балів)

1. Проаналізуйте значення правильного зберігання товарів на складі.
2. Кейс:
   На складі підприємства продукти зберігаються без урахування товарного сусідства.

Визначте:

- які порушення допущено;
- які можуть виникнути наслідки.

3. Поясніть роль складського обліку у діяльності підприємства.

ІV. Високий рівень (10–12 балів)

1. Розробіть схему організації складського господарства підприємства ресторанного господарства.

2. Проаналізуйте вплив ефективної організації складу на роботу підприємства.
3. Запропонуйте заходи для покращення організації складського господарства.

Тема 18. Приймання товарів на підприємствах готельно-ресторанного бізнесу

І. Початковий рівень (1–3 бали)

1. Що означає приймання товарів?
   а) перевірка товарів за кількістю і якістю
   б) транспортування продукції
   в) продаж товарів
   г) пакування товарів
2. Який документ підтверджує отримання товару?
   а) товарно-транспортна накладна
   б) меню
   в) рахунок ресторану
   г) рекламний буклет
3. Хто відповідає за приймання товарів на підприємстві?
   а) матеріально відповідальна особа
   б) клієнт
   в) постачальник
   г) кухар

ІІ. Середній рівень (4–6 балів)

1. Поясніть основні етапи приймання товарів на підприємстві.
2. Встановіть правильну послідовність процесу приймання товарів:
   - перевірка документів
   - перевірка кількості товару
   - перевірка якості продукції
   - розміщення товару на складі
3. Назвіть основні документи, які використовуються під час приймання товарів.

ІІІ. Достатній рівень (7–9 балів)

1. Проаналізуйте значення контролю якості під час приймання товарів.
2. Кейс:
   Під час приймання товару виявлено невідповідність кількості продукції у накладній.

Визначте:

- які дії потрібно виконати;
- які документи необхідно оформити.

3. Поясніть значення документального оформлення приймання товарів.

IV. Високий рівень (10–12 балів)

1. Розробіть алгоритм приймання товарів на підприємстві ресторанного господарства.
2. Проаналізуйте наслідки порушення правил приймання товарів.
3. Запропонуйте заходи для покращення контролю приймання товарів.

Тема 19. Контроль якості товарів на підприємствах готельно-ресторанного господарства

I. Початковий рівень (1–3 бали)

1. Коли здійснюється контроль якості товарів?
   а) під час приймання
   б) під час зберігання
   в) перед використанням
   г) усі відповіді правильні
2. Що впливає на якість товарів?
   а) умови зберігання
   б) транспортування
   в) пакування
   г) усі відповіді правильні
3. Який документ підтверджує якість товарів?
   а) сертифікат якості
   б) меню
   в) рекламний буклет
   г) список працівників

II. Середній рівень (4–6 балів)

1. Поясніть значення контролю якості товарів для підприємств гостинності.
2. Встановіть відповідність:

Етап контролю	Характеристика
Під час приймання	
Під час зберігання	
Перед використанням	

3. Назвіть основні показники якості товарів.

III. Достатній рівень (7–9 балів)

1. Проаналізуйте вплив якості товарів на безпечність харчових продуктів.
2. Кейс:
   Під час перевірки на кухні виявлено продукти з простроченим терміном придатності.

Визначте:

- які дії повинен виконати персонал;
- які наслідки можуть виникнути.

3. Поясніть роль контролю якості у забезпеченні безпеки споживачів.

IV. Високий рівень (10–12 балів)

1. Розробіть схему контролю якості товарів на підприємстві ресторанного господарства.
2. Проаналізуйте наслідки використання неякісної сировини у виробництві страв.
3. Запропонуйте заходи для покращення системи контролю якості товарів.

Тема 20. Раціональне використання сировини та матеріальних ресурсів у сфері гостинності

I. Початковий рівень (1–3 бали)

1. Що означає раціональне використання ресурсів?
   а) ефективне використання сировини і матеріалів
   б) збільшення витрат
   в) зменшення кількості товарів
   г) транспортування продукції
2. Що допомагає зменшити втрати сировини?
   а) правильне зберігання
   б) контроль використання
   в) дотримання технології приготування
   г) усі відповіді правильні
3. Що впливає на ефективність використання ресурсів?
   а) організація роботи підприємства
   б) контроль використання
   в) професійність персоналу
   г) усі відповіді правильні

II. Середній рівень (4–6 балів)

1. Поясніть значення раціонального використання сировини у сфері гостинності.
2. Встановіть відповідність:

Вид ресурсу	Приклад
Сировина	
Матеріальні ресурси	
Допоміжні матеріали	

3. Назвіть основні способи економного використання матеріальних ресурсів.

