МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ДЕРЖАВНИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ВІННИЦЬКИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ ІНСТИТУТ

СИСТЕМА УПРАВЛІННЯ ЯКІСТЮ
Сертифікована на відповідність ДСТУ ISO 9001:2015 (ISO 9001:2015, IDT)
Кафедра права

ПРАВОВЕ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ / LEGAL REGULATION OF HOTEL AND RESTAURANT BUSINESS

МЕТОДИЧНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ ДО САМОСТІЙНОЇ РОБОТИ

Ступінь вищої освіти	«бакалавр»	«bachelor»
Галузь знань	24 Сфера обслуговування	Services
Спеціальність	241 Готельно-ресторанна справа	Hotel, Restaurant and Catering
Освітня програма	Готельно-ресторанна справа	Hotel, Restaurant and Catering

Вінниця 2026

Розробник: Хом’яченко Світлана, кандидат юридичних наук, доцент.

Обговорено та схвалено:
на засіданні кафедри права від 16.04.2026 протокол № 05;
на засіданні методичної комісії факультету економіки, менеджменту і права від 22.04.2026 протокол № 03.

Рецензент: Пипяк Микола, кандидат юридичних наук, доцент

Редактор: Фатєєва Т.
Комп’ютерна верстка: Зощак Л.

Підп. до друку 21.05.2026 р. Формат 60х84/16. Папір офсетний
Друк ксероксний. Ум. друк. арк.2,49 .
Обл.-вид. арк.2,36. Тираж 2. Зам. № 265.

Редакційно-видавничий відділ ВТЕІ ДТЕУ
21000, м. Вінниця, вул. Хмельницьке шосе, 25

І. ЗАГАЛЬНІ МЕТОДИЧНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ ДО САМОСТІЙНОЇ РОБОТИ

Методичні рекомендації до самостійної роботи з освітнього компонента «Правове забезпечення готельно-ресторанного бізнесу розроблені відповідно до робочої програми і призначені для здобувачів вищої освіти спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа», ступеня вищої освіти «бакалавр», галузі знань 24 «Сфера обслуговування», освітньої програми «Готельно-ресторанна справа».

Самостійна робота є складовою частиною і однією з форм навчального процесу, яка охоплює як аудиторну, так і позааудиторну роботу здобувачів вищої освіти.

Завданням самостійної роботи є здобувачів вищої освіти є забезпечення теоретичної та практичної підготовки відповідно до особистих здібностей та професійних інтересів кожного з них. Ця форма навчання формує у здобувачів вищої освіти спроможність актуалізувати теоретичну обізнаність; розвиває самостійність у виборі варіантів вирішення завдання, здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі з урахуванням практичних проблем у галузі професійної діяльності.

Метою вивчення освітнього компонента «Правове забезпечення готельно-ресторанного бізнесу» є формування у здобувачів системи теоретичних знань щодо правового регулювання галузі готельно-ресторанного господарства та розвиток практичних навичок щодо застосування чинного законодавства у професійній діяльності для забезпечення правомірної та ефективної роботи підприємств сфери гостинності, а також виховання правової культури майбутніх фахівців.

Результати вивчення освітнього компонента його місце в освітньому процесі.

Результатом вивчення освітнього компонента «Правове забезпечення готельно-ресторанного бізнесу» для освітньої програми «Готельно-ресторанна справа» є формування комплексу компетентностей: Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення законодавства, національних і міжнародних стандартів, що регламентують діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу. Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності. . Розуміти вимоги до діяльності за спеціальністю, зумовлені необхідністю забезпечення сталого розвитку України, її зміцнення як демократичної, соціальної, правової держави. Розуміти і реалізувати свої права і обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності вільного демократичного суспільства, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина в Україні.

Самостійній роботі здобувачів передують лекції, на яких розглядаються основні та проблемні теми освітнього компоненту. Після чого здобувачі мають самостійно ознайомитися з основними питаннями кожної теми відповідно до робочої програми дисципліни, рекомендованими підручниками, навчально методичною літературою, нормативною базою, періодичними виданнями та додатковими джерелами.

Самостійна робота здобувачів з освітнього компонента «Правове забезпечення готельно-ресторанного бізнесу» включає такі форми:

- опрацювання лекційного матеріалу;
- самостійне вивчення окремих питань з тем, які вивчаються у процесі аудиторних заняттях;
- поглиблене вивчення окремих тем і питань курсу із застосуванням рекомендованої літератури, нормативних документів, ресурсів мережі Інтернет тощо;
- виконання індивідуальних завдань;
- підготовка і здача практичних завдань;
- консультації з викладачем;
- підготовка до складання екзамену з освітнього компонента.

Методичні рекомендації містять характеристику питань, які вивчаються в кожній темі, перелік індивідуальних завдань, обов'язкових для виконання, список рекомендованої літератури. До кожної теми включено перелік запитань для самоконтролю, опрацювання яких є також обов'язковим завданням у процесі вивчення освітнього компонента.

ІІ. ОБСЯГ ОСВІТНЬОГО КОМПОНЕНТА В КРЕДИТАХ ТА ЙОГО РОЗПОДІЛ (ТЕМАТИЧНИЙ ПЛАН)

Назва теми	Кількість годин				Форми контролю	Бальна оцінка
	Усього годин / кредитів	з них				
		лекції	практичні заняття	самостійна робота здобувачів		
Тема 1. Поняття та зміст господарської діяльності з надання послуг	8	2	2	4	РМГ, Т,В	4
Тема 2. Законодавчі засади регулювання готельно-ресторанної індустрії.	8	2	2	4	РМГ, Т,В	4
Тема 3. Міжнародно-правове регулювання готельно-ресторанного бізнесу.	8	2	2	4	РЗ, УД	4
Тема 4. Правовий статус суб'єктів готельно-ресторанного бізнесу	8	2	2	4	П,Д	4
Тема 5. Державне регулювання готельного і ресторанного господарства в Україні	8	2	2	4	РЗ, Т,В	4
Тема 6. Правові засади здійснення державного нагляду (контролю) у сфері готельно-ресторанного бізнесу	8	2	2	4	П,Д	4
Тема 7. Міжнародно-правові стандарти в індустрії гостинності	8	2	2	4	УД,Т,В	4
Тема 8. Міжнародні організації в індустрії гостинності	8	2	2	4	П,Д	4
Тема 9. Міжнародні конвенції в індустрії гостинності	8	2	2	4	УД,Т,В	4
Тема 10. Правові засади стандартизації готельних послуг.	8	2	2	4	РМГ, УД	4
Тема 11. Правові	8	2	2	4	РМГ, УД	4

основи сертифікації готельно-ресторанних послуг в Україні						
Тема 12. Договірні відносини в сфері готельно-ресторанної діяльності	8	2	2	4	УД,Т,В	4
Тема 13. Договори про надання готельних послуг	8	2	2	4	РЗ, УД	4
Тема 14. Особливості правового регулювання окремих видів договорів у сфері готельно-ресторанного бізнесу	8	2	2	4	РМГ, РЗ,	4
Тема 15. Правове регулювання безпеки в готельно-ресторанному бізнесі	8	2	2	4	РЗ, УД	4
Тема 16. Правове забезпечення страхування у сфері готельно-ресторанної діяльності	8	2	2	4	ВПЗ,Т,В	4
Тема 17. Правові засади оподаткування готельно-ресторанної діяльності	8	2	2	4	УД,Т,В	4
Тема 18. Правове регулювання захисту прав споживачів	8	2	2	4	РЗ, ТЕ	4
Тема 19. Організація, нормування праці та робочий час працівників готельного господарства	8	2	2	4	ВПЗ,Т,В	4
Тема 20. Відповідальність у сфері готельного і ресторанного обслуговування населення	8	2	2	4	РЗ, УД	4
Тема 21. Відповідальність за окремі види правопорушень у сфері готельного і ресторанного	8	2	2	4	ВПЗ,Т,В	4

обслуговування населення						
Індивідуальне завдання	12			12	**ІЗ**	16
Всього	**180/6**	42	42	**96**		**100**
Підсумковий контроль	**Екзамен**					

Перелік умовних позначень форм контролю та оцінка їх у балах:

ВПЗ – виконання практичних завдань –2 бали
В – відповідь на практичних заняттях –1 бал
УД – участь у дискусії – 2 бали
Т – тестування – 1 бал
РЗ – розв'язування задач – 2 бали
ТЕ – твори-есе – 2 бали
РМГ – робота в малих групах – 2 бали
Д – доповідь – 2 бали
П – презентація – 2 бали
ІЗ – індивідуальне завдання – 16 балів (курси на платформі «Prometheus», «Coersera» або на інших сервісах – 8 балів; участь у наукових заходах – 8 балів).
Загальна сума за поточну навчальну роботу (аудиторну та самостійну) за семестр – 100 балів.

ІІІ. МЕТОДИЧНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ ДО ВИВЧЕННЯ КОНКРЕТНИХ ТЕМ

Тема 1. Поняття та зміст господарської діяльності з надання послуг

Поняття, ознаки та види господарських відносин. Учасники відносин у сфері господарювання. Основні принципи правового регулювання господарських відносин. Поняття та види господарської діяльності. Послуга як об’єкт господарської діяльності. Ринок послуг. Дія законів попиту та пропозиції на ринку послуг. Поняття готельно-ресторанної діяльності та її види. Ризики здійснення готельно-ресторанної діяльності.

Рекомендовані джерела:

Основні: 1,5,6

Додаткові: 1.

Інтернет-ресурси: 1,2,3.

Питання до самостійного вивчення

1. Ринок послуг.
2. Дія законів попиту та пропозиції на ринку послуг.

Перелік індивідуальних завдань

Завдання №1. Громадянин Войтко зареєструвався як ФОП для надання послуг з тимчасового проживання (міні-готель) та відкрив при ньому невелике кафе. Водночас у цьому ж місті продовжує працювати комунальне підприємство "Готель Інтурист", яке згідно із Законом № 4196-IX перебуває у процесі перетворення. Визначте види діяльності Петренка згідно із Законом "Про туризм". Чим відрізняється статус ФОП Петренка від статусу КП "Готель Інтурист" у перехідний період згідно із Законом № 4196-IX? Чи може кафе Петренка вважатися об'єктом ресторанного господарства, якщо воно обслуговує лише мешканців готелю?

Завдання №2. Власник готелю стверджує, що оскільки Господарський кодекс скасовано, діяльність готелів тепер регулюється виключно нормами про купівлю-продаж, бо гість "купує номер". Використовуючи Цивільний кодекс України, поясніть, чому готельна діяльність — це саме надання послуг, а не продаж товару. Які основні ознаки послуги проявляються у діяльності ресторану?

Завдання №3. Під час вечері в ресторані готелю у відвідувача, який не проживає в готелі, а просто зайшов пообідати, викрали пальто з відкритого гардероба. Адміністрація заявила, що не несе ризику, оскільки клієнт не є "гостем" (не орендує номер). Оцініть ризики готелю в цій ситуації згідно з ЦК України. Чи несе готель відповідальність за речі, які відвідувач не здав на зберігання, а просто повісив на вішак у залі ресторану? Як зміняться ризики готелю, якщо пальто зникне з номера проживаючого гостя?

Питання для самоконтролю

1. Які існують основні види господарських відносин (господарсько-виробничі, організаційно-господарські, внутрішньогосподарські) та за якими ознаками їх розмежовують?

2. Хто саме може виступати учасником відносин у сфері господарювання та чим відрізняється правовий статус суб’єкта господарювання від статусу споживача?

3. Назвіть та розкрийте зміст основних принципів правового регулювання господарської діяльності (наприклад, принцип свободи підприємництва у межах закону чи принцип обмеження монополізму).

4. У чому полягає економічна та правова відмінність послуги від товару як об'єкта господарської діяльності, і як ці особливості впливають на ринок послуг?

5. Як закони попиту та пропозиції проявляються саме на ринку послуг (зокрема, враховуючи неможливість накопичення послуг у вигляді запасів)?

6. Які специфічні види господарських ризиків (сезонність, зміна споживчих переваг, репутаційні ризики) характерні для готельно-ресторанного бізнесу та які існують види цієї діяльності?

Тема 2. Законодавчі засади регулювання регулювання готельно-ресторанної індустрії.

