

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
МІЖНАРОДНИЙ ГУМАНІТАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

Кафедра менеджменту

«ЗАТВЕРДЖУЮ»

Ректор Міжнародного гуманітарного
університету д.ю.н., професор
Костянтин ГРОМОВЕНКО

« 30 » *серпня* 2024 р.



РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ
НОРМАТИВНО-ПРАВОВЕ РЕГУЛЮВАННЯ БІЗНЕСУ

Галузь знань

18 «ВИРОБНИЦТВО ТА ТЕХНОЛОГІЇ»

Спеціальність

181 «ХАРЧОВІ ТЕХНОЛОГІЇ»

Назва освітньої програми

РЕСТОРАННІ ТЕХНОЛОГІЇ

Рівень вищої освіти

перший (бакалаврський) рівень

Одеса - 2024 рік

Робоча програма затверджена на засіданні кафедри менеджменту
протокол № 1 від 30 серпня 2024 року.

Розробники і викладачі	Контактний тел.	E-mail
доцент кафедри менеджменту, доктор філософії з права, доцент Юлія ДИШКАНТЮК	0938142940	dyshkantiuk@ukr.net

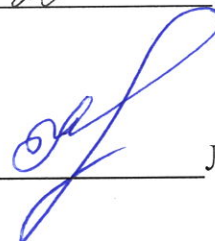
В.о. завідувача кафедри менеджменту
д.е.н., доцент


Ольга КАЛАМАН

Гарант освітньої програми
к.т.н., доцент


Людмила ТІТОМИР

Узгоджено
Начальник навчального відділу


Лариса РАЙЧЕВА

1. ОПИС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Найменування показників	Галузь знань, спеціальність, рівень вищої освіти	Характеристика навчальної дисципліни	
		денна форма навчання	заочна форма навчання
Кількість кредитів – 6 Загальна кількість годин – 180	Галузь знань - 18 «Виробництво та технології»	Обов'язкова	
	Спеціальність – 181 «Харчові технології»	Рік підготовки:	
		1-й	
		Семестр	
		1-й	1-й
		Лекції	
Мова навчання – українська	Рівень вищої освіти – перший (бакалаврський) рівень	30 год.	10 год.
		Практичні, семінарські	
		30 год.	10 год.
		Лабораторні	
		-	-
		Самостійна робота та індивідуальні завдання	
		120 год.	160 год.
		Вид контролю:	
		екзамен	екзамен

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 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. Здобувачі навчаться аналізувати та застосовувати законодавчі та нормативні документи, розробляти внутрішню документацію підприємства для відповідності законодавчим вимогам, а також ознайомляться 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 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.

ЗК 15. Здатність ухвалювати рішення та діяти, дотримуючись принципу неприпустимості корупції та будь-яких інших проявів недоброчесності.

Спеціальні (фахові) компетентності

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:

ПРН 20. Вміти укладати ділову документацію державною мовою.

ПРН 26. Формувати і відстоювати власну світоглядну та громадську позицію, діяти соціально відповідально та свідомо.

ПРН 27. Зберігати та примножувати досягнення і цінності суспільства, вести здоровий спосіб життя.

3. ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Тема 1. Вступ до курсу. Джерела права. Нормативно-правовий акт.

Закон. Ієрархія законодавчих актів в Україні.

Тема 2. Основні нормативно-правові акти, що регулюють підприємництво в Україні

Тема 3. Суб'єкти господарювання: види та правовий статус

– Фізичні особи-підприємці (ФОП) та юридичні особи

– Відмінності між різними організаційно-правовими формами бізнесу

Тема 4. Процедура державної реєстрації бізнесу в Україні

Тема 5. Ліцензування та дозвільна система у сфері ресторанного бізнесу

– Які види діяльності у ресторанній сфері підлягають ліцензуванню

– Дозволи на ведення ресторанного бізнесу

Тема 6. Трудове законодавство у ресторанному бізнесі

– Права та обов'язки працівників та роботодавців

– Оформлення трудових договорів та стажування

Тема 7. Договірні відносини у бізнесі: купівля, оренда, постачання

– Види договорів, які укладаються у ресторанному бізнесі

– Як правильно укладати договір з постачальниками продуктів

Тема 8. Захист прав споживачів у сфері ресторанного бізнесу

– Законодавчі вимоги щодо якості та безпечності харчових продуктів

– Відповідальність ресторанів перед споживачами

Тема 9. Податкове регулювання бізнесу у сфері громадського харчування

– Системи оподаткування для підприємців

– Податкові зобов'язання ресторанів

Тема 10. Реклама та маркетинг у сфері ресторанного бізнесу: правові обмеження

– Законодавство про рекламу

– Обмеження щодо реклами продуктів харчування та алкоголю

Тема 11. Відповідальність за порушення законодавства у ресторанному бізнесі

– Адміністративна, кримінальна та цивільна відповідальність

– Штрафи та санкції за порушення трудового, податкового, санітарного законодавства

