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

ЗАТВЕРДЖЕНО
Рішення вченої ради
02.03.2026
протокол № 02, п. 3

ВВЕДЕНО В ДІЮ
Наказ від 02.03.2026 № 41

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

РОБОЧА ПРОГРАМА

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

Вінниця 2026

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

Гарант освітньої програми «Готельно-ресторанна справа» Мазуркевич Ірина – кандидат економічних наук, доцент

Обговорено та схвалено:
на засіданні кафедри права від 08. 01.2026, протокол № 01;
на засіданні вченої ради факультету економіки, менеджменту та права від 19. 02.2026, протокол № 01.

Рецензенти:
Пипяк Микола, кандидат юридичних наук, доцент;
Білоус Ірина, Рада адвокатів Вінницької області, Адвокат, кандидат юридичних наук, доцент

Редактор: Фатєєва Т.
Комп’ютерна верстка: Шуляк Н.

Підп. до друку 25.03.2026 р. Формат 60х84/16. Папір офсетний
Друк ксероксний. Ум. друк. арк. 1,45.
Обл.-вид. арк. 1,29. Тираж 2. Зам. № 71.

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

І. ЗАГАЛЬНІ ПОЛОЖЕННЯ:

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.

Завданнями курсу є формування у здобувачів поглиблених знань щодо парадигм і принципів національного та міжнародного законодавства у сфері готельно-ресторанного бізнесу, зокрема в контексті імплементації світових норм у вітчизняну правову систему. Крім того, курс спрямований на розвиток здатності до самостійного аналізу нормативної бази та вироблення практичних навичок правомірного застосування законодавства України в професійній діяльності.

Результатом вивчення освітнього компонента «Правове забезпечення готельно-ресторанного бізнесу» для освітньої програми «Готельно-ресторанна справа» є формування комплексу компетентностей:

інтегральна компетентність:

Здатність розв’язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми діяльності суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу, що передбачає застосування теорій та методів системи наук, які формують концепції гостинності і характеризується комплексністю та невизначеністю умов.

Загальні компетентності:

ЗК 02. Здатність діяти соціально відповідально та свідомо, реалізувати свої права і обов’язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності громадянського (вільного демократичного) суспільства, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина в Україні.

ЗК 10. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях

ЗК 12. Здатність ухвалювати рішення та діяти, дотримуючись принципу неприпустимості корупції та будь-яких інших проявів недоброчесності.

Фахові компетентності:

СК 01. Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності.

СК 03. Здатність використовувати на практиці основи діючого законодавства в сфері готельного та ресторанного бізнесу та відстежувати зміни.

Програмні результати навчання з освітнього компонента «Правове забезпечення готельно-ресторанного бізнесу» полягають:

РН 01. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення законодавства, національних і міжнародних стандартів, що регламентують діяльність суб’єктів готельного та ресторанного бізнесу.

РН 16. Виконувати самостійно завдання, розв’язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності.

РН 20. Розуміти вимоги до діяльності за спеціальністю, зумовлені необхідністю забезпечення сталого розвитку України, її зміцнення як демократичної, соціальної, правової держави.

РН 21. 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.

Міждисциплінарні зв'язки: робоча програма упорядкована відповідно до анотації освітньо-професійної програми підготовки бакалаврів освітньої програми «Готельно-ресторанна справа» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа».

Критерії оцінювання результатів навчання

Критерієм успішного проходження здобувачем вищої освіти підсумкового оцінювання може бути досягнення ним мінімальних порогових рівнів оцінок за кожним запланованим результатом навчання освітнього компоненту. Мінімальний пороговий рівень оцінки варто визначати за допомогою якісних критеріїв і трансформувати його в мінімальну позитивну оцінку використовуваної числової (рейтингової) шкали (табл. 1.1).