III. Достатній рівень (7–9 балів)

1. Проаналізуйте значення контролю використання ресурсів у діяльності підприємства.
2. Кейс:
   На підприємстві спостерігається перевитрата продуктів під час приготування страв.

Визначте:

- можливі причини;
- заходи для усунення проблеми.

3. Поясніть роль планування закупівель у раціональному використанні ресурсів.

IV. Високий рівень (10–12 балів)

1. Розробіть схему раціонального використання сировини на підприємстві ресторанного господарства.
2. Проаналізуйте вплив ефективного використання ресурсів на прибутковість підприємства.
3. Запропонуйте заходи для підвищення ефективності використання матеріальних ресурсів.

Тема 21. Організація постачання сировини і товарів у готельно-ресторанному бізнесі

І. Початковий рівень (1–3 бали)

1. Що означає постачання товарів у готельно-ресторанному бізнесі?
   а) забезпечення підприємства необхідними товарами і матеріальними ресурсами
   б) продаж товарів гостям
   в) транспортування клієнтів
   г) реклама підприємства
2. Що потрібно враховувати під час вибору постачальника?
   а) якість товарів
   б) надійність постачання
   в) умови доставки
   г) усі відповіді правильні
3. Який документ підтверджує отримання товарів від постачальника?
   а) товарно-транспортна накладна
   б) меню
   в) рахунок гостя
   г) рекламний буклет

II. Середній рівень (4–6 балів)

1. Поясніть значення постачання товарів для діяльності готелів і ресторанів.
2. Встановіть відповідність:

Етап постачання	Зміст
Вибір постачальника	
Укладання договору	
Доставка товарів	

3. Назвіть основні критерії вибору постачальників для підприємств гостинності.

III. Достатній рівень (7–9 балів)

1. Проаналізуйте вплив ефективної системи постачання на якість обслуговування гостей.
2. Кейс:
   Готельно-ресторанний комплекс отримує товари від постачальника із постійними затримками.

Визначте:

- які проблеми можуть виникнути у роботі підприємства;
- які рішення може прийняти адміністрація.

3. Поясніть роль договорів постачання у діяльності підприємств гостинності.

IV. Високий рівень (10–12 балів)

1. Розробіть схему організації постачання товарів для готельно-ресторанного комплексу.
2. Проаналізуйте вплив вибору постачальників на якість послуг готелю або ресторану.
3. Запропонуйте заходи для вдосконалення системи постачання підприємства гостинності.

Тема 22. Планування потреб у товарах і матеріальних ресурсах у готелях і ресторанах

I. Початковий рівень (1–3 бали)

1. Що означає планування потреб у товарах?
   а) визначення необхідної кількості ресурсів для роботи підприємства
   б) продаж товарів
   в) транспортування продукції
   г) реклама послуг
2. Що враховується під час планування потреб у товарах у готелі?
   а) кількість гостей
   б) завантаженість номерного фонду

в) обсяг послуг
г) усі відповіді правильні

3. Що допомагає уникнути нестачі товарів на підприємстві?
   а) правильне планування закупівель
   б) зменшення кількості гостей
   в) скорочення персоналу
   г) відмова від закупівель

II. Середній рівень (4–6 балів)

1. Поясніть значення планування матеріальних ресурсів для діяльності готельно-ресторанного підприємства.
2. Встановіть послідовність:
   - аналіз потреб підприємства
   - планування закупівель
   - укладання договорів
   - постачання товарів
3. Назвіть фактори, що впливають на потребу підприємства у товарах.

III. Достатній рівень (7–9 балів)

1. Проаналізуйте значення планування ресурсів для ефективної роботи готелю або ресторану.
2. Кейс:
   У готелі виникла нестача текстилю та господарських товарів у період високої завантаженості.

Визначте:

   - можливі причини ситуації;
   - заходи для її вирішення.

3. Поясніть роль планування закупівель у забезпеченні безперервної роботи підприємства.

IV. Високий рівень (10–12 балів)

1. Розробіть схему планування потреб у товарах для готелю або ресторану.
2. Проаналізуйте вплив планування ресурсів на якість обслуговування гостей.
3. Запропонуйте заходи для вдосконалення системи планування ресурсів підприємства гостинності.