Тема 12. Екологічне законодавство та його вплив на ресторанний бізнес

– Вимоги щодо екологічної безпеки у сфері громадського харчування

– Як ресторани можуть мінімізувати свій екологічний вплив

Тема 13. Цифровізація та правові аспекти онлайн-замовлень у ресторанному бізнесі

– Регулювання онлайн-торгівлі та доставки їжі

– Захист персональних даних клієнтів

Тема 14. Фінансовий контроль та аудит у ресторанному бізнесі

– Законодавчі вимоги до ведення бухгалтерії

– Фінансовий контроль та аудит закладів ресторанного господарства

Тема 15. Ресторани та міжнародне право: стандарти та вимоги

– Вплив міжнародних стандартів HACCP та ISO на ресторанний бізнес

– Особливості експорту та імпорту харчових продуктів

4. СТРУКТУРА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин									
	Денна форма					Заочна форма				
	Усього	у тому числі				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. Основні нормативно-правові акти, що регулюють підприємництво в Україні	12	2	2		8	11	0,5	0,5		10
Тема 3. Суб'єкти господарювання: види та правовий статус – Фізичні особи-підприємці (ФОП) та юридичні особи – Відмінності між різними організаційно-правовими формами бізнесу	12	2	2		8	12	1	1		10
Тема 4. Процедура державної реєстрації бізнесу в Україні	12	2	2		8	12	1	1		10
Тема 5. Ліцензування та дозвільна система у сфері ресторанного бізнесу– Які види діяльності у ресторанній сфері підлягають ліцензуванню – Дозволи на ведення ресторанного бізнесу	12	2	2		8	11	0,5	0,5		10
Тема 6. Трудове законодавство у ресторанному бізнесі – Права та обов'язки працівників та роботодавців – Оформлення трудових договорів та стажування	12	2	2		8	11	0,5	0,5		10
Тема 7. Договірні відносини у бізнесі: купівля, оренда,	12	2	2		8	11	0,5	0,5		10

постачання – Види договорів, які укладаються у ресторанному бізнесі – Як правильно укласти договір з постачальниками продуктів									
Тема 8. Захист прав споживачів у сфері ресторанного бізнесу – Законодавчі вимоги щодо якості та безпечності харчових продуктів – Відповідальність ресторанів перед споживачами	12	2	2		8	11	0,5	0,5	10
Тема 9. Податкове регулювання бізнесу у сфері громадського харчування – Системи оподаткування для підприємців – Податкові зобов'язання ресторанів	12	2	2		8	11	0,5	0,5	10
Тема 10. Реклама та маркетинг у сфері ресторанного бізнесу: правові обмеження – Законодавство про рекламу – Обмеження щодо реклами продуктів харчування та алкоголю	12	2	2		8	11	0,5	0,5	10
Тема 11. Відповідальність за порушення законодавства у ресторанному бізнесі – Адміністративна, кримінальна та цивільна відповідальність – Штрафи та санкції за порушення трудового, податкового, санітарного законодавства	12	2	2		8	13	0,5	0,5	12
Тема 12. Екологічне законодавство та його вплив на ресторанний бізнес – Вимоги щодо екологічної безпеки у сфері громадського харчування – Як ресторани можуть мінімізувати свій екологічний вплив	12	2	2		8	13	0,5	0,5	12
Тема 13. Цифровізація та правові аспекти онлайн-замовлень у ресторанному бізнесі – Регулювання онлайн-торгівлі та доставки їжі – Захист персональних даних клієнтів	12	2	2		8	13	0,5	0,5	12
Тема 14. Фінансовий контроль та аудит у ресторанному бізнесі – Законодавчі вимоги до ведення бухгалтерії – Фінансовий контроль та аудит закладів ресторанного господарства	12	2	2		8	13	0,5	0,5	12
Тема 15. Ресторани та міжнародне право: стандарти та вимоги – Вплив міжнародних стандартів HACCP та ISO на ресторанний бізнес – Особливості експорту та імпорту харчових продуктів	12	2	2		8	13	0,5	0,5	12
Усього годин	180	30	30		120	180	10	10	160

