



Міжнародний гуманітарний університет
Факультет менеджменту, готельно-ресторанної
справи та туризму
Кафедра менеджменту

СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ
НОРМАТИВНО-ПРАВОВЕ РЕГУЛЮВАННЯ БІЗНЕСУ

Галузь знань	<u>18 «Виробництво та технології»</u>
Спеціальність	<u>181 Харчові технології</u>
Назва освітньої програми	<u>Ресторанні технології</u>
Рівень вищої освіти	<u>перший (бакалаврський) рівень</u>

Розробники і викладачі	Контактний телефон	E-mail
Доцент кафедри менеджменту Дишкантук Юлія Ігорівна	0938142940	dyskhantiuk@gmail.com

1. АНОТАЦІЯ ДО КУРСУ

Цей курс забезпечує майбутніх фахівців в галузі харчових технологій і ресторанного бізнесу знаннями та навичками, необхідними для розуміння та застосування нормативно-правових актів, що регулюють харчову промисловість та ресторанний бізнес.

Програма курсу охоплює широкий спектр тем, включаючи загальні принципи правового регулювання бізнесу, специфіку харчового законодавства, вимоги до якості та безпеки харчових продуктів, ліцензування та сертифікацію в галузі, а також основи ведення ресторанного бізнесу відповідно до чинного законодавства. Окрема увага приділяється питанням захисту прав споживачів, екологічним нормам та стандартам, а також відповідальності бізнесу за порушення нормативних актів. Студенти навчатимуться аналізувати та застосовувати законодавчі та нормативні документи, розробляти внутрішню документацію підприємства для відповідності законодавчим вимогам, а також знайомі з основними аспектами регулювання трудових відносин, оподаткування та фінансової діяльності в сфері харчових технологій та ресторанного господарства.

2. ОЧІКУВАНІ КОМПЕТЕНТНОСТІ, ЯКІ ПЛАНУЄТЬСЯ СФОРМУВАТИ ТА ДОСЯГНЕННЯ ПРОГРАМНИХ РЕЗУЛЬТАТІВ

У процесі реалізації програми дисципліни «Нормативно-правове регулювання бізнесу» формуються наступні компетентності із передбачених освітньою програмою:

Інтегральна компетентність

ІК01. Здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми технічного і технологічного характеру, що характеризуються комплексністю та невизначеністю умов у виробничих умовах підприємств харчової промисловості та ресторанного господарства та у процесі навчання, що передбачає застосування теоретичних основ та методів харчових технологій.

Загальні компетентності

ЗК 1. Знання і розуміння предметної області та професійної діяльності.

ЗК 2. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.

ЗК 6. Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт.

ЗК 9. Навички здійснення безпечної діяльності.

ЗК 10. Прагнення до збереження навколишнього середовища

ЗК 13. Здатність реалізувати свої права та обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності громадянського суспільства та необхідність його сталого розвитку, верховенства права, прав і свобод людини та громадянина в Україні.

Спеціальні (фахові) компетентності

СК 6. Здатність укладати ділову документацію та проводити технологічні та економічні розрахунки.

СК 10. Здатність розробляти проекти нормативної документації з використанням чинної законодавчої бази та довідкових матеріалів.

Навчальна дисципліна «Нормативно-правове регулювання бізнесу» забезпечує досягнення програмних результатів навчання(РН), передбачених освітньою програмою:

РН 2. Виявляти творчу ініціативу та підвищувати свій професійний рівень шляхом продовження освіти та самоосвіти.

РН 20. Вміти укладати ділову документацію державною мовою.

