

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
МІЖНАРОДНИЙ ГУМАНІТАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ФАКУЛЬТЕТ МЕНЕДЖМЕНТУ, ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОЇ СПРАВИ ТА
ТУРИЗМУ**

НОРМАТИВНО-ПРАВОВЕ РЕГУЛЮВАННЯ БІЗНЕСУ

Навчальний посібник

ОДЕСА
2024 рік

Нормативно-правове регулювання бізнесу : Навчальний посібник [Електронне видання]/Факультет менеджменту, готельно-ресторанної справи та туризму.
Міжнародний гуманітарний університет. Одеса. 2024. 61с

Навчальний посібник підготовлено відповідно до методики викладання дисципліни «Нормативно-правове регулювання бізнесу» для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти спеціальності 181 «Харчові технології» освітньої програми «Ресторанні технології»

Посібник охоплює короткий зміст тем, теоретичні питання для самоконтролю, тестові та практичні завдання, що дозволять набути загальних та професійних компетентностей, програмних результатів навчання, передбачених Стандартом вищої освіти України для першого (бакалаврського) рівня вищої освіти галузі знань 18 «Виробництво та технології», спеціальності 181 «Харчові технології», затвердженого та введено в дію наказом Міністерства освіти і науки України від 18.10.2018 № 1125.

Рекомендовано до друку Вченою Радою Міжнародного гуманітарного університету

протокол №4 від 04.12.2024р.

Автор :

Дишкантюк Юлія Ігорівна – доцент кафедри менеджменту Міжнародного гуманітарного університету, доктор філософії з права

РЕЦЕНЗЕНТИ

Добровольська В.В кандидат юридичних наук, доцент кафедри господарського права та процесу НУ «Одеська юридична академія»

Кіфа О.О HR-директор ресторанної компанії «Synergy Group»

ЗМІСТ

1. ОПИС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ	4
2. МАТЕРІАЛ ДО ЛЕКЦІЙ	6
3. ПРАКТИЧНІ ЗАНЯТТЯ	46
4. ТЕМАТИКА ТА ПИТАННЯ ДО САМОСТІЙНИХ ЗАВДАНЬ	53
5. ВИДИ ТА МЕТОДИ КОНТРОЛЮ	58
6. РЕКОМЕНДОВАНА ЛІТЕРАТУРА	61

1. ОПИС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

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 навчаються 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.

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.

2. МАТЕРІАЛ ДО ЛЕКЦІЙ

ТЕМА 1. ВСТУП ДО КУРСУ. ДЖЕРЕЛА ПРАВА. НОРМАТИВНО-ПРАВОВИЙ АКТ. ЗАКОН. ІЄРАРХІЯ ЗАКОНОДАВЧИХ АКТІВ В УКРАЇНІ

План лекції:

1. Вступ до курсу: цілі та завдання.
2. Поняття нормативно-правового акта.
3. Закон як основний нормативно-правовий акт.
4. Ієрархія законодавчих актів в Україні.
5. Взаємодія нормативно-правових актів.
6. Практичне значення права у веденні бізнесу.

1. Вступ до курсу: цілі та завдання

Курс «Нормативно-правове регулювання бізнесу» спрямований на формування у студентів знань щодо правових основ підприємницької діяльності, ліцензування, податкового регулювання, захисту прав споживачів та трудового законодавства.

2. Поняття нормативно-правового акта

Нормативно-правовий акт (НПА) – це офіційний документ, прийнятий уповноваженим органом, що містить загальнообов'язкові правові норми.

Основні ознаки НПА:

- Офіційність
- Загальнообов'язковість
- Письмова форма
- Юридична сила

3. Закон як основний нормативно-правовий акт

Закон – це нормативно-правовий акт, що має вищу юридичну силу та приймається Верховною Радою України.

4. Ієрархія законодавчих актів в Україні

1. Конституція України
2. Міжнародні договори
3. Кодекси України (Господарський, Цивільний, Податковий тощо)
4. Закони України
5. Підзаконні акти (Укази Президента, Постанови КМУ)
6. Акти місцевого самоврядування
7. Локальні нормативні акти

5. Взаємодія нормативно-правових актів

У разі колізій між актами діє принцип пріоритету норм вищої юридичної сили. Наприклад, якщо закон суперечить Конституції, застосовується Конституція.

6. Практичне значення права у веденні бізнесу

Законодавство визначає правові основи підприємництва, умови реєстрації бізнесу, вимоги до ліцензування, оподаткування, договірних відносин, захисту прав споживачів.

ТЕСТОВІ ПИТАННЯ

1. Що таке нормативно-правовий акт?
 - a) Офіційний документ, що містить правові норми
 - b) Договір між двома підприємствами
 - c) Судове рішення
 - d) Протокол наради
2. Який акт має найвищу юридичну силу в Україні?
 - a) Господарський кодекс
 - b) Конституція України
 - c) Закон України «Про підприємництво»
 - d) Постанова Кабінету Міністрів
3. Який нормативно-правовий акт приймає Верховна Рада України?
 - a) Закон
 - b) Постанова
 - c) Розпорядження
 - d) Наказ
4. Що регулює Господарський кодекс України?
 - a) Права та обов'язки громадян
 - b) Господарську діяльність
 - c) Судову систему
 - d) Освіту
5. Як визначається пріоритет нормативно-правових актів?
 - a) За датою прийняття
 - b) За юридичною силою
 - c) За рішенням суду
 - d) Випадковим чином
6. Який орган видає постанови в Україні?
 - a) Верховна Рада
 - b) Кабінет Міністрів України
 - c) Президент України
 - d) Міністерство юстиції
7. Який закон регулює державну реєстрацію підприємців?
 - a) Закон «Про державну реєстрацію юридичних осіб...»
 - b) Закон «Про ліцензування»

- c) Податковий кодекс
 - d) Закон «Про рекламу»
8. Що є обов'язковою умовою для набуття чинності законом?
- a) Його підписання Президентом
 - b) Публікація в офіційному виданні
 - c) Реєстрація в суді
 - d) Підтвердження Кабінетом Міністрів
9. Який з наведених актів є підзаконним?
- a) Конституція України
 - b) Закон України
 - c) Указ Президента
 - d) Кодекс України
10. Що визначає нормативно-правовий акт?
- a) Правила поведінки, що мають загальнообов'язковий характер
 - b) Думку експертів щодо закону
 - c) Висновки наукових досліджень
 - d) Рішення окремої особи

ТЕМА 2. ОСНОВНІ НОРМАТИВНО-ПРАВОВІ АКТИ, ЩО РЕГУЛЮЮТЬ ПІДПРИЄМНИЦТВО В УКРАЇНІ

План лекції:

1. Господарський кодекс України: основні положення.
2. Цивільний кодекс України та його значення для бізнесу.
3. Податковий кодекс України: ключові норми для підприємців.
4. Закон України «Про державну реєстрацію юридичних осіб, фізичних осіб-підприємців та громадських формувань».
5. Закон України «Про ліцензування видів господарської діяльності».
6. Закон України «Про захист прав споживачів».

1. Господарський кодекс України: основні положення

Господарський кодекс є основним законодавчим актом, що визначає засади підприємницької діяльності, правовий статус суб'єктів господарювання, регулює економічні відносини між підприємствами та державою.

2. Цивільний кодекс України та його значення для бізнесу

Цивільний кодекс визначає правові основи договірних відносин, майнових прав підприємців, а також механізми відповідальності за порушення договірних зобов'язань.

3. Податковий кодекс України: ключові норми для підприємців

Податковий кодекс встановлює види податків, систему оподаткування, податкові ставки та правила ведення податкового обліку.

4. Закон України «Про державну реєстрацію юридичних осіб, фізичних осіб-підприємців та громадських формувань»

Цей закон регулює порядок реєстрації бізнесу в Україні, визначає процедури внесення змін до реєстраційних даних та припинення підприємницької діяльності.

5. Закон України «Про ліцензування видів господарської діяльності»

Закон визначає перелік видів діяльності, що потребують ліцензування, процедури отримання ліцензії та відповідальність за порушення ліцензійних умов.

6. Закон України «Про захист прав споживачів»

Цей закон регламентує права та обов'язки підприємців у взаємодії зі споживачами, механізми захисту прав споживачів та відповідальність бізнесу за порушення законодавства.