Нормативно-правове регулювання діяльності підприємств готельно-ресторанного бізнесу: проблеми та шляхи їх вирішення. Класифікація нормативно-правових актів у сфері діяльності суб'єктів готельно-ресторанного бізнесу. Конституція України як правова основа розвитку готельно-ресторанного бізнесу. Закони України, що регулюють сферу готельно-ресторанного бізнесу. Постанови Кабінету Міністрів України, що регулюють правові відносини у сфері діяльності підприємств готельно-ресторанного бізнесу. Інші нормативно-правові, акти що регулюють діяльність підприємств України у сфері готельно-ресторанного бізнесу.

Рекомендовані джерела:

Основні: 1,2,3,5,6,7-12.

Додаткові: 1,5.

Інтернет-ресурси: 1,2,3.

Питання до самостійного вивчення

1. Які правові колізії виникають при класифікації готелів та оподаткуванні ресторанних послуг?

2. Які саме статті Конституції України гарантують право на підприємницьку діяльність та захист приватної власності в індустрії гостинності?

3.Яку відповідальність несе керівник ресторану за недотримання норм цього закону?

3. Підзаконні нормативно-правові акти

4. Яка роль КМУ у затвердженні порядку встановлення категорій готелям?

Перелік індивідуальних завдань

Завдання №1. Власник новозбудованого готелю в Карпатах вирішив відкритися і одразу повісив на фасаді табличку "4 зірки", орієнтуючись на те, що в кожному номері є кондиціонер та сучасні меблі. Під час перевірки представники Держпродспоживслужби заявили про порушення.

Запитання: Яким нормативно-правовим актом регулюється порядок встановлення категорій готелям? Чи має право власник самостійно визначати кількість зірок? Які наслідки використання знака категорії без відповідного свідоцтва?

Завдання №2. У ресторані під час перевірки виявили, що сире м’ясо та готові десерти зберігаються в одному холодильнику. Власник стверджує, що оскільки він є ФОП на спрощеній системі оподаткування, складні правила безпечності харчових продуктів (HACCP) на нього не поширюються.

Запитання: Який закон зобов'язує заклади харчування впроваджувати систему HACCP? Чи існують винятки для малого бізнесу? Яка відповідальність передбачена за відсутність документації з безпечності продуктів?

Питання для самоконтролю

1. Як класифікуються нормативно-правові акти, що регулюють сферу ГРБ, за їхньою юридичною силою (від Конституції до локальних актів)?
2. Які саме статті Конституції України гарантують право громадян на здійснення підприємницької діяльності та як вони співвідносяться з розвитком готельно-ресторанного бізнесу?
3. Назвіть ключові Закони України, що є базовими для галузі (наприклад, Закони «Про туризм», «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів»). Які аспекти діяльності вони регулюють?
4. Які саме питання діяльності готелів та ресторанів регулюються Постановами Кабінету Міністрів України (наприклад, правила надання готельних послуг або порядок присвоєння категорій готелям)?
5. Які існують основні суперечності або «прогалини» у чинному законодавстві України, що заважають ефективному розвитку підприємств готельно-ресторанного бізнесу сьогодні?

Тема 3. Міжнародно-правове регулювання готельно-ресторанного бізнесу.

Міжнародно-правові акти у сфері готельно-ресторанного бізнесу. Поняття міжнародного стандарту у сфері готельно-ресторанного бізнесу. Імплементація норм міжнародного права у національне законодавство України у сфері готельно-ресторанного бізнесу. Правові основи євроінтеграційних процесів України. Гармонізація законодавства України у сфері готельно-ресторанного бізнесу з нормами Європейського Союзу. Основні напрями співпраці України з державами-членами Європейського Союзу у сфері готельно-ресторанного бізнесу.

Рекомендовані джерела:

Основні: 4,5.

Додаткові: 1.

Інтернет-ресурси: 1,2,3,4.

Питання до самостійного вивчення

1. Закон України «Про технічні регламенти та оцінку відповідності».
2. Аналіз поняття HACCP як результату впровадження Директив ЄС.

Перелік індивідуальних завдань

Завдання №1. Українська туристична компанія та готель зіткнулися з позовом від громадянина Франції. Гість стверджує, що умови проживання не відповідали вимогам Глобального етичного кодексу туризму. Юрист готелю заявляє, що цей кодекс є лише декларацією, а готель працює виключно за внутрішніми правилами, затвердженими директором.

Запитання: Яке місце займають міжнародні акти (рекомендаційні та обов'язкові) у правовій системі України згідно з Конституцією? Чи має правовий статус Глобальний етичний кодекс туризму для українських суб'єктів господарювання?

Завдання №2. Готельний комплекс у Києві вирішив пройти сертифікацію на відповідність міжнародному стандарту ISO 21101 (менеджмент безпеки в пригодницькому туризмі) та ISO 14001 (екологічний менеджмент). Конкуруючий заклад подав скаргу до антимонопольного комітету, стверджуючи, що ці стандарти не є державними ДСТУ, а отже, реклама готелю як "відповідного міжнародним стандартам" вводить споживачів в оману.

Запитання: Що таке "міжнародний стандарт" у сфері HoReCa? Яким чином міжнародні стандарти ISO імплементуються в національну систему стандартизації України?

Завдання №3. Ресторан у Львові виготовляє власні напівфабрикати. Згідно з процесом гармонізації законодавства з нормами ЄС, Україна прийняла закон на основі Регламенту ЄС №1169/2011. Інспектор зауважив, що в меню та на пакуванні не виділено алергени (глютен, горіхи) спеціальним шрифтом. Власник вважає, що це зайва бюрократія, яка не впливає на якість їжі.

Запитання: Що означає "гармонізація законодавства"? Чому вимоги ЄС щодо інформування споживачів стають обов'язковими для українських рестораторів ще до офіційного вступу України в ЄС?

Завдання №4. Випускник українського закладу вищої освіти за спеціальністю "Готельно-ресторанна справа" влаштовується на роботу в мережевий готель німецького бренду, що працює в Україні. Роботодавець вимагає підтвердження компетенцій відповідно до **Європейської рамки кваліфікацій (EQF)**.

Запитання: Які основні напрями співпраці України з країнами ЄС у сфері підготовки кадрів для HoReCa? Як імплементація європейських освітніх стандартів допомагає українським фахівцям бути конкурентними на міжнародному ринку?

Завдання №5. Держава вирішила виділити гранти на розвиток сільського зеленого туризму лише для підприємств певного регіону. Юристи міжнародної мережі готелів заявили, що це порушує принципи Угоди про асоціацію між Україною та ЄС щодо рівних умов конкуренції та обмеження державної допомоги бізнесу.

Запитання: Як Угода про асоціацію з ЄС впливає на формування державної політики підтримки готельно-ресторанного бізнесу? Які зобов'язання взяла на себе Україна щодо прозорості ринку послуг?

Питання для самоконтролю

1. Які групи міжнародно-правових актів складають основу правового регулювання світового ринку готельних та ресторанних послуг?
2. Що розуміють під поняттям міжнародного стандарту в HoReCa та яка його роль у забезпеченні уніфікації сервісу?
3. Яким чином відбувається процес імплементації норм міжнародного права у національне законодавство України для регулювання сфери гостинності?

4. Які основні міжнародні договори та угоди визначають правові засади євроінтеграційних процесів України в секторі туризму та послуг?

5. У чому полягає практичне значення гармонізації українських стандартів («зірковості», безпеки харчування) із відповідними регламентами та директивами Європейського Союзу?

6. Які пріоритетні напрями співпраці України з державами-членами ЄС є ключовими для розвитку інфраструктури та підвищення якості готельно-ресторанного бізнесу?

Тема 4. Правовий статус суб'єктів готельно-ресторанного бізнесу.

Суб'єкти готельно-ресторанного бізнесу: поняття, склад та правовий статус. Органи державної влади, що здійснюють регулювання в сфері готельно-ресторанного бізнесу. Суб'єкти готельно-ресторанної діяльності: сутність, види, права та обов'язки. Класифікація типів підприємств готельного і ресторанного господарства. Класифікація підприємств ресторанного господарства. Experience Hotels (Готелі вражень). Колівінги (Coliving). Dark Kitchens (Хмарні кухні). Фуд-холи (Food Halls). Правовий статус індивідуальних підприємців.

Рекомендовані джерела:

Основні: 1,3,7.

Додаткові: 1,3,6.

Інтернет-ресурси: 1,2,3,4,5.

Питання до самостійного вивчення

1. Порівняйте Цивільний кодекс (Глава 58 - Найм житла) та "Правила користування готелями".

2. Розберіть поняття суборенди та агентських договорів.

Перелік індивідуальних завдань

Завдання №1. Місцева рада прийняла рішення заборонити роботу всіх закладів харчування в місті після 22:00 через скарги мешканців на шум. Власник цілодобового ресторану вважає, що це обмежує його конституційне право на підприємницьку діяльність.

Запитання: Як Конституція України захищає право на підприємництво? Чи можуть органи місцевого самоврядування встановлювати графік роботи приватних підприємств, і якщо так, то за яких умов?

Завдання №2. Гість забронював номер у готелі, але приїхав о 08:00 ранку. Адміністратор вимагає оплату за ще одну повну добу, стверджуючи, що розрахункова година — 12:00. Гість посилається на те, що номер був вільний, і він не має платити за "повітря".

Запитання: Яка Постанова КМУ визначає правила користування готелями? Як згідно з нормами законодавства здійснюється оплата за ранній заїзд та пізній виїзд?

Завдання №3. У холі готелю та в залі ресторану постійно звучать популярні світові хіти з YouTube-плейлиста. Представник організації колективного управління (ОКУ) висунув вимогу укласти договір на виплату роялті. Директор ресторану відповів, що він уже платить за преміум-підписку YouTube, тому нічого не винен.

Запитання: Яким актом регулюється використання об'єктів авторського права у публічних закладах? Чи звільняє платна підписка на стрімінгові сервіси від сплати винагороди за публічне виконання музики?

Завдання №4. Підприємець орендував підвальне приміщення в житловому будинку для облаштування Dark Kitchen (працює виключно на доставку через агрегатори). Він не реєстрував заклад у Реєстрі потужностей операторів ринку харчових продуктів, аргументуючи це тим, що у нього немає залу для відвідувачів, а отже, він не є "закладом ресторанного господарства" у класичному розумінні.

Запитання: Яке правове визначення суб'єкта господарювання у сфері харчування? Чи звільняє відсутність фізичного залу від обов'язку реєстрації потужностей у Держпродспоживслужбі? Які права мають мешканці будинку щодо контролю діяльності такої "кухні"?

Питання для самоконтролю

1. Як визначається поняття суб’єкта готельно-ресторанного бізнесу та які ключові ознаки складають його правовий статус?
2. Яка ієрархія органів державної влади здійснює регулювання діяльності закладів HoReCa в Україні та які їхні основні функції?
3. За якими організаційно-правовими формами класифікуються суб’єкти готельно-ресторанної діяльності?
4. Який вичерпний перелік прав та обов’язків мають суб’єкти господарювання при наданні послуг проживання та харчування?
5. Які існують основні критерії класифікації типів підприємств готельного господарства (за призначенням, рівнем комфорту, місткістю тощо)?
6. Які типи підприємств ресторанного господарства виділяють згідно з національними стандартами та за якими ознаками вони різняться між собою?

Тема 5. Державне регулювання готельного і ресторанного господарства в Україні.

Поняття державного регулювання готельного і ресторанного господарства в Україні. Правовий статус державних органів по регулювання готельного і ресторанного господарства в Україні. Система органів влади, що формують та реалізують політику в секторі HoReCa. Державне агентство розвитку туризму України (ДАРТ). Ведення Єдиного державного реєстру засобів розміщення (готелів, мотелів, хостелів). Засоби державного регулювання готельно-ресторанної діяльності. Правове регулювання стандартизації і сертифікації готельно-ресторанного бізнесу.

Рекомендовані джерела:

Основні: 1,2,5,6.

Додаткові: 1.

Інтернет-ресурси: 1,2,3,4,5.

Питання до самостійного вивчення

1. ДАРТ (Державне агентство розвитку туризму): Формування політики, ведення реєстрів, питання класифікації готелів.
2. ДСНС (Служба з надзвичайних ситуацій): Протипожежна безпека та вимоги до укриттів у закладах HoReCa.
3. Організації місцевого самоврядування: Погодження режиму роботи, дозвіл на літні майданчики, місцеві збори (туристичний збір).