РН 28. *Розробляти концепції та проекти закладів ресторанного господарства з урахуванням регіонального аспекту та стратегічних пріоритетів України.*

3. ОБСЯГ ТА ОЗНАКИ КУРСУ

Загалом		Вид заняття (денне відділення / заочне відділення)			Ознаки курсу		
ЄКТС	годин	Лекційні заняття	Практичні заняття	Самостійна робота	Курс, (рік навчання)	Семестр	Обов'язкова / вибіркова
6	180	30/10	30/10	120/160	1	1	Обов'язкова

4. СТРУКТУРА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин									
	Денна форма					Заочна форма				
	Усього					Усього	у тому числі			
		Лекц.	Прак.	Лаб.	Сам. роб.		Лекц.	Прак.	Лаб.	Сам. роб.
Тема 1. Вступ до курсу. Джерела права. Нормативно-правовий акт. Закон. Ієрархія законодавчих актів в Україні.	12	2	2		8	14	2	2		10
Тема 2. Нормативно-правові акти, що регулюють ведення ресторанного бізнесу в Україні.	12	2	2		8	12	1	1		10
Тема 3. Нормативно-правові акти, що регулюють ведення готельного бізнесу в Україні.	12	2	2		8	12	1	1		10
Тема 4. Міжнародні нормативно-правові акти, що регулюють ведення готельно-ресторанного бізнесу.	12	2	2		8	11	0,5	0,5		10
Тема 5. Ведення бізнесу у статусі ФОП. Реєстрація. Діяльність.	12	2	2		8	11	0,5	0,5		10
Тема 6. Поняття юридичної особи.	12	2	2		8	11	0,5	0,5		10
Тема 7. Види господарських товариств. Реєстрація. Діяльність.	12	2	2		8	11	0,5	0,5		10
Тема 8. Ведення бізнесу у статусі ТОВ.	12	2	2		8	11	0,5	0,5		10
Тема 9. Договірна робота. Основні правила укладення договору.	12	2	2		8	11	0,5	0,5		10
Тема 10. Договір оренди. Договір купівлі-продажу.	12	2	2		8	11	0,5	0,5		10
Тема 11. Договір надання послуг та підряду.	12	2	2		8	13	0,5	0,5		12
Тема 12. Агентський договір.	12	2	2		8	13	0,5	0,5		12
Тема 13. Стандартизація і сертифікація в сфері готельно-ресторанного	12	2	2		8	13	0,5	0,5		12
Тема 14. Франчайзинг. Правове регулювання в Україні.	12	2	2		8	13	0,5	0,5		12
Тема 15. Вирішення спорів. Судова система України.	12	2	2		8	13	0,5	0,5		12
Усього годин	180	30	30		120	180	10	10		160
ПІДСУМКОВИЙ КОНТРОЛЬ – ЕКЗАМЕН										

5. ТЕХНІЧНЕ Й ПРОГРАМНЕ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ / ОБЛАДНАННЯ

Комп'ютерний клас. Комп'ютери – 15 шт.

Проектор EPSON EH-TW550; проєкційний стаціонарний екран; ноутбук ASUS E502S Intel(R) Celeron(R) CPU N3150 1.6GHz.

Програмне забезпечення: Linux ubuntu, Libreoffice, Blender, Autodesk Homestyler, Planner 5D, Remplanner, SmartDraw, GOOGLE ANALYTICS, Google SketchUp. Доступ до Інтернету.

В умовах дистанційного навчання використовується платформа Moodle та онлайн ресурси Zoom, Google Classroom та Google Meet. Матеріально-технічне забезпечення є достатнім для реалізації ОП.

6. САМОСТІЙНА РОБОТА

До самостійної роботи студентів щодо вивчення дисципліни «Нормативно-правове регулювання бізнесу» включаються:

1. Знайомство з науковою та навчальною літературою відповідно зазначених у програмі тем.

2. Опрацювання лекційного матеріалу.
3. Підготовка до практичних занять.
4. Консультації з викладачем протягом семестру.
5. Самостійне опрацювання окремих питань навчальної дисципліни.
6. Підготовка та виконання індивідуальних завдань у вигляді есе, рефератів тощо.
7. Підготовка до підсумкового контролю.