ТЕСТОВІ ПИТАННЯ

1. Який нормативно-правовий акт визначає основні засади господарської діяльності в Україні?
 - a) Конституція України
 - b) Господарський кодекс України
 - c) Цивільний кодекс України
 - d) Податковий кодекс України
2. Який закон регулює порядок реєстрації бізнесу?
 - a) Закон України «Про державну реєстрацію юридичних осіб...»
 - b) Закон України «Про ліцензування»
 - c) Господарський кодекс
 - d) Закон України «Про рекламу»
3. Який нормативно-правовий акт регулює договірні відносини підприємців?
 - a) Цивільний кодекс України
 - b) Закон України «Про підприємництво»
 - c) Податковий кодекс України
 - d) Господарський кодекс України
4. Який закон регулює ліцензування підприємницької діяльності?
 - a) Закон України «Про державну реєстрацію...»
 - b) Закон України «Про ліцензування видів господарської діяльності»
 - c) Податковий кодекс України
 - d) Закон України «Про рекламу»
5. Який нормативно-правовий акт встановлює порядок оподаткування бізнесу?
 - a) Господарський кодекс України
 - b) Податковий кодекс України
 - c) Цивільний кодекс України
 - d) Закон України «Про підприємництво»

6. Що регулює Закон України «Про захист прав споживачів»?
 - a) Податкові ставки
 - b) Права та обов'язки споживачів і підприємців
 - c) Реєстрацію юридичних осіб
 - d) Державні закупівлі
7. Який закон встановлює правила ведення бухгалтерського обліку?
 - a) Господарський кодекс України
 - b) Закон України «Про бухгалтерський облік та фінансову звітність»
 - c) Податковий кодекс України
 - d) Цивільний кодекс України
8. Що визначає статус підприємців та юридичних осіб в Україні?
 - a) Конституція України
 - b) Господарський кодекс України
 - c) Закон України «Про рекламу»
 - d) Закон України «Про ліцензування»
9. Який закон регулює відповідальність підприємців перед споживачами?
 - a) Закон України «Про державну реєстрацію...»
 - b) Закон України «Про ліцензування»
 - c) Закон України «Про захист прав споживачів»
 - d) Податковий кодекс України
10. Що визначає механізми регулювання господарської діяльності в Україні?
 - a) Господарський кодекс України
 - b) Цивільний кодекс України
 - c) Закон України «Про рекламу»
 - d) Податковий кодекс України

ТЕМА 3. СУБ'ЄКТИ ГОСПОДАРЮВАННЯ: ВИДИ ТА ПРАВОВИЙ СТАТУС

План лекції:

1. Поняття та класифікація суб'єктів господарювання.
2. Фізичні особи-підприємці (ФОП): особливості правового статусу.
3. Юридичні особи: види та особливості функціонування.
4. Відмінності між різними організаційно-правовими формами бізнесу.
5. Права та обов'язки суб'єктів господарювання.
6. Відповідальність суб'єктів господарювання.

1. Поняття та класифікація суб'єктів господарювання

Суб'єкти господарювання – це фізичні або юридичні особи, що здійснюють підприємницьку діяльність відповідно до законодавства.

Основні види суб'єктів господарювання:

- **Фізичні особи-підприємці (ФОП)** – громадяни, які ведуть бізнес без створення юридичної особи.

- **Юридичні особи** – організації, що мають власний баланс, статут і діють від власного імені.
- **Об'єднання підприємств** – корпорації, асоціації, холдинги тощо.

2. Фізичні особи-підприємці (ФОП): особливості правового статусу

ФОП – найпростіша форма підприємництва в Україні. Основні особливості:

- Спрощена система реєстрації та оподаткування.
- Відповідальність за зобов'язаннями всім особистим майном.
- Можливість ведення бізнесу без юридичної особи.

3. Юридичні особи: види та особливості функціонування

Юридичні особи поділяються на:

- **Товариство з обмеженою відповідальністю (ТОВ)** – найпоширеніша форма бізнесу, де учасники відповідають у межах внесеного капіталу.
- **Акціонерні товариства (АТ)** – бізнес-структури, що залучають капітал шляхом випуску акцій.
- **Приватні підприємства (ПП)** – компанії, що належать одній або кільком особам.

4. Відмінності між різними організаційно-правовими формами бізнесу

Ключові відмінності:

- ФОП – швидка реєстрація, але висока особиста відповідальність.
- ТОВ – обмежена відповідальність учасників, але складніша реєстрація.
- АТ – можливість залучення інвестицій, складна система управління.

5. Права та обов'язки суб'єктів господарювання

Права:

- Вести підприємницьку діяльність.
- Вільно обирати форму власності.
- Вступати у договірні відносини.

Обов'язки:

- Дотримуватись законодавства.
- Сплачувати податки.
- Дотримуватись санітарних і безпекових вимог.

6. Відповідальність суб'єктів господарювання

- **Цивільно-правова** – за порушення договірних зобов'язань.

- **Адміністративна** – за порушення податкового законодавства.
- **Кримінальна** – за фінансові махінації, шахрайство.

ТЕСТОВІ ПИТАННЯ

1. Який статус має ФОП?
 - a) Юридична особа
 - b) Фізична особа, що здійснює підприємницьку діяльність
 - c) Державна установа
 - d) Некомерційна організація
2. Що є основною перевагою ТОВ?
 - a) Простота реєстрації
 - b) Обмежена відповідальність учасників
 - c) Відсутність податків
 - d) Відсутність обов'язкової реєстрації
3. Яка форма бізнесу дозволяє випускати акції?
 - a) ФОП
 - b) ТОВ
 - c) Акціонерне товариство
 - d) Приватне підприємство
4. Які зобов'язання має ФОП?
 - a) Сплачувати податки
 - b) Випускати акції
 - c) Отримувати державні дотації
 - d) Відмовлятися від укладення договорів
5. Що є основним документом юридичної особи?
 - a) Паспорт
 - b) Договір купівлі-продажу
 - c) Статут
 - d) Ліцензія
6. Що є основною відмінністю між ФОП і ТОВ?
 - a) Можливість найму працівників
 - b) Ступінь відповідальності
 - c) Обов'язковість ведення бухгалтерського обліку
 - d) Відсутність юридичних прав
7. Яка форма бізнесу є найкращою для малого підприємця?
 - a) АТ
 - b) ФОП
 - c) Державне підприємство
 - d) Корпорація
8. Яке підприємство можна вважати юридичною особою?
 - a) ФОП
 - b) ТОВ

- c) Індивідуальний підприємець
 - d) Державна служба
9. Який документ регулює створення юридичних осіб?
- a) Закон «Про бухгалтерський облік»
 - b) Закон «Про державну реєстрацію юридичних осіб...»
 - c) Податковий кодекс
 - d) Конституція України
10. Що є ключовою перевагою акціонерного товариства?
- a) Відсутність податків
 - b) Випуск акцій
 - c) Відсутність державного регулювання
 - d) Відсутність фінансової звітності

ТЕМА 4. ПРОЦЕДУРА ДЕРЖАВНОЇ РЕЄСТРАЦІЇ БІЗНЕСУ В УКРАЇНІ

План лекції:

1. Поняття та значення державної реєстрації бізнесу.
2. Органи, що здійснюють реєстрацію підприємців.
3. Порядок реєстрації фізичних осіб-підприємців (ФОП).
4. Порядок реєстрації юридичних осіб.
5. Внесення змін до реєстраційних даних.
6. Припинення підприємницької діяльності.

1. Поняття та значення державної реєстрації бізнесу

Державна реєстрація бізнесу – це офіційне визнання державою підприємницької діяльності, що надає суб'єктам господарювання законний статус.

Значення реєстрації:

- Набуття правосуб'єктності.
- Отримання офіційного статусу для ведення бізнесу.
- Можливість відкриття банківських рахунків, оформлення договорів.

2. Органи, що здійснюють реєстрацію підприємців

- Єдиний державний реєстр юридичних осіб, фізичних осіб-підприємців та громадських формувань (ЄДР).
- Центри надання адміністративних послуг (ЦНАП).
- Нотаріуси, які можуть виконувати функції державних реєстраторів.

3. Порядок реєстрації фізичних осіб-підприємців (ФОП)

1. Подання заяви через ЦНАП, нотаріуса або онлайн через портал «Дія».
2. Надання копії паспорта та ідентифікаційного коду.
3. Вибір системи оподаткування.

4. Внесення даних до ЄДР.
5. Отримання витягу з ЄДР як підтвердження реєстрації.

4. Порядок реєстрації юридичних осіб

1. Визначення організаційно-правової форми (ТОВ, АТ, ПП тощо).
2. Розробка та подання статуту юридичної особи.
3. Реєстрація в ЄДР через державного реєстратора або онлайн.
4. Отримання ЄДРПОУ (ідентифікаційного коду підприємства).
5. Відкриття банківського рахунку.

5. Внесення змін до реєстраційних даних

- Зміна керівника або засновників.
- Зміна адреси реєстрації підприємства.
- Додаткові види діяльності.
- Перехід на іншу систему оподаткування.

6. Припинення підприємницької діяльності

1. Подання заяви про припинення діяльності.
2. Закриття банківських рахунків.
3. Проведення перевірки податковими органами.
4. Виключення з ЄДР.