5. ПИТАННЯ ДО ПРАКТИЧНИХ ЗАНЯТЬ

№ з/п	Назва теми	Кількість годин	
		денна форма	заочна форма
1	Тема 1. Вступ до курсу. Джерела права. Нормативно-правовий акт. Завдання: Аналіз ієрархії законодавчих актів України.	2	2

	Визначення джерел права, що регулюють підприємництво. Практичний кейс: класифікація правових норм у ресторанному бізнесі. Практичне завдання: Створити схему ієрархії нормативно-правових актів, що регулюють ресторанний бізнес.		
2	Тема 2. Основні нормативно-правові акти, що регулюють підприємництво в Україні Завдання: Аналіз Господарського, Цивільного кодексів України. Визначення ключових прав і обов'язків підприємців. Практичний кейс: розбір змін у законодавстві, що впливають на ресторанну діяльність. Практичне завдання: Підготувати короткий огляд законодавства про підприємництво в ресторанній сфері.	2	0,5
3	Тема 3. Суб'єкти господарювання: види та правовий статус Завдання: Аналіз відмінностей між ФОП, ТОВ, ПАТ та іншими формами бізнесу. Визначення переваг та недоліків різних форм бізнесу. Практичний кейс: вибір оптимальної форми бізнесу для ресторану. Практичне завдання: Підготувати порівняльну таблицю переваг і недоліків ФОП та ТОВ.	2	1
4	Тема 4. Процедура державної реєстрації бізнесу в Україні Завдання: Визначити процедуру реєстрації бізнесу через платформу «Дія». Дослідити документи, необхідні для відкриття ресторану. Практичний кейс: покрокова інструкція реєстрації ресторанного бізнесу. Практичне завдання: Скласти алгоритм реєстрації ресторанного бізнесу.	2	1
5	Тема 5. Ліцензування та дозвільна система у сфері ресторанного бізнесу Завдання: Ознайомитися з видами ліцензій для ресторанного бізнесу. Проаналізувати порядок отримання ліцензії на продаж алкоголю. Практичний кейс: оформлення пакету документів для відкриття ресторану. Практичне завдання: Розробити список необхідних дозволів для відкриття ресторану.	2	0,5
6	Тема 6. Трудове законодавство у ресторанному бізнесі Завдання: Розгляд основних трудових прав працівників та роботодавців.	2	0,5

	Аналіз вимог до оформлення трудового договору. Практичний кейс: аналіз договору з офіціантом. Практичне завдання: Підготувати зразок трудового договору для ресторанного працівника.		
7	Тема 7. Договірні відносини у бізнесі: купівля, оренда, постачання Завдання: Визначити ключові вимоги до договорів у ресторанному бізнесі. Практичний кейс: аналіз договору оренди ресторанного приміщення. Практичне завдання: Скласти типовий договір із постачальником продуктів.	2	0,5
8	Тема 8. Захист прав споживачів у сфері ресторанного бізнесу Завдання: Ознайомитися із Законом України «Про захист прав споживачів». Проаналізувати реальні випадки порушень прав споживачів. Практичне завдання: Підготувати рекомендації щодо захисту прав клієнтів ресторану.	2	0,5
9	Тема 9. Податкове регулювання бізнесу у сфері громадського харчування Завдання: Визначити основні податки для ФОП та ТОВ. Практичний кейс: розрахунок податкових зобов'язань ресторану. Практичне завдання: Порівняти систему оподаткування для ресторанного бізнесу.	2	0,5
10	Тема 10. Реклама та маркетинг у сфері ресторанного бізнесу: правові обмеження Завдання: Аналіз Закону України «Про рекламу». Практичний кейс: розбір реальних випадків порушення рекламного законодавства. Практичне завдання: Запропонувати маркетингову стратегію ресторану, що відповідає вимогам законодавства.	2	0,5
11	Тема 11. Відповідальність за порушення законодавства у ресторанному бізнесі Завдання: Вивчити адміністративну, кримінальну та цивільну відповідальність за порушення трудового, податкового та санітарного законодавства. Проаналізувати практичні кейси штрафів у ресторанній сфері. Практичне завдання:	2	0,5

