

**НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ВОДНОГО ГОСПОДАРСТВА ТА
ПРИРОДОКОРИСТУВАННЯ**

Навчально-науковий інститут права

07-05-82S

СИЛАБУС

навчальної дисципліни

SYLLABUS

Правове регулювання та забезпечення безпеки споживачів готельних та ресторанних послуг		Legal regulation and ensuring the safety of consumers of hotel and restaurant services
Шифр за ОП	ЦПП2.19	Code in Degree Programme
Освітній рівень: бакалаврський (перший)		Level of Education: bachelor's (first)
Галузь знань Сфера обслуговування	24	Field of Knowledge Service sector
Спеціальність Готельно-ресторанна справа	241	Field of Study Hotel and Restaurant Business
Освітня програма: Готельно-ресторанна справа		Degree Programme: Hotel and Restaurant Business

РІВНЕ – 2025

Силабус навчальної дисципліни ЦПП 2.19 Правове регулювання та забезпечення безпеки споживачів готельних та ресторанних послуг для здобувачів вищої освіти ступеня «бакалавр», які навчаються за освітньо-професійною програмою «Готельно-ресторанна справа», спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа. Рівне. НУВГП. 2025. 12 с.

ОП на сайті університету: <https://ep3.nuwm.edu.ua/31729/>

Розробник силабусу: *Бедратий Юрій Вячеславович, к.ю.н., доцент кафедри правових природоохоронних дисциплін*

Силабус схвалений на засіданні кафедри правових природоохоронних дисциплін: *Протокол №6 від 23.01.2025 року*

В.о. завідувача кафедри: *Швець Оксана Михайлівна, к.ю.н., доцент*

Керівник ОП:

е-підпис Конарівська О.Б., к.е.н., доцент кафедри туризму та готельно-ресторанної справи


Схвалено науково-методичною радою з якості ННІАЗ:

Протокол № 12 від 04.02.2025 року

Голова науково-методичної ради з якості ННІАЗ: *Прищеп А.М., д.с.-г.н., професор*

© НУВГП, 2025

ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ <i>«Правове регулювання та забезпечення безпеки споживачів готельних та ресторанних послуг»</i>	
<i>Навчальна дисципліна «Правове регулювання та забезпечення безпеки споживачів готельних та ресторанних послуг» є складовою циклу фахової підготовки освітньої програми «Готельно-ресторанна справа» за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа».</i>	
ЗАГАЛЬНА ІНФОРМАЦІЯ	
Ступінь вищої освіти	<i>бакалавр</i>
Освітня програма	<i>«Готельно-ресторанна справа»</i>
Спеціальність	<i>241 – Готельно-ресторанна справа</i>
Рік навчання, семестр	<i>Рік навчання – 2, семестр – 3</i>
Кількість кредитів	<i>4,5</i>
Лекції:	<i>Для денної форми навчання – 24 Для заочної форми навчання - 4</i>
Практичні заняття:	<i>Для денної форми навчання – 22 Для заочної форми навчання - 10</i>
Самостійна робота:	<i>Для денної форми навчання – 89 Для заочної форми навчання - 121</i>
Курсова робота:	<i>-</i>
Форма навчання	<i>денна/заочна</i>
Форма підсумкового контролю	<i>залік</i>
Мова викладання	<i>українська</i>
ІНФОРМАЦІЯ ПРО РОЗРОБНИКА	