Таблиця 1.1 – Критерії оцінювання результатів навчання

Рівні компетентності	За шкалою ДТЕУ	Критерії оцінювання
Високий (дослідницький)	90-100	Має обґрунтовані та всебічні знання з дисципліни, вміє узагальнювати та систематизувати набуті знання; самостійно знаходить джерела інформації та працює з ними; проводить власні дослідження, може використовувати набуті знання та вміння при розв'язанні задач.
Достатній (частково-пошуковий)	82-89	Володіє навчальним матеріалом, вміє зіставляти та узагальнювати, виявляє творчий інтерес до предмету, виконує завдання з повним поясненням та обґрунтуванням, але допускає незначні помилки; може усвідомити нові для нього факти, ідеї.
	75-81	Володіє визначеним програмою навчальним матеріалом; розв'язує завдання, передбачені програмою, з частковим поясненням.
Елементарний (репродуктивний)	69-74	Володіє навчальним матеріалом на репродуктивному рівні; може самостійно розв'язати та пояснити розв'язання завдання.
	60-68	Ознайомлений з навчальним матеріалом, відтворює його на репродуктивному рівні; виконує елементарні завдання за зразком або відомим алгоритмом.
Низький (фрагментарний)	35-59	Ознайомлений та відтворює навчальний матеріал на рівні окремих фактів та фрагментів матеріалу; під керівництвом викладача виконує елементарні завдання.
	1-34	Ознайомлений з навчальним матеріалом на рівні розпізнавання та відтворення окремих фактів.

Для очної (денна, вечірня) форми навчання поточна робота оцінюється в 100 балів, підсумковий контроль (екзамен) оцінюється в 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 компоненту для здобувачів очної форми навчання визначається як середньоарифметична сума балів поточної роботи та екзамену.

Кращим здобувачам, які повністю виконали програму з освітнього компоненту, 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 17.06.2024 № 08.(зі змінами від 25.11.2024, протокол №12)

Згідно з цим же Положенням здобувач вищої освіти, який не погоджується з оцінкою, отриманою під час підсумкового контролю, має право в день оголошення результатів звернутися із заявою на ім’я директора з проханням апеляційного перегляду оцінки.

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 (лабораторні) 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 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 основи сертифікації готельно-ресторанних послуг в Україні	8	2	2	4	РМГ, УД	4

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 обслуговування населення	8	2	2	4	ВПЗ,Т,В	4
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.

ІІ ПРОГРАМА ОСВІТНЬОГО КОМПОНЕНТА

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.

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.

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.

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.

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.

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.

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.

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). Стандартизація професійної етики: розробка кодексів поведінки для готельєрів. Лобіювання інтересів галузі: боротьба з нелегальним ринком оренди житла, захист прав на інтелектуальну власність.

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. Роль ISO (International Organization for Standardization):ISO 22483:2020 (Вимоги до обслуговування в готелях). ISO 22000 (Система управління безпечністю харчових продуктів).

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

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. Основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів. Впровадження системи НАССР (НАССР) для ресторанних послуг. Відповідальність за порушення правил сертифікації та маркування.

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

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

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

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. Технічна безпека та антитерористичний захист. Пожежна та техногенна безпека.

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.

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.

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.

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.

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).

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.

Структура освітнього компонента

Результати навчання	Навчальна діяльність	Робочий час здобувача год.
Аналізувати: поняття, ознаки та види господарських відносин; основні принципи правового регулювання господарських відносин. **Розуміти:** ризики здійснення готельно-ресторанної діяльності.	**Тема 1. Поняття та зміст господарської діяльності з надання послуг** **Лекція 1.** План. 1. Поняття, ознаки та види господарських відносин. Учасники відносин у сфері господарювання. 2. Поняття та види господарської діяльності. 3. Послуга як об'єкт господарської діяльності. **Рекомендовані джерела:** Основні: 1,5,6 Додаткові: 1. Інтернет-ресурси: 1,2,3.	2
	Самостійна робота здобувачів: 1. Ринок послуг. 2. Дія законів попиту та пропозиції на ринку послуг.	4
	Практичне заняття 1. 1. Основні принципи правового регулювання господарських відносин. 2. Поняття готельно-ресторанної діяльності та її види. 3. Ризики здійснення готельно-ресторанної діяльності.	2
Розуміти: поняття готельно-ресторанної діяльності та її види.; поняття та ознаки громадянського суспільства. **Розрізняти:** Нормативно-правове регулювання діяльності підприємств готельно-ресторанного бізнесу: проблеми та шляхи їх вирішення	**Тема 2. Законодавчі засади регулювання регулювання готельно-ресторанної індустрії.** **Лекція 2.** План. 1. Поняття готельно-ресторанної діяльності та її види. 2. Нормативно-правове регулювання діяльності підприємств готельно-ресторанного бізнесу :проблеми та шляхи їх вирішення. 3. Спеціальне регулювання готельної діяльності. **Рекомендовані джерела:** Основні: 1,2,3,5,6,7-12. Додаткові: 1,5. Інтернет-ресурси: 1,2,3.	2
	Самостійна робота здобувачів: 1. Постанови Кабінету Міністрів України, що регулюють правові відносини у сфері діяльності підприємств готельно-ресторанного бізнесу. 2. Інші нормативно-правові, акти що регулюють діяльність підприємств України у сфері готельно-ресторанного бізнесу.	4