Тема 23. Нормування витрат матеріальних ресурсів у готельно-ресторанному бізнесі

I. Початковий рівень (1–3 бали)

1. Що означає нормування витрат ресурсів?
   а) встановлення норм використання матеріальних ресурсів

б) транспортування товарів
в) продаж товарів
г) реклама послуг

2. Де можуть фіксуватися норми використання ресурсів?
   а) у внутрішніх документах підприємства
   б) у меню
   в) у рахунках гостей
   г) у рекламних матеріалах
3. Що допомагає зменшити перевитрати матеріальних ресурсів?
   а) контроль використання
   б) планування закупівель
   в) відповідальність персоналу
   г) усі відповіді правильні

II. Середній рівень (4–6 балів)

1. Поясніть значення нормування витрат ресурсів у діяльності готелів і ресторанів.
2. Встановіть відповідність:

Документ	Призначення
Нормативні документи підприємства	
Облікові документи	
Звіти про використання ресурсів	

3. Назвіть фактори, що впливають на витрати матеріальних ресурсів підприємства.

III. Достатній рівень (7–9 балів)

1. Проаналізуйте вплив контролю витрат ресурсів на ефективність роботи підприємства.
2. Кейс:
   У готелі спостерігається перевитрата господарських матеріалів та текстилю.

Визначте:

- можливі причини;
- заходи для усунення проблеми.

3. Поясніть роль контролю використання ресурсів у діяльності підприємства гостинності.

IV. Високий рівень (10–12 балів)

1. Розробіть схему контролю використання матеріальних ресурсів у готельно-ресторанному комплексі.
2. Проаналізуйте вплив перевитрат ресурсів на фінансові результати підприємства.

3. Запропонуйте заходи для підвищення ефективності використання ресурсів у підприємствах гостинності.

Тема 24. Організація обліку матеріальних ресурсів у готельно-ресторанному бізнесі

І. Початковий рівень (1–3 бали)

1. Що означає облік матеріальних ресурсів на підприємстві?
   а) система контролю руху товарів і матеріалів
   б) продаж товарів
   в) реклама послуг
   г) транспортування гостей
2. Хто відповідає за облік матеріальних ресурсів?
   а) матеріально відповідальна особа
   б) гість
   в) турист
   г) постачальник
3. Що дозволяє контролювати облік товарів?
   а) наявність і рух матеріальних ресурсів
   б) кількість клієнтів
   в) кількість номерів у готелі
   г) рекламну діяльність

ІІ. Середній рівень (4–6 балів)

1. Поясніть значення обліку матеріальних ресурсів для діяльності підприємств гостинності.
2. Встановіть відповідність:

Документ	Призначення
Накладна	
Акт приймання	
Звіт матеріально відповідальної особи	

3. Назвіть основні види документів, які використовуються для обліку товарів у готельно-ресторанному бізнесі.

ІІІ. Достатній рівень (7–9 балів)

1. Проаналізуйте роль обліку товарів у забезпеченні ефективної роботи підприємства гостинності.
2. Кейс:
   Під час перевірки у готелі виявлено розбіжності між фактичною наявністю текстилю та даними обліку.

Визначте:

- можливі причини ситуації;
- які дії потрібно виконати адміністрації.

3. Поясніть значення документального оформлення руху товарів.

IV. Високий рівень (10–12 балів)

1. Розробіть схему обліку матеріальних ресурсів у готельно-ресторанному комплексі.
2. Проаналізуйте вплив правильного обліку товарів на ефективність роботи підприємства.
3. Запропонуйте заходи для вдосконалення системи обліку матеріальних ресурсів.

Тема 25. Інвентаризація матеріальних ресурсів у готельно-ресторанному бізнесі

I. Початковий рівень (1–3 бали)

1. Що означає інвентаризація товарів?
   а) перевірка фактичної наявності матеріальних ресурсів
   б) транспортування товарів
   в) продаж продукції
   г) реклама підприємства
2. Коли проводиться інвентаризація?
   а) під час перевірки або зміни матеріально відповідальної особи
   б) щодня
   в) лише під час продажу
   г) тільки під час транспортування
3. Що оформлюється за результатами інвентаризації?
   а) акт інвентаризації
   б) меню
   в) рекламний буклет
   г) рахунок

II. Середній рівень (4–6 балів)

1. Поясніть значення інвентаризації для підприємств готельно-ресторанного бізнесу.
2. Встановіть правильну послідовність проведення інвентаризації:
   - створення комісії
   - перевірка фактичної наявності товарів
   - порівняння з даними обліку
   - оформлення результатів
3. Назвіть основні причини проведення інвентаризації.

III. Достатній рівень (7–9 балів)

1. Проаналізуйте значення інвентаризації для контролю матеріальних ресурсів підприємства.

2. Кейс:

Під час інвентаризації у ресторані виявлено нестачу столового посуду. Визначте:

- можливі причини нестачі;
- які заходи потрібно вжити.