Перелік індивідуальних завдань

Завдання №1. Компанія відкрила Coliving — простір, де молоді фахівці орендують мікро-кімнати, але мають спільну кухню, зону відпочинку та кінозал. Власник оформив діяльність як "надання нерухомості в оренду" (код КВЕД 68.20). Під час перевірки орган ліцензування заявив, що оскільки надаються послуги з прибирання та зміни білизни, це фактично готельна діяльність, яка потребує сертифікації.

Запитання: У чому різниця в правовому статусі між договором оренди житла та договором на готельне обслуговування? До якої категорії суб'єктів готельної діяльності відносяться колівінги згідно з чинною класифікацією?

Завдання №2. Креативна агенція відкрила "готель на деревах" у лісовому масиві (Experience Hotel). Організатори вважають, що це "тимчасові арт-об'єкти", тому не дотримуються норм ДСТУ щодо габаритів номерів та засобів протипожежної безпеки. Державна служба з надзвичайних ситуацій (ДСНС) вимагає припинення діяльності.

Запитання: Які органи державної влади здійснюють регулювання безпеки в готельній сфері? Чи поширюються загальні вимоги до готелів на нестандартні (креативні) засоби розміщення?

Завдання №3. На великій території Food Hall розташовано 10 різних операторів (ФОПів). Гість отруївся стравою, але не може точно згадати, у кого саме її купував, оскільки оплата здійснювалася на єдиній касі фуд-холу. Він подає позов на керуючу компанію фуд-холу як на цілісний суб'єкт.

Запитання: Яка сутність та правовий статус фуд-холу як об'єднання суб'єктів? Хто несе відповідальність за якість продукції: власник локації чи конкретний ФОП-ресторатор? Як розподіляються права та обов'язки між орендодавцем та резидентом фуд-холу?

Завдання №4. ФОП 2-ї групи тримає невеликий готель на 8 номерів. Він вирішив здати декілька номерів юридичній особі (ІТ-компанії) для проживання їхніх співробітників на місяць. Податкова інспекція заявила, що ФОП порушив умови перебування на 2-й групі єдиного податку.

Запитання: Які обмеження існують для індивідуальних підприємців (ФОП) у сфері готельно-ресторанного бізнесу залежно від групи оподаткування? Кому ФОП 2-ї групи має право надавати готельні послуги?

Питання для самоконтролю

1. У чому полягає сутність державного регулювання готельного і ресторанного господарства та які його основні цілі в Україні?
2. Яким є правовий статус та ключові повноваження Державного агентства розвитку туризму України (ДАРТ) як центрального органу виконавчої влади?
3. Які саме органи державної влади та місцевого самоврядування входять до системи формування та реалізації політики в секторі HoReCa?
4. Яке юридичне значення має Єдиний державний реєстр засобів розміщення та який порядок внесення відомостей про готелі, мотелі та хостели до нього?
5. Які основні засоби (правові, економічні, організаційні) використовує держава для регулювання діяльності суб’єктів готельно-ресторанного бізнесу?
6. Яким чином здійснюється правове регулювання процесів стандартизації та сертифікації послуг у сфері гостинності на державному рівні?

Тема 6. Правові засади здійснення державного нагляду (контролю) у сфері готельно-ресторанного бізнесу

Загальні правила контролю за здійсненням господарської діяльності. Порядок проведення перевірок суб'єктів господарської діяльності. Органи контролю за діяльністю суб'єктів господарювання в сфері в сфері готельноресторанного і бізнесу. Податкові перевірки суб'єктів готельно-ресторанного бізнесу. Перевірка інспекції з праці. Перевірки суб'єктів готельно-ресторанного бізнесу державними органами у сфері захисту прав споживачів.

Рекомендовані джерела:

Основні: 1,6,7.

Додаткові: 1,3,4.

Інтернет-ресурси: 1,2,3,4,5,6.

Питання до самостійного вивчення

1. Закон України «Про основні засади державного нагляду (контролю) у сфері господарської діяльності»: Які права має підприємець під час візиту інспекторів?

2. Принципи державного нагляду: Чому перевірка має бути об'єктивною, а презумпція правомірності поведінки бізнесу — пріоритетною?

3. Розмежування понять: Чим відрізняється «нагляд» від «контролю» та які органи мають право на кожен із цих видів діяльності?

Перелік індивідуальних завдань

Завдання №1. До готелю прийшов інспектор ДСНС для проведення позапланової перевірки на підставі звернення громадської організації. Директор закладу попросив пред'явити посвідчення та направлення на перевірку. Інспектор показав лише посвідчення і заявив, що направлення він «забув у машині», але перевірку треба розпочати негайно через «ризик для життя людей».

Завдання: Чи має право директор відмовити у допуску до перевірки без направлення (посвідчення на перевірку)? Який запис необхідно зробити в Журналі реєстрації заходів державного нагляду (контролю)?

Завдання №2. Податковий інспектор під виглядом звичайного гостя замовив вечерю в ресторані. Після оплати офіціант приніс лише «передчек» (нефіскальний чек), пояснивши, що касовий апарат тимчасово не працює через оновлення системи. Інспектор одразу пред'явив посвідчення та розпочав фактичну перевірку.

Завдання: Які наслідки для закладу тягне за собою невидача фіскального чека? Чи дозволяє законодавство працювати без касового апарату під час «технічних робіт» і як це має бути оформлено?

Завдання №3. Під час перевірки інспекції з праці на кухні ресторану було виявлено особу, яка мила посуд. Адміністратор пояснив, що це «стажер», який працює перший день безкоштовно, щоб зрозуміти, чи підходить йому робота, тому ніяких договорів із ним ще не підписували.

Завдання: Чи існує в трудовому законодавстві поняття «безкоштовне стажування» без оформлення договору? Який розмір штрафу за одного неоформленого працівника передбачений на поточний рік?

Завдання №4. Гість готелю поскаржився до Держпродспоживслужби, що ціна номера в рахунку виявилася на **20%** вищою, ніж була вказана на офіційному сайті під час бронювання. Готель пояснив це тим, що на сайті «старі ціни, які ще не встигли змінити». Інспектор прийшов з перевіркою щодо введення споживача в оману.

Завдання: Яку інформацію про ціни суб'єкт господарювання зобов'язаний надавати згідно із Законом «Про захист прав споживачів»? Яка санкція передбачена за надання недостовірної інформації про послугу?

Завдання №5. Під час перевірки ресторану інспектор виявив, що в закладі відсутні журнали температурного режиму в холодильниках та графіки прибирання туалетів. Власник заявив, що він є мікропідприємством і система HACCP для нього є добровільною, а не обов’язковою.

Завдання: Чи є впровадження системи HACCP обов’язковим для малих закладів харчування (кав’ярень, фуд-траків)? Які документи інспектор має право вимагати для підтвердження безпечності харчових продуктів?

Питання для самоконтролю

1. Які існують основні види перевірок суб’єктів господарювання (планові та позапланові) та які правові підстави для їх проведення встановлює закон?
2. Яким є вичерпний перелік прав та обов’язків суб’єкта готельно-ресторанного бізнесу під час здійснення заходів державного нагляду?
3. Які саме державні органи мають право здійснювати контроль за діяльністю закладів HoReCa та якими є межі їхньої компетенції?
4. Які особливості проведення податкових перевірок встановлені для підприємств ресторанного господарства (зокрема, щодо використання РРО та обліку товарних запасів)?
5. Що саме перевіряє інспекція з праці в готелях та ресторанах, і які документи повинні бути підготовлені для підтвердження дотримання трудового законодавства?
6. Які повноваження мають органи захисту прав споживачів (Держпродспоживслужба) щодо перевірки якості харчових продуктів та відповідності готельних послуг заявленій категорії?

Тема 7. Міжнародно-правові стандарти в індустрії гостинності.

Система міжнародного регулювання сфери гостинності. Поняття міжнародних стандартів: уніфікація вимог до якості, безпеки та класифікації послуг. Джерела міжнародного права в HoReCa: Міжнародні конвенції та договори. Рекомендації та кодекси міжнародних організацій (soft law). Двостороння міжурядова співпраця. Значення міжнародних стандартів для гармонізації українського законодавства з нормами ЄС.

Рекомендовані джерела:

Основні: 4,5,6.

Додаткові: 1,5.

Інтернет-ресурси: 1,2,5,6.

Питання до самостійного вивчення

1. Глобальний етичний кодекс туризму (ЮНВТО): Розгляньте його 10 принципів. Як вони визначають право на туризм, сталий розвиток та обов'язки суб'єктів індустрії?

2. Декларації Всесвітньої туристичної організації (UNWTO): Манільська декларація про світовий туризм та Осакська декларація. Як ці документи вплинули на свободу пересування та стандарти сервісу?

Перелік індивідуальних завдань

Завдання №1. Український готель відмовив у поселенні групі туристів через їхні релігійні переконання, посилаючись на "внутрішні правила закладу". Туристи подали скаргу, аргументуючи це порушенням Глобального етичного кодексу туризму. Адвокат готелю стверджує, що Кодекс — це лише рекомендація UNWTO, яка не має сили закону в Україні.

Завдання: Визначте правову природу "soft law" (м'якого права). Чи може порушення рекомендацій міжнародних організацій призвести до реальних репутаційних або правових наслідків для готелю, що прагне отримати міжнародну сертифікацію?

Завдання №2. Іноземний інвестор планує відкрити в Україні мережу готелів. Він вимагає, щоб будівництво велося виключно за міжнародним стандартом ISO 22483:2020 (Туризм та відповідні послуги — Готелі — Вимоги до обслуговування). Проте місцевий підрядник стверджує, що достатньо дотримуватися лише українських ДБН (державних будівельних норм).

Завдання: Поясніть роль уніфікації вимог у міжнародній індустрії гостинності. Як співвідносяться міжнародні стандарти ISO та національні нормативи в контексті інвестиційної привабливості об'єкта?

Завдання №3. Між урядом України та урядом сусідньої держави укладено угоду про спрощений порядок перетину кордону для туристичних груп та взаємне визнання категорій ("зірок") готелів. Один із готелів у прикордонній зоні відмовляється приймати ваучери іноземного туроператора, вимагаючи оплати за внутрішніми тарифами.

Завдання: Яке значення мають двосторонні міжурядові угоди для розвитку HoReCa? Чи є така угода частиною національного законодавства згідно зі ст. 9 Конституції України?

Завдання №4. Ресторан в Україні використовує традиційні методи приготування сиру, які не повністю відповідають європейським регламентам щодо температурного режиму. Після підписання Угоди про асоціацію з ЄС Україна імплементувала норми щодо контролю якості харчових продуктів. Інспектор вимагає зупинити виробництво.

Завдання: Проаналізуйте процес гармонізації українського законодавства. Чому міжнародні стандарти безпеки (наприклад, Регламенти ЄС) стають обов'язковими для локального українського ресторатора?

Завдання №5. У готелі зникли цінні речі гостя-іноземця з сейфа в номері. Гість вимагає відшкодування, посилаючись на **Конвенцію про відповідальність власників готелів за майно гостей**. Адміністрація заявляє, що за українським законом вони відповідають лише за речі, передані безпосередньо на зберігання адміністратору.

Завдання: Як вирішується колізія, якщо норми міжнародної конвенції, до якої приєдналася Україна, суперечать нормам Цивільного кодексу України?

Питання для самоконтролю

1. Яку роль відіграє система міжнародного регулювання у забезпеченні єдиних підходів до якості та безпеки послуг у сфері HoReCa?
2. У чому полягає суть поняття «міжнародні стандарти» та які аспекти діяльності готелів вони уніфікують на глобальному рівні?
3. Які основні міжнародні конвенції та договори виступають джерелами «жорсткого» права (hard law) у регулюванні готельно-ресторанного бізнесу?
4. Що таке рекомендаційні акти та кодекси міжнародних організацій (soft law) і який вплив вони мають на формування галузевих стандартів?
5. Яке значення має двостороння міжурядова співпраця для розвитку міжнародного туристичного обміну та готельного сервісу?
6. Чому міжнародні стандарти є визначальними у процесі гармонізації національного законодавства України з нормами та директивами Європейського Союзу?

Тема 8. Міжнародні організації в індустрії гостинності.