	Практичне заняття 2. 1. Класифікація нормативно-правових актів у сфері діяльності суб'єктів готельно-ресторанного бізнесу. 2. Закони України, що регулюють сферу готельно-ресторанного бізнесу. 3. Конституція України як правова основа розвитку готельно-ресторанного та туристичного бізнесу.	2
Аналізувати: міжнародно-правові акти у сфері готельно-ресторанного бізнесу; правові основи євроінтеграційних процесів України. **Характеризувати:** основні напрями співпраці України з державами-членами Європейського Союзу у сфері готельно-ресторанного бізнесу.	**Тема 3. Міжнародно-правове регулювання готельно-ресторанного бізнесу.** **Лекція 3.** План. 1. Міжнародно-правові акти у сфері готельно-ресторанного бізнесу. 2. Імплементація норм міжнародного права у національне законодавство України у сфері готельно-ресторанного бізнесу. 3. Правові основи євроінтеграційних процесів України. **Рекомендовані джерела:** Основні: 4,5. Додаткові: 1. Інтернет-ресурси: 1,2,3,4.	2
	Самостійна робота здобувачів: 1. Глобальний етичний кодекс туризму (1999). 2. Маніласька декларація зі світового туризму (1980). 3. Роль міжнародних організацій.	4
	Практичне заняття 3. 1. Поняття міжнародного стандарту у сфері готельно-ресторанного бізнесу. 2. Основні напрями співпраці України з державами-членами Європейського Союзу у сфері готельно-ресторанного бізнесу. 3. Гармонізація законодавства України у сфері готельно-ресторанного бізнесу з нормами Європейського Союзу.	2
Характеризувати: суб'єкти готельно-ресторанного бізнесу: поняття, склад та правовий статус. **Бути здатними:** характеризувати органи державної влади, що здійснюють регулювання в сфері готельно-ресторанного бізнесу; права суб'єктів готельно-ресторанного бізнесу.	**Тема 4. Правовий статус суб'єктів готельно-ресторанного бізнесу.** **Лекція 4.** План. 1. Суб'єкти готельно-ресторанного бізнесу: поняття, склад та правовий статус. 2. Органи державної влади, що здійснюють регулювання в сфері готельно-ресторанного бізнесу. 3. Класифікація типів підприємств готельного і ресторанного господарства. Рекомендовані джерела: Основні: 1,3,7. Додаткові: 1,3,6. Інтернет-ресурси: 1,2,3,4,5.	2
	Самостійна робота здобувачів 1. Класифікація підприємств ресторанного господарства. Experience Hotels (Готелі вражень).Колівінги (Coliving).Dark Kitchens (Хмарні кухні).Фуд-холи (Food Halls). 2. Несанкціоноване використання об'єктів авторського права.	4
	Практичне заняття 4. 1. Суб'єкти готельно-ресторанної діяльності: сутність, види, права та обов'язки.	2