3. Поясніть роль інвентаризації у забезпеченні збереження майна підприємства.

IV. Високий рівень (10–12 балів)

1. Розробіть схему проведення інвентаризації матеріальних ресурсів у готелі або ресторані.
2. Проаналізуйте вплив інвентаризації на ефективність управління підприємством.
3. Запропонуйте заходи для покращення контролю за матеріальними ресурсами.

Тема 26. Контроль ефективності використання матеріальних ресурсів у готельно-ресторанному бізнесі

I. Початковий рівень (1–3 бали)

1. Що означає контроль використання ресурсів?
   а) перевірка ефективності використання матеріальних ресурсів
   б) продаж товарів
   в) транспортування гостей
   г) реклама підприємства
2. Що допомагає зменшити втрати ресурсів?
   а) контроль використання
   б) правильне зберігання
   в) відповідальність персоналу
   г) усі відповіді правильні
3. Що впливає на ефективність використання ресурсів?
   а) організація роботи підприємства
   б) контроль обліку
   в) професійність персоналу
   г) усі відповіді правильні

II. Середній рівень (4–6 балів)

1. Поясніть значення контролю використання матеріальних ресурсів у діяльності підприємства гостинності.
2. Встановіть відповідність:

Вид контролю	Зміст
Поточний контроль	
Плановий контроль	
Підсумковий контроль	

3. Назвіть основні методи контролю використання матеріальних ресурсів.

III. Достатній рівень (7–9 балів)

1. Проаналізуйте вплив ефективного використання ресурсів на прибутковість підприємства.
2. Кейс:
   У готелі значно збільшились витрати господарських матеріалів.

Визначте:

- можливі причини;
- які заходи потрібно впровадити.

3. Поясніть роль контролю у зменшенні втрат ресурсів.

IV. Високий рівень (10–12 балів)

1. Розробіть систему контролю використання матеріальних ресурсів у готельно-ресторанному комплексі.
2. Проаналізуйте вплив ефективного використання ресурсів на якість послуг.
3. Запропонуйте заходи для підвищення ефективності використання матеріальних ресурсів підприємства.

Тема 27. Управління запасами товарів у готельно-ресторанному бізнесі

I. Початковий рівень (1–3 бали)

1. Що означає управління запасами товарів?
   а) контроль кількості товарів на підприємстві
   б) продаж товарів
   в) транспортування гостей
   г) реклама підприємства
2. Для чого створюються запаси товарів?
   а) для безперебійної роботи підприємства
   б) для збільшення витрат
   в) для реклами підприємства
   г) для перевезення товарів
3. Які запаси можуть зберігатися на підприємстві гостинності?
   а) продовольчі та непродовольчі товари
   б) лише продовольчі товари
   в) лише непродовольчі товари
   г) лише обладнання

II. Середній рівень (4–6 балів)

1. Поясніть значення управління запасами для підприємств готельно-ресторанного бізнесу.
2. Встановіть відповідність:

Вид запасів	Приклад
Поточні	
Страхові	
Сезонні	

3. Назвіть фактори, що впливають на розмір запасів товарів.

III. Достатній рівень (7–9 балів)

1. Проаналізуйте вплив правильного управління запасами на якість обслуговування гостей.
2. Кейс:
   У готелі виникла нестача рушників та постільної білизни у період високої завантаженості.

Визначте:

- можливі причини ситуації;
- заходи для її вирішення.

3. Поясніть роль складського обліку у контролі запасів підприємства.

IV. Високий рівень (10–12 балів)

1. Розробіть схему управління запасами товарів у готельно-ресторанному комплексі.
2. Проаналізуйте вплив запасів товарів на ефективність роботи підприємства.
3. Запропонуйте заходи для оптимізації запасів товарів.

Тема 28. Логістика постачання у готельно-ресторанному бізнесі

I. Початковий рівень (1–3 бали)

1. Що означає логістика у сфері постачання?
   а) організація руху товарів від постачальника до підприємства
   б) продаж товарів
   в) реклама підприємства
   г) транспортування гостей
2. Який етап входить до логістики постачання?
   а) транспортування товарів
   б) зберігання товарів
   в) контроль якості
   г) усі відповіді правильні
3. Що є основною метою логістики?
   а) забезпечення підприємства товарами у потрібний час

б) збільшення витрат
в) зменшення кількості товарів
г) реклама підприємства

II. Середній рівень (4–6 балів)

1. Поясніть роль логістики у системі постачання підприємств гостинності.
2. Встановіть послідовність логістичного процесу:
   - замовлення товарів
   - транспортування
   - приймання товарів
   - зберігання
3. Назвіть основні елементи логістичної системи підприємства.