Світова туристична організація (UNWTO / ООН Туризм). Правовий статус: спеціалізована установа ООН, її структура та цілі. Глобальний етичний кодекс туризму (1999): Основні принципи: сталий розвиток, повага до культурної спадщини, права працівників. Правове значення Кодексу для суб’єктів готельного бізнесу. Діяльність Всесвітнього комітету з етики туризму: розгляд скарг та моніторинг дотримання стандартів. Міжнародна готельна та ресторанна асоціація (IH&RA). Роль IH&RA як єдиного світового голосу приватної індустрії гостинності. Співпраця з міжнародними організаціями: взаємодія з ООН, ЮНЕСКО та Міжнародною організацією праці (МОП).

Рекомендовані джерела:

Основні: 1,2,4.

Додаткові: 1.

Інтернет-ресурси: 1,2,3,4.

Питання до самостійного вивчення

1.Стандартизація професійної етики: розробка кодексів поведінки для готельєрів.

2.Лобіювання інтересів галузі: боротьба з нелегальним ринком оренди житла, захист прав на інтелектуальну власність.

Перелік індивідуальних завдань

Завдання №1. Великий готельний комплекс розташований поруч із поселенням корінного народу, що має унікальні традиції. Для розваги гостей адміністрація організовує «шоу», які висміюють певні обряди цього народу, та обмежує доступ місцевих жителів до їхнього традиційного джерела води, щоб наповнювати басейни готелю.

Завдання: Спираючись на Глобальний етичний кодекс туризму, визначте, які саме принципи (сталий розвиток, повага до спадщини) було порушено. Як Всесвітній комітет з етики туризму може відреагувати на скаргу місцевої громади, і які репутаційні ризики це несе для готелю?

Завдання №2. У місті Х кількість квартир, що здаються через онлайн-платформи (на кшталт Airbnb) без ліцензій та сплати податків, перевищила кількість номерів у офіційних готелях. Місцева асоціація готельєрів звертається за підтримкою до Міжнародної готельної та ресторанної асоціації (IH&RA).

Завдання: У чому полягає функція IH&RA як «лобіста інтересів галузі»? Які правові аргументи (рівні умови конкуренції, безпека гостей) може використовувати асоціація для просування законів, що обмежують нерегульовану оренду житла?

Завдання №3. Міжнародна мережа ресторанів, що працює в Україні, запровадила систему змінної оплати праці, яка фактично ігнорує норми щодо мінімального відпочинку та оплати понаднормових годин. Профспілка працівників посилається на конвенції Міжнародної організації праці (МОП) та спільні меморандуми IH&RA та ООН.

Завдання: Як взаємодія IH&RA з МОП впливає на формування національних стандартів праці в HoReCa? Чи може міжнародний статус цих норм допомогти працівникам захистити свої права в суді?

Завдання №4. Ресторан вирішив провести капітальну реконструкцію фасаду будівлі, яка знаходиться в охоронній зоні під захистом **ЮНЕСКО**, встановивши сучасні неонові вивіски та панорамне скління, що повністю змінює історичний вигляд.

Завдання: Використовуючи принципи співпраці міжнародних організацій у сфері туризму, обґрунтуйте обмеження прав власника на таку реконструкцію. Як статус об’єкта всесвітньої спадщини впливає на правове регулювання діяльності підприємств гостинності?

Завдання №5. Шеф-кухар відомого готелю, що входить до складу IH&RA, звільнився і відкрив власний заклад, де повністю скопіював унікальне авторське меню попереднього роботодавця та використовує його маркетингову стратегію.

Завдання: Розгляньте цю ситуацію з точки зору Кодексів професійної етики для готельєрів, розроблених міжнародними асоціаціями. Чи існують міжнародно-правові механізми захисту інтелектуальної власності в індустрії гостинності, які підтримує IH&RA?

Питання для самоконтролю

1. Яким є правовий статус Світової туристичної організації (ООН Туризм) у системі міжнародних інституцій та які основні цілі її діяльності?
2. Яка внутрішня структура ООН Туризм забезпечує виконання її функцій на глобальному та регіональному рівнях?

3. Які фундаментальні принципи проголошує Глобальний етичний кодекс туризму (1999) щодо сталого розвитку та захисту культурної спадщини?

4. У чому полягає правове та репутаційне значення дотримання положень Глобального етичного кодексу для власників та менеджменту готельного бізнесу?

5. Які повноваження має Всесвітній комітет з етики туризму у сфері розгляду скарг та врегулювання суперечок між суб'єктами туристичної діяльності?

6. Яким чином здійснюється моніторинг дотримання етичних стандартів у сфері туризму на міжнародному рівні?

Тема 9. Міжнародні конвенції в індустрії гостинності.

Міжнародна готельна конвенція (1970): правила щодо контрактів між власниками готелів та турагентами. Конвенція про відповідальність власників готелів за речі гостей (1962): Межі матеріальної відповідальності готелю. Випадки звільнення від відповідальності (форс-мажор, вина гостя). Конвенції МОП (Міжнародна організація праці): правове регулювання умов праці, тривалості робочого дня та оплати праці в готельно-ресторанному секторі. Міжнародні системи класифікації та сертифікації Hotelstars Union: європейський досвід гармонізації критеріїв «зірковості». Екологічна сертифікація: програма «Зелений ключ» (Green Key) та її правові наслідки для маркетингу та оподаткування.

Рекомендовані джерела:

Основні: 1,2,4.

Додаткові: 1.

Інтернет-ресурси: 1,2,3

Питання до самостійного вивчення

1. Роль ISO (International Organization for Standardization):ISO 22483:2020 (Вимоги до обслуговування в готелях).

2. ISO 22000 (Система управління безпечністю харчових продуктів).

Перелік індивідуальних завдань

Завдання №1. Гість готелю залишив у номері на столі дорогий годинник вартістю $5,000. Повернувшись увечері, він виявив зникнення речі. Гість вимагає повної компенсації. Адміністрація вказує на оголошення біля рецепції: «Готель не несе відповідальності за речі, не здані в сейф готелю», та посилається на те, що двері номера не були зламані (гість міг забути їх зачинити).

Завдання: Спираючись на Конвенцію про відповідальність власників готелів за речі гостей, визначте: чи звільняє готель від відповідальності оголошення «не несемо відповідальності»? Які існують межі (ліміти) матеріальної відповідальності готелю, якщо гостя не попередили про спеціальні умови зберігання?

Завдання №2. Турагент забронював груповий заїзд у готелі (20 номерів), але за 48 годин до прибуття скасував бронь через те, що група не зібралася. Готель вимагає сплати штрафу у розмірі 50% від вартості проживання. Турагент відмовляється платити, зазначаючи, що він лише посередник і грошей від клієнтів не отримував.

Завдання: Як Міжнародна готельна конвенція (1970) регулює відносини між власником готелю та турагентом? Хто несе фінансову відповідальність за скасування броні у разі відсутності спеціального договору між ними?

Завдання №3. У зв'язку з проведенням великого фестивалю, адміністрація ресторану зобов'язала офіціантів працювати 14 годин поспіль протягом трьох днів без додаткової оплати, мотивуючи це «виробничою необхідністю» та обіцянкою надати вихідні в наступному місяці. Працівники погрожують страйком, посилаючись на міжнародні норми.

Завдання: Які вимоги висувають Конвенції МОП щодо тривалості робочого дня та компенсації за надурочну працю в секторі HoReCa? Чи може «виробнича необхідність» скасовувати право на мінімальний щоденний відпочинок?

Завдання №4. Український готель отримав категорію «4 зірки» згідно з національним ДСТУ. Власник вирішив вийти на європейський ринок і подав заявку на приєднання до Hotelstars Union. Під час аудиту виявилося, що готель не відповідає критерію «цілодобовий сервіс напоїв у номер», який є обов'язковим для 4 зірок у Європі, хоча в Україні це не вимагається.

Завдання: У чому полягає суть системи Hotelstars Union? Які правові та репутаційні наслідки для готелю може мати невідповідність міжнародним критеріям при використанні знака «зірковості» на міжнародних платформах бронювання?

Завдання №5. Готель отримав міжнародний екологічний сертифікат **«Зелений ключ» (Green Key)**. У рекламній кампанії було зазначено, що готель є «повністю CO2-нейтральним». Екологічна інспекція при перевірці виявила, що готель все ще використовує одноразовий пластик у номерах, що суперечить деяким критеріям програми.

Завдання: Які правові наслідки для маркетингової стратегії має отримання сертифіката Green Key? Чи може позбавлення еко-сертифіката бути підставою для звинувачення підприємства у «грінвошингу» (введенні споживачів в оману щодо екологічності) згідно із законодавством про захист прав споживачів?

Питання для самоконтролю

1. Які основні правила та зобов'язання сторін встановлює Міжнародна готельна конвенція (1970) щодо регулювання контрактних відносин між власниками готелів та туристичними агентами?
2. Які межі матеріальної відповідальності готелю за втрату або пошкодження майна гостей визначені Конвенцією 1962 року, та які існують вимоги до зберігання особливо цінних речей?
3. У яких конкретних випадках (згідно з міжнародним правом) власник готелю повністю звільняється від відповідальності за майно гостя?
4. Як Конвенції Міжнародної організації праці (МОП) впливають на встановлення стандартів тривалості робочого часу та оплати праці в індустрії HoReCa на міжнародному рівні?

5. У чому полягає основна мета системи Hotelstars Union та які переваги надає готелю гармонізація критеріїв «зірковості» за європейським зразком?

6. Які правові та маркетингові наслідки має отримання сертифіката «Зелений ключ» (Green Key) для готельного підприємства, зокрема в контексті екологічних стандартів та оподаткування?

Тема 10. Правові засади стандартизації готельних послуг.

Теоретико-правові основи стандартизації у сфері гостинності. Поняття стандартизації: встановлення єдиних норм і характеристик для забезпечення якості та безпеки. Органи стандартизації в Україні. Державна система стандартизації України. Порядок впровадження і застосування стандартів. Національні стандарти: ДСТУ 4268:2003 "Послуги туристичні. Засоби розміщування"; ДСТУ 4269:2003 "Послуги туристичні.

Рекомендовані джерела:

Основні: 6,10,12.

Додаткові: 1,4.

Інтернет-ресурси: 1,2,3.

Питання до самостійного вивчення

1. Класифікація готелів"; ДСТУ 4527:2006 "Послуги туристичні.

2. Засоби розміщування. Терміни та визначення"; ДСТУ 4281:2004. "Заклади ресторанного господарства. Класифікація". Значення стандартизації готельних послуг (гарантія якості для споживача; класифікація та впорядкування; підвищення ефективності управління; безпека та конкурентоспроможність; міжнародна інтеграція.

Перелік індивідуальних завдань

Завдання №1. Власник старого будинку в центрі міста вирішив переобладнати його під готель. У деяких кімнатах площа становить лише **7 квадратних метрів** (одномісний номер). Він подав документи на реєстрацію готелю, але отримав відмову з посиланням на невідповідність національним стандартам.

Завдання: Спираючись на **ДСТУ 4268:2003**, визначте, яка мінімальна площа житлової кімнати встановлена для одномісних та двомісних номерів у готелях. Чи може заклад називатися «готелем», якщо він не відповідає цим параметрам, і які альтернативні назви (наприклад, хостел) передбачає стандарт?

Завдання №2. Під час перевірки готелю з'ясувалося, що в номерах встановлені розетки без заземлення, а сходи не мають антиковзкого покриття. Власник заявив, що згідно з чинним законодавством України більшість ДСТУ є **добровільними**, тому він сам вирішує, яких норм дотримуватися.

Завдання: Поясніть правовий статус ДСТУ в Україні. У яких випадках «добровільний» стандарт стає **обов'язковим** для виконання суб'єктом господарювання (наприклад, при посиланні на нього в договорі або при претендуванні на певну категорію «зірковості»)?

Завдання №3. Готель позиціонує себе як «чотиризірковий», але в структурі закладу відсутній ресторан (працює лише кафе з обмеженим меню), а зміна постільної білизни проводиться один раз на три дні. Гість подав скаргу до Держпродспоживслужби, посилаючись на порушення стандартів обслуговування.