	• Проаналізувати судові рішення щодо порушення санітарних норм у ресторанах. • Підготувати алгоритм дій у разі перевірки контролюючими органами.		
12	Тема 12. Екологічне законодавство та його вплив на ресторанний бізнес Завдання: Визначити екологічні вимоги для підприємств ресторанного господарства. Дослідити концепцію «зеленого» ресторану та принципи екологічної відповідальності. Практичне завдання: • Підготувати екологічну політику для ресторану. • Проаналізувати міжнародні стандарти екологічної безпеки у сфері харчування.	2	0,5
13	Тема 13. Цифровізація та правові аспекти онлайн-замовлень у ресторанному бізнесі Завдання: Визначити вимоги до захисту персональних даних клієнтів. Проаналізувати законодавство щодо онлайн-торгівлі у сфері громадського харчування. Практичне завдання: • Розробити політику конфіденційності для ресторану з онлайн-доставкою. • Проаналізувати кейс щодо витоку персональних даних клієнтів.	2	0,5
14	Тема 14. Фінансовий контроль та аудит у ресторанному бізнесі Завдання: Визначити вимоги до фінансової звітності ресторанного бізнесу. Дослідити правила касової дисципліни та ведення бухгалтерського обліку. Практичне завдання: • Скласти перелік фінансових документів, які ведуть ресторани. • Розробити внутрішню систему фінансового контролю для ресторану.	2	0,5
15	Тема 15. Ресторани та міжнародне право: стандарти та вимоги Завдання: Вивчити міжнародні стандарти HACCP, ISO 22000 та їх застосування у ресторанному бізнесі. Розглянути особливості імпорту та експорту харчових продуктів. Практичне завдання:	2	0,5

	- Проаналізувати стандарти безпеки харчових продуктів у країнах ЄС та України. - Підготувати рекомендації для ресторану щодо відповідності міжнародним стандартам НАССР.		
	Всього	30	10

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. Завдання до самостійної роботи: 1. Визначити поняття «нормативно-правовий акт» та навести приклади з українського законодавства. 2. Ознайомитися з основними джерелами права в Україні, які регулюють підприємницьку діяльність. 3. Дослідити ієрархію законодавчих актів та пояснити, як вони взаємодіють між собою. 4. Ознайомитися із Законом України «Про основи державної політики у сфері підприємництва» та його основними положеннями. 5. Дослідити, як правове регулювання бізнесу змінювалося в Україні протягом останніх 30 років. Індивідуальні завдання: 1. Скласти схему ієрархії нормативно-правових актів в Україні. 2. Проаналізувати реальні приклади нормативно-правових актів, які застосовуються у сфері ресторанного бізнесу. 3. Дослідити законодавчі ініціативи останніх років щодо розвитку малого бізнесу та їх вплив на ресторанну сферу. 4. Скласти короткий юридичний глосарій ключових термінів, що використовуються у нормативно-правовому регулюванні бізнесу.	8	10
2	Тема 2. Основні нормативно-правові акти, що регулюють підприємництво в Україні Завдання до самостійної роботи: • Дослідити основні законодавчі акти, що регулюють підприємницьку діяльність в Україні • Пояснити різницю між підприємницькою та некомерційною діяльністю	8	10

	- Визначити основні права та обов'язки підприємців Індивідуальні завдання: - Підготувати короткий огляд законодавства про підприємництво - Проаналізувати приклади успішних українських бізнесів у сфері ресторанного господарства - Підготувати презентацію про ключові нормативні акти, що регулюють бізнес		
3	Тема 3. Суб'єкти господарювання: види та правовий статус Завдання до самостійної роботи: - Визначити ключові відмінності між ФОП та юридичними особами - Дослідити організаційно-правові форми підприємств у сфері ресторанного бізнесу Індивідуальні завдання: - Порівняти переваги та недоліки ФОП і ТОВ для ресторанного бізнесу - Підготувати алгоритм вибору організаційно-правової форми підприємства	8	10
4	Тема 4. Процедура державної реєстрації бізнесу в Україні Завдання до самостійної роботи: - Визначити етапи державної реєстрації підприємця - Ознайомитися з порталом «Дія» та процедурою електронної реєстрації Індивідуальні завдання: - Скласти покрокову інструкцію реєстрації ресторанного бізнесу - Проаналізувати документи, необхідні для реєстрації ФОП	8	10
5	Тема 5. Ліцензування та дозвільна система у сфері ресторанного господарства Завдання до самостійної роботи: - Визначити, які види діяльності у ресторанному бізнесі підлягають ліцензуванню - Ознайомитися з основними видами дозволів для закладу ресторанного господарства Індивідуальні завдання: - Підготувати список необхідних документів для відкриття ресторану - Проаналізувати вимоги до отримання ліцензії на продаж алкоголю	8	10
6	Тема 6. Трудове законодавство у ресторанному бізнесі Завдання до самостійної роботи: - Ознайомитися з основними положеннями Кодексу законів про працю - Визначити права та обов'язки працівників ресторанного бізнесу Індивідуальні завдання: - Проаналізувати зразок трудового договору з офіціантом - Підготувати рекомендації щодо оформлення працівників	8	10