ТЕСТОВІ ПИТАННЯ

1. Який орган здійснює державну реєстрацію бізнесу?
 - a) Податкова служба
 - b) Міністерство юстиції
 - c) Єдиний державний реєстр (ЄДР)
 - d) Торгово-промислова палата
2. Де можна подати заявку на реєстрацію ФОП?
 - a) Лише у податковій службі
 - b) Через ЦНАП, нотаріуса або портал «Дія»
 - c) Виключно у суді
 - d) Через банки
3. Який документ підтверджує реєстрацію ФОП?
 - a) Довідка з банку
 - b) Витяг з ЄДР
 - c) Декларація про доходи
 - d) Свідоцтво про народження
4. Що необхідно для реєстрації юридичної особи?
 - a) Лише паспорт засновника
 - b) Рішення суду

- c) Статут, заява та реєстрація в ЄДР
- d) Сертифікат якості
- 5. Що є обов'язковим для відкриття рахунку юридичної особи?
 - a) Наявність печатки
 - b) Документ про реєстрацію в ЄДР
 - c) Дозвіл місцевої адміністрації
 - d) Страховий поліс
- 6. Яка процедура обов'язкова при зміні керівника ТОВ?
 - a) Повторна реєстрація підприємства
 - b) Внесення змін до ЄДР
 - c) Отримання нового податкового номера
 - d) Анулювання ліцензій
- 7. Що необхідно зробити перед ліквідацією ФОП?
 - a) Продати всі активи
 - b) Подати заяву про припинення діяльності
 - c) Отримати судові рішення
 - d) Закрити соцмережі
- 8. Яке підприємство може бути зареєстроване онлайн через «Дію»?
 - a) ФОП
 - b) ТОВ
 - c) Акціонерне товариство
 - d) Державне підприємство
- 9. Що необхідно для зміни адреси юридичної особи?
 - a) Видача нового паспорта засновника
 - b) Внесення змін у ЄДР
 - c) Лист-звернення до податкової
 - d) Реєстрація нового ФОП
- 10. Який орган контролює правильність припинення бізнесу?
 - a) Міністерство фінансів
 - b) Податкова служба
 - c) Господарський суд
 - d) Державна митна служба

ТЕМА 5. ЛІЦЕНЗУВАННЯ ТА ДОЗВІЛЬНА СИСТЕМА У СФЕРІ РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ

План лекції:

- 1. Поняття та значення ліцензування.
- 2. Види діяльності у ресторанній сфері, що підлягають ліцензуванню.
- 3. Порядок отримання ліцензії для ресторанного бізнесу.
- 4. Дозвільна система у сфері громадського харчування.
- 5. Контроль та відповідальність за ведення діяльності без дозволів.

1. Поняття та значення ліцензування

Ліцензування – це механізм державного регулювання, що встановлює вимоги до суб'єктів господарювання та забезпечує контроль за відповідністю їх діяльності встановленим нормам.

Значення ліцензування:

- Забезпечення якості та безпеки послуг.
- Контроль за діяльністю підприємств.
- Запобігання недобросовісній конкуренції.

2. Види діяльності у ресторанній сфері, що підлягають ліцензуванню

Згідно з законодавством, у ресторанному бізнесі ліцензуванню підлягають:

- Продаж алкогольних напоїв.
- Виробництво та реалізація тютюнових виробів.
- Надання послуг громадського харчування у сфері спеціалізованого харчування (дієтичне харчування, харчування дітей, лікувальне харчування тощо).

3. Порядок отримання ліцензії для ресторанного бізнесу

1. Подання заяви до органу ліцензування.
2. Надання документів про відповідність вимогам.
3. Перевірка закладу контролюючими органами.
4. Отримання ліцензії та початок діяльності.

4. Дозвільна система у сфері громадського харчування

Окрім ліцензії, ресторанний бізнес потребує:

- Дозволу на розміщення об'єкта.
- Висновку санітарно-епідеміологічної служби.
- Дозволу на працевлаштування іноземних працівників (за необхідності).

5. Контроль та відповідальність за ведення діяльності без дозволів

Контроль здійснюється такими органами:

- Державна служба України з питань безпечності харчових продуктів та захисту споживачів.
- Податкові органи.
- Органи місцевого самоврядування.

Відповідальність за порушення:

- Адміністративні штрафи.
 - Тимчасове припинення діяльності.
 - Вилучення продукції.
-

ТЕСТОВІ ПИТАННЯ

1. Що таке ліцензування?
 - a) Форма податкового контролю
 - b) Державний механізм регулювання підприємницької діяльності
 - c) Внутрішній аудит компанії
 - d) Процес укладення договору
2. Яка діяльність у ресторанному бізнесі підлягає ліцензуванню?
 - a) Випічка хлібобулочних виробів
 - b) Продаж алкогольних напоїв
 - c) Приготування кави
 - d) Відкриття кафе без алкогольних напоїв
3. Який орган здійснює контроль за ресторанною діяльністю?
 - a) Міністерство фінансів
 - b) Державна служба України з питань безпечності харчових продуктів
 - c) Антимонопольний комітет
 - d) Міністерство інфраструктури
4. Які документи необхідні для отримання ліцензії?
 - a) Лише паспорт засновника
 - b) Заява, підтвердження відповідності вимогам
 - c) Будь-який документ про оплату податків
 - d) Довідка про неприбутковість
5. Яке покарання передбачене за ведення діяльності без ліцензії?
 - a) Попередження
 - b) Адміністративний штраф
 - c) Усне зауваження
 - d) Ніякого покарання
6. Хто видає дозвіл на розміщення ресторану?
 - a) Органи місцевого самоврядування
 - b) Міністерство освіти
 - c) Верховна Рада
 - d) Прокуратура
7. Яке значення має ліцензування?
 - a) Контроль якості послуг
 - b) Спрощення процесу оподаткування
 - c) Регулювання діяльності ЗМІ
 - d) Визначення курсу валют
8. Що перевіряють контролюючі органи перед видачею ліцензії?
 - a) Рівень прибутку підприємства
 - b) Відповідність законодавчим нормам

- c) Бізнес-план
 - d) Кількість працівників
9. Яка діяльність НЕ потребує ліцензії?
- a) Продаж алкогольних напоїв
 - b) Надання кавових напоїв у кав'ярні
 - c) Виробництво тютюнових виробів
 - d) Організація дієтичного харчування
10. Який штраф можливий за відсутність ліцензії?
- a) До 50 000 грн
 - b) До 10 000 грн
 - c) Усне попередження
 - d) Позбавлення ліцензії

ТЕМА 6. ТРУДОВЕ ЗАКОНОДАВСТВО У РЕСТОРАННОМУ БІЗНЕСІ

План лекції:

1. Загальні положення трудового законодавства.
2. Оформлення трудових відносин у сфері ресторанного бізнесу.
3. Права та обов'язки працівників і роботодавців.
4. Види трудових договорів та їх особливості.
5. Регулювання робочого часу, відпочинку та оплати праці.
6. Відповідальність за порушення трудового законодавства.

1. Загальні положення трудового законодавства

Трудове законодавство регулює взаємовідносини між працівниками та роботодавцями, визначає умови праці, права та обов'язки сторін трудових відносин.

Основний нормативно-правовий акт – **Кодекс законів про працю України (КЗпП)**.

2. Оформлення трудових відносин у сфері ресторанного бізнесу

Ресторанний бізнес передбачає офіційне працевлаштування працівників шляхом:

- Укладання трудового договору.
- Внесення запису до трудової книжки.
- Оформлення на роботу через центр зайнятості (для іноземців).

3. Права та обов'язки працівників і роботодавців

Права працівників:

- Отримання заробітної плати відповідно до трудового договору.
- Дотримання норм робочого часу.
- Соціальні гарантії (відпустки, лікарняні).

Обов'язки роботодавців:

- Дотримання трудового законодавства.
- Забезпечення безпечних умов праці.
- Своєчасна виплата заробітної плати.

4. Види трудових договорів та їх особливості

- **Безстроковий трудовий договір** – укладається на невизначений строк.
- **Терміновий трудовий договір** – укладається на певний період.
- **Цивільно-правовий договір** – не є трудовим договором, регулює виконання конкретних послуг.

5. Регулювання робочого часу, відпочинку та оплати праці

- **Норма робочого часу** – не більше 40 годин на тиждень.
- **Перерви та вихідні дні** – регулюються законодавством.
- **Надурочні години** – оплачуються у підвищеному розмірі.

6. Відповідальність за порушення трудового законодавства

- **Адміністративна відповідальність** – штрафи за неофіційне працевлаштування.
- **Кримінальна відповідальність** – у разі грубих порушень прав працівників.
- **Цивільно-правова відповідальність** – можливі позови з боку працівників.