	2. Права суб'єктів готельно-ресторанного бізнесу. Свобода ціноутворення. Право на захист ділової репутації. Участь у програмах підтримки: Доступ до пільгових кредитів «5-7-9» та грантів на відновлення бізнесу в умовах воєнного стану або післявоєнної відбудови. Обов'язки та обмеження 3. Правовий статус індивідуальних підприємців.	
Розуміти: правовий статус державних органів регулювання готельного і ресторанного господарства в Україні. **Характеризувати:** засоби державного регулювання готельно-ресторанної діяльності.	**Тема 5. Державне регулювання готельного і ресторанного господарства в Україні** **Лекція 5.** План. 1. Поняття державного регулювання готельного і ресторанного господарства в Україні. 2. Правовий статус державних органів регулювання готельного і ресторанного господарства в Україні. 3. Засоби державного регулювання готельно-ресторанної діяльності. **Рекомендовані джерела:** Основні: 1,2,5,6. Додаткові: 1. Інтернет-ресурси: 1,2,3,4,5.	2
	Самостійна робота здобувачів 1. Держпродспоживслужба. Контроль за впровадженням системи НАССР. 2. Державна служба України з надзвичайних ситуацій (ДСНС). Орган, відповідальний за фізичну безпеку об'єктів.	4
	Практичне заняття 5. 1. Система органів влади, що формують та реалізують політику в секторі HoReCa. 2. Державне агентство розвитку туризму України (ДАРТ). Ведення Єдиного державного реєстру засобів розміщення (готелів, мотелів, хостелів). 3. Правове регулювання стандартизації і сертифікації готельно-ресторанного бізнесу.	2
Аналізувати: загальні правила контролю за здійсненням господарської діяльності. **Пояснювати:** правові та організаційні засади, основні принципи і порядок здійснення державного нагляду (контролю) у сфері господарської діяльності. **Розуміти:** порядок	**Тема 6. Правові засади здійснення державного нагляду (контролю) у сфері готельно-ресторанного бізнесу** **Лекція 6** **План.** 1. Загальні правила контролю за здійсненням господарської діяльності. 2. Органи контролю за діяльністю суб'єктів господарювання в сфері в сфері готельноресторанного і бізнесу. 3. 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.	2
	Самостійна робота здобувачів 1. Правові та організаційні засади, основні принципи і порядок здійснення державного нагляду (контролю) у сфері господарської діяльності. 2. Закон України "Про основні засади державного нагляду (контролю) у сфері господарської діяльності.	4

проведення перевірок суб'єктів господарської діяльності.	**Практичне заняття 6.** 1. Порядок проведення перевірок суб'єктів господарської діяльності. 2. Податкові перевірки суб'єктів готельно-ресторанного бізнесу. 3. Перевірка інспекції з праці.	2
Розуміти: поняття міжнародних стандартів: уніфікація вимог до якості, безпеки та класифікації послуг. **Бути здатним:** здійснювати аналіз міжнародних конвенцій та договорів.	**Тема 7. Міжнародно-правові стандарти в індустрії гостинності** **Лекція 7.** **План.** 1. Система міжнародного регулювання сфери гостинності. 2. Поняття міжнародних стандартів: уніфікація вимог до якості, безпеки та класифікації послуг. 3. 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.	2
	Самостійна робота здобувачів 1. Міжнародна готельна конвенція (ІНА) 2. Двостороння міжурядова співпраця.	4
	Практичне заняття 7. 1. Джерела міжнародного права в HoReCa. 2. Міжнародні конвенції та договори. 3. Рекомендації та кодекси міжнародних організацій (soft law).	2
Усвідомлювати: роль IH&RA як єдиного світового голосу приватної індустрії гостинності. **Аналізувати:** глобальний етичний кодекс туризму (1999). Правовий статус: UNWTO / ООН Туризм спеціалізованої установи ООН, її структура та цілі.	**Тема 8. Міжнародні організації в індустрії гостинності** **Лекція 8.** **План.** 1. Світова туристична організація (UNWTO / ООН Туризм). Правовий статус: спеціалізована установа ООН, її структура та цілі. 2. Глобальний етичний кодекс туризму (1999): Основні принципи: сталий розвиток, повага до культурної спадщини, права працівників. 3. Міжнародна готельна та ресторанна асоціація (IH&RA). **Рекомендовані джерела:** Основні: 1,2,4. Додаткові: 1. Інтернет-ресурси: 1,2,3,4.	2
	Самостійна робота здобувачів 1. Роль IH&RA як єдиного світового голосу приватної індустрії гостинності. 2. Співпраця з міжнародними організаціями: взаємодія з ООН, ЮНЕСКО та Міжнародною організацією праці (МОП).	4
	Практичне заняття 8. 1. Правове значення Кодексу для суб'єктів готельного бізнесу. 2. Діяльність Всесвітнього комітету з етики туризму: розгляд скарг та моніторинг дотримання стандартів. 3. Стандартизація професійної етики: розробка кодексів поведінки для готельєрів. Лобіювання інтересів галузі: боротьба з нелегальним ринком оренди житла, захист прав на інтелектуальну власність.	2