7	Тема 7. Договірні відносини у бізнесі: купівля, оренда, постачання Завдання до самостійної роботи: • Дослідити основні види договорів у ресторанному бізнесі • Ознайомитися з правилами укладання договорів Індивідуальні завдання: • Скласти типовий договір з постачальником продуктів • Проаналізувати договір оренди приміщення	8	10
8	Тема 8. Захист прав споживачів у сфері ресторанного бізнесу Завдання до самостійної роботи: • Ознайомитися із Законом України «Про захист прав споживачів» • Визначити механізм захисту прав клієнтів ресторану Індивідуальні завдання: • Проаналізувати реальні випадки порушень прав споживачів • Підготувати рекомендації щодо захисту прав клієнтів	8	10
9	Тема 9. Податкове регулювання бізнесу у сфері громадського харчування Завдання до самостійної роботи: • Вивчити систему оподаткування для ФОП та ТОВ • Визначити основні податки, що сплачуються ресторанним бізнесом Індивідуальні завдання: • Порівняти єдиний податок та загальну систему оподаткування • Скласти розрахунок податків для ресторану	8	10
10	Тема 10. Реклама та маркетинг у сфері ресторанного бізнесу: правові обмеження Завдання до самостійної роботи: • Ознайомитися із законодавством про рекламу • Визначити обмеження у рекламі харчових продуктів Індивідуальні завдання: • Проаналізувати приклади порушень рекламного законодавства • Запропонувати рекламну кампанію для ресторану, що відповідає вимогам закону	8	10
11	Тема 11. Відповідальність за порушення законодавства у ресторанному бізнесі Завдання до самостійної роботи: • Дослідити основні види відповідальності у бізнесі • Ознайомитися з прикладами штрафів у сфері громадського харчування Індивідуальні завдання: • Проаналізувати реальні судові рішення щодо порушень у ресторанах • Скласти план дій ресторану у разі перевірки контролюючих органів	8	12

12	Тема 12. Екологічне законодавство та його вплив на ресторанний бізнес Завдання до самостійної роботи: • Ознайомитися із законами щодо екологічної безпеки • Визначити екологічні вимоги до ресторанів Індивідуальні завдання: • Підготувати план екологічної відповідальності для ресторану • Проаналізувати сучасні екологічні ініціативи у сфері харчування	8	12
13	Тема 13. Цифровізація та правові аспекти онлайн-замовлень у ресторанному бізнесі Завдання до самостійної роботи: • Ознайомитися із законодавством про захист персональних даних • Визначити ключові аспекти онлайн-торгівлі Індивідуальні завдання: • Проаналізувати політику конфіденційності ресторану • Запропонувати безпечну систему онлайн-замовлень	8	12
14	Тема 14. Фінансовий контроль та аудит у ресторанному бізнесі Завдання до самостійної роботи: • Дослідити основні принципи фінансового контролю у ресторанному бізнесі • Ознайомитися із законодавчими вимогами щодо ведення бухгалтерського обліку • Визначити етапи аудиту підприємства громадського харчування Індивідуальні завдання: • Скласти перелік фінансових документів, які ведуть ресторани • Проаналізувати приклади фінансових порушень у ресторанному бізнесі та їх наслідки • Підготувати коротку інструкцію щодо ведення фінансової звітності для ресторану • Дослідити особливості касової дисципліни у сфері громадського харчування • Запропонувати систему внутрішнього фінансового контролю для ресторанного закладу	8	12
15	Тема 15. Ресторани та міжнародне право: стандарти та вимоги Завдання до самостійної роботи: • Ознайомитися з основними міжнародними стандартами у сфері ресторанного бізнесу (HACCP, ISO 22000) • Дослідити вимоги до імпорту та експорту харчових продуктів • Визначити роль міжнародних організацій у регулюванні ресторанного бізнесу Індивідуальні завдання: • Проаналізувати стандарти безпеки харчових продуктів у країнах ЄС та України • Дослідити міжнародні вимоги до екологічного ведення ресторанного бізнесу	8	12