ТЕСТОВІ ПИТАННЯ

1. Який нормативно-правовий акт регулює трудові відносини в Україні?
 - a) Господарський кодекс України
 - b) Кодекс законів про працю України
 - c) Цивільний кодекс України
 - d) Закон України «Про підприємництво»
2. Який вид договору є основним для працевлаштування?
 - a) Договір купівлі-продажу
 - b) Трудовий договір
 - c) Ліцензійний договір
 - d) Договір страхування
3. Скільки годин на тиждень становить нормальна тривалість робочого часу?
 - a) 30 годин
 - b) 40 годин
 - c) 50 годин
 - d) 60 годин
4. Що є основним обов'язком роботодавця?
 - a) Виплата штрафів

- b) Створення безпечних умов праці
 - c) Надання безкоштовного харчування
 - d) Обов'язкове надання житла
5. Який договір укладається на певний строк?
- a) Безстроковий трудовий договір
 - b) Терміновий трудовий договір
 - c) Ліцензійний договір
 - d) Договір франчайзингу
6. Хто контролює дотримання трудового законодавства?
- a) Державна податкова служба
 - b) Державна служба України з питань праці
 - c) Міністерство оборони
 - d) Антимонопольний комітет
7. Що є однією з підстав для припинення трудового договору?
- a) Бажання роботодавця
 - b) Взаємна згода сторін
 - c) Відмова працівника від перерви
 - d) Зміна керівника компанії

ТЕМА 7. ДОГОВІРНІ ВІДНОСИНИ У БІЗНЕСІ: КУПІВЛЯ, ОРЕНДА, ПОСТАЧАННЯ

План лекції:

1. Загальні положення договірних відносин у бізнесі.
2. Види договорів у ресторанному бізнесі.
3. Договір купівлі-продажу у сфері громадського харчування.
4. Договір оренди приміщення для ресторану.
5. Договори з постачальниками продуктів та обладнання.
6. Відповідальність сторін за порушення договірних зобов'язань.

1. Загальні положення договірних відносин у бізнесі

Договірні відносини є основою правового регулювання підприємницької діяльності. Договір – це угода між двома або більше сторонами, що встановлює, змінює або припиняє права та обов'язки.

2. Види договорів у ресторанному бізнесі

- **Договір купівлі-продажу** – регулює постачання продукції.
- **Договір оренди** – визначає умови використання приміщення.
- **Договір постачання** – регулює взаємовідносини з постачальниками.
- **Франчайзинговий договір** – передбачає використання торгової марки.

3. Договір купівлі-продажу у сфері громадського харчування

Передбачає передачу права власності на товар за плату. Основні умови:

- Асортимент і якість продукції.
- Ціна та порядок розрахунків.
- Умови доставки.

4. Договір оренди приміщення для ресторану

Визначає права та обов'язки орендаря та орендодавця, зокрема:

- Термін оренди.
- Розмір орендної плати.
- Умови розірвання договору.

5. Договори з постачальниками продуктів та обладнання

Основні умови:

- Гарантії якості товарів.
- Строки поставки.
- Відповідальність за прострочення поставок.

6. Відповідальність сторін за порушення договірних зобов'язань

За порушення договірних умов передбачені:

- Штрафні санкції.
- Відшкодування збитків.
- Розірвання договору.

ТЕСТОВІ ПИТАННЯ

1. Який договір регулює постачання продукції у ресторанний бізнес?
 - a) Договір купівлі-продажу
 - b) Договір страхування
 - c) Договір підряду
 - d) Трудовий договір
2. Який договір визначає умови використання приміщення ресторану?
 - a) Договір франчайзингу
 - b) Договір оренди
 - c) Ліцензійний договір
 - d) Договір комісії

3. Що є основною умовою договору постачання?
 - a) Надання юридичних послуг
 - b) Гарантії якості товарів
 - c) Надання консультацій
 - d) Використання логотипу
4. Який договір дозволяє використовувати торгову марку відомої мережі ресторанів?
 - a) Договір франчайзингу
 - b) Договір купівлі-продажу
 - c) Договір найму
 - d) Договір підряду
5. Що є наслідком порушення договору?
 - a) Усне попередження
 - b) Штрафні санкції
 - c) Усна домовленість
 - d) Відсутність наслідків
6. Який договір не використовується у ресторанному бізнесі?
 - a) Договір постачання
 - b) Договір дарування
 - c) Договір купівлі-продажу
 - d) Договір оренди
7. Що є підставою для розірвання договору?
 - a) Відмова однієї зі сторін
 - b) Несвоєчасна поставка товару
 - c) Особисті вподобання
 - d) Наявність конкурента
8. Який договір укладається між рестораном і виробником обладнання?
 - a) Договір підряду
 - b) Договір постачання
 - c) Трудовий договір
 - d) Договір оренди
9. Хто несе відповідальність за якість поставлених товарів?
 - a) Власник ресторану
 - b) Постачальник
 - c) Клієнт
 - d) Адміністрація міста
10. Який договір встановлює порядок розрахунків між сторонами?
 - a) Договір страхування
 - b) Договір комісії
 - c) Договір купівлі-продажу
 - d) Договір дарування

ТЕМА 8. ЗАХИСТ ПРАВ СПОЖИВАЧІВ У СФЕРІ РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ

План лекції:

1. Основні законодавчі акти щодо захисту прав споживачів.

2. Права та обов'язки споживачів і підприємців у сфері громадського харчування.
3. Вимоги до якості та безпечності харчових продуктів.
4. Захист прав споживачів при наданні ресторанних послуг.
5. Відповідальність ресторанів перед споживачами.
6. Органи, що здійснюють контроль та розгляд скарг споживачів.

1. Основні законодавчі акти щодо захисту прав споживачів

Головним нормативно-правовим актом, що регулює захист прав споживачів в Україні, є **Закон України «Про захист прав споживачів»**. Він встановлює права споживачів, обов'язки бізнесу, механізми вирішення спорів та відповідальність за порушення.

Інші важливі нормативні акти:

- **Закон України «Про безпечність та якість харчових продуктів».**
- **Санітарні норми та ДСТУ, що регулюють якість харчових продуктів.**
- **Податковий кодекс України (у частині прав споживачів щодо отримання фіскального чека).**

2. Права та обов'язки споживачів і підприємців у сфері громадського харчування

Права споживачів:

- Отримання безпечної та якісної продукції.
- Доступ до інформації про страви та їх склад.
- Відшкодування збитків у разі порушення їхніх прав.

Обов'язки підприємців:

- Надання достовірної інформації про продукти.
- Дотримання санітарних норм.
- Відповідальність за якість страв і послуг.

3. Вимоги до якості та безпечності харчових продуктів

Ресторани зобов'язані:

- Дотримуватися норм НАССР (аналіз небезпечних факторів і критичні контрольні точки).
- Забезпечувати відповідність страв санітарним нормам.
- Дотримуватися температурного режиму зберігання продуктів.

4. Захист прав споживачів при наданні ресторанних послуг

Споживачі мають право:

- Отримати чек як підтвердження оплати.

- Вимагати відшкодування у разі неякісного обслуговування.
- Оскаржувати неправомірні дії закладу.

5. Відповідальність ресторанів перед споживачами

- **Адміністративна відповідальність** – штрафи за порушення санітарних норм.
- **Цивільно-правова відповідальність** – відшкодування збитків споживачам.
- **Кримінальна відповідальність** – у разі масового отруєння чи заподіяння шкоди здоров'ю.

6. Органи, що здійснюють контроль та розгляд скарг споживачів

- **Державна служба України з питань безпеки харчових продуктів.**
- **Антимонопольний комітет України** (контроль за добросовісною конкуренцією).
- **Судові органи та органи місцевого самоврядування.**

ТЕСТОВІ ПИТАННЯ

1. Який основний закон регулює права споживачів в Україні?
 - a) Податковий кодекс України
 - b) Закон України «Про захист прав споживачів»
 - c) Господарський кодекс України
 - d) Закон України «Про рекламу»
2. Що зобов'язаний надати ресторан споживачу після оплати замовлення?
 - a) Гарантійний талон
 - b) Фіскальний чек
 - c) Ліцензію на ресторанну діяльність
 - d) Санітарний сертифікат
3. Які норми регулюють якість продуктів у закладах харчування?
 - a) Ліцензійні вимоги
 - b) Санітарні норми та НАССР
 - c) Закон України «Про рекламу»
 - d) Закон України «Про інновації»
4. Що має зробити споживач у разі отримання неякісної їжі?
 - a) Написати скаргу до контролюючого органу
 - b) Вимагати подвійного чека
 - c) Оплатити ще раз
 - d) Відмовитися від відвідування ресторану
5. Яка відповідальність передбачена за продаж небезпечних харчових продуктів?
 - a) Усне попередження
 - b) Адміністративний штраф
 - c) Підвищення податків
 - d) Втрата ліцензії

6. Який орган здійснює контроль за безпечністю харчових продуктів?
 - a) Міністерство освіти
 - b) Державна служба України з питань безпечності харчових продуктів
 - c) Міністерство інфраструктури
 - d) Антимонопольний комітет
7. Яке право має споживач при відмові отримати чек у ресторані?
 - a) Вимагати безкоштовне обслуговування
 - b) Подати скаргу до податкової служби
 - c) Вимагати 50% знижки
 - d) Нічого, адже чек не є обов'язковим
8. Що зобов'язаний зробити ресторан у разі скарги на якість продукції?
 - a) Надати відповіді на всі запитання
 - b) Провести внутрішнє розслідування
 - c) Ігнорувати скаргу
 - d) Надавати знижки постійним клієнтам
9. Який вид відповідальності передбачений за масове отруєння споживачів?
 - a) Адміністративна
 - b) Цивільно-правова
 - c) Кримінальна
 - d) Дисциплінарна
10. Хто здійснює перевірку скарг споживачів на ресторани?
 - a) Власник закладу
 - b) Органи місцевого самоврядування
 - c) Служба захисту прав споживачів
 - d) Міністерство оборони

ТЕМА 9. ПОДАТКОВЕ РЕГУЛЮВАННЯ БІЗНЕСУ У СФЕРІ ГРОМАДСЬКОГО ХАРЧУВАННЯ

План лекції:

1. Основи податкового регулювання бізнесу.
2. Види податків для підприємців у сфері ресторанного господарства.
3. Системи оподаткування: загальна та спрощена система.
4. Податкові зобов'язання ресторанів та кафе.
5. Податкові пільги та особливості оподаткування.
6. Відповідальність за порушення податкового законодавства.