Завдання: Використовуючи **ДСТУ 4269:2003** (Класифікація готелів), проаналізуйте: чи є наявність ресторану обов'язковою умовою для категорії «4 зірки»? Яка періодичність зміни білизни та рушників передбачена для різних категорій засобів розміщування?

Завдання №4. Підприємство ресторанного господарства розробило власні Технічні умови (ТУ) на виробництво крафтового соусу, оскільки чинного ДСТУ на цей продукт не існує. Місцевий орган стандартизації вимагає реєстрації цих ТУ.

Завдання: Який орган в Україні є центральним у сфері стандартизації? Який порядок розробки та впровадження внутрішніх стандартів підприємства, якщо державні норми відсутні або застаріли?

Завдання №5. Готель розташований у пам'ятці архітектури, де технічно неможливо встановити ліфт. Власник вважає, що вимоги ДСТУ щодо інклюзивності (доступності для людей на візках) його не стосуються через статус будівлі.

Завдання: Чи роблять національні стандарти винятки для історичних будівель? Які мінімальні вимоги щодо інклюзивності має виконати будь-який засіб розміщування для проходження сертифікації згідно з державними нормами?

Питання для самоконтролю

1. Яке юридичне та практичне значення має поняття стандартизації для забезпечення якості та безпеки послуг у сфері гостинності?
2. Які органи здійснюють державне управління та координацію діяльності у сфері стандартизації в Україні?
3. Яка структура Державної системи стандартизації України та які рівні нормативних документів вона охоплює?
4. Яким є встановлений законодавством порядок впровадження та обов'язковість застосування стандартів для суб'єктів готельного бізнесу?
5. Які ключові вимоги до класифікації та загальних характеристик засобів розміщування встановлює національний стандарт ДСТУ 4268:2003?
6. Яку роль відіграє ДСТУ 4269:2003 у регулюванні якості туристичних послуг та які основні параметри обслуговування він визначає?

Тема 11. Правові основи сертифікації готельно-ресторанних послуг в Україні

Поняття та види сертифікації. Система підтвердження відповідності технічним регламентам. Сертифікація Green Key. Категоризація готелів («зірковість»). Правовий механізм встановлення категорій («зірковість»). Комісія з встановлення категорій готелям: склад, повноваження та процедура прийняття рішень (при ДАРТ — Державному агентстві розвитку туризму). Категоризація готелів: міжнародний та європейський досвід. Система Hotelstars Union: гармонізовані критерії у 21 країні Європи.

Рекомендовані джерела:

Основні: 7,8.9.

Додаткові: 1,4.

Інтернет-ресурси: 1,2,3.

Питання до самостійного вивчення

1. Основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів. 2. Впровадження системи НАССР (HACCP) для ресторанних послуг.

3. Відповідальність за порушення правил сертифікації та маркування.

Перелік індивідуальних завдань

Завдання №1. Готельний комплекс подав заяву до Державного агентства розвитку туризму (ДАРТ) на отримання категорії «5 зірок». Комісія з встановлення категорій, розглянувши документи та звіт експертів, виявила, що в готелі немає цілодобового медичного поста (або договору на негайне медичне обслуговування), що є обов'язковим для цієї категорії. Комісія прийняла рішення про відмову у встановленні п'яти зірок.

Завдання: Який склад та повноваження Комісії з встановлення категорій готелям? Чи може Комісія замість відмови запропонувати готелю нижчу категорію (наприклад, «4 зірки») без повторного подання документів? Який термін дії свідоцтва про встановлення категорії?

Завдання №2. Під час реконструкції кухні ресторану власник закупив професійні печі за кордоном, які не мають маркування відповідності українським технічним регламентам. Під час перевірки орган ринкового нагляду зажадав вивести обладнання з експлуатації.

Завдання: Поясніть сутність системи підтвердження відповідності технічним регламентам. Чи обов'язковою є сертифікація обладнання для закладів HoReCa, і як маркування відповідності впливає на правовий статус експлуатації закладу?

Завдання №3. Українська готельна мережа планує відкрити філіал у Польщі та хоче, щоб обидва готелі (в Україні та Польщі) мали ідентичну категорію «3 зірки» за єдиними критеріями. Менеджмент наполягає на використанні системи Hotelstars Union.

Завдання: У чому перевага системи Hotelstars Union порівняно з національними системами категоризації? Чи імплементовані критерії Hotelstars Union в українське законодавство, і чи може український готель офіційно використовувати цей бренд разом із державним свідоцтвом?

Завдання №4. Готель пройшов сертифікацію за програмою Green Key. Власник подав запит до місцевої ради з проханням знизити ставку туристичного збору або податку на землю, мотивуючи це тим, що заклад офіційно визнано екологічно відповідальним на міжнародному рівні.

Завдання: Який правовий статус сертифікації Green Key в Україні? Чи існують на сьогодні законодавчі механізми, які пов'язують наявність екологічних сертифікатів із податковими пільгами, чи це є виключно маркетинговим інструментом?

Завдання №5. Готель не погодився з рішенням Комісії при ДАРТ, яка знизила його категорію з «3 зірок» до «без категорії» через відсутність резервної системи гарячого водопостачання. Власник вважає, що це рішення є упередженим, оскільки під час перевірки в місті взагалі не було води через аварію.

Завдання: Який правовий механізм оскарження рішень Комісії з встановлення категорій? Протягом якого часу та до якого органу (або суду) можна подати апеляцію на результати категоризації?

Питання для самоконтролю

1. У чому полягає сутність сертифікації як процедури підтвердження відповідності та які існують основні види сертифікації (обов'язкова, добровільна) у сфері HoReCa?
2. Яким чином функціонує система підтвердження відповідності послуг вимогам технічних регламентів в Україні?
3. Що таке екологічна сертифікація «Green Key» (Зелений ключ) та які переваги вона надає готельному підприємству на міжнародному ринку?
4. Який правовий механізм передбачено законодавством України для встановлення категорій готелям («зірковості») та які нормативні вимоги до них висуваються?
5. Який склад, повноваження та регламент прийняття рішень Комісії з встановлення категорій готелям при ДАРТ?
6. Які ключові відмінності існують між українською процедурою категоризації готелів та міжнародним (європейським) досвідом оцінки якості засобів розміщення?

Тема 12. Договірні відносини в сфері готельно-ресторанної діяльності.

Загальна характеристика договору у сфері готельно-ресторанного бізнесу (HoReCa). Правова природа та класифікація. Істотні умови договору. Момент укладення договору (Акцепт). Права та обов’язки сторін. Порядок укладання договорів у сфері готельно-ресторанної діяльності. Стадії укладання договору в готелі. Правила користування готелями й аналогічними засобами розміщення та надання готельних послуг.

Рекомендовані джерела:

Основні: 1,6, 12.

Додаткові: 1,5.

Інтернет-ресурси: 1,2,3.

Питання до самостійного вивчення

1. Порядок укладання договору в ресторані.
2. Правила роботи закладів (підприємств) ресторанного господарства.

Перелік індивідуальних завдань

Завдання №1. Трансформація підприємства Умова: Комунальне готельне підприємство "Світанок" працює на праві господарського відання. Згідно із Законом № 4196-IX, така форма має бути реформована.

Питання: В яку організаційно-правову форму має перетворитися підприємство? Які наслідки для правового режиму майна готелю після такої трансформації? Нормативна база: Закон України № 4196-IX від 09.01.2025 (Прикінцеві та перехідні положення).

Завдання №2. Договірне регулювання в ресторані Умова: Ресторан відмовив клієнту в обслуговуванні через відсутність вільних столиків, хоча клієнт наполягав, що це публічне місце.

Питання:Чи є договір про надання послуг харчування публічним договором згідно з ЦК? Які обов'язки закладу HORECA випливають із Закону про захист прав споживачів в контексті нової системи регулювання? Нормативна база: Цивільний кодекс України (Стаття 633), Закон України "Про захист прав споживачів".

Завдання №3. Відповідальність за зберігання (Без ГК) Умова: У готелі під час проведення конференції зникла техніка учасника об'єднання юридичних осіб. Адміністрація стверджує, що оскільки ГК не діє, вони не мають спеціальних обов'язків, окрім загальних норм оренди залу.

Питання:Як норми ЦК регулюють відповідальність готелю за речі осіб, що перебувають у закладі? Чи впливає статус "об'єднання юридичних осіб" (згідно із Законом № 4196-IX) на порядок подання претензії? Нормативна база: Цивільний кодекс України (Стаття 975).

Завдання №4. Створення об'єднання (Асоціації готельєрів) Умова: П'ять готелів вирішили створити об'єднання для координації діяльності та захисту прав у сфері туризму.

Питання:Який порядок створення такого об'єднання передбачено Законом № 4196-IX?Чи може таке об'єднання здійснювати безпосередню господарську діяльність? Нормативна база: Закон України № 4196-IX (Розділ про об'єднання юридичних осіб).

Питання для самоконтролю

1. Яка правова природа договору у сфері HoReCa та до якої групи цивільно-правових договорів він належить?
2. Які умови договору про надання готельних чи ресторанних послуг вважаються істотними згідно з господарським та цивільним законодавством?
3. Що саме вважається моментом укладення договору (акцептом) при онлайн-бронюванні номера в готелі або замовленні столика в ресторані?
4. Яка послідовність стадій укладання договору безпосередньо в готелі (від подання заявки до поселення)?
5. Які основні права та обов'язки сторін виникають на підставі Правил користування готелями й аналогічними засобами розміщення?
6. За якою ознакою класифікуються договори в готельно-ресторанному бізнесі (наприклад, публічні договори, договори приєднання тощо)?

Тема 13. Договори про надання готельних послуг.

Правова природа договору про надання готельних послуг, його особливості. Сторони договору про надання готельних послуг. Укладення договору про надання готельних послуг. Основні обов'язки виконавця і замовника договору про надання готельних послуг. Договір на готельне розміщення.

Рекомендовані джерела:

Основні: 1,2.

Додаткові: 1, 4.

Інтернет-ресурси: 1,2,3,4.

Питання до самостійного вивчення

1. Види договорів на готельне розміщення, форми співпраці туроператора та засобів розміщення: відповідальність сторін, зміна умов, ціноутворення. 2. Договір зберігання речей в готелі. Інші види договорів за законодавством України.

Перелік індивідуальних завдань

Завдання №1. У готель звернувся громадянин для поселення на одну добу. Адміністратор, побачивши, що чоловік одягнений у неохайний робочий одяг, відмовив йому, заявивши: «Наш готель — це заклад преміумкласу, і ми самостійно обираємо, кого обслуговувати». Гість зафіксував на відео наявність вільних ключів на рецепції та викликав поліцію.

Завдання: Визначте правову природу договору про надання готельних послуг як публічного договору (ст. 633 ЦК України). Чи має право готель відмовляти у поселенні на підставі суб'єктивної оцінки зовнішнього вигляду гостя? Які наслідки необґрунтованої відмови від укладення договору?

Завдання №2. Гість забронював номер через телефонний дзвінок. Коли він приїхав, з'ясувалося, що ціна номера зросла. Гість вимагає поселення за ціною, вказаною в усній розмові, стверджуючи, що договір уже укладено. Готель наполягає, що до моменту підписання реєстраційної картки та оплати ніякого договору не існує.

Завдання: Яка форма договору про надання готельних послуг передбачена законодавством? Що вважається моментом укладення договору при бронюванні? Чи є підтвердження бронювання (навіть електронне або усне) акцептом оферти?

Завдання №3. Під час проживання гостя в номері стався прорив труби, через що було пошкоджено його ноутбук. Готель відмовляється відшкодовувати збитки, аргументуючи це тим, що за договором вони зобов'язані лише «надати ліжко-місце», а за приватні речі в номері вони не відповідають.

Завдання: Розберіть основні обов'язки виконавця (готелю) згідно з Правилами користування готелями. Чи входить забезпечення безпечних умов проживання та технічної справності обладнання номера до обов'язків готелю за договором?

Завдання №4. Замовник (юридична особа) забронював 10 номерів для конференції, але за добу до заїзду скасував замовлення. Готель вимагає оплати повної вартості першої доби проживання за всі номери як «штраф за ануляцію». Замовник вважає це незаконним, оскільки послуга фактично не була надана.

Завдання: Як законодавство регулює право споживача на відмову від договору (ст. 907 ЦК України)? Які граничні розміри плати за бронювання та штрафних санкцій за запізнення або ануляцію встановлені державними правилами надання готельних послуг?