	• Підготувати презентацію про особливості міжнародного франчайзингу у ресторанній сфері • Запропонувати стратегію адаптації ресторанного бізнесу до міжнародних вимог • Розробити рекомендації для ресторану щодо відповідності міжнародним стандартам НАССР		
	Усього годин	120	160

7. ВИДИ ТА МЕТОДИ КОНТРОЛЮ

Види контролю	Складові оцінювання	
	Для іспиту	Для заліку
поточний контроль , який здійснюється у ході: проведення лабораторних занять, виконання самостійної роботи, індивідуальних завдань, дослідна робота здобувача тощо.	50%	100%
підсумковий контроль	50%	

Методи діагностики знань (контролю)	фронтальне опитування; наукова доповідь, реферати, усне повідомлення, індивідуальне опитування; робота у групах; ділова гра, розв'язання ситуаційних завдань, кейсів, практичних завдань іспит (залік)
--	---

Питання до екзамену

1. Що таке нормативно-правовий акт? Наведіть приклади та поясніть їхню ієрархію в правовій системі України.
2. Основні джерела права, що регулюють підприємницьку діяльність в Україні.
3. Які нормативно-правові акти визначають основні принципи господарської діяльності?
4. Види господарської діяльності та їхнє нормативно-правове забезпечення.
5. Правове регулювання малого та середнього бізнесу в Україні.
6. Які організаційно-правові форми підприємництва існують в Україні?
7. Порівняльна характеристика ФОП та ТОВ.
8. Які документи необхідні для державної реєстрації підприємця?
9. Що таке статутний капітал, і як він формується у юридичних осіб?
10. Правовий статус підприємств у сфері ресторанного бізнесу.
11. Охарактеризуйте порядок державної реєстрації підприємницької діяльності в Україні.
12. Які етапи проходить підприємець при реєстрації бізнесу через портал «Дія»?
13. Які види діяльності у сфері ресторанного бізнесу підлягають ліцензуванню?
14. Перелік дозвільних документів, необхідних для відкриття ресторану.
15. Яка відповідальність передбачена за ведення підприємницької діяльності без ліцензії?
16. Основні права та обов'язки роботодавця та працівника у сфері ресторанного бізнесу.
17. Які особливості укладання трудових договорів у ресторанному бізнесі?
18. Види трудових договорів та їхня правова характеристика.
19. Що таке **стажування**, і які правові норми його регулюють?
20. Відповідальність роботодавця за порушення норм трудового законодавства.
21. Які договори найчастіше укладаються у сфері ресторанного бізнесу?
22. Вимоги до договорів купівлі-продажу та постачання у ресторанному бізнесі.
23. Особливості укладання договорів оренди приміщень під ресторанний бізнес.
24. Що таке форс-мажорні обставини у договірних відносинах?
25. Порядок вирішення спорів, пов'язаних із порушенням договірних зобов'язань.
26. Основні положення Закону України «Про захист прав споживачів».
27. Які права має споживач ресторанних послуг?
28. Відповідальність підприємця за порушення прав споживачів.
29. Як діяти ресторану у випадку претензій або скарг відвідувачів?
30. Які є механізми досудового врегулювання спорів між рестораном і споживачем?
31. Основні системи оподаткування для підприємців у сфері ресторанного бізнесу.
32. Чим відрізняється загальна система оподаткування від спрощеної?
33. Які податкові зобов'язання мають ресторани та кафе?
34. Що таке єдиний податок, і хто може його застосовувати?
35. Відповідальність за порушення податкового законодавства у ресторанному бізнесі.
36. Основні вимоги до реклами ресторанних послуг.
37. Які існують правові обмеження щодо реклами продуктів харчування та алкоголю?