1. Основи податкового регулювання бізнесу

Податкове регулювання – це сукупність заходів, спрямованих на встановлення, контроль та сплату податків суб'єктами господарювання. Головним законодавчим актом є **Податковий кодекс України**.

2. Види податків для підприємців у сфері ресторанного господарства

- **Податок на прибуток** (для підприємств на загальній системі оподаткування).
- **Єдиний податок** (для ФОП та малого бізнесу на спрощеній системі).
- **Податок на додану вартість (ПДВ)** – 20%.
- **Акцизний податок** – для підприємств, що реалізують алкогольні напої.
- **Єдиний соціальний внесок (ЄСВ)** – 22% від заробітної плати працівників.

3. Системи оподаткування: загальна та спрощена система

Загальна система:

- Оподаткування доходу мінус витрати.
- Ставка податку на прибуток – 18%.
- Обов'язкове ведення бухгалтерського обліку.

Спрощена система:

- 4 групи платників єдиного податку.
- ФОП можуть платити 5% від доходу (без ПДВ) або 3% (з ПДВ).
- Менша податкова звітність.

4. Податкові зобов'язання ресторанів та кафе

- Реєстрація платника податків.
- Своєчасна сплата податкових платежів.
- Використання РРО (реєстратор розрахункових операцій).
- Ведення фінансової та податкової звітності.

5. Податкові пільги та особливості оподаткування

- Пільги для малого бізнесу.
- Знижені ставки ЄСВ для підприємців першої групи.
- Податкові канікули для нових підприємств.

6. Відповідальність за порушення податкового законодавства

- **Адміністративна відповідальність** – штрафи за несвоєчасну сплату податків.
- **Фінансова відповідальність** – пеня за несплату податків.
- **Кримінальна відповідальність** – ухилення від сплати податків у значному розмірі.

ТЕСТОВІ ПИТАННЯ

1. Який основний закон регулює податкову систему в Україні?
 - a) Господарський кодекс України
 - b) Податковий кодекс України
 - c) Закон України «Про підприємництво»
 - d) Конституція України
2. Який податок сплачують підприємства на загальній системі оподаткування?
 - a) Єдиний податок
 - b) Податок на прибуток
 - c) Акцизний податок
 - d) Ліцензійний збір
3. Яка ставка ПДВ діє для ресторанного бізнесу в Україні?
 - a) 10%
 - b) 15%
 - c) 20%
 - d) 25%
4. Для яких видів діяльності передбачений акцизний податок?
 - a) Продаж продуктів харчування
 - b) Реалізація алкогольних напоїв
 - c) Надання консультаційних послуг
 - d) Доставка продуктів
5. Яка система оподаткування передбачає сплату 5% від доходу без ПДВ?
 - a) Загальна система
 - b) Спрощена система
 - c) Акцизна система
 - d) Фіксований податок
6. Який податок сплачують всі офіційно працевлаштовані працівники?
 - a) ЄСВ
 - b) ПДВ
 - c) Мито
 - d) Ліцензійний податок
7. Яке покарання можливе за ухилення від сплати податків?
 - a) Усне попередження
 - b) Адміністративний штраф
 - c) Позбавлення ліцензії
 - d) Втрата права на ведення бізнесу
8. Який документ зобов'язані видавати ресторани при розрахунку клієнта?
 - a) Квитанцію
 - b) РРО-чек
 - c) Ліцензію
 - d) Декларацію про доходи
9. Які підприємці можуть працювати без ПДВ на спрощеній системі?
 - a) Ті, що обрали ставку 3%
 - b) Ті, що обрали ставку 5%
 - c) Всі підприємці
 - d) Лише великі підприємства

10. Що відбувається у разі несвоєчасної сплати податків?

- a) Призначається пеня
- b) Підприємство звільняється від податків
- c) Знижується ставка оподаткування
- d) Видається субсидія

ТЕМА 10. РЕКЛАМА ТА МАРКЕТИНГ У СФЕРІ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА: ПРАВОВІ ОБМЕЖЕННЯ

План лекції:

1. Основи правового регулювання реклами у сфері ресторанного господарства.
2. Законодавство України про рекламу: ключові положення.
3. Обмеження щодо реклами продуктів харчування та алкоголю.
4. Маркетингові стратегії у сфері ресторанного бізнесу та їх відповідність законодавству.
5. Відповідальність за порушення рекламного законодавства.
6. Контроль та регулювання реклами у закладах ресторанного господарства.

Конспект лекції:

1. Основи правового регулювання реклами у сфері ресторанного господарства

Реклама – це інформація про товар, послугу або підприємство, що спрямована на залучення уваги споживачів та формування попиту. Основним нормативним актом у сфері реклами є **Закон України «Про рекламу»**.

2. Законодавство України про рекламу: ключові положення

- Реклама повинна бути правдивою, достовірною та не вводити в оману споживачів.
- Заборонено поширювати дискримінаційну та неправдиву інформацію.
- Визначено спеціальні вимоги до реклами продуктів харчування та послуг.

3. Обмеження щодо реклами продуктів харчування та алкоголю

- Заборонено рекламу алкоголю та тютюнових виробів на телебаченні та радіо у денний час.
- Встановлені вимоги щодо маркування реклами алкоголю.
- Заборонено рекламувати шкідливі продукти як «корисні».

4. Маркетингові стратегії у сфері ресторанного бізнесу та їх відповідність законодавству

- Використання акцій та програм лояльності.
- Правові вимоги до використання брендівих назв та логотипів.
- Обмеження щодо залучення дітей до реклами.

5. Відповідальність за порушення рекламного законодавства

- **Адміністративна відповідальність** – штрафи за розповсюдження недостовірної реклами.
- **Фінансові санкції** – за порушення ліцензійних умов.
- **Кримінальна відповідальність** – у разі шахрайства через рекламу.

6. Контроль та регулювання реклами у закладах ресторанного господарства

- **Антимонопольний комітет України** здійснює контроль за рекламою.
- **Держпродспоживслужба** контролює відповідність реклами нормам безпеки.
- **Національна рада України з питань телебачення і радіомовлення** контролює рекламу на ТБ.

ТЕСТОВІ ПИТАННЯ

1. Який закон регулює рекламу в Україні?
 - a) Господарський кодекс України
 - b) Закон України «Про рекламу»
 - c) Закон України «Про підприємництво»
 - d) Податковий кодекс України
2. Що заборонено у рекламі продуктів харчування?
 - a) Використання логотипу
 - b) Поширення неправдивої інформації
 - c) Вказівка на склад продукту
 - d) Використання фото продукції
3. Яке покарання передбачене за поширення неправдивої реклами?
 - a) Адміністративний штраф
 - b) Попередження
 - c) Усна догана
 - d) Податкова перевірка
4. Яка реклама підлягає особливому контролю?
 - a) Реклама страв у ресторанах
 - b) Реклама алкоголю та тютюну
 - c) Реклама знижок
 - d) Реклама вакансій
5. Який орган здійснює контроль за рекламною діяльністю?
 - a) Міністерство фінансів
 - b) Антимонопольний комітет України
 - c) Державна митна служба
 - d) Верховна Рада
6. Яка інформація обов'язково має міститися у рекламі харчових продуктів?
 - a) Дані про постачальників
 - b) Відомості про корисні властивості продукту

- c) Попередження про можливі ризики
 - d) Дані про засновника компанії
7. Який термін використовується для забороненої реклами, що вводить в оману споживачів?
- a) Суб'єктивна реклама
 - b) Недобросовісна реклама
 - c) Промо-реклама
 - d) Соціальна реклама
8. Що має зробити підприємець у разі отримання скарги на рекламу?
- a) Відповісти у письмовій формі
 - b) Відмовитися від коментарів
 - c) Призупинити діяльність
 - d) Перекласти відповідальність на іншу компанію
9. Які маркетингові стратегії дозволені у ресторанному бізнесі?
- a) Використання програм лояльності
 - b) Прихована реклама
 - c) Маніпулятивні стратегії
 - d) Реклама без дозволу
10. Яка відповідальність передбачена за рекламу алкоголю у заборонений час?
- a) Усне попередження
 - b) Фінансові санкції
 - c) Скасування ліцензії
 - d) Дисциплінарне покарання

ТЕМА 11. ОХОРОНА ПРАЦІ У СФЕРІ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА: ПРАВОВІ АСПЕКТИ

План лекції:

1. Поняття та значення охорони праці у закладах ресторанного господарства.
2. Законодавча база України щодо охорони праці.
3. Обов'язки роботодавця та працівників у сфері охорони праці.
4. Основні небезпеки та ризики на робочих місцях у ресторанному бізнесі.
5. Організація системи управління охороною праці на підприємстві.
6. Відповідальність за порушення законодавства про охорону праці.