Завдання №5. Клієнт орендував номер у готелі на 3 місяці для роботи. Через місяць він привів у номер домашню тварину. Готель вимагає негайного виселення, посилаючись на внутрішні правила. Клієнт заявляє, що він є «орендарем» житла, і згідно з Житловим кодексом його не можна виселити без рішення суду.

Завдання: У чому полягає ключова відмінність між договором про надання готельних послуг та договором найму (оренди) житла? Який правовий режим застосовується до довгострокового проживання в готелі?

Питання для самоконтролю

1. Як визначається правова природа договору про надання готельних послуг у системі цивільно-правових правочинів?
2. Хто виступає сторонами договору про надання готельних послуг та які вимоги ставляться до їхнього правового статусу?
3. Який порядок та основні етапи укладення договору про надання готельних послуг (оферта, акцепт та підтвердження бронювання)?
4. Які форми укладення договору про надання готельних послуг передбачені законодавством (письмова, електронна, шляхом вчинення конклюдентних дій)?
5. Який вичерпний перелік основних обов'язків покладається на виконавця (готель) та замовника (споживача) згідно з умовами договору?
6. У чому полягає специфіка договору на готельне розміщення порівняно з іншими видами договорів про надання послуг?

Тема 14. Особливості правового регулювання окремих видів договорів у сфері готельно-ресторанного бізнесу

Поняття договору комерційної концесії та його предмет. Права та обов'язки правоволодільця та користувача. Особливі умови договору концесії та наслідки його припинення. Договір комерційної концесії у сфері готельноресторанного бізнесу (торговельна марка (ТМ): Назва закладу, логотип. Об'єкти авторського права: Дизайн інтер'єру, меню, стандарти обслуговування (SOP — Standard Operating Procedures).

Рекомендовані джерела:

Основні: 1,2,5.

Додаткові: 1, 11.

Інтернет-ресурси: 1,2,3,4,5,6.

Питання до самостійного вивчення

1. Комерційна таємниця (Ноу-хау).
2. Договір про надання послуг з ресторанного обслуговування (кейтеринг; банкетне обслуговування).

Перелік індивідуальних завдань

Завдання №1. Підприємець підписав договір концесії з відомою мережею піцерій. Через пів року він вирішив змінити рецептуру тіста та додати в меню суші, оскільки на них є попит у його районі. Правоволоділець (франчайзер) вимагає негайно прибрати сторонні позиції та дотримуватися стандартів, погрожуючи розірванням договору.

Завдання: Що є **предметом договору комерційної концесії**? Чи має право користувач (франчайзі) змінювати технологію виробництва або меню без згоди правоволодільця? Як законодавство трактує обов'язок користувача забезпечувати відповідність якості товарів/послуг стандартам правоволодільця?

Завдання №2. Власник ресторану передав право на використання своєї ТМ та стандартів обслуговування партнеру в іншому місті. Договір уклали письмово, але не реєстрували. Коли партнер (користувач) передав ці права третій особі (субконцесія), власник обурився, заявивши, що не давав на це згоди.

Завдання: Які вимоги до форми договору концесії та його реєстрації існують в Україні? Чи має право користувач укладати договори комерційної субконцесії за замовчуванням, чи це має бути окремо прописано в основному договорі?

Завдання №3. Готель, що працює за франшизою, почав отримувати скарги на низьку якість прибирання. Правоволоділець надіслав перевірку та виставив рахунок за "повторне навчання персоналу". Користувач відмовився платити, зазначаючи, що навчання — це обов'язок правоволодільця за договором, а контроль якості — це його власна ініціатива.

Завдання: Які основні обов'язки правоволодільця щодо надання технічної та консультативної допомоги? Чи зобов'язаний правоволоділець здійснювати контроль якості послуг, що надаються за його торговою маркою?

Завдання №4. У договорі концесії було прописано, що користувач не має права відкривати заклади під іншими брендами в тому ж місті протягом 3 років після припинення договору. Після закриття франчайзингової точки підприємець одразу відкрив власну кав'ярню з майже ідентичним дизайном, але іншою назвою.

Завдання: Чи є законними умови щодо обмеження прав сторін (ексклюзивність території, заборона конкуренції) у договорі концесії? Які правові наслідки порушення таких умов після припинення дії договору?

Завдання №5. Франчайзі ресторану вирішив змінити дизайн інтер'єру, замінивши фірмові кольори та меблі на "більш затишні". Правоволоділець заявив, що дизайн є об'єктом авторського права і його зміна порушує умови концесії.

Завдання: Яку роль відіграють стандарти обслуговування (SOP) та дизайн-проєкти як об'єкти авторського права в межах концесії? Чи захищає договір комерційної концесії внутрішню атмосферу закладу (Look and Feel) як частину бізнес-моделі?

Питання для самоконтролю

1. Яке законодавче визначення договору комерційної концесії (франчайзингу) надає Цивільний України?
2. Що саме є предметом договору комерційної концесії та які об'єкти права інтелектуальної власності можуть передаватися у користування?
3. Які основні права та обов'язки покладаються на правоволодільця (франчайзера) щодо підтримки та контролю якості діяльності користувача?

4. Які зобов'язання користувача (франчайзі) є ключовими для збереження репутації торговельної марки правоволодільця?

5. Які особливі умови можуть бути включені до договору концесії (обмеження конкуренції, територіальна виключність) та які правові наслідки настають у разі його припинення?

6. У чому полягає специфіка застосування договору комерційної концесії при розбудові мереж у сфері готельного та ресторанного бізнесу?

Тема 15. Правове регулювання безпеки в готельно-ресторанному бізнесі.

Нормативно-правове регулювання безпеки готельно-ресторанного бізнесу. Види ризиків у сфері готельно-ресторанній діяльності: правові заходи запобігання. Системи безпеки готельно-ресторанного господарства. Служба безпеки готельно-ресторанного комплексу. Типи систем готельно-ресторанного комплексу. Цивільна безпека гостей та їх майна. Інформаційна та кібербезпека.

Рекомендовані джерела:

Основні: 5,6,7.

Додаткові: 1,4.

Інтернет-ресурси: 1,2,3,4.

Питання до самостійного вивчення

1. Технічна безпека та антитерористичний захист.

2. Пожежна та техногенна безпека в готельно-ресторанному бізнесі.

Перелік індивідуальних завдань

Завдання №1. Під час вечері в ресторані готелю невідома особа викрала ноутбук гостя, який той залишив на сусідньому стільці. Гість вимагає відшкодування від готелю, оскільки в закладі працює служба безпеки, яка, на його думку, мала запобігти крадіжці. Камери відеоспостереження саме в цій зоні були вимкнені на технічне обслуговування.

Завдання: Визначте межі відповідальності готелю за майно гостей у публічних зонах (ресторан, хол) на відміну від номерів. Чи є несправність системи відеоспостереження правовою підставою для визнання вини закладу в незабезпеченні безпеки?

Завдання №2. У готелі спрацювала пожежна сигналізація через задимлення в пральні. Начальник служби безпеки прийняв рішення не проводити повну евакуацію, щоб не сіяти паніку серед іноземних делегацій, і намагався ліквідувати джерело власними силами. Це призвело до затримки виклику ДСНС на 20 хвилин.

Завдання: Які нормативно-правові акти регулюють обов'язки персоналу та служби безпеки у разі надзвичайної ситуації? Яка адміністративна та кримінальна відповідальність передбачена за порушення протоколів цивільного захисту?

Завдання №3. База даних готелю була зламана хакерами, внаслідок чого в мережу потрапили персональні дані гостей, включаючи номери кредитних карток та історію проживання. Один із гостей подав позов до суду, оскільки його конфіденційна інформація була використана шахраями.

Завдання: Які вимоги висуває GDPR (якщо серед гостей були громадяни ЄС) та Закон України «Про захист персональних даних» до технічних систем готелю? Які заходи правового та технічного запобігання кіберризикам мають бути впроваджені в сучасних PMS-системах (Property Management Systems)?

Завдання №4. Гість ресторану, перебуваючи в стані сильного алкогольного сп'яніння, почав поводитися агресивно та чіплятися до інших відвідувачів. Охорона готелю застосувала фізичну силу, щоб вивести його із залу, в результаті чого гість отримав легкі тілесні ушкодження і згодом заявив про перевищення повноважень охоронцями.

Завдання: Який правовий статус служби безпеки готелю (особливо якщо це приватна охоронна фірма)? Де пролягає межа між «забезпеченням безпеки гостей» та «незаконним обмеженням волі або нанесенням ушкоджень» згідно із законом про охоронну діяльність?

Завдання №5. Гість готелю втратив електронний ключ від номера. Сторонній чоловік знайшов його і, скориставшись відсутністю персоналу біля ліфтів, піднявся в номер і викрав цінні речі. Гість стверджує, що система контролю доступу в готелі є недосконалою, оскільки не ідентифікує особу при вході в ліфтову зону.

Завдання: Які типи систем безпеки є обов'язковими для сучасних готельних комплексів? Чи зобов'язаний готель забезпечувати багаторівневу ідентифікацію (ліфти, поверхи), чи достатньо лише замка на дверях номера?

Питання для самоконтролю

1. Які основні нормативно-правові акти України регулюють питання безпеки та захисту життя і здоров'я споживачів у сфері готельно-ресторанного бізнесу?
2. Які існують види ризиків у готельно-ресторанній діяльності та які правові заходи запобігання (превенції) є найбільш ефективними для їх мінімізації?
3. Які технічні та організаційні елементи складають комплексну систему безпеки сучасного готельно-ресторанного господарства?
4. Які основні функції, права та обов'язки покладаються на службу безпеки готельно-ресторанного комплексу згідно з чинним законодавством?
5. Яким чином забезпечується цивільна безпека гостей та збереження їхнього майна, і хто несе відповідальність у разі виникнення надзвичайних ситуацій?
6. У чому полягає специфіка забезпечення інформаційної та кібербезпеки в готелях (захист персональних даних, безпека платежів, цифрова інфраструктура)?

Тема 16. Правове забезпечення страхування у сфері готельно-ресторанної діяльності.

Поняття страхового полісу в готельно-ресторанній сфері за законодавством України. Правові засади укладання договору страхування в готельно-ресторанній сфері, його основні елементи. Класифікація видів страхування в HoReCa (страхування визначене законом та добровільне). Перелік страхових випадків у сфері готельно-ресторанної діяльності: страхування майна; страхування готельного бізнесу; Страхування транспортних засобів (КАСКО); страхування електронного обладнання; Страхування збитків від перерви в комерційній діяльності; добровільне медичне страхування персоналу підприємств і організацій; страхування професійної відповідальності власника готельного бізнесу перед персоналом, робітниками, службовцями.

Рекомендовані джерела:

Основні: 1,2,3.

Додаткові: 1, 3,4.

Інтернет-ресурси: 1,3,4.

Питання до самостійного вивчення

1. Договір страхування як засіб управління ризиками.

2. Страхування майна готелів та ресторанів, об'єкти страхування.

3. Страхові ризики "Standard Fire and Allied Perils", ризик тероризму та воєнних дій.

Перелік індивідуальних завдань

Завдання №1. У ресторані стався вибух газового балона, що призвело до пошкодження сусідніх приміщень та травмування перехожого. Власник закладу має поліс страхування відповідальності перед третіми особами, але з'ясувалося, що він не застрахував своїх працівників від нещасних випадків на виробництві. Які види страхування в Україні є обов'язковими для закладів харчування (наприклад, страхування цивільної відповідальності власників об'єктів підвищеної небезпеки)?

Завдання: Розмежуйте випадки, коли страхове відшкодування виплачується за законом, а коли — лише за наявності добровільного договору.

Завдання №2. Внаслідок сильної зливи затопило цокольний поверх готелю, де розташовувалися пральня та склад дорогого алкоголю. Готель застрахований за програмою «All Risks» (від усіх ризиків). Власник вимагає від страхової компанії не лише вартість пошкодженого обладнання та товару, а й компенсацію за те, що готель не міг приймати гостей протягом тижня через відсутність чистої білизни. Чим відрізняється страхування майна від страхування бізнес-ризиків (перерви в діяльності)?

Завдання: Визначте, які елементи договору страхування мають бути прописані, щоб покрити збитки від «втраченої вигоди».