Аналізувати: міжнародну готельну конвенцію (1970): правила щодо контрактів між власниками готелів та турагентами. **Пояснювати:** міжнародні системи класифікації та сертифікації Hotelstars Union: європейський досвід гармонізації критеріїв «зірковості».	**Тема 9. Міжнародні конвенції в індустрії гостинності** **Лекція 9.** План. 1. Міжнародна готельна конвенція (1970): правила щодо контрактів між власниками готелів та турагентами. 2. Конвенція про відповідальність власників готелів за речі гостей (1962): Межі матеріальної відповідальності готелю. 3. Випадки звільнення від відповідальності (форс-мажор, вина гостя). Рекомендовані джерела: Основні: 1,2,4. Додаткові: 1. Інтернет-ресурси: 1,2,3.	2
	Самостійна робота здобувачів 1. Роль ISO (International Organization for Standardization):ISO 22483:2020 (Вимоги до обслуговування в готелях). 2. ISO 22000 (Система управління безпечністю харчових продуктів).	4
	Практичне заняття 9. 1. Конвенції МОП (Міжнародна організація праці): правове регулювання умов праці, тривалості робочого дня та оплати праці в готельно-ресторанному секторі. 2. Міжнародні системи класифікації та сертифікації Hotelstars Union: європейський досвід гармонізації критеріїв «зірковості». 3. Екологічна сертифікація: програма «Зелений ключ» (Green Key) та її правові наслідки для маркетингу та оподаткування.	2
Аналізувати: теоретико-правові основи стандартизації у сфері гостинності. **Пояснювати:** порядок впровадження і застосування стандартів. **Характеризувати:** органи стандартизації в Україні.	**Тема 10. Правові засади стандартизації готельних послуг.** **Лекція 10.** План. 1. Теоретико-правові основи стандартизації у сфері гостинності. 2. Поняття стандартизації: встановлення єдиних норм і характеристик для забезпечення якості та безпеки. 3. Органи стандартизації в Україні. **Рекомендовані джерела:** Основні: 6,10,12. Додаткові: 1,4. Інтернет-ресурси: 1,2,3.	2
	Самостійна робота здобувачів 1. Закон України «Про стандартизацію». 2. Правові проблеми стандартизації готельних послуг.	4
	Практичне заняття 10. 1. Державна система стандартизації України. 2. Порядок впровадження і застосування стандартів. Національні стандарти: ДСТУ 4268:2003 "Послуги туристичні. Засоби розміщування"; ДСТУ 4269:2003 "Послуги туристичні. Класифікація готелів"; ДСТУ 4527:2006 "Послуги туристичні.	2