38. Що таке недобросовісна реклама, і як вона регулюється законом?
39. Яка відповідальність передбачена за порушення законодавства про рекламу?
40. Як ресторани можуть легально проводити рекламні акції та бонусні програми?
41. Які є види юридичної відповідальності за порушення законодавства у сфері бізнесу?
42. Які санкції застосовуються за порушення санітарних норм у ресторанах?
43. Відповідальність за нелегальне працевлаштування у сфері ресторанного бізнесу.
44. Основні штрафи, які можуть бути накладені на ресторан за порушення податкового законодавства.
45. Практичний кейс: аналіз судової практики щодо правопорушень у ресторанному бізнесі.
46. Які основні вимоги екологічного законодавства застосовуються до закладів ресторанного господарства?
47. Які є екологічні стандарти та вимоги щодо утилізації відходів у ресторанному бізнесі?
48. Що таке НАССР, і як він впливає на роботу ресторанів?
49. Які основні правові аспекти роботи онлайн-ресторанів та сервісів доставки?
50. Як регулюється захист персональних даних клієнтів у сфері ресторанного бізнесу?
51. Основні вимоги до фінансової звітності підприємств ресторанного бізнесу.
52. Що таке аудит ресторанного бізнесу, і які його етапи?
53. Які існують міжнародні стандарти у сфері ресторанного бізнесу?
54. Як регулюється імпорт та експорт продуктів харчування?
55. Практичний кейс: аналіз адаптації українського ресторану до міжнародних стандартів.

8. ОЦІНЮВАННЯ ЗДОБУВАЧІВ ВИЩОЇ ТА ФАХОВОЇ ПЕРЕДВИЩОЇ ОСВІТИ ЗА НАВЧАЛЬНУ ДИСЦИПЛІНУ У МІЖНАРОДНОМУ ГУМАНІТАРНОМУ УНІВЕРСИТЕТІ

(поточний контроль, підсумковий контроль, загальний результат оцінювання)

ЕКЗАМЕН

Поточний контроль			
Види роботи	Планові терміни виконання	Форми контролю та звітності	Максимальний відсоток оцінювання
Систематичність і активність роботи на практичних (лабораторних) заняттях			
1.1. Підготовка до практичних (лабораторних) занять	Відповідно до робочої програми та розкладу занять	Перевірка обсягу та якості засвоєного матеріалу під час практичних (лабораторних) занять	30
Виконання завдань для самостійного опрацювання			
1.2. Індивідуальне тестування, завдання, підготовка реферату (есе) за заданою тематикою	Відповідно до робочої програми та розкладу занять	Розгляд відповідного матеріалу під час аудиторних занять або ІКР ¹ , перевірка конспектів навчальних текстів тощо	10
Виконання індивідуальних завдань, дослідна робота здобувача			
1.3. Інші види індивідуальних завдань, в т.ч. підготовка наукових публікацій, участь у роботі круглих столів, конференцій тощо.	Відповідно до робочої програми та розкладу занять	Обговорення результатів проведеної роботи під час аудиторних занять, наукових конференцій та круглих столів.	10
Разом балів за поточний контроль			50
Підсумковий контроль екзамен			50
Загальний результат оцінювання			100

Поточний контроль знань здобувачів освіти при формі контролю **екзамен** (максимум 50 балів) оцінюється за шкалою («2», «3», «4», «5»), з обов'язковим переведенням балів за кожний вид роботи таким чином:

- за підготовку до аудиторних занять (максимум 30 балів) здобувачу освіти необхідно мати не менше 1/2 оцінок від загальної кількості практичних (лабораторних) занять, для переведу балів за підготовку до аудиторних занять середньоарифметична оцінка множиться на коефіцієнт 6;
- за виконання завдань для самостійного опрацювання (тестування, завдання, підготовка реферату (есе) за заданою тематикою) (максимум 10 балів) здобувачу освіти необхідно мати не менше 1/2 оцінок від загальної кількості програмного матеріалу, що виноситься на самостійне вивчення, для переведу зазначених балів середньоарифметична оцінка множиться на коефіцієнт 2;
- за інші види індивідуальних завдань, в т.ч. підготовку наукових публікацій, участь у роботі круглих столів, конференцій тощо (максимум 10- балів) здобувачу освіти необхідно мати не менше 1/2 оцінок від загальної кількості інших видів індивідуальних завдань, для переведу балів за підготовку до аудиторних занять середньоарифметична оцінка множиться на коефіцієнт 2.

КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ ЗА ПОТОЧНИЙ КОНТРОЛЬ

- «2»- виставляється за неправильну відповідь (письмову роботу), яка не відповідає змісту теми та свідчить про нерозуміння її основних положень;
- «3» -виставляється за відповідь (письмову роботу), яка відповідає змісту теми, але є неповною і неточною у визначенні понять, свідчить про неповне розуміння основних положень навчального матеріалу, свідчить про те, що знання студента мають фрагментарний, поверховий характер;
- «4» - оцінюється правильна і обґрунтована відповідь (письмова робота), з якої видно, що студент знає й розуміє теоретичний матеріал в обсязі навчальної теми, володіє необхідними навичками, не допускає суттєвих помилок.
- «5» - оцінюється повна, правильна, ґрунтовна відповідь (письмова робота) на запитання теми, що передбачає логічність і послідовність викладу матеріалу, володіння термінологією, показує вміння повно й глибоко використовувати теоретичні знання в практичній площині.

КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ ПІДСУМКОВОГО КОНТРОЛЮ ЗНАНЬ ЗДОБУВАЧІВ ЗА ІСПИТ

(максимум 50 балів) Рівень знань оцінюється:

Рівень знань оцінюється:

- від 40 до 50 балів - студент виявляє особливі творчі здібності, вміє самостійно знаходити та опрацьовувати необхідну інформацію, демонструє знання матеріалу, проводить узагальнення і висновки;
- 30 до 40 балів - студент володіє знаннями матеріалу, але допускає незначні помилки у формуванні термінів, категорій, проте за допомогою викладача швидко орієнтується і знаходить правильні відповіді;
- 20 - 30 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.
- 10 - 20 балів - володіє навчальним матеріалом на середньому рівні, допускає помилки, серед яких є значна кількість суттєвих;
- 0 10 балів - володіє навчальним матеріалом на рівні, вищому за початковий, значну частину його відтворює на репродуктивному рівні, на всі запитання дає необґрунтовані, невичерпні відповіді, допускає помилки.

9. КРИТЕРІЇ ЗАГАЛЬНИХ РЕЗУЛЬТАТІВ ОЦІНЮВАННЯ ЗНАНЬ ЗДОБУВАЧІВ

(для екзамену / заліку)

Рівень знань оцінюється:

- «відмінно» / «зараховано» А - від 90 до 100 балів. Здобувач 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. Здобувач 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. Здобувач 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. Здобувач 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. Здобувач 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. Здобувач 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. Здобувач не володіє навчальним матеріалом.

ТАБЛИЦЯ ВІДПОВІДНОСТІ ЗАГАЛЬНИХ РЕЗУЛЬТАТІВ ОЦІНЮВАННЯ ЗНАНЬ ЗА РІЗНИМИ ШКАЛАМИ

100-бальною шкалою	Шкала за ECTS	За національною шкалою	
		екзамен	залік
90-100	A	Відмінно	Зараховано
82-89	B	Добре	
74-81	C		
64-73	D	Задовільно	
60-63	E		
35-59	Fx	Незадовільно	Не зараховано
1-34	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. Нормативно-правове регулювання бізнесу: навчальний посібник/ Дишкантюк Ю.І. Одеса : МГУ, 2024. 55 с.
3. 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.
4. 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.
5. Господарське право України. Загальна частина: підручник / за заг. ред. Г. В. Смолина. – Львів: ЛьвДУВС, 2017. 484 с.
6. Іванський А. Й. Нормативно-правове регулювання реєстраційної діяльності : комент. довід. / Іванський А. Й. Одеса : Гельветика, 2019. 627 с.
7. Карлін М. І. Правові основи підприємництва: навч. посіб. – 2-е вид., випр. і доповн. Київ: Кондор, 2006. 368 с
8. 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.
9. Хомко Л. В., Кульгавець Х. Ю. Правове регулювання підприємницької діяльності : навчальний посібник. Львів: ЛьвДУВС. 2016. 424с.

Законодавчі та нормативні акти

10. Закон України «Про державне регулювання виробництва і обігу спирту етилового, коньячного і плодового, алкогольних напоїв та тютюнових виробів» // Верховна Рада України. – [Дата прийняття: 19.12.1995]. – [Остання редакція: 01.01.2021].
11. Закон України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» // Верховна Рада України. – [Дата прийняття: 23.12.1997]. – [Остання редакція: 04.04.2020].
12. Правила роботи закладів (підприємств) ресторанного господарства // Наказ Міністерства економіки та з питань європейської інтеграції України. – [Дата прийняття: 24.07.2002]. – [Остання редакція: 01.01.2021].
13. Закон України «Про захист прав споживачів» // Верховна Рада України. – [Дата прийняття: 12.05.1991]. – [Остання редакція: 01.01.2021].
14. ДСТУ 4281:2004 Заклади ресторанного господарства. Класифікація.
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 29.07.2024).
17. Цивільний Кодекс України. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/435-15#> (дата звернення 29.07.2024).
18. Господарський кодекс України. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/436-15#> (дата звернення 29.07.2024).
19. Закон України «Про захист прав споживачів». URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1023-12#Text> (дата звернення 29.07.2024).