1. Поняття та значення охорони праці у закладах ресторанного господарства

Охорона праці – це система правових, соціально-економічних, організаційно-технічних, санітарно-гігієнічних та лікувально-профілактичних заходів, спрямованих на забезпечення безпеки, збереження здоров'я та працездатності працівників у процесі трудової діяльності. У сфері ресторанного господарства охорона праці має особливе значення через специфіку виробничих процесів, що включають роботу з обладнанням, гарячими поверхнями, гострими предметами та хімічними речовинами.

2. Законодавча база України щодо охорони праці

Основні нормативно-правові акти, що регулюють охорону праці в Україні:

- **Закон України «Про охорону праці»** – визначає основні положення щодо забезпечення безпеки праці та здоров'я працівників.
- **Кодекс законів про працю України** – містить норми щодо умов праці, робочого часу, відпочинку та інші аспекти трудових відносин.
- **Державні санітарні норми та правила** – встановлюють вимоги до санітарно-гігієнічних умов на робочих місцях.
- **Правила роботи закладів (підприємств) ресторанного господарства** – регламентують основні вимоги щодо роботи суб'єктів господарської діяльності у сфері ресторанного господарства.

3. Обов'язки роботодавця та працівників у сфері охорони праці

Обов'язки роботодавця:

- Забезпечення безпечних умов праці та дотримання нормативно-правових актів з охорони праці.
- Проведення інструктажів, навчання та перевірки знань працівників з питань охорони праці.
- Забезпечення працівників необхідними засобами індивідуального та колективного захисту.
- Організація медичних оглядів працівників.

Обов'язки працівників:

- Дотримання вимог нормативно-правових актів з охорони праці.
- Виконання правил внутрішнього трудового розпорядку.
- Використання засобів індивідуального захисту.
- Негайне повідомлення керівництва про нещасні випадки або ситуації, що загрожують життю та здоров'ю.

4. Основні небезпеки та ризики на робочих місцях у ресторанному бізнесі

- **Фізичні небезпеки:** опіки, порізи, травми від падінь, шумове навантаження.
- **Хімічні небезпеки:** вплив миючих та дезінфікуючих засобів, газів від кухонного обладнання.
- **Біологічні небезпеки:** контакт з патогенними мікроорганізмами.
- **Психосоціальні ризики:** стрес, перевтома, конфлікти з клієнтами або колегами.

5. Організація системи управління охороною праці на підприємстві

- **Розробка та впровадження системи управління охороною праці (СУОП):** визначення політики, цілей та завдань у сфері охорони праці.

- **Проведення регулярних інструктажів та навчань:** вступний, первинний, повторний, позаплановий та цільовий інструктажі.
- **Атестація робочих місць за умовами праці:** оцінка відповідності умов праці встановленим нормативам.
- **Моніторинг та аудит стану охорони праці:** регулярна перевірка дотримання вимог охорони праці, аналіз нещасних випадків та професійних захворювань.

6. Відповідальність за порушення законодавства про охорону праці

- **Адміністративна відповідальність:** штрафи для посадових осіб та підприємств за порушення вимог охорони праці.
- **Дисциплінарна відповідальність:** догани, звільнення працівників за недотримання правил охорони праці.
- **Кримінальна відповідальність:** у випадках грубих порушень, що призвели до тяжких наслідків або загибелі працівників.

ТЕСТОВІ ПИТАННЯ

1. Який основний закон України регулює питання охорони праці? а) Кодекс законів про працю України
б) Закон України «Про охорону праці»
с) Закон України «Про безпеку праці»
д) Конституція України
2. Хто несе відповідальність за забезпечення безпечних умов праці на підприємстві? а)
3. **Яка мінімальна температура повітря повинна бути у приміщенні ресторанного господарства?**
1. а) 16-18°C
2. б) 20-23°C
3. с) 18-20°C
4. д) 22-24°C
4. **Що є основною причиною опіків у працівників кухні?**
1. а) Недотримання правил користування електроприладами
2. б) Використання несправного обладнання
3. с) Недотримання правил безпеки при роботі з гарячими поверхнями та рідинами
4. д) Відсутність спеціального одягу
5. **Який документ регламентує порядок розслідування нещасних випадків на виробництві?**
1. а) Кодекс законів про працю України
2. б) Закон України «Про охорону праці»
3. с) Постанова Кабінету Міністрів України «Про затвердження Порядку розслідування та обліку нещасних випадків, професійних захворювань і аварій на виробництві»
4. д) Наказ Міністерства охорони здоров'я України

6. **Як часто повинні проводитися інструктажі з охорони праці для працівників ресторанного господарства?**
 1. а) Один раз на рік
 2. б) Один раз на півроку
 3. с) Перед початком роботи та періодично, залежно від умов праці
 4. d) Тільки при прийомі на роботу
7. **Які засоби індивідуального захисту повинні використовувати працівники кухні?**
 1. а) Спеціальний одяг та взуття
 2. б) Рукавиці та фартухи
 3. с) Головні убори
 4. d) Усі перелічені вище
8. **Що є основною метою атестації робочих місць за умовами праці?**
 1. а) Визначення відповідності умов праці встановленим нормативам
 2. б) Оцінка професійних навичок працівників
 3. с) Підвищення кваліфікації персоналу
 4. d) Визначення рівня заробітної плати
9. **Хто несе відповідальність за порушення законодавства про охорону праці?**
 1. а) Тільки роботодавець
 2. б) Тільки працівник
 3. с) Роботодавець та працівник залежно від характеру порушення
 4. d) Державні органи контролю
10. **Який орган здійснює державний нагляд за дотриманням законодавства про охорону праці?**
 1. а) Міністерство охорони здоров'я України
 2. б) Державна служба України з питань праці (Держпраці)
 3. с) Антимонопольний комітет України
 4. d) Міністерство соціальної політики України

ТЕМА 12. ЕКОЛОГІЧНІ ВИМОГИ ТА СТАНДАРТИ У СФЕРІ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

План лекції:

1. Вступ до екологічних вимог у ресторанному господарстві.
2. Законодавча база України щодо екологічних стандартів.
3. Вимоги до управління відходами у закладах ресторанного господарства.
4. Енергоефективність та використання ресурсів.
5. Екологічна сертифікація та стандартизація у ресторанному бізнесі.
6. Відповідальність за порушення екологічних норм.

1. Вступ до екологічних вимог у ресторанному господарстві

Ресторанне господарство, як частина сфери послуг, має значний вплив на навколишнє середовище. Це проявляється через споживання енергії, води, утворення відходів та викидів. Дотримання екологічних вимог є не лише законодавчою необхідністю, але й

елементом соціальної відповідальності бізнесу, що сприяє підвищенню його репутації та конкурентоспроможності.

2. Законодавча база України щодо екологічних стандартів

Основні нормативно-правові акти, що регулюють екологічні аспекти діяльності закладів ресторанного господарства:

- **Закон України «Про охорону навколишнього природного середовища»:** визначає загальні принципи охорони природи та раціонального використання природних ресурсів.
- **Закон України «Про відходи»:** регулює відносини у сфері поводження з відходами, включаючи їх збирання, транспортування, утилізацію та захоронення.
- **Закон України «Про забезпечення санітарного та епідемічного благополуччя населення»:** встановлює вимоги до санітарно-гігієнічних умов у закладах ресторанного господарства.
- **Державні санітарні норми та правила:** визначають специфічні вимоги до розміщення, облаштування та експлуатації закладів ресторанного господарства.
- **ДСТУ 4281:2004 «Заклади ресторанного господарства. Класифікація»:** встановлює визначення закладів ресторанного господарства, їх класифікацію та загальні вимоги до них.
- **ДБН В.2.2-25:2009 «Підприємства харчування (заклади ресторанного господарства)»:** встановлює вимоги до проектування нових і тих, що реконструюються, підприємств харчування, які знаходяться у будинках, що стоять окремо, входять до складу багатофункціональних будинків і будинків іншого призначення, вбудовуються та прибудовуються до житлових будинків.

3. Вимоги до управління відходами у закладах ресторанного господарства

Ефективне управління відходами є ключовим аспектом екологічної діяльності ресторанів:

- **Сортування відходів:** розділення відходів на органічні, пластик, скло, метал та інші категорії для подальшої переробки або утилізації.
- **Зберігання відходів:** використання спеціальних контейнерів, що відповідають санітарним нормам, для тимчасового зберігання відходів до їх вивезення.
- **Утилізація харчових відходів:** впровадження практик компостування або передача відходів спеціалізованим підприємствам для переробки.
- **Мінімізація відходів:** оптимізація процесів закупівлі та приготування їжі для зменшення кількості відходів.

4. Енергоефективність та використання ресурсів

Зменшення споживання енергії та води не лише знижує витрати, але й сприяє охороні довкілля:

- **Енергоефективне обладнання:** використання приладів з високим класом енергоефективності.
- **Світлодіодне освітлення:** заміна традиційних ламп на LED-освітлення для зниження енергоспоживання.
- **Водозберігаючі технології:** встановлення аераторів на крани, використання сучасних посудомийних машин з низьким споживанням води.
- **Навчання персоналу:** проведення тренінгів щодо раціонального використання ресурсів.