Тематика та питання до самостійної підготовки та індивідуальних завдань

№	Назва теми	Кількість годин	
		Денна форма	Заочна форма
1	Тема 1. Вступ до курсу. Джерела права. Нормативно-правовий акт. Закон. Ієрархія законодавчих актів в Україні. Історичні умови розвитку ресторанного бізнесу	8	10
2	Тема 2. Нормативно-правові акти, що регулюють ведення ресторанного бізнесу в Україні. Декрет Кабінету Міністрів України "Про стандартизацію і сертифікацію"; Закон України "Про підтвердження відповідності"; Наказ Державного комітету України з питань технічного регулювання та споживчої політики «Перелік продукції, що підлягає обов'язковій сертифікації в Україні»;	8	10
3	Тема 3. Нормативно-правові акти, що регулюють ведення ресторанного бізнесу в Україні. Закон України "Про туризм"; Декрет Кабінету Міністрів України "Про стандартизацію і сертифікацію"	8	10
4	Тема 4. Міжнародні нормативно-правові акти, що регулюють ведення ресторанного бізнесу. Сучасний стан розвитку готельно-ресторанного господарства в Європейському туристичному регіоні. Дослідження основних перспектив розвитку міжнародних мереж гостинності в Європейських країнах	8	10
5	Тема 5. Ведення бізнесу у статусі ФОП. Реєстрація. Діяльність. Ведення готельного бізнесу в Україні у статусі ФОП Ведення ресторанного бізнесу в Україні у статусі ФОП	8	10
6	Тема 6. Поняття юридичної особи. Види і організаційно-правові форми юридичних осіб.	8	10
7	Тема 7. Види господарських товариств. Реєстрація. Діяльність. Порядок їх створення та державної реєстрації. Установчі документи. Статутний капітал та фонди господарського товариства	8	10
8	Тема 8. Ведення бізнесу у статусі ТОВ. Ведення готельного бізнесу в Україні у статусі ТОВ Ведення ресторанного бізнесу в Україні у статусі ТОВ	8	10

9	Тема 9. Договірна робота. Основні правила укладення договору. Види договорів Укладання договорів на підприємстві	8	10
10	Тема 10. Договір оренди. Договір купівлі-продажу. Договори в бізнесі	8	10
11	Тема 11. Договір надання послуг та підряду. Відмінність договору про надання послуг від договору підряду	8	12
12	Тема 12. Агентський договір. Підстави виникнення агентських відносин Укладання (предмет) агентського договору Взаєморозрахунки в агентських відносинах Припинення агентського договору Відповідальність за порушення агентського договору	8	12
13	Тема 13. Стандартизація і сертифікація в сфері ресторанного бізнесу. Сертифікація системи якості. Сертифікаційні випробовування. Атестація надання послуг	8	12
14	Тема 14. Франчайзинг. Правове регулювання в Україні. Недоліки франчайзингу Договір франчайзингу: предмет, сторони, форма, істотні умови "Дешевий" франчайзинг: вартість, доходи, нюанси.	8	12
15	Тема 15. Вирішення спорів. Судова система України. Верховний Суд Склад Верховного Суду	8	12
	Усього годин	120	160

7. ВИДИ ТА МЕТОДИ КОНТРОЛЮ

Робоча програма навчальної дисципліни передбачає наступні види та методи контролю:

Види контролю		Складові оцінювання
поточний контроль, який здійснюється у ході: проведення практичних занять, виконання індивідуального завдання; проведення консультацій та відпрацювань.		50%
підсумковий контроль, який здійснюється у ході проведення заліку.		50%
Методи діагностики знань (контролю)	фронтальне опитування; наукова доповідь, реферат, усне повідомлення, індивідуальне опитування, практичних завдань, залік.	