III. Достатній рівень (7–9 балів)

1. Проаналізуйте вплив логістики на безперебійну роботу готелю або ресторану.
2. Кейс:
   Постачальник доставив товари із запізненням, через що ресторан не зміг надати частину послуг.

Визначте:

- які проблеми виникли;
- як можна уникнути подібних ситуацій.

3. Поясніть значення планування логістичних процесів.

IV. Високий рівень (10–12 балів)

1. Розробіть схему логістичної системи постачання готельно-ресторанного комплексу.
2. Проаналізуйте вплив ефективної логістики на якість обслуговування гостей.
3. Запропонуйте заходи для вдосконалення логістики постачання підприємства.

Тема 29. Оптимізація витрат матеріальних ресурсів у готельно-ресторанному бізнесі

I. Початковий рівень (1–3 бали)

1. Що означає оптимізація витрат ресурсів?
   а) зменшення перевитрат матеріальних ресурсів
   б) збільшення витрат
   в) транспортування товарів
   г) реклама підприємства
2. Що впливає на витрати матеріальних ресурсів?
   а) організація роботи підприємства

б) контроль використання ресурсів
в) професійність персоналу
г) усі відповіді правильні

3. Що означає економне використання ресурсів?
а) раціональне використання матеріалів
б) збільшення витрат
в) скорочення персоналу
г) зменшення кількості гостей

II. Середній рівень (4–6 балів)

1. Поясніть значення оптимізації витрат ресурсів для підприємств гостинності.
2. Встановіть відповідність:

Напрям оптимізації	Приклад
Контроль використання	
Планування закупівель	
Раціональне зберігання	

3. Назвіть основні способи зменшення витрат матеріальних ресурсів.

III. Достатній рівень (7–9 балів)

1. Проаналізуйте вплив оптимізації витрат ресурсів на економічну ефективність підприємства.
2. Кейс:
У готелі значно збільшилися витрати на господарські матеріали.

Визначте:

- можливі причини;
- заходи для зменшення витрат.

3. Поясніть роль контролю ресурсів у діяльності підприємства гостинності.

IV. Високий рівень (10–12 балів)

1. Розробіть систему оптимізації витрат матеріальних ресурсів у готельно-ресторанному комплексі.
2. Проаналізуйте вплив ефективного використання ресурсів на прибутковість підприємства.
3. Запропонуйте заходи для зменшення перевитрат матеріальних ресурсів.

Тема 30. Сучасні системи управління матеріальними ресурсами у готельно-ресторанному бізнесі

I. Початковий рівень (1–3 бали)

1. Що означає управління матеріальними ресурсами?
а) організація використання товарів і матеріалів
б) продаж товарів

в) транспортування гостей
г) реклама підприємства

2. Що допомагає автоматизувати управління ресурсами?
   а) комп’ютерні програми обліку
   б) реклама
   в) меню
   г) транспорт
3. Що забезпечує ефективне управління ресурсами?
   а) контроль використання
   б) планування закупівель
   в) облік товарів
   г) усі відповіді правильні

II. Середній рівень (4–6 балів)

1. Поясніть значення сучасних систем управління ресурсами для підприємств гостинності.
2. Встановіть відповідність:

Система управління	Призначення
Облікова система	
Складська система	
Система контролю запасів	

3. Назвіть основні переваги автоматизації управління матеріальними ресурсами.

III. Достатній рівень (7–9 балів)

1. Проаналізуйте роль сучасних інформаційних систем у діяльності підприємств гостинності.
2. Кейс:
   Готель впровадив електронну систему обліку запасів.

Визначте:

- які переваги отримало підприємство;
- які труднощі можуть виникнути.

3. Поясніть значення автоматизації управління ресурсами.

IV. Високий рівень (10–12 балів)

1. Розробіть схему системи управління матеріальними ресурсами у готельно-ресторанному комплексі.
2. Проаналізуйте вплив автоматизації обліку на ефективність роботи підприємства.
3. Запропонуйте заходи для впровадження сучасних систем управління ресурсами у готелях і ресторанах.

Різнорівневі тестові завдання з дисципліни «СИРОВИННО-ТОВАРНЕ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ СФЕРИ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ»
підготував викладач Припутень М.П.

Обговорено і схвалено на засіданні циклової комісії викладачів предметів професійно-теоретичної підготовки та майстрів виробничого навчання готельно-туристичного напряму
Протокол № 01 від 26.08.2025

Голова циклової комісії Максим ПРИПУТЕНЬ