5. Екологічна сертифікація та стандартизація у ресторанному бізнесі

Впровадження екологічних стандартів підвищує довіру споживачів та відкриває нові ринкові можливості:

- **ISO 14001:** міжнародний стандарт систем екологічного менеджменту, що визначає вимоги до екологічної політики підприємства.
- **Екологічне маркування:** отримання екологічних сертифікатів для підтвердження відповідності продукції або послуг встановленим екологічним вимогам.
- **Участь у програмах сталого розвитку:** впровадження практик, спрямованих на зменшення негативного впливу на довкілля та підтримку місцевих громад.

6. Відповідальність за порушення екологічних норм

Недотримання екологічних вимог у сфері ресторанного господарства може призвести до різних видів відповідальності:

- **Адміністративна відповідальність:** штрафи за порушення екологічних норм, таких як неправильне поводження з відходами або перевищення допустимих рівнів забруднення.
- **Цивільно-правова відповідальність:** відшкодування збитків, завданих навколишньому середовищу або здоров'ю громадян унаслідок екологічних порушень.
- **Кримінальна відповідальність:** застосовується у випадках грубих порушень екологічного законодавства, що призвели до тяжких наслідків, таких як масове забруднення або загибель людей.

Дотримання екологічних стандартів є не лише обов'язком перед законом, але й важливим елементом соціальної відповідальності бізнесу, що сприяє сталому розвитку та позитивному іміджу закладу.

Тестові питання:

Який закон України регулює питання поводження з відходами?

- а) Закон України «Про охорону навколишнього природного середовища»
- б) Закон України «Про відходи»

- c) Закон України «Про забезпечення санітарного та епідемічного благополуччя населення»
- d) Закон України «Про екологічну експертизу»

Що є основною метою впровадження системи екологічного менеджменту ISO 14001 у закладах ресторанного господарства?

- a) Підвищення якості обслуговування клієнтів
- b) Зменшення витрат на персонал
- c) Мінімізація негативного впливу на навколишнє середовище
- d) Збільшення прибутковості закладу

Які відходи вважаються небезпечними для навколишнього середовища?

- a) Органічні відходи
- b) Пластикові відходи
- c) Скляні відходи
- d) Усі перелічені вище

Які заходи сприяють енергоефективності у закладах ресторанного господарства?

- a) Використання енергоефективного обладнання
- b) Встановлення LED-освітлення
- c) Навчання персоналу раціональному використанню ресурсів
- d) Усі перелічені вище

Що таке екологічне маркування продукції?

- a) Вказівка на ціну продукту
- b) Позначення відповідності продукції екологічним стандартам
- c) Маркування країни-виробника
- d) Вказівка на термін придатності

Який орган в Україні здійснює контроль за дотриманням екологічних норм у закладах ресторанного господарства?

- a) Міністерство охорони здоров'я України
- b) Державна екологічна інспекція України
- c) Антимонопольний комітет України
- d) Міністерство фінансів України

Які дії можуть призвести до адміністративної відповідальності у сфері екології?

- a) Неправильне сортування відходів
- b) Перевищення допустимих рівнів забруднення
- c) Відсутність екологічної сертифікації
- d) Усі перелічені вище

Що є основною метою компостування органічних відходів у закладах ресторанного господарства?

- а) Зменшення обсягу відходів, що підлягають утилізації
- б) Отримання додаткового прибутку
- с) Покращення естетичного вигляду закладу
- д) Збільшення кількості клієнтів

Які ресурси є основними для збереження у закладах ресторанного господарства з точки зору екології?

- а) Енергія
- б) Вода
- с) Сировина
- д) Усі перелічені вище

Що таке екологічна відповідальність бізнесу?

- а) Дотримання законодавчих вимог у сфері екології
- б) Впровадження заходів для мінімізації негативного впливу на довкілля
- с) Інформування споживачів про екологічні аспекти діяльності
- д) Усі перелічені вище

ТЕМА 13. ЦИФРОВІЗАЦІЯ ТА ПРАВОВІ АСПЕКТИ ОНЛАЙН-ЗАМОВЛЕНЬ У РЕСТОРАННОМУ БІЗНЕСІ

План лекції:

1. Поняття цифровізації у сфері ресторанного господарства.
2. Регулювання онлайн-торгівлі та доставки їжі.
3. Вимоги до укладання електронних договорів.
4. Захист персональних даних клієнтів.
5. Відповідальність закладів за порушення у сфері онлайн-замовлень.

Розширений конспект лекції:

1. Поняття цифровізації у сфері ресторанного господарства

Цифровізація у сфері ресторанного господарства включає впровадження електронних технологій у процеси обслуговування клієнтів, включаючи онлайн-замовлення, автоматизовану систему бронювання, цифрові меню та програмне забезпечення для управління бізнесом.

Основні переваги цифровізації:

- Оптимізація процесів обслуговування та скорочення часу очікування.
- Розширення аудиторії через мобільні додатки та платформи доставки.

- Підвищення рівня персоналізації послуг завдяки аналітиці даних.
- Автоматизація бухгалтерського обліку та системи лояльності.

2. Регулювання онлайн-торгівлі та доставки їжі

Законодавство України передбачає певні вимоги до підприємств ресторанного господарства, які надають послуги онлайн-замовлення та доставки.

Основні нормативні акти:

- **Закон України «Про електронну комерцію»** – регулює правовідносини, пов'язані з купівлею-продажем товарів і послуг через інтернет.
- **Закон України «Про захист прав споживачів»** – встановлює права клієнтів на якісні товари та послуги, включаючи можливість повернення товару.
- **Закон України «Про рекламу»** – визначає правила рекламування послуг доставки їжі.
- **Правила торговельного обслуговування населення** – містять норми щодо онлайн-продажу продуктів харчування.

Заклади ресторанного господарства, які працюють онлайн, повинні:

- Надавати покупцям повну та достовірну інформацію про товар (інгредієнти, умови доставки, можливість повернення).
- Дотримуватись правил безпечного транспортування та зберігання їжі.
- Дотримуватися термінів доставки та зберігати підтвердження замовлення.

3. Вимоги до укладання електронних договорів

При оформленні онлайн-замовлення між споживачем і рестораном укладається електронний договір. Основні вимоги до нього:

- Оферта (пропозиція) повинна містити інформацію про товар або послугу, їх вартість, спосіб оплати та доставки.
- Акцепт (згода) покупця підтверджується натисканням кнопки «Оформити замовлення» або «Підтвердити покупку».
- Договір вважається укладеним з моменту отримання рестораном підтвердження замовлення.
- Споживач має право на відмову від товару згідно із законодавством, якщо інше не передбачено правилами закладу.

4. Захист персональних даних клієнтів

Оформлення онлайн-замовлень передбачає обробку персональних даних користувачів, таких як:

- Ім'я та прізвище.
- Контактні дані (телефон, email).

- Адреса доставки.
- Дані банківської картки (у разі онлайн-оплати).

Заклади ресторанного господарства повинні дотримуватися **Закону України «Про захист персональних даних»**, що передбачає:

- Отримання згоди клієнта на обробку його персональних даних.
- Надання інформації про мету збору та використання даних.
- Забезпечення безпечного зберігання персональних даних.
- Неможливість передачі інформації третім особам без дозволу клієнта.

5. Відповідальність закладів за порушення у сфері онлайн-замовлень

У разі недотримання правових вимог ресторани можуть бути притягнуті до відповідальності:

- **Адміністративна відповідальність:**
 - Штрафи за порушення правил електронної комерції.
 - Санкції за неправомірну обробку персональних даних.
 - Відповідальність за неналежну якість послуг доставки.
- **Цивільно-правова відповідальність:**
 - Відшкодування шкоди споживачам у разі порушення умов договору або заподіяння шкоди здоров'ю.
- **Кримінальна відповідальність:**
 - У випадках шахрайства з оплатою або неправомірного використання персональних даних.

Заклади ресторанного господарства повинні уважно ставитися до дотримання законодавства в онлайн-торгівлі, щоб уникнути репутаційних і фінансових втрат.