8. ОЦІНЮВАННЯ ПОТОЧНОЇ, САМОСТІЙНОЇ ТА ІНДИВІДУАЛЬНОЇ РОБОТИ СТУДЕНТІВ З ПІДСУМКОВИМ КОНТРОЛЕМ У ФОРМІ ЗАЛІКУ

Денна форма навчання / Заочна форма навчання			
<i>Поточний контроль</i>			
Види роботи	Планові терміни виконання	Форми контролю та звітності	Максимальний відсоток оцінювання
Систематичність і активність роботи на семінарських (практичних) заняттях			
1.1. Підготовка до практичних занять	Відповідно до робочої програми та розкладу занять	Перевірка обсягу та якості засвоєного матеріалу під час практичних занять	25
Виконання завдань для самостійного опрацювання			
1.2. Підготовка програмного матеріалу (тем, питань), що виноситься на самостійне вивчення	-//-	Розгляд відповідного матеріалу під час аудиторних занять або ІКР ¹ , перевірка конспектів навчальних текстів тощо	10
Виконання індивідуальних завдань (науково-дослідна робота студента)			
1.3. Підготовка реферату (есе) за заданою тематикою	Відповідно до розкладу занять і графіку ІКР	Обговорення (захист) матеріалів реферату (есе)	10

¹ Індивідуально-консультаційна робота викладача зі студентами

1.4. Інші види індивідуальних завдань, в т.ч. підготовка наукових публікацій, участь у роботі круглих столів, конференцій тощо.	-//-	Обговорення результатів проведеної роботи під час аудиторних занять або ІКР, наукових конференцій та круглих столів.	5
Разом балів за поточний контроль			50
<i>Підсумковий контроль</i> Залік			50
Всього балів			100

9. КРИТЕРІЇ ПІДСУМКОВОЇ ОЦІНКИ ЗНАНЬ СТУДЕНТІВ (для екзамену)

Рівень знань оцінюється:

- «відмінно» / «зараховано» А - від 90 до 100 балів. Студент виявляє особливі творчі здібності, вміє самостійно знаходити та опрацьовувати необхідну інформацію, демонструє знання матеріалу, проводить узагальнення і висновки. Був присутній на лекціях та семінарських заняттях, під час яких давав вичерпні, обґрунтовані, теоретично і практично правильні відповіді, має конспект з виконаними завданнями до самостійної роботи, презентував реферат (есе) за заданою тематикою, проявляє активність і творчість у науково-дослідній роботі;

- «добре» / «зараховано» В - від 82 до 89 балів. Студент володіє знаннями матеріалу, але допускає незначні помилки у формуванні термінів, категорій, проте за допомогою викладача швидко орієнтується і знаходить правильні відповіді. Був присутній на лекціях та семінарських заняттях, має конспект з виконаними завданнями до самостійної роботи, презентував реферат (есе) за заданою тематикою, проявляє активність і творчість у науково-дослідній роботі;

- «добре» / «зараховано» С - від 74 до 81 балів. Студент відтворює значну частину теоретичного матеріалу, виявляє знання і розуміння основних положень, з допомогою викладача може аналізувати навчальний матеріал, але дає недостатньо обґрунтовані, невичерпні відповіді, допускає помилки. При цьому враховується наявність конспекту з виконаними завданнями до самостійної роботи, реферату та активність у науково-дослідній роботі;

- «задовільно» / «зараховано» D - від 64 до 73 балів. Студент був присутній не на всіх лекціях та семінарських заняттях, володіє навчальним матеріалом на середньому рівні, допускає помилки, серед яких є значна кількість суттєвих. При цьому враховується наявність конспекту з виконаними завданнями до самостійної роботи, рефератів (есе);

- «задовільно» / «зараховано» E - від 60 до 63 балів. Студент був присутній не на всіх лекціях та семінарських заняттях, володіє навчальним матеріалом на рівні, вищому за початковий, значну частину його відтворює на репродуктивному рівні, на всі запитання дає необґрунтовані, невичерпні відповіді, допускає помилки, має неповний конспект з завданнями до самостійної роботи.