Завдання №3. Десять гостей готелю звернулися до лікарні з ознаками гострого отруєння після сніданку. Вони подали колективний позов до готелю на суму 500,000 грн (лікування + моральна шкода). У готелю є поліс страхування відповідальності перед споживачами. Страхова компанія відмовляється платити, зазначаючи, що причиною отруєння стали продукти постачальника, а не порушення технології на кухні. Що є страховим випадком у страхуванні цивільної відповідальності готелю/ресторану?

Завдання: Проаналізуйте, чи звільняє вина постачальника страховика від виплати відшкодування гостям, і як працює право регресу в цій ситуації.

Завдання №4. У ресторані під час пожежі було знищено декор залу на суму 20,000 грн. Договором страхування передбачена безумовна франшиза в розмірі 25,000 грн. Власник розчарований, що не отримає жодної копійки відшкодування.

Завдання: Поясніть, як розмір франшизи впливає на вартість полісу (страхову премію) та в яких випадках дрібні збитки вигідніше покривати власноруч.

Питання для самоконтролю

1. Яке юридичне визначення страхового поліса дає законодавство України та яку роль він відіграє у правовідносинах між страховиком і закладом HoReCa?

2. Які істотні умови та основні елементи (об'єкт, страховий ризик, страхова сума) обов’язково мають бути зазначені в договорі страхування готельно-ресторанного бізнесу?

3. Яка різниця між обов'язковими видами страхування, визначеними законом, та добровільним страхуванням у сфері гостинності?

4. Які специфічні страхові випадки охоплює страхування майна готелів та ресторанів (наприклад, пожежа, залиття, вандалізм або пошкодження професійного обладнання)?

5. Що таке страхування відповідальності перед третіми особами і чому воно є критично важливим для операторів ресторанного та готельного ринку?

6. Які ризики, пов'язані з перериванням бізнесу (Business Interruption), можуть бути застраховані в межах комплексного страхового захисту підприємства HoReCa?

Тема 17. Правові засади оподаткування готельно-ресторанної діяльності.

Загальна характеристика податкового законодавства у сфері гостинності. Нормативно-правова база: Податковий кодекс України як основний регулятор. Суб’єкти та об’єкти оподаткування в готельному та ресторанному бізнесі. Класифікація податків та зборів: загальнодержавні та місцеві. Системи оподаткування: вибір оптимальної моделі. Загальна система оподаткування: податковий прибуток: особливості формування доходів та витрат. Ставка податку на прибуток та порядок звітування. Спрощена система оподаткування (Єдиний податок): Критерії вибору груп (2, 3 групи) для ФОП та юридичних осіб. Обмеження за обсягом доходу та кількістю найманих працівників.

Рекомендовані джерела:

Основні: 5,7,12.

Додаткові: 1, 3.

Інтернет-ресурси: 1,2,4,6.

Питання до самостійного вивчення

1. Загальна система оподаткування: податковий прибуток: особливості формування доходів та витрат.

2. Спрощена система оподаткування (Єдиний податок): Критерії вибору груп (2, 3 групи) для ФОП та юридичних осіб. Обмеження за обсягом доходу та кількістю найманих працівників.

Перелік індивідуальних завдань

Завдання №1. Готель у м. Києві прийняв гостя (громадянина України) на 3 доби. Місцева рада встановила ставку туристичного збору для внутрішнього туризму — 0,4% від мінімальної заробітної плати (припустимо, МЗП = 8000 грн).

Завдання: Розрахуйте суму туристичного збору, яку готель має включити в рахунок гостя та перерахувати до бюджету.

Завдання №2. Ресторан за місяць реалізував алкогольних напоїв на суму 120 000 грн (у т.ч. ПДВ 20% та акцизний податок 5%).

Завдання: Визначте суму роздрібного акцизного податку, яку ресторан має сплатити до місцевого бюджету.

Питання для самоконтролю

1. Яку роль відіграє Податковий кодекс України у системі правового регулювання діяльності суб'єктів готельно-ресторанного бізнесу?
2. Хто виступає суб'єктами оподаткування в індустрії гостинності та що є об'єктом оподаткування при наданні послуг проживання та харчування?
3. Які податки та збори, що сплачуються готелями і ресторанами, належать до загальнодержавних, а які — до місцевих (зокрема, специфіка туристичного збору)?
4. За якими критеріями власник закладу ГРБ має обирати оптимальну систему оподаткування (загальна vs спрощена) для свого підприємства?
5. Яким чином формуються доходи та витрати для визначення об'єкта оподаткування податком на прибуток на загальній системі?
6. Яка ставка податку на прибуток встановлена чинним законодавством та які існують строки і порядок подання податкової звітності для юридичних осіб?

Тема 18. Правове регулювання захисту прав споживачів.

Загально-правові засади захисту прав споживачів. Загальна характеристика прав та обов'язків споживачів. Право на належну якість продукції і обслуговування. Якість та безпека споживачів в готельно-ресторанній діяльності. Право на необхідну, доступну, достовірну та своєчасну інформацію про продукцію, її кількість, якість, асортимент, а також про її виробника (виконавця продавця). Право на відшкодування шкоди (збитків, завданих дефектною чи фальсифікованою продукцією або продукцією неналежної якості. Право на звернення до суду та інших уповноважених органів державної влади за захистом порушених прав. Державний контроль та нагляд за дотриманням прав споживачів.

Рекомендовані джерела:

Основні: 1,2,3.

Додаткові: 1, 2,4.

Інтернет-ресурси: 1,2,3,5.

Питання до самостійного вивчення

1. Право на звернення до суду та інших уповноважених органів державної влади за захистом порушених прав.
2. Державний контроль та нагляд за дотриманням прав споживачів.

Перелік індивідуальних завдань

Завдання №1. Гість замовив у ресторані стейк з соусом. У меню не було вказано склад соусу. Після споживання у гостя виникла сильна алергічна реакція, що призвела до госпіталізації (виявилося, що соус містив горіхи, про які не попередили).

Завдання: Проаналізуйте порушення прав споживача. Які дії має вчинити гість, щоб задокументувати факт ненадання достовірної інформації, і на що він може розраховувати згідно із Законом «Про захист прав споживачів»?

Завдання №2. Група туристів у готелі придбала вечерю в ресторані при готелі. В результаті споживання страв (салат з морепродуктами) 3 особи отримали гостре харчове отруєння. Витрати на лікування склали 15 000 грн. Готель відмовляється відшкодовувати витрати, стверджуючи, що «морепродукти були свіжими, можливо, гості з'їли щось інше за межами готелю».

Завдання: Які докази мають надати туристи для успішного стягнення збитків? Що таке «презумпція вини» виконавця послуг у даному контексті?

Завдання №3. Гість у номері готелю скористався міні-баром. На етикетці пляшки вина було вказано «Вино ігристе, 750 мл, Франція». Після відкриття гість помітив, що акцизна марка відсутня, а на звороті пляшки дрібним шрифтом написано «Виноградний напій з ароматизаторами».

Завдання: Визначте порушення прав споживача. Чи має право гість вимагати вилучення позиції з рахунку та відшкодування моральної шкоди? Які дії має вжити адміністрація готелю згідно з вимогами до безпеки товарів?

Питання для самоконтролю

1. Які основні міжнародні та національні нормативно-правові акти складають загально-правову основу захисту прав споживачів в Україні?
2. Як корелюються між собою основні права споживачів та їхні обов'язки під час отримання послуг у закладах готельно-ресторанного господарства?
3. Що саме включає в себе право споживача на належну якість продукції та які критерії використовуються для оцінки якості сервісу в готелях і ресторанах?
4. Якими є правові наслідки для закладу ГРБ у разі порушення вимог щодо безпеки життя, здоров'я споживача або його майна?
5. Який конкретний перелік інформації про товар або послугу вважається необхідним, доступним та достовірним згідно із законодавством?
6. Протягом якого часу та в якій формі виконавець послуг зобов'язаний надати споживачеві відомості про виробника, ціну, термін придатності та умови експлуатації продукції?

Тема 19. Організація, нормування праці та робочий час працівників готельного господарства.

Особливості організації праці на підприємствах готельного господарства. Поняття і види, форма трудових договорів які застосовуються в закладах готельного і ресторанного господарства. Колективні договори. Робочий час і час відпочинку працівників. Вимоги до персоналу (Soft & Hard Skills). Wellness-програми для персоналу. Діджиталізація контролю. Трудова дисципліна та методи її забезпечення. Дисциплінарна відповідальність працівників. Матеріальна відповідальність сторін трудового договору. Трудові спори.

Рекомендовані джерела:

Основні: 5,6,7.

Додаткові: 1, 3.

Інтернет-ресурси: 1,2,3,4.

Питання до самостійного вивчення

1. Дисциплінарна відповідальність працівників.
2. Трудові спори.

Перелік індивідуальних завдань

Завдання №1. Власник заміського готелю планує відкрити літній басейн, який працюватиме лише 4 місяці (червень–вересень). Чи має право власник укласти з персоналом басейну (рятувальниками) безстроковий трудовий договір? Яка форма договору буде оптимальною і чому?

Завдання №2. Офіціант ресторану працює за графіком "дві доби через дві". За місяць сумарна кількість відпрацьованих ним годин склала 190 годин при нормі за виробничим календарем 168 годин. **Питання:** Чи є це порушенням? Як роботодавець повинен оплатити ці "зайві" 22 години?

Завдання №3. Кухар готельного ресторану працює зміну тривалістю 12 годин (з 08:00 до 20:00). Роботодавець встановив йому перерву для обіду о 15:00 тривалістю 30 хвилин. Кухар вимагає перерву 1 годину, мотивуючи це тим, що він дуже втомлюється.

Питання: Чи правомірні вимоги кухаря? Які законодавчі обмеження існують щодо тривалості перерв?

Питання для самоконтролю

1. Які ключові особливості притаманні організації праці в готелях (цілодобовий режим, сезонність, поділ на фронт-офіс та бек-офіс)?
2. У чому полягає різниця між строковим трудовим договором, контрактом та договором про стажування, що застосовуються в індустрії гостинності?
3. Яку роль відіграє колективний договір у регулюванні соціально-трудових відносин між власником закладу та трудовим колективом?
4. Як нормується робочий час та час відпочинку для персоналу з урахуванням специфіки змінної роботи (графіки 2/2, доба через три тощо)?
5. Що входить до складу Hard Skills (професійних навичок) та Soft Skills (комунікативних якостей) сучасного працівника готельно-ресторанного бізнесу?
6. Яким чином впровадження Wellness-програм для персоналу та діджиталізація контролю (HR-системи, моніторинг робочого часу) впливають на ефективність роботи підприємства?

Тема 20. Відповідальність у сфері готельного і ресторанного обслуговування населення.

Поняття юридичної відповідальності що застосовуються в готельно-ресторанної діяльності. Види юридичної відповідальності за порушення у сфері готельно-ресторанної діяльності. Адміністративна відповідальність. Адміністративні правопорушення в галузі торгівлі, громадського харчування, сфері послуг, і підприємницькій діяльності. Кримінальна відповідальність. Злочини проти життя та здоров’я (Безпека послуг) (ст. 270 КК України). Порушення санітарних правил і норм щодо запобігання інфекційним захворюванням та масовим отруєнням (ст. 325 КК України).

Рекомендовані джерела:

Основні: 5,6,10,11.

Додаткові: 2,3.

Інтернет-ресурси: 1,2,3,6.

Питання до самостійного вивчення

1. Правові проблеми застосування адміністративної відповідальності в готельно-ресторанної діяльності.

2. Особливості притягнення до кримінальної відповідальності.

Перелік індивідуальних завдань

Завдання №1. Під час перевірки ресторану інспектор Держпродспоживслужби виявив, що в трьох офіціантів відсутні дійсні медичні книжки, а в холодильному обладнанні зберігалися продукти з вичерпаним терміном придатності.

Питання: Які види адміністративної відповідальності можуть бути застосовані до власника (директора) та персоналу? Чи є підстави для призупинення діяльності закладу?

Завдання №2. Гість готелю залишив у номері (не в сейфі) дорогу камеру. Під час прибирання покоївка випадково розбила її, впустивши на підлогу. Гість вимагає від готелю повної компенсації вартості камери. Готель відмовляється, посилаючись на те, що гість не здав річ на зберігання адміністрації.