<p>Лектор</p> 	<p><i>Бедратий Юрій Вячеславович, к.ю.н., доцент кафедри правових природоохоронних дисциплін .</i></p>
<p>Вікіситет</p>	<p>https://surl.li/mepmtw</p>
<p>ORCID</p>	<p>https://orcid.org/0000-0001-9230-0438</p>
<p>Як комунікувати</p>	<p><i>Ел. адреса: y.v.bedratiy@nuwm.edu.ua тел. 0507283074</i></p>
<p>ІНФОРМАЦІЯ ПРО ОСВІТНІЙ КОМПОНЕНТ</p>	
<p>Мета та завдання</p>	
<p>Метою викладання навчальної дисципліни «Правове регулювання та забезпечення безпеки споживачів готельних та ресторанних послуг» є забезпечення оволодіння студентами господарським, цивільним законодавством, закону України «Про захист прав споживачів», а також особливостями господарських і цивільних правовідносин.</p> <p>Основними завданнями навчальної дисципліни є: формування у здобувачів практичних навиків правозастосування норм господарського та цивільного права залежно від конкретної ситуації.</p>	
<p>Посилання на розміщення освітнього компонента на навчальній платформі Moodle</p>	
<p>https://exam.nuwm.edu.ua/course/index.php?categoryid=46</p>	
<p>Передумови вивчення* (місце освітнього компоненту в структурно-логічній схемі)</p>	
<p><i>При вивченні дисципліни «Правове регулювання та забезпечення безпеки споживачів готельних та ресторанних послуг» вхідними є компетентності та результати навчання, що отримані здобувачами освіти при вивченні дисципліни Регіональна економіка України та інших професійно-орієнтованих дисциплін.</i></p>	
<p>Компетентності</p>	
<p>СК 01. Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності. СК 02. Здатність організовувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність. СК 03. Здатність використовувати на практиці основи діючого законодавства в сфері готельного та ресторанного бізнесу та відстежувати зміни. СК 11. Здатність виявляти, визначати й оцінювати ознаки, властивості і показники якості продукції та послуг, що впливають на рівень забезпечення вимог споживачів у сфері гостинності.</p>	
<p>Програмні результати навчання (ПРН). Результати навчання (РН)*</p>	

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

PH 02. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці базові поняття з теорії готельної та ресторанної справи, організації обслуговування споживачів та діяльності суб'єктів ринку готельних та ресторанних послуг, а також суміжних наук.

PH 07. Організовувати процес обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки.

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

PH 18. Презентувати власні проекти і розробки, аргументувати свої пропозиції щодо розвитку бізнесу.

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

Структура та зміст освітнього компонента

Тема	ПРН	Форми організації навчання	Кількість годин		
			Денна форма	Заочна форма	
Змістовий модуль 1					
Правове регулювання готельних та ресторанних послуг					
1	Тема 1. Значення правового регулювання у сфері готельно-ресторанних послуг. 1.1 Споживач. 1.2 Послуга. 1.3 Відповідальність. Безпека. 1.4 Законодавчі основи: міжнародне та національне право у сфері захисту прав споживачів	PH15	Л	2	1
			ПР	2	1
			СР	8	12
2	Тема 2. Нормативно-правове регулювання готельних та ресторанних послуг.. 2.1 Основні законодавчі акти України та міжнародні норми. 0.2 Ліцензування та сертифікація у готельно-ресторанній сфері.	PH15 PH17	Л	2	1
			ПР	2	1
			СР	8	12
3	Тема 3. Права та обов'язки споживачів готельних та ресторанних послуг. 3.1 Державний контроль та нагляд. 3.2 Права споживачів відповідно до Закону	PH15 PH17	Л	2	
			ПР	2	1

	України «Про захист прав споживачів». 3.3 Гарантії безпечного отримання послуг.		СР	10	14
4	Тема 4. Відповідальність суб'єктів господарювання у сфері готельно-ресторанного бізнесу. 4.1 Відповідальність за порушення прав споживачів. 4.2 Цивільно-правова відповідальність (відшкодування збитків). 4.3 Адміністративна відповідальність (штрафи, припинення діяльності). 4.4 Кримінальна відповідальність за грубі порушення..	РН8 РН19	Л	4	1
			ПР	4	2
			СР	12	14
5	Тема 5. Стандарти та норми безпеки у готельному та ресторанному бізнесі. 5.1 Гігієнічні та санітарні вимоги до приміщень та персоналу. 5.2 Протипожежна безпека. 5.3 Технічні регламенти та стандарти якості послуг.	РН8 РН19	Л	2	1
			ПР	4	1
			СР	12	12
6	Разом модуль 1.		Л	12	4
			ПР	14	6
			СР	50	64
Змістовий модуль 2					
Правове регулювання забезпечення безпеки споживачів готельних та ресторанних послуг					
7	Тема 6. Захист персональних даних споживачів у готельно-ресторанній сфері. 6.1 Законодавство про захист персональних даних. 6.2 Політика конфіденційності у готелях та ресторанах. 6.3 Відповідальність за порушення конфіденційності даних клієнтів.	РН1 РН8 РН9 РН15 РН19	Л	2	
			ПР	2	1
			СР	9	14