	Засоби розміщування. Терміни та визначення"; ДСТУ 4281:2004. "Заклади ресторанного господарства. Класифікація". 3. Значення стандартизації готельних послуг (гарантія якості для споживача; класифікація та впорядкування; підвищення ефективності управління; безпека та конкурентоспроможність; міжнародна інтеграція.	
Аналізувати: правовий механізм встановлення категорій («зірковість»). **Розуміти:** основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів. Впровадження системи НАССР (НАССР) для ресторанних послуг.	**Тема 11. Правові основи сертифікації готельно-ресторанних послуг в Україні** **Лекція 11.** План. 1. Поняття та види сертифікації. 2. Правовий механізм встановлення категорій («зірковість»). 3. Органи стандартизації в Україні. **Рекомендовані джерела:** Основні: 7,8.9. Додаткові: 1,4. Інтернет-ресурси: 1,2,3.	2
	Самостійна робота здобувачів 1. Постанова КМУ №803 про порядок встановлення категорій готелям. Державні стандарти (ДСТУ): ключовий стандарт ДСТУ 4268:2003 «Послуги туристичні. Засоби розміщення. Загальні вимоги». 2. 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.	4
	Практичне заняття 11. 1. Система підтвердження відповідності технічним регламентам. Сертифікація Green Key. 2. Основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів. Впровадження системи НАССР (НАССР) для ресторанних послуг. 3. Відповідальність за порушення правил сертифікації та маркування.	2
Аналізувати: загальні умови укладання договорів у сфері готельно-ресторанної діяльності. **Пояснювати:** правила користування готелями й аналогічними засобами розміщення та надання готельних	**Тема 12. Договірні відносини в сфері готельно-ресторанної діяльності** **Лекція 12.** План. 1. Загальна характеристика договору у сфері готельно-ресторанного бізнесу (HoReCa). 2. Порядок укладання договорів у сфері готельно-ресторанної діяльності. 3. 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.	2

послуг. **Характеризувати:** порядок укладання договорів у сфері готельно-ресторанної діяльності.	**Самостійна робота здобувачів** 1. Стадії укладання договору в готелі. Цивільний кодекс України. 2. Форма господарського договору як гарантія його дійсності.	4
	Практичне заняття 12. 1. Правова природа та класифікація. Істотні умови договору. Момент укладення договору (Акцепт). 2. Порядок укладання договору в ресторані. 3. Правила роботи закладів (підприємств) ресторанного господарства.	2
Характеризувати: правову природу договору про надання готельних послуг, його особливості. **Пояснювати:** основні обов'язки виконавця і замовника договору про надання готельних послуг.	**Тема 13. Договори про надання готельних послуг** **Лекція 13.** План 1. Правова природа договору про надання готельних послуг, його особливості. 2. Укладення договору про надання готельних послуг. 3. Договір на готельне розміщення. **Рекомендовані джерела:** Основні: 1,2. Додаткові: 1, 11. Інтернет-ресурси: 1,2,3,4.	2
	Самостійна робота здобувачів 1. Договір зберігання речей в готелі. 2. Інші види договорів за законодавством України.	4
	Практичне заняття 13. 1. Сторони договору про надання готельних послуг. 2. Основні обов'язки виконавця і замовника договору про надання готельних послуг. 3. Види договорів на готельне розміщення, форми співпраці туроператора та засобів розміщення: відповідальність сторін, зміна умов, ціноутворення.	2
Аналізувати: поняття договору комерційної концесії та його предмет. **Розрізняти:** особливі умови договору концесії та наслідки його припинення. **Розуміти:** об'єкти авторського права: Дизайн інтер'єру, меню, стандарти обслуговування	**Тема 14. Особливості правового регулювання окремих видів договорів у сфері готельно-ресторанного бізнесу** **Лекція 14.** **План** 1. Поняття договору комерційної концесії та його предмет. 2. Особливі умови договору концесії та наслідки його припинення. 3. Договір про надання послуг з ресторанного обслуговування (кейтеринг; банкетне обслуговування). **Рекомендовані джерела:** Основні: 1,2,5. Додаткові: 1, 11. Інтернет-ресурси: 1,2,3,4,5,6.	2
	Самостійна робота здобувачів 1. Договори з готелями та перевізниками. 2. Договір "Ед-хок" (Ad hoc): Разове бронювання під конкретний запит клієнта. Комерційна таємниця (Ноу-хау).	4

(SOP — Standard Operating Procedures).	**Практичне заняття 14.** 1. Права та обов'язки правоволодільця та користувача. 2. Договір комерційної концесії у сфері готельноресторанного бізнесу (торговельна марка (ТМ): Назва закладу, логотип. 3. Об'єкти авторського права: Дизайн інтер'єру, меню, стандарти обслуговування (SOP — Standard Operating Procedures).	2
Аналізувати: види ризиків у готельно-ресторанній діяльності: правові заходи запобігання. **Пояснювати:** нормативно-правове регулювання безпеки готельно-ресторанного бізнесу.	**Тема 15. Правове регулювання безпеки в готельно-ресторанному бізнесі.** **Лекція 15.** План. 1. Нормативно-правове регулювання безпеки готельно-ресторанного бізнесу. 2. Види ризиків у готельно-ресторанній діяльності: правові заходи запобігання. 3. Технічна безпека та антитерористичний захист. **Рекомендовані джерела:** Основні: 5,6,7. Додаткові: 1,4. Інтернет-ресурси: 1,2,3,4.	2
	Самостійна робота здобувачів 1. Цивільна безпека гостей та їх майна. Інформаційна та кібербезпека. 2. Пожежна та техногенна безпека.	4
	Практичне заняття 15. 1. Типи систем готельно-ресторанного комплексу. 2. Системи безпеки готельно-ресторанного господарства. 3. Служба безпеки готельно-ресторанного комплексу.	2
Аналізувати: правові засади укладання договору страхування в туризмі, його основні елементи. **Пояснювати:** перелік страхових випадків у сфері готельно-ресторанної діяльності: страхування майна; страхування готельного бізнесу.	**Тема 16. Правове забезпечення страхування у сфері готельно-ресторанної діяльності.** **Лекція 16.** План. 1. Поняття страхового полісу в готельно-ресторанній сфері за законодавством України. 2. Правові засади укладання договору страхування, його основні елементи. 3. Перелік страхових випадків у сфері готельно-ресторанної діяльності: страхування майна; страхування готельного бізнесу. **Рекомендовані джерела:** Основні: 1,2,3. Додаткові: 1, 3,4. Інтернет-ресурси: 1,3,4.	2
	Самостійна робота здобувачів 1. Страхування транспортних засобів (КАСКО). 2. Страхування електронного обладнання; добровільне медичне страхування персоналу підприємств і організацій.	4
	Практичне заняття 16. 1. Класифікація видів страхування в HoReCa(страхування визначене законом та добровільне. 2. Страхування збитків від перерви в комерційній діяльності. 3. Страхування професійної відповідальності власника готельного бізнесу перед персоналом, робітниками, службовцями.	2

Аналізувати: загальну систему оподаткування: податковий прибуток: особливості формування доходів та витрат. **Пояснювати:** суб'єкти та об'єкти оподаткування в готельному та ресторанному бізнесі.	**Тема 17. Правові засади оподаткування готельно-ресторанної діяльності.** **Лекція 17.** **План.** 1. Загальна характеристика податкового законодавства у сфері гостинності. 2. Нормативно-правова база: Податковий кодекс України як основний регулятор. 3. Суб'єкти та об'єкти оподаткування в готельному та ресторанному бізнесі. **Рекомендовані джерела:** **Основні: 5,7,12.** **Додаткові: 1, 3.** **Інтернет-ресурси: 1,2,4,6.**	2
	Самостійна робота здобувачів 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.	4
	Практичне заняття 17. 1. Класифікація податків та зборів: загальнодержавні та місцеві. 2. Системи оподаткування: вибір оптимальної моделі. 3. Ставка податку на прибуток та порядок звітування.	2
Характеризувати: державний контроль та нагляд за дотриманням прав споживачів. **Пояснювати:** право на відшкодування шкоди (збитків, завданих дефектною чи фальсифікованою продукцією або продукцією неналежної якості.	**Тема 18. Правове регулювання захисту прав споживачів** **Лекція 18.** **План.** 1. Загально-правові засади захисту прав споживачів. 2. Право на належну якість продукції і обслуговування. 3. Право на необхідну, доступну, достовірну та своєчасну інформацію про продукцію, її кількість, якість, асортимент, а також про її виробника (виконавця продавця). **Рекомендовані джерела:** Основні: 1,2,3. Додаткові: 1, 2,4. Інтернет-ресурси: 1,2,3,5.	2
	Самостійна робота здобувачів 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.	4
	Практичне заняття 18. 1. Загальна характеристика прав та обов'язків споживачів. 2. Якість та безпека споживачів в готельно-ресторанній діяльності. 3. Право на відшкодування шкоди (збитків, завданих дефектною чи фальсифікованою продукцією або продукцією неналежної якості.	2
Характеризувати: особливості організації праці на	**Тема 19. Організація, нормування праці та робочий час працівників готельного господарства** **Лекція 19.**	2