Питання: Чи правомірна відмова готелю? Як розподіляється відповідальність за збереження речей гостя згідно з ЦК України?

Завдання №3. В банкетному залі ресторану під час проведення весілля 15 гостей отримали гостре харчове отруєння внаслідок вживання страв з м'ясом, які були приготовлені з порушенням температурного режиму зберігання (що було доведено експертизою). Двоє потерпілих були госпіталізовані з важким перебігом хвороби.

Питання: Чи підлягають посадові особи ресторану кримінальній відповідальності? За якими статтями КК України може бути кваліфіковано це діяння?

Питання для самоконтролю

1. У чому полягає сутність та мета застосування юридичної відповідальності до суб’єктів господарювання у сфері готельно-ресторанного сервісу?

2. Які існують основні види юридичної відповідальності (цивільно-правова, адміністративна, кримінальна, дисциплінарна) та за яких умов настає кожен із них?

3. Які специфічні склади адміністративних правопорушень передбачені законодавством безпосередньо для галузі громадського харчування та торгівлі?

4. Які органи та посадові особи мають право притягати суб’єктів готельно-ресторанного бізнесу до адміністративної відповідальності?

5. За які правопорушення у сфері надання послуг та підприємницької діяльності може настати кримінальна відповідальність (зокрема, щодо безпечності харчової продукції або порушення прав споживачів)?

6. Які ключові відмінності існують між підставами для накладення адміністративного штрафу та притягненням до кримінальної відповідальності посадових осіб підприємства?

Тема 21. Відповідальність за окремі види правопорушень у сфері готельного і ресторанного обслуговування населення

Відшкодування шкоди завданої порушенням законодавства у сфері готельно ресторанного бізнесу. Відповідальність за невиконання договірних зобов'язань. Відповідальність працівників готельного господарства за договором зберігання речей в готелі. Попередження правопорушень у сфері готельного і ресторанного обслуговування населення.

Рекомендовані джерела:

Основні: 5,6,10,11.

Додаткові: 2,3.

Інтернет-ресурси: 1,2,3,6.

Питання до самостійного вивчення

1. Попередження правопорушень у сфері готельного і ресторанного обслуговування населення.

2. Цивільно-правові та трудові аспекти відповідальності працівників готелю у відносинах зберігання

Перелік індивідуальних завдань

Завдання №1. Гість готелю залишив у номері ноутбук, вийшовши на сніданок. Під час прибирання покоївка залишила двері номера відчиненими, і з номера було вкрадено ноутбук. Готель відмовляється відшкодовувати збитки, посилаючись на те, що ноутбук не був зданий на зберігання в сейф, а в правилах проживання зазначено, що готель не несе відповідальності за речі, залишені без нагляду.

Питання: Чи правомірна позиція готелю з точки зору Цивільного кодексу України?

Завдання №2. Турист забронював номер "Люкс" через сайт готелю та вніс 100% передоплату. Після прибуття адміністратор повідомив, що через технічну помилку номер зайнятий, і запропонував номер категорії "Стандарт" з доплатою (різницю у вартості готель не повернув). Турист відмовився від поселення і вимагає повернення коштів, штрафу в розмірі 20% від вартості бронювання та відшкодування витрат на таксі до іншого готелю.

Питання: Які заходи відповідальності може вимагати турист? Чи має право готель утримувати кошти за невиконану послугу?

Завдання №3. У ресторані при готелі почастішали випадки конфліктів через продаж алкогольних напоїв особам, які вже перебувають у стані сильного сп'яніння, що призводить до порушення громадського порядку та пошкодження майна закладу.

Питання: Розробіть алгоритм дій для персоналу ресторану та адміністрації готелю (мінімум 3 кроки), який допоможе попередити такі правопорушення, не порушуючи при цьому законні права споживачів.

Питання для самоконтролю

1. Яким є порядок та умови відшкодування збитків, завданих споживачеві внаслідок надання послуг неналежної якості в закладі ГРБ?

2. У чому полягає різниця між відповідальністю за повне невиконання умов договору (наприклад, ненадання забронюваного номера) та відповідальністю за неналежне виконання зобов'язань?

3. За яких умов готель несе повну матеріальну відповідальність за втрату або пошкодження речей гостя, і чи поширюється ця відповідальність на гроші та коштовності, що не були передані на спеціальне зберігання?

4. Як розподіляється відповідальність між готелем (як юридичною особою) та безпосередньо працівником у разі зникнення майна клієнта з вини персоналу?

VI. ПЕРЕЛІК ФОРМ КОНТРОЛЮ ТА ОЦІНКА ЇХ У БАЛАХ (КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ САМОСТІЙНОЇ РОБОТИ)

Оцінювання знань здобувачів вищої освіти з освітнього компонента «Правове забезпечення готельно-ресторанного бізнесу» здійснюється на основі поточного і підсумкового контролю знань. Поточна навчальна робота включає аудиторну (практичні заняття) та самостійну. За кожне практичне заняття здобувач може отримати 4бали (21заняття × 4 бали = 84 бали).

Самостійна робота здобувачів оцінюється:

опрацювання теоретичних джерел з тем, підготовка до практичного заняття;

усі відповіді здобувача вищої освіти; повнота і правильність виконання практичних завдань;

участь в обговоренні результатів виконання практичного заняття; формування висновків, їх повнота та обґрунтованість.

Крім того, здобувачі самостійно виконують індивідуальне завдання, за яке можуть отримати 16 балів.

В процесі вивчення освітнього компонента «Історія держави і права» використовуються наступні форми контролю оцінювання самостійної роботи здобувачів вищої освіти:

Перелік умовних позначень форм контролю та оцінка їх у балах:

ВПЗ – виконання практичних завдань –2 бали

В – відповідь на практичних заняттях –1 бал

УД – участь у дискусії – 2 бали

Т – тестування – 1 бал

ТЕ – твори-есе – 2 бали

РЗ – розв’язування задач – 2 бали

РМГ – робота в малих групах – 2 бали

Д – доповідь – 2 бали

П – презентація – 2 бали

ІЗ – індивідуальне завдання – 16 балів (курси на платформі «Prometheus», «Coersera» або на інших сервісах – 8 балів; участь у наукових заходах – 8 балів).

Загальна сума за поточну навчальну роботу (аудиторну та самостійну) за семестр – 100 балів.

До екзамену допускаються всі здобувачі вищої освіти, які набрали за результатами поточної роботи протягом семестру 60 балів.

Результат підсумкового контролю (екзамен) з освітнього компонента для здобувачів очної форми навчання визначається як середньоарифметична сума балів поточної роботи та екзамену.

Кращим здобувачам, які повністю виконали програму з освітнього компонента, виявили активність в науково-дослідній роботі за відповідною тематикою, стали призерами студентських олімпіад, виступали на конференціях та за результатами поточної роботи набрали 90 і більше балів, науково-педагогічний працівник має право виставити результат екзамену без опитування (при усному екзамені) чи виконання екзаменаційного завдання (при письмовому екзамені).

Результат підсумкового контролю (екзамен) з освітнього компоненту для здобувачів заочної форми навчання оцінюється в 100 балів, відповідно до Положення про організацію освітнього процесу від 07.02.2022 № 38 (зі змінами).

Здобувач вищої освіти, який не погоджується з оцінкою, отриманою під час підсумкового контролю, має право звернутися із проханням перегляду оцінки, одержаної на екзамені, відповідно до Положення про апеляцію результатів підсумкового контролю знань студентів від 07.02.2022 № 32.

V. РЕКОМЕНДОВАНІ ДЖЕРЕЛА:

Основні:

1. Брусільцева Г.М. Правове регулювання туристичної діяльності: навчальний посібник. Харків: ХНЕУ ім. С. Кузнеця, 2019. 214 с. URL: http://repository.hneu.edu.ua/bitstream/123456789/22468/1/2019-%D0%91%D1%80%D1%83%D1%81%D1%96%D0%BB%D1%8C%D1%86%D0%B5%D0%B2%D0%B0%20%D0%93%20%D0%9C%2C%20%D0%97%D0%B8%D0%BC%D0%B0%20%D0%9E%2 0%D0%93.pdf.

2. Бєляєва С., Герман І. Нормативно-правове забезпечення організації діяльності готельного господарства в сучасних умовах. *Інновації та технології в сфері послуг і харчування.* 2020. № 2. С.47-57. https://journals.chdtu.ck.ua/index.php/itsf/issue/view/2

3. Гончар Л. О., Беляк А. О. Нормативно-правове регулювання діяльності підприємств готельно-ресторанного і туристичного бізнесу. *Економіка та Суспільство*. (26), 1-12. URL: https://doi.org/10.32782/2524-0072/2021-26-3

4. Волченко Н. Міжнародно-правове регулювання ведення готельно-ресторанного бізнесу. *Юридичний науковий електронний журнал.* 2023. С.673-676. http://lsej.org.ua/4_2023/162.pdf.

5. Конституція України: Закон України від 28 червня 1996 року № 245к/96-URL: http://zakon2.rada.gov.ua/laws/show/254к/96-вр.

6. Про схвалення Стратегії розвитку туризму та курортів на період до 2026 року: Розпорядження Кабінету Міністрів України від 16 березня 2017 р. №168-р. URL: https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/168-2017-%D1%80#Text.

7. Про туризм: Закон України від 15.09.1995 № 323/95.

8. Про технічні регламенти та оцінку відповідності: Закон України від 15 січня 2015 року № 124-VIII URL:https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/124-19#Text.

9. Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів: Закон України від 23 грудня 1997 року № 771/97-ВР URL: https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/771/97-%D0%B2%D1%80#Text.

10. Про стандартизацію: Закон України від 5 червня 2014 року № 1315-VII https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1315-18#Text.

11. Цивільний кодекс України

12. Положення про Державне агентство розвитку туризму України. URL: https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1162-2019-%D0%BF#n11.

Додаткові:

1. Про особливості регулювання діяльності юридичних осіб окремих організаційно-правових форм у перехідний період та об’єднань юридичних осіб: Закон України від 9 січня 2025 року № 4196-IX. URL: http://zakon2.rada.gov.ua/.

2. Кримінальний кодекс України: Закон України від 5.04.2001 р. [Електронний ресурс]. Режим доступу : http://zakon2.rada.gov.ua/.

3. Податковий кодекс України: Закон України (Відомості Верховної Ради України (ВВР). 2011. № 13–14, № 15–16, № 17, ст. 112). URL: http://zakon2.rada.gov.ua/.
4. Порядок встановлення категорій готелям та іншим об'єктам, що призначаються для надання послуг з тимчасового розміщення (проживання). Про затвердження Порядку встановлення категорій готелям та іншим об'єктам, що призначаються для надання послуг з тимчасового розміщення (проживання): Постанова КМУ від 29 липня 2009 р. № 803.URL: http://zakon2.rada.gov.ua/.
5. Хом'яченко С.І., Джура В.В. Правове регулювання господарської діяльності в умовах воєнного стану: досвід і виклики. *Наукові праці Національного авіаційного університету.* Серія: Юридичний вісник «Повітряне і космічне право». 2024. № 3 (52). С.20-25.
6. Хом'яченко С.І., Сухоребра Т.І., Пипяк М. І. Костюк Н. П. Правові основи державного регулювання підприємницької діяльності в умовах війни. *Наукові інновації та передові технології.* №7(47). 2025. С.1015-1025. http://perspectives.pp.ua/index.php/nauka/article/view/26469/26437

Інформаційні ресурси

1. Національна бібліотека України імені В.І. Вернадського [Електронний ресурс]. Режим доступу: http://www.nbuv.gov.ua .
2. Вінницька обласна універсальна наукова бібліотека ім. В. Отамановського, [Електронний ресурс]. Режим доступу: http://www.library.vn.ua.
3. Сайт Президента України [Електронний ресурс]. Режим доступу: http://www.president.gov.ua.
4. Сайт Верховної Ради України Електронний ресурс]. Режим доступу: http://www.rada.gov.ua.
5. Система дистанційного навчання «MOODLE» ВТЕІ ДТЕУ [Електронний ресурс]. Режим доступу: http://sun.vtei.com.ua.
6. Онлайн Курси Prometheus. courses.prometheus.org.ua https://courses.prometheus.org.ua.
7. Офіційний сайт Державне агентство розвитку туризму https://www.tourism.gov.ua/diyalnist.