	<p>регулювання безпеки харчових продуктів у ресторанному бізнесі.</p> <p>7.1 Законодавчі вимоги до безпечності харчових продуктів.</p> <p>7.2 НАССР (система аналізу небезпечних факторів і контролю критичних точок).</p> <p>7.3 Відповідальність за порушення норм харчової безпеки.</p>	<p>RH8</p> <p>RH15</p> <p>RH17</p> <p>RH19</p>			
			ПР	2	1
			С	9	14
9	<p>Тема 8. Захист прав споживачів у випадку неналежного надання готельно-ресторанних послуг.</p> <p>8.1 Порядок звернення до адміністрації та подання скарг.</p> <p>8.2 Судовий захист прав споживачів.</p> <p>8.3 Роль Антимонопольного комітету та Держпродспоживслужби у захисті прав споживачів.</p>	<p>RH1</p> <p>RH2</p> <p>RH8</p> <p>RH9</p> <p>RH10</p> <p>RH15</p> <p>RH19</p>	Л	4	
			ПР	4	1
			СР	11	14
10	<p>Тема 9. Реклама та маркетинг у сфері готельно-ресторанного бізнесу: правові аспекти.</p> <p>9.1 Законодавчі обмеження у рекламі готельно-ресторанних послуг.</p> <p>9.2 Захист від недоброчесної реклами та маніпуляцій.</p> <p>9.3 Відповідальність за порушення рекламного законодавства.</p>	<p>RH1</p> <p>RH2</p> <p>RH8</p> <p>RH9</p> <p>RH10</p> <p>RH15</p> <p>RH19</p>	Л	2	
			ПР	2	1
			СР	10	15
	Разом модуль 2.		Л	10	0
			ПР	10	4
			СР	39	57
15	ВСЬОГО		Л	22	4
			ПР	24	10
			СР	89	121

Форми та методи навчання

Форми проведення занять: лекції, практичні заняття, консультації.

Форми організації освітнього процесу: навчальні заняття, самостійна робота, індивідуальні завдання, контрольні заходи.

Особливості практичної підготовки: вирішення ситуаційних завдань, долучення до занять фахівців-практиків.

Методи навчання: практичні завдання, дискусії, аналітична записка, опитування, ситуативна вправа, ділова гра.

Інструменти, обладнання, програмне забезпечення

мультимедіа-, проекційна апаратура (проектори, екрани, смартдошки тощо), комп'ютери, інтернет мережі, бібліотечні фонди, законодавча база України у відкритому доступі.

**Порядок оцінювання програмних результатів навчання/
результатів навчання**

Вид занять	Бали	Форма контролю
1. Поточна складова оцінювання		
Змістовий модуль 1		
Тема 1. Значення правового регулювання у сфері готельно-ресторанних послуг.	7	Опитування на практичному занятті. Практичне завдання.
Тема 2. Нормативно-правове регулювання готельних та ресторанных послуг.	5	Практичне завдання.
Тема 3. Гарантії безпечного отримання послуг.	5	Опитування. Практичне завдання
Тема 4. Кримінальна відповідальність за грубі порушення.	10	Тестування. Практичне завдання.
Тема 5. Відшкодування збитків, моральна шкода.	10	Опитування на практичному занятті. Практичне завдання. Аналітична записка.
Усього практичні заняття	37	
Змістовий модуль 2		
Тема 6. Політика конфіденційності у готелях та ресторанах.	6	Практичне завдання.
Тема 7. НАССР (система аналізу небезпечних факторів і контролю критичних точок).	4	Опитування на практичному занятті.
Тема 8. Судовий захист прав споживачів.	8	Підготовка презентації Публічний виступ. (командна робота).
Тема 9. Розбір реальних кейсів і судової практики.	5	Аналітична записка.
Усього практичні заняття	23	
Усього поточна складова оцінювання:	60	
1. Підсумкова складова оцінювання		
2.1 Модульний контроль №1	20	Тести
2.2 Модульний контроль №2	20	Тести
Усього підсумкова складова оцінювання:	40	
РАЗОМ:	100	