підприємствах готельного господарства. **Пояснювати:** поняття і види, форма трудових договорів які застосовуються в закладах готельного і ресторанного господарства.	**План.** 1. Особливості організації праці на підприємствах готельного господарства. 2. Поняття і види, форма трудових договорів які застосовуються в закладах готельного і ресторанного господарства. 3. Матеріальна відповідальність сторін трудового договору. **Рекомендовані джерела:** **Основні: 5,6,7.** **Додаткові: 1, 3.** **Інтернет-ресурси: 1,2,3,4.**	
	Самостійна робота здобувачів 1. Дисциплінарна відповідальність працівників. 2. Трудові спори.	4
	Практичне заняття 19. 1. Робочий час і час відпочинку працівників. 2. Трудова дисципліна та методи її забезпечення. 3. Вимоги до персоналу (Soft & Hard Skills). Wellness-програми для персоналу.	2
Аналізувати: адміністративні правопорушення в галузі торгівлі, громадського харчування, сфері послуг, і підприємницькій діяльності. **Усвідомлювати:** поняття юридичної відповідальності що застосовуються в готельно-ресторанної діяльності; Види юридичної відповідальності за порушення у сфері готельно-ресторанної діяльності.	**Тема 20. Відповідальність у сфері готельного і ресторанного обслуговування населення** **Лекція 20.** **План.** 1. Поняття юридичної відповідальності що застосовуються в готельно-ресторанної діяльності. 2. Види юридичної відповідальності за порушення у сфері готельно-ресторанної діяльності. 3. Адміністративні правопорушення в галузі торгівлі, громадського харчування, сфері послуг, і підприємницькій діяльності. **Рекомендовані джерела:** Основні: 5,6,10,11. Додаткові: 2,3. Інтернет-ресурси: 1,2,3,6.	2
	Самостійна робота здобувачів 1. Правові проблеми застосування адміністративної відповідальності в готельно-ресторанної діяльності. 2. Особливості притягнення до кримінальної відповідальності.	4
	Практичне заняття 20. 1. Поняття юридичної відповідальності що застосовуються в готельно-ресторанної діяльності. 2. Кримінальна відповідальність. Злочини проти життя та здоров'я (Безпека послуг) (ст. 270 КК України). 3. Порушення санітарних правил і норм щодо запобігання інфекційним захворюванням та масовим отруєнням (ст. 325 КК України).	2
Характеризувати: відшкодування шкоди завданої порушенням законодавства у	**Тема 21. Відповідальність за окремі види правопорушень у сфері готельного і ресторанного обслуговування населення** **Лекція 21.** **План.** 1. Відшкодування шкоди завданої порушенням законодавства у сфері готельно ресторанного і туристичного бізнесу.	2

сфері готельно ресторанного і туристичного бізнесу. **Пояснювати:** цивільно-правові та трудові аспекти відповідальності працівників готелю у відносинах зберігання.	2. Відповідальність за невиконання договірних зобов'язань. 3. Відповідальність працівників готельного господарства за договором зберігання речей в готелі. **Рекомендовані джерела:** Основні: 5,6,10,11. Додаткові: 2,3. Інтернет-ресурси: 1,2,3,6.	
	Самостійна робота здобувачів 1. Попередження правопорушень у сфері готельного і ресторанного обслуговування населення. 2. Цивільно-правові та трудові аспекти відповідальності працівників готелю у відносинах зберігання	4
	Практичне заняття 21. 1. Правовий аналіз регресної відповідальності персоналу готелю за втрату або пошкодження майна гостей. 2. Цивільно-правові та трудові аспекти відповідальності працівників готелю у відносинах зберігання. 3. Договір про повну матеріальну відповідальність.	2
ІНДИВІДУАЛЬНЕ ЗАВДАННЯ:		**12**
РАЗОМ:		**180/6**

ІІІ 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.