- «незадовільно з можливістю повторного складання» / «не зараховано» FX – від 35 до 59 балів. Студент володіє матеріалом на рівні окремих фрагментів, що становлять незначну частину навчального матеріалу.

- «незадовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни» / «не зараховано» F – від 0 до 34 балів. Студент не володіє навчальним матеріалом.

Таблиця відповідності результатів контролю знань за різними шкалами

100-бальною шкалою	Шкала за ECTS	За національною шкалою	
			залік
90-100 (10-12)	A		зараховано
82-89 (8-9)	B		
74-81(6-7)	C		
64-73 (5)	D		
60-63 (4)	E		не зараховано
35-59 (3)	Fx		
1-34 (2)	F		

10. РЕКОМЕНДОВАНА ЛІТЕРАТУРА

Основна

1. Господарське право : навчально-методичний посібник (для студентів денної та заочної форми навчання) / Подцерковний О. П., Добровольська В. В., Зятіна Д. В., Будурова Г. М. Одеса : НУ "ОЮА", 2021. 166 с.
2. Міжнародне приватне право. Загальна частина: підручник / за ред. А.С.Довгерта і В.І. Кисіля. Київ: Алерта, 2012. 376 с.
3. Попович Т.Г. Додаткові елементи механізму правового регулювання стандартизації в господарському праві /Актуальні проблеми реформування земельних, екологічних, аграрних та господарських правовідносин: збірник тез Міжнародної науково-практичної конференції (м.Хмельницький, 17-18 травня 2013 р.). – Хмельницький: Хмельницький університет управління та права, 2013. С. 424-427.
4. Скакун Теорія держави та права : навчальний посібник. / Є. В. Білозьоров та ін. за заг. ред. С. Д. Гусарева, О. Д. Тихомирова. Київ: НАВС, Освіта України, 2017. 320 с.
5. Біляк Т.О., Бірюченко С.Ю., Бужимська К.О., та ін Основи підприємництва : підручник / під заг. ред. Н.В. Валінкевич. – Житомир : ЖДТУ, 2019. 493 с.
6. Господарське право України. Загальна частина: підручник / за заг. ред. Г. В. Смолина. – Львів: ЛьвДУВС, 2017. 484 с.
7. Іванський А. Й. Нормативно-правове регулювання реєстраційної діяльності : комент. довід. / Іванський А. Й. Одеса : Гельветика, 2019. 627 с.
8. Карлін М. І. Правові основи підприємництва: навч. посіб. – 2-е вид., випр. і доповн. Київ: Кондор, 2006. 368 с
9. Крупка Я.Д. Фінансовий облік : підруч. / Я.Д Крупка, З.В. Задорожний, Н.В. Гудзь та ін. – 4-те вид. доповн. та переробл. – Тернопіль : ТНЕУ, 2019. 451 с.
10. Хомко Л. В., Кульгавець Х. Ю. Правове регулювання підприємницької діяльності : навчальний посібник. Львів: ЛьвДУВС. 2016. 424 с.

Законодавчі та нормативні акти

11. ДСТУ 4269:2003 Послуги туристичні . Класифікація готелів.
12. ДСТУ 4268:2003 Послуги туристичні. Засоби розміщування.
13. ДСТУ 4281:2004 Заклади ресторанного господарства. Класифікація.
14. ДСТУ 4527:2006 Послуги туристичні. Засоби розміщення. Терміни та визначення.
15. ДСТУ 3862:99 Ресторанне господарство. Терміни та визначення.

Інформаційні ресурси

16. Конституція України. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/254к/96-вр#> (дата звернення 29.07.2023).
17. Цивільний Кодекс України. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/435-15#> (дата звернення 29.07.2023).
18. Господарський кодекс України. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/436-15#> (дата звернення 29.07.2023).
19. Закон України «Про захист прав споживачів». URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1023-12#Text> (дата звернення 29.07.2023).