Рекомендована література

Основна література:

1. ДСТУ 4269:2003. Послуги туристичні. Класифікація готелів. Чинний від 2003-12-23. Вид. офіц. Київ, 2003. 16 с. (Інформація та документація) <http://surl.li/mwkkme>.
2. ДСТУ 30523-97. Послуги громадського харчування. Чинний від 1998-07-01. URL : <http://surl.li/xxzrze>.
3. ДСТУ 3279-95. Стандартизація послуг. Основні положення. Чинний від 1995-12-27. Вид. офіц. Київ, 1996. 27 с. (Інформація та документація) URL: <http://surl.li/eucvnh>.
4. Про захист прав споживачів : Закон України від 12 травня 1991 р. № 1023-12. URL: <http://zakon2.rada.gov.ua/laws/show/1023-12>.
5. Про захист прав споживачів : Закон України від 12.05.1991 № 1023-XII. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/go/1023-12>.
6. Про курорти : Закон України від 05.10.2000 № 2026-III. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/go/2026-14>.
7. Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів : Закон України від 23.12.1997 № 771/97-ВР. URL: <https://bit.ly/3uvRiwz> .
8. Про стандартизацію : Закон України від 05.06.2014 № 1315-VII. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/go/1315-18>.
9. Про технічні регламенти та оцінку відповідності : Закон України від 15.01.2015 № 124-VIII. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/go/124-19>.
10. Господарський кодекс України : Кодекс України; Закон, Кодекс від 16.01.2003 No 436-IV. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/go/436-15>.
11. Про туризм : Закон України від 15.09.1995 № 324/95-ВР. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/go/324/95-%D0%B2%D1%80>.

Допоміжна література:

12. Про затвердження Порядку встановлення категорій готелям та іншим об'єктам, що призначаються для надання послуг з тимчасового розміщення (проживання) : Постанова Кабінету Міністрів України від 29.07.2009 № 803. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/go/803-2009-%D0%BF>.
13. Про затвердження Порядку надання послуг з тимчасового розміщення (проживання) : Постанова Кабінету Міністрів України від 15.03.2006 № 297. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/go/297-2006-%D0%BF>.
14. Про затвердження Правил користування готелями й аналогічними засобами розміщення та надання послуг : Наказ Держтурадміністрації України від 16.03.2004 № 19. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0413-04#Text>.
15. Про затвердження Рекомендованих норм технічного оснащення закладів громадського харчування : Наказ Мінекономіки, європ. інтеграції від 03.01.2003 № 2. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/go/v0002569-03>.
16. Про забезпечення санітарного та епідемічного благополуччя населення : Закон України від 24.02.1994 No 4004-XII. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/go/4004-12>.
17. Про затвердження Порядку встановлення категорій готелям та іншим об'єктам, що призначаються для надання послуг з тимчасового розміщення (проживання) : Постанова Кабінету Міністрів України від 29.07.2009 No 803. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/go/803-2009-%D0%BF> .

Інформаційні ресурси

1. Державний комітет статистики України URL : <https://ukrstat.gov.ua/>.
2. Наукова бібліотека НУВГП (м. Рівне, вул. О. Новака, 75) URL : <https://lib.nuwm.edu.ua/> (інформаційні ресурси у цифровому репозиторії).
3. Національна бібліотека ім. В. І. Вернадського. URL : <http://www.nbuv.gov.ua/>.
4. Обласна наукова бібліотека (м. Рівне, майдан Короленка, 6) URL : <http://lib.rv.ua/>.
5. Рівненська централізована бібліотечна система (м. Рівне, вул. Київська, 44). URL : <https://rivnecbs.com.ua/>.