ТЕСТОВІ ПИТАННЯ

1. Який закон регулює електронну комерцію в Україні?
 - а) Закон України «Про рекламу»
 - б) Закон України «Про електронну комерцію»
 - с) Закон України «Про захист прав споживачів»
 - д) Закон України «Про ліцензування»
2. Що вважається акцептом електронного договору при онлайн-замовленні?
 - а) Усна згода клієнта
 - б) Відправлення товару рестораном
 - с) Натискання кнопки «Оформити замовлення»
 - д) Отримання рахунку на оплату
3. Який орган контролює дотримання прав споживачів у сфері онлайн-замовлень?
 - а) Держпродспоживслужба
 - б) Міністерство охорони здоров'я
 - с) Антимонопольний комітет

- d) Державна податкова служба
- 4. Яку інформацію заклади зобов'язані надавати про продукцію при онлайн-продажах?
 - a) Склад, вагу, ціну та умови доставки
 - b) Лише назву та вартість
 - c) Тільки умови акцій та знижок
 - d) Жодної інформації, окрім ціни
- 5. Які персональні дані обробляються при онлайн-замовленнях?
 - a) Ім'я та прізвище
 - b) Контактні дані
 - c) Адреса доставки
 - d) Усі перелічені вище
- 6. Який документ підтверджує укладання електронного договору між клієнтом і рестораном?
 - a) Чек на оплату
 - b) Договір, підписаний на папері
 - c) Підтвердження замовлення в системі
 - d) Лист із меню закладу
- 7. Який штраф може бути накладений за порушення законодавства про захист персональних даних?
 - a) Адміністративний штраф
 - b) Позбавлення ліцензії
 - c) Кримінальне покарання
 - d) Попередження
- 8. Хто несе відповідальність за безпеку персональних даних у сфері онлайн-замовлень?
 - a) Лише банк
 - b) Виключно клієнт
 - c) Заклад ресторанного господарства
 - d) Жоден з перелічених
- 9. Що є основною перевагою цифровізації у ресторанному бізнесі?
 - a) Мінімізація витрат на обслуговування клієнтів
 - b) Оптимізація процесів та підвищення зручності для клієнтів
 - c) Збільшення кількості фізичних точок продажу
 - d) Скорочення кількості персоналу
- 10. Яка санкція НЕ передбачена за порушення прав клієнтів у сфері онлайн-замовлень?
 - a) Адміністративний штраф
 - b) Втрата ліцензії
 - c) Відмова у веденні бізнесу
 - d) Усне попередження

ТЕМА 14. ФІНАНСОВИЙ КОНТРОЛЬ ТА АУДИТ У РЕСТОРАННОМУ БІЗНЕСІ

План лекції:

1. Загальні поняття фінансового контролю та аудиту.
2. Законодавчі вимоги до ведення бухгалтерського обліку у сфері ресторанного господарства.
3. Основні етапи проведення фінансового контролю.
4. Аудит закладів ресторанного господарства: вимоги та особливості.
5. Відповідальність за порушення фінансової дисципліни.

1. Загальні поняття фінансового контролю та аудиту

Фінансовий контроль – це система заходів, спрямованих на забезпечення дотримання законодавства щодо фінансово-господарської діяльності підприємств.

Аудит – це незалежна перевірка фінансової звітності підприємства з метою оцінки її достовірності та відповідності чинному законодавству.

Основні завдання фінансового контролю:

- Перевірка дотримання фінансових зобов'язань підприємства.
- Аналіз ефективності використання фінансових ресурсів.
- Запобігання фінансовим зловживанням.
- Виявлення та усунення ризиків у сфері бухгалтерського обліку.

2. Законодавчі вимоги до ведення бухгалтерського обліку у сфері ресторанного господарства

Ведення бухгалтерського обліку в закладах ресторанного господарства регламентується такими нормативно-правовими актами:

- **Закон України «Про бухгалтерський облік та фінансову звітність в Україні»** – визначає принципи ведення фінансового обліку та складання звітності.
- **Податковий кодекс України** – регулює порядок оподаткування доходів підприємств ресторанного бізнесу.
- **Закон України «Про фінансовий контроль»** – встановлює вимоги до перевірки підприємств щодо фінансової дисципліни.
- **Нормативні акти Державної податкової служби** – визначають правила ведення касових операцій та реєстрації розрахункових операцій.

Основні обов'язки ресторанного бізнесу у сфері бухгалтерії:

- Реєстрація всіх фінансових операцій.
- Дотримання правил документообігу (рахунки-фактури, касові чеки, накладні).
- Ведення касових операцій згідно з законодавчими вимогами.
- Подача фінансової звітності у встановлені терміни.

3. Основні етапи проведення фінансового контролю

Фінансовий контроль у сфері ресторанного бізнесу охоплює такі етапи:

1. **Попередній контроль** – здійснюється перед початком фінансових операцій (перевірка бюджетування, планування витрат).
2. **Поточний контроль** – проводиться у процесі фінансово-господарської діяльності (контроль касових операцій, витрат, доходів).
3. **Подальший контроль** – передбачає аналіз фінансової звітності, виявлення порушень та їх усунення.

Основні методи фінансового контролю:

- **Документальна перевірка** – аналіз фінансових документів підприємства.
- **Інвентаризація** – перевірка фактичної наявності товарів і коштів.
- **Аналіз фінансових показників** – оцінка рентабельності, ліквідності та фінансової стабільності підприємства.

4. Аудит закладів ресторанного господарства: вимоги та особливості

Аудит ресторанного бізнесу є важливим інструментом перевірки достовірності фінансової звітності та ефективності фінансового управління.

Основні типи аудиту:

- **Внутрішній аудит** – проводиться власниками або фінансовими відділами підприємства для контролю внутрішніх процесів.
- **Зовнішній аудит** – здійснюється незалежними аудиторськими компаніями з метою підтвердження достовірності фінансової звітності.
- **Податковий аудит** – перевірка відповідності фінансових операцій вимогам податкового законодавства.

Основні вимоги до аудиту:

- Відповідність бухгалтерського обліку законодавчим нормам.
- Аналіз правильності формування фінансової та податкової звітності.
- Оцінка ризиків та рекомендації щодо їх мінімізації.

5. Відповідальність за порушення фінансової дисципліни

Заклади ресторанного господарства можуть нести відповідальність за фінансові порушення, включаючи:

- **Адміністративну відповідальність** – штрафи за порушення обліку та податкової дисципліни.
- **Фінансову відповідальність** – відшкодування завданих державі збитків у разі податкових правопорушень.
- **Кримінальну відповідальність** – у разі навмисного ухилення від сплати податків або фінансових махінацій.

Основні фінансові ризики:

- Недостовірна фінансова звітність.
- Порухення правил касових операцій.
- Несвоечасна сплата податків.
- Неправильне оформлення первинних документів.

Контроль за дотриманням фінансової дисципліни здійснюють:

- Державна податкова служба України.
- Державна аудиторська служба.
- Незалежні аудиторські компанії.

ТЕСТОВІ ПИТАННЯ

1. Який закон регулює ведення бухгалтерського обліку в Україні?
 - а) Закон України «Про податки»
 - б) Закон України «Про бухгалтерський облік та фінансову звітність»
 - в) Податковий кодекс України
 - г) Закон України «Про державний контроль»
2. Що таке фінансовий контроль?
 - а) Контроль за дотриманням екологічних стандартів
 - б) Система заходів для перевірки фінансових операцій підприємства
 - в) Оцінка якості обслуговування клієнтів
 - г) Метод розрахунку податків
3. Який вид аудиту проводиться незалежними аудиторами?
 - а) Внутрішній аудит
 - б) Зовнішній аудит
 - в) Управлінський аудит
 - г) Фінансовий моніторинг
4. Які документи є основними у веденні бухгалтерського обліку?
 - а) Рахунки-фактури, накладні, касові чеки
 - б) Лише договори з постачальниками
 - в) Тільки штатний розклад
 - г) Лише податкові декларації
5. Хто здійснює податковий аудит у сфері ресторанного господарства?
 - а) Державна податкова служба України
 - б) Міністерство культури
 - в) Рада національної безпеки
 - г) Антимонопольний комітет України
6. Що перевіряє зовнішній аудит?
 - а) Відповідність фінансової звітності законодавству
 - б) Роботу офіціантів
 - в) Стратегію розвитку компанії
 - г) Політику маркетингу
7. Що є основним фінансовим ризиком для ресторанного бізнесу?

- а) Несвоєчасна сплата податків
 - б) Низька якість їжі
 - с) Велика кількість клієнтів
 - д) Відсутність реклами
8. Які санкції можуть бути накладені за ухилення від сплати податків?
- а) Усне попередження
 - б) Штрафи, фінансова та кримінальна відповідальність
 - с) Блокування сторінки в соцмережах
 - д) Тимчасове закриття ресторану

ТЕМА 15. РЕСТОРАНИ ТА МІЖНАРОДНЕ ПРАВО: СТАНДАРТИ ТА ВИМОГИ

План лекції:

1. Вплив міжнародного права на ресторанний бізнес.
2. Міжнародні стандарти безпеки та якості: HACCP та ISO.
3. Регулювання експорту та імпорту харчових продуктів.
4. Особливості сертифікації продукції для міжнародного ринку.
5. Відповідальність за порушення міжнародних стандартів у сфері ресторанного бізнесу.

1. Вплив міжнародного права на ресторанний бізнес

Ресторанний бізнес є частиною глобальної індустрії гостинності та підпадає під регулювання як національного, так і міжнародного законодавства. Міжнародні норми встановлюють вимоги щодо безпечності харчових продуктів, санітарних норм, сертифікації, ліцензування та експорту-імпорту продукції.

Основні міжнародні організації, що впливають на стандарти у ресторанному бізнесі:

- **Всесвітня організація охорони здоров'я (ВООЗ)** – встановлює глобальