МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ЛЬВІВСЬКИЙ ПРОФЕСІЙНИЙ КОЛЕДЖ
ГОТЕЛЬНО-ТУРИСТИЧНОГО ТА РЕСТОРАННОГО СЕРВІСУ

«ЗАТВЕРДЖУЮ»
Заступник директора з НМР
_____ М. Т. Скоробогата
«28» 08 2025 року

СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

«Сировинно-товарне забезпечення сфери готельно-ресторанного бізнесу»

Освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа»

Спеціальність 241 «Готельно-ресторанна справа»

Галузь знань 24 «Сфера обслуговування»

ПОГОДЖЕНО
на засіданні циклової комісії
готельно-туристичного напрямку
Протокол № 1 від 28.08.2025 р.
Голова комісії _____ Максим ПРИПУТЕНЬ

м. Львів – 2025

Загальна інформація	
Назва дисципліни	Сировинно-товарне забезпечення сфери готельно-ресторанного бізнесу
Адреса викладання дисципліни	м. Львів, вул. Пулюя 38. Кабінет – Г11 https://lpcollege.com.ua/
Освітньо-професійна програма	Готельно-ресторанна справа
Спеціалізація	–
Спеціальність	241 «Готельно-ресторанна справа»
Галузь знань	24 «Сфера обслуговування»
Освітній рівень	Фаховий молодший бакалавр
Статус дисципліни	Основна
Викладачі дисципліни:	Припутень Максим Петрович, Викладач вищої категорії, викладач-методист, голова циклової комісії готельно-туристичного напрямку
Контактна інформація викладача	maksympryputen@gmail.com
Консультації по курсу	Консультації відбуваються в день проведення лекцій/практичних занять (за попередньою домовленістю) в аудиторії Г11 (вул. Пулюя 38). Для погодження часу консультацій слід писати на електронну пошту викладача.
Тривалість дисципліни	120 год.
Розподіл за видами занять та годинами навчання	➢ 60 годин лекцій, ➢ 24 години практичних занять, ➢ 38 годин самостійної роботи
Мова викладання	Українська
Посилання на сайт дистанційного навчання	https://classroom.google.com/
Очікувані результати навчання	➢ Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці індустрії. ➢ Знати вимоги до персоналу, стандартів обслуговування та етики професії. ➢ Розуміти базові принципи управління закладами готельно-ресторанної сфери.
Форма навчання	денна

Опис дисципліни
Інформація про дисципліну: дисципліна, яка вивчає організацію, планування, закупівлю, приймання, зберігання і реалізацію сировини та товарів, що використовуються в діяльності готелів, ресторанів, кафе й інших закладів харчування й гостинності. Після вивчення дисципліни студент зможе: • розробляти структуру товарних запасів. • обирати товар відповідно до стандартів якості. • знижувати втрати продукції. • забезпечувати безперебійну роботу підприємства. • працювати з постачальниками й оформлювати документацію. Зміст навчальної дисципліни охоплює: • Законодавчі вимоги до якості та безпеки сировини та товарів. • Систему НАССР у закладах готельно-ресторанного бізнесу. • Поняття сировини, товарів і матеріальних ресурсів. • Класифікацію сировини та товарів у сфері гостинності. • Основні показники якості товарів.

- Нехарчові товари (посуд, інвентар, текстиль, мийні та дезінфікуючі засоби).
- Вимоги до якості, маркування та пакування.
- Сертифікацію та стандартизацію товарів.
- Планування потреб підприємства в сировині та товарах.
- Порядок приймання товарів за кількістю і якістю.
- Умови та режими зберігання різних видів сировини.
- Складський облік і контроль товарних запасів.
- Інвентаризацію товарно-матеріальних цінностей.

Мета курсу: формування в здобувачів освіти системних теоретичних знань і практичних навичок з організації, планування, закупівлі, приймання, зберігання та обліку сировини і товарів, необхідних для ефективного функціонування закладів готельно-ресторанного господарства, з дотриманням вимог якості, безпеки, економічної доцільності та чинного законодавства.

Цілі курсу:

- сформувати уявлення про систему сировинно-товарного забезпечення закладів готельно-ресторанного господарства;
- забезпечити розуміння ролі закупівель, логістики та складського господарства в діяльності підприємства.
- навчити планувати потреби підприємства в сировині та товарах;
- сформувати навички вибору та оцінювання постачальників;
- відпрацювати порядок приймання, зберігання та обліку товарів;
- навчити застосовувати сучасні методи управління товарними запасами.

Інтегральна компетентність (ІК:)

Здатність вирішувати типові спеціалізовані задачі та практичні проблеми суб'єктів готельного і ресторанного господарства або у процесі навчання, що вимагає застосування положень і методів системи наук, які формують концепції гостинності, та може характеризуватися певною невизначеністю умов; нести відповідальність за результати своєї діяльності; здійснювати контроль інших осіб у визначених ситуаціях.

Загальні компетентності:

ЗК1. Здатність реалізувати свої права і обов’язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності громадянського (вільного демократичного) суспільства та необхідність його сталого розвитку, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина в Україні.

ЗК3. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.

ЗК7. Здатність працювати в команді.

ЗК8. Здатність використовувати інформаційні та комунікаційні технології.

Спеціальні компетентності:

СК1. Здатність розуміти предметну область і специфіку професійної діяльності.

СК6. Здатність визначати ознаки, властивості і показники якості продукції та послуг, що впливають на рівень забезпечення вимог споживачів у закладах готельно-ресторанного господарства.

СК12. Здатність реалізовувати ефективні внутрішні комунікації та навички взаємодії у професійній діяльності.

Програмні результати навчання:

РН1. Застосовувати нормативно-правові акти у професійній діяльності.

РН7. Здійснювати пошук, оброблення та аналіз інформації з різних джерел для розв’язання професійних завдань.

РН14. Контролювати якість продукції і послуг закладів готельного і ресторанного господарства.

Література для вивчення дисципліни:

Нормативно-законодавча база

1. Закон України «Про туризм» від 15.09.1995 р. №325/95-ВР.
2. Закон України «Про захист прав споживачів» від 12.05.1991 № 1023-XII.
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).

Базова література

1. Архіпов В. В. Організація ресторанного господарства. Навч. посіб. 3- тє вид. – К.: Центр учбової літератури, 2016. – 280 с.
2. Ковешніков О.В., Матвієнко А.Т., Разметова О.Г. Організація готельно-ресторанного господарства: навчальний посібник. Київ: Видавництво Ліра-К, 2019. 564 с.
3. Сирохман, І. В. Товарознавство продовольчих товарів : підручник / І. В. Сирохман. — Київ : Ліра-К, 2016. — 713 с.

Додаткова література

1. Нечаюк Л. Готельно-ресторанний бізнес : менеджмент. 3-те видання : навч. посіб. / Л. Нечаюк, Н. Нечаюк. –К. : Центр навчальної літератури, 2017. –344 с.
2. Самодай В.П. Технологія готельної справи: навчальний посібник. Суми: Вид-во СумДПУ імені А. С. Макаренка, 2012. 308 с.
3. Сокол Т.Г. Організація обслуговування в готелях і туристичних комплексах: підручник. Київ : Альтапрес, 2016. 447 с.
4. Чепурда Л. М., Таньков К.М., Куракін О.Б. Організація готельного господарства: навчальний посібник. Черкаси: ЧДТУ, 2015. 427 с.

Структура курсу

№	Тема	Результати навчання	Завдання
1.	Законодавчі вимоги до якості та безпеки сировини та товарів.	**Знати**: основні законодавчі акти України у сфері якості та безпеки сировини та товарів: вимоги до зберігання, транспортування та реалізації; поняття безпечності, якості сировини та товарів; роль державного контролю та відповідальність. **Розрізняти:** якість і безпечність сировини та товарів; обов'язки виробника, постачальника та споживача; види ризиків (біологічні, хімічні, фізичні). **Застосовувати:** законодавчі вимоги під час оцінки якості та безпеки сировини та товарів; нормативні документи для аналізу конкретних ситуацій у готельно-ресторанній сфері; принципи безпечного поводження з сировиною та товарами у професійній діяльності.	Питання, самостійна робота, практичне заняття
2.	Система НАССР у закладах готельно-ресторанного бізнесу.	**Знати**: суть та мету системи НАССР; основні принципи НАССР; вимоги до впровадження НАССР у закладах готельно-ресторанного сервісу; роль персоналу у забезпеченні безпечності	Питання, самостійна робота, практичне заняття, тести

		харчових продуктів. **Розрізняти:** небезпечні чинники (біологічні, хімічні, фізичні); попереджувальні програми та систему НАССР; моніторинг, коригувальні дії критичних контрольних точок. **Застосовувати:** принципи НАССР у процесі приготування та реалізації продукції; методи визначення небезпечних чинників і ККТ; правила контролю та запобігання харчовим ризикам у закладі; вимоги НАССР у повсякденній професійній діяльності.	
3.	Поняття сировини, товарів і матеріальних ресурсів.	**Знати**: поняття сировини, товарів і матеріальних ресурсів; класифікацію сировини та матеріальних ресурсів; основні вимоги до якості та зберігання сировини і товарів. **Розрізняти:** сировину та готову продукцію; продовольчі й непродовольчі товари; основні та допоміжні матеріальні ресурси; товари виробничого та споживчого призначення. **Застосовувати:** знання про види сировини та матеріальних ресурсів у професійній діяльності; правила приймання, зберігання та використання сировини й товарів; нормативні вимоги до обліку та контролю матеріальних ресурсів.	Питання, самостійна робота, практичне заняття
4.	Класифікація сировини та товарів у сфері гостинності.	**Знати**: основні підходи до класифікації сировини та товарів у сфері гостинності; значення класифікації для організації обліку, зберігання та використання ресурсів. **Розрізняти:** продовольчу та непродовольчу сировину; сировину, напівфабрикати та готову продукцію; швидкопсувні та довготривалого зберігання товари. **Застосовувати:** класифікацію сировини та товарів у процесі приймання й зберігання; правила розміщення та обліку товарів відповідно до їх виду; вимоги до умов зберігання сировини і товарів у закладах гостинності.	Питання, самостійна робота, практичне заняття
5.	Основні показники якості товарів. Нехарчові товари (посуд, інвентар, текстиль, мийні та дезінфікуючі засоби).	**Знати**: основні показники якості товарів; вимоги до якості посуду, інвентарю, текстильних виробів; вимоги до мийних і дезінфікуючих засобів у закладах гостинності. **Розрізняти:** показники якості залежно від виду товару; безпечні та	Питання, самостійна робота, практичне заняття

		небезпечні нехарчові товари; побутові й професійні мийні та дезінфікуючі засоби; матеріали виготовлення посуду та інвентарю. **Застосовувати:** показники якості під час вибору та оцінювання товарів; правила використання й зберігання посуду, інвентарю та текстилю; мийні й дезінфікуючі засоби відповідно до інструкцій та санітарних вимог; вимоги безпеки у повсякденній професійній діяльності.	
6.	Вимоги до якості, маркування та пакування.	**Знати**: основні вимоги до якості товарів; обов'язкові елементи маркування товарів; вимоги до пакування товарів у сфері гостинності. **Розрізняти:** обов'язкове та додаткове маркування; якісне й неякісне пакування; інформаційне та попереджувальне маркування. **Застосовувати:** вимоги до якості під час приймання товарів; інформацію маркування для ідентифікації та контролю товарів; правила пакування під час зберігання та транспортування.	Питання, самостійна робота, практичне заняття, тести
7.	Сертифікація та стандартизація товарів.	**Знати**: поняття сертифікації та стандартизації товарів; основні державні та міжнародні стандарти (ДСТУ, ISO) для товарів; роль сертифікатів якості та маркування у підтвердженні відповідності товарів вимогам. **Розрізняти:** обов'язкову та добровільну сертифікацію; сертифіковані та несертифіковані товари; національні та міжнародні стандарти. **Застосовувати:** перевіряти наявність сертифікатів та відповідність стандартам при прийманні товарів; використовувати стандарти під час вибору постачальників і оцінки якості; застосовувати вимоги сертифікації у повсякденній професійній діяльності.	Питання, самостійна робота, практичне заняття
8.	Планування потреб підприємства в сировині та товарах.	**Знати**: мету та методи планування, норми витрат, вплив на ефективність і якість обслуговування. **Розрізняти:** сировину та готові товари, постійні та сезонні потреби, методи розрахунку. **Застосовувати:** розраховувати потребу, складати замовлення, контролювати запаси, дотримуватись правил зберігання.	Питання, самостійна робота, практичне заняття, тести

9.	Порядок приймання товарів за кількістю і якістю.	**Знати:** правила приймання, документи, показники якості, відповідальність за нестачі. **Розрізняти:** кількісну та якісну перевірку, харчові та нехарчові товари, швидкопсувні та довготривалі. **Застосовувати:** перевіряти кількість і якість, фіксувати в документах, оцінювати придатність до зберігання та використання.	Питання, самостійна робота, практичне заняття
10.	Умови та режими зберігання різних видів сировини.	**Знати:** вимоги до температури, вологості, освітлення та упаковки для різних видів сировини; терміни та способи зберігання. **Розрізняти:** швидкопсувні та довготривалі продукти, харчові та нехарчові товари, готову продукцію та напівфабрикати. **Застосовувати:** дотримуватися температурних режимів, правила упаковки, черговість використання, контролювати терміни придатності.	Питання, самостійна робота, практичне заняття, тести
11.	Складський облік і контроль товарних запасів.	**Знати:** правила ведення обліку товарів, види документів, методи контролю запасів. **Розрізняти:** фактичні та нормативні запаси, швидкопсувні та довготривалі товари, харчові та нехарчові матеріали. **Застосовувати:** вести облік товарів, контролювати лишки, перевіряти терміни придатності, забезпечувати своєчасне поповнення запасів.	Питання, самостійна робота, практичне заняття
12.	Інвентаризація товарно-матеріальних цінностей.	**Знати**: мету та завдання інвентаризації, порядок проведення, необхідні документи, відповідальність за результати. **Розрізняти**: планову та позапланову інвентаризацію, харчові та нехарчові товари, фактичні та облікові залишки. **Застосовувати**: перевіряти наявність та стан товарів, співставляти фактичні лишки з обліком, оформлювати результати інвентаризації, вживати заходів щодо нестач або лишків.	Питання, самостійна робота, практичне заняття

4. Система оцінювання курсу	
Види навчальної роботи	**Максимальна кількість балів**
Лекція	0/0
Практичні заняття	50/40
Проміжний тестовий контроль	50/30
Залік	0/30
Максимальна кількість балів	**100**

5. Оцінювання відповідно до графіку навчального процесу

Залік

Поточне тестування та самостійна робота																	**Сума**
Поточний контроль Практичні завдання													*Тестовий контроль*				
Пр 1	Пр 2	Пр 3	Пр 4	Пр 5	Пр 6	Пр 7	Пр 8	Пр 9	Пр 10	Пр 11	Пр 12		ТК-1	ТК-2	ТК-3	ТК-4	
10	**10**	**5**	**5**	**5**	**5**	**5**	**5**	**5**	**5**	**10**	**10**		**5**	**5**	**5**	**5**	
Max= 80													**Max= 20**				**100**

Система оцінювання у співвідношенні 100 балів до 12 балів

Відмінно	**12**	**100**
	11	**92**
	10	**83**
Добре	**9**	**75**
	8	**67**
	7	**58**
Задовільно	**6**	**50**
	5	**42**
	4	**33**
Незадовільно	**3**	**25**
	2	**17**
	1	**10**

Навчальні методи та техніки, які будуть використовуватися під час викладання дисципліни	Навчально-пізнавальна діяльність здійснюватиметься наступними методами: *лекція* (традиційна (тематична), проблемна) із застосуванням мультимедійних засобів (PowerPoint-презентація) та інтерактивних методів; *практичне заняття* (розширене обговорення, розрахункова частина, заповнення технологічної документації, дискусія) із застосуванням елементів створення ситуації пізнавальної новизни та „мозкового штурму”; *самостійна робота* студентів з джерелами та літературою, розв’язання проблемних питань і написання творчих робіт з їх наступним обговоренням.
Необхідне обладнання	Комп’ютерне та мультимедійне устаткування
Критерії оцінювання (окремо для кожного виду навчальної діяльності)	Оцінювання проводиться за 100-бальною шкалою. нараховуються за наступним співвідношенням: • практичні заняття: 40% семестрової оцінки; максимальна кількість балів 40; • письмові роботи: 30% семестрової оцінки; максимальна кількість балів 30; • залік: 30 % семестрової оцінки. Максимальна кількість балів 30. Підсумкова максимальна кількість балів 100.

Теми для самостійної роботи	1. Аналіз законодавчих актів України щодо безпечності харчових продуктів. 2. Етапи контролю якості сировини у готельно-ресторанній галузі: відповідність стандартам. 3. Роль державних органів у забезпеченні якості товарів у готельно-ресторанному бізнесі. 4. Основні принципи системи HACCP та їхнє впровадження на підприємстві. 5. Приклади критичних контрольних точок у готельно-ресторанному бізнесі. 6. Переваги впровадження HACCP для безпечності харчових продуктів та репутації закладу. 7. Визначення та класифікація матеріальних ресурсів у готельно-ресторанному господарстві. 8. Вплив якості сировини на кінцевий товар. 9. Критерії класифікації товарів у готельно-ресторанному бізнесі. 10. Приклади класифікації сировини у конкретному закладі. 11. Вплив терміну придатності та зберігання на якість товару. 12. Методи контролю якості сировини та готових страв. 13. Критерії оцінки якості посуду та інвентарю для ресторану. 14. Вибір текстилю для готелів та ресторанів: практичні рекомендації. 15. Безпечне використання мийних та дезінфікуючих засобів. 16. Законодавчі вимоги до маркування харчових продуктів. 17. Види пакування для різних груп товарів. 18. Вплив пакування на збереження якості продуктів. 19. Основні міжнародні стандарти якості (ISO, HACCP) та їх застосування. 20. Методи розрахунку потреби у сировині для ресторану. 21. Роль сезонності та прогнозування продажів у плануванні закупівель. 22. Практичний приклад складання плану закупівель на місяць. 23. Алгоритм приймання товарів на підприємство. 24. Документальний контроль та перевірка сертифікатів якості. 25. Температурні режими та вологість для різних груп харчових продуктів. 26. Вимоги до зберігання нехарчових товарів. 27. Наслідки порушення умов зберігання. 28. Організація обліку товарів у ресторані чи готелі. 29. Методи контролю руху запасів. 30. Використання програмного забезпечення для складського обліку. 31. Процедура проведення інвентаризації на підприємстві. 32. Документальне оформлення результатів інвентаризації. 33. Виявлення нестач та втрат: практичні моменти. 34. Практичні методи перевірки термінів придатності на харчових та нехарчових товарах. 35. Вплив протермінованої продукції на репутацію закладу та безпеку споживачів. 36. Критерії вибору надійного постачальника для готельно-ресторанного бізнесу. 37. Практичні приклади контролю якості продукції на етапі

	поставки. 38. Ризики співпраці з ненадійними постачальниками.
Питання до заліку	1. Вимоги до зберігання, транспортування та реалізації сировини та товарів 2. Поняття безпечності та якості сировини та товарів 3. Роль державного контролю та відповідальність за порушення 4. Обов'язки виробника, постачальника та споживача 5. Види ризиків: біологічні, хімічні, фізичні 6. Застосування законодавчих вимог під час оцінки якості та безпеки сировини та товарів 7. Суть та мета системи НАССР 8. Основні принципи НАССР 9. Вимоги до впровадження НАССР у закладах готельно-ресторанного сервісу 10. Моніторинг та коригувальні дії критичних контрольних точок 11. Поняття сировини, товарів і матеріальних ресурсів 12. Основні вимоги до якості та зберігання сировини і товарів 13. Правила приймання, зберігання та використання сировини й товарів 14. Дотримання нормативних вимог до обліку та контролю матеріальних ресурсів 15. Основні підходи до класифікації сировини та товарів у сфері гостинності 16. Правила розміщення та обліку товарів відповідно до їх виду 17. Дотримання вимог до умов зберігання сировини і товарів у закладах гостинності 18. Основні показники якості товарів 19. Вимоги до якості посуду, інвентарю, текстильних виробів 20. Правила використання й зберігання посуду, інвентарю та текстилю 21. Дотримання інструкцій щодо мийних і дезінфікуючих засобів 22. Основні вимоги до якості товарів 23. Обов'язкові елементи маркування товарів 24. Вимоги до пакування товарів 25. Правила пакування під час зберігання та транспортування 26. Поняття сертифікації та стандартизації товарів 27. Основні державні та міжнародні стандарти (ДСТУ, ISO) 28. Застосування перевірки сертифікатів та відповідності стандартам при прийманні товарів 29. Використання стандартів при виборі постачальників та оцінці якості 30. Вплив планування на ефективність та якість обслуговування 31. Складання замовлень та контролю запасів 32. Правила приймання товарів, необхідні документи 33. Показники якості та відповідальність за нестачі 34. Вимоги до температури, вологості, освітлення та упаковки

	35. Терміни та способи зберігання продуктів, харчових та нехарчових товарів 36. Застосування температурних режимів, правил упаковки, черговості використання 37. Правила ведення обліку товарів 38. Види документів та методи контролю запасів 39. Ведення обліку товарів, контроль залишків та термінів придатності, забезпечення своєчасного поповнення запасів 40. Мета та завдання інвентаризації, порядок проведення та необхідні документи, оформлення результатів інвентаризації
Опитування	Анкету-оцінку з метою оцінювання якості курсу буде надано по завершенню курсу.

Політика навчальної дисципліни

Академічна доброчесність	Атмосферу довіри, взаєморозуміння, взаємоповаги потрібно будувати щоденно. Політика навчального закладу спрямована на академічну доброчесність, прозорість та законність діяльності. Задля цього розроблено та впроваджено: 1. Положення про організацію освітнього процесу у Львівському професійному коледжі готельно-туристичного та ресторанного сервісу 2. Положення про внутрішню систему забезпечення якості освіти у Львівському професійному коледжі готельно-туристичного та ресторанного сервісу 3. Положення про академічну доброчесність та корпоративну етику у Львівському професійному коледжі готельно-туристичного та ресторанного сервісу 4. Положення про внутрішній моніторинг якості підготовки фахівців у Львівському професійному коледжі готельно-туристичного та ресторанного сервісу 5. Положення про запобігання академічного плагіату у Львівському професійному коледжі готельно-туристичного та ресторанного сервісу 6. Антикорупційна програма Львівського професійного коледжу готельно-туристичного та ресторанного сервісу 7. Положення про уповноважений підрозділ (уповноважену особу) з питань запобігання та виявлення корупції 8. План заходів по запобіганню та протидії корупції у Львівському професійному коледжі готельно-туристичного та ресторанного сервісу.
Пропуски занять	Відпрацювання пропущених занять відбувається у перший день за графіком консультацій викладача з навчальної дисципліни.
Виконання завдання пізніше встановленого терміну	Всі завдання здаються у встановлений термін, за винятком поважної причини у студента.
Невідповідна поведінка під час заняття	Вирішується згідно чинного законодавства України, Статуту Коледжу.
Додаткові бали	Виставляються під час практичних занять за оригінальні відповіді студентів з заявленої теми.

Неформальна освіта	Зараховуються, як підсумковий контроль, результати онлайн курсів на платформах Smart school та Classroom, які відповідають програмі навчальної дисципліни

Укладач: Викладач Максим ПРИПУТЕНЬ