Поєднання навчання та досліджень

Здобувачі вищої освіти при вивченні навчальної дисципліни «Правове регулювання та забезпечення безпеки споживачів готельних та ресторанних послуг» мають можливість виконувати наукові дослідження індивідуальних тем, за узгодженням з викладачем, та висвітлювати їх на наукових конференціях, семінарах, круглих столах, шляхом написання наукових тез та статей. За результатами виконання наукових досліджень студенти отримують додаткові бали.

ПОЛІТИКИ ВИКЛАДАННЯ ТА НАВЧАННЯ

Перелік соціальних, «м'яких» навичок (soft skills)

Під час вивчення ОК «Правове регулювання та забезпечення безпеки споживачів готельних та ресторанних послуг» формуються такі soft skills: здатність комунікувати, вміння працювати в команді, аналізувати сукупність документів, робити логічні висновки, правильно ставити запитання, обґрунтовувати свою думку та інші.

ЗК 01. Здатність зберігати та примножувати моральні, культурні, наукові цінності і досягнення суспільства на основі розуміння історії та закономірностей розвитку предметної області, її місця у загальній системі знань про природу і суспільство та у розвитку суспільства, техніки і технологій, вести здоровий спосіб життя.

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 06. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово.

ЗК 08. Навики здійснення безпечної діяльності.

Дедлайни та перескладання

Оголошення стосовно дедлайнів здачі та перездачі оприлюднюються на сторінці MOODLE.

Ліквідація академічної заборгованості здійснюється згідно «Порядку ліквідації академічних заборгованостей у НУВГП», <https://ep3.nuwm.edu.ua/25072/>.

Згідно цього документу також реалізується право студента на повторне вивчення дисципліни чи повторне навчання на курсі.

Неформальна та інформальна освіта (за потреби)

Студенти мають право на перезарахування результатів навчання набутих у неформальній та інформальній освіті.

Студенти можуть самостійно на платформах Prometheus, Coursera, edEx, edEra, FutureLearn та інших опановувати матеріал для перезарахування результатів навчання. При цьому важливо, щоб знання та навички, що формуються під час проходження певного онлайн-курсу чи його частин, мали зв'язок з очікуваними навчальними результатами даної дисципліни/освітньої програми та перевірялись в підсумковому оцінюванні.

Правила академічної доброчесності

За списування під час проведення модульного контролю чи підсумкового контролю, здобувач позбавляється подальшого права здавати матеріал і у нього виникає академічна заборгованість.

За списування під час виконання окремих завдань, студенту знижується оцінка у відповідності до ступеня порушення академічної доброчесності.

Документи стосовно академічної доброчесності (про плагіат, кодекс честі здобувачів, документи Національного агентства стосовно доброчесності) наведені на сторінці ЯКІСТЬ ОСВІТИ сайту НУВГП - <http://nuwm.edu.ua/sp/akademichna-dobrochesnistj>

Вимоги до відвідування

Відпрацювати пропущені заняття студенти можуть шляхом самостійного вивчення лекційного матеріалу та виконання практичних завдань із відповідних тем. При цьому пропущене усне опитування або тестування можна відпрацювати на консультації.

Використання мобільних телефонів, планшетів та ноутбуків для вирішення практичних завдань на заняттях дозволяється, окрім контрольних заходів (опитування, тестування тощо).

Автор
Доцент

Оксана ШВЕЦЬ

Затверджено

Проректор з науково-педагогічної та
навчальної роботи

Валерій СОРОКА



документ підписаний КЕП
Номер документа СИЛ №760
Підписувач Сорока Валерій Степанович
Підписувач (дані КЕП):
Сертифікат 3FAA9288358EC003040000009B6C3700C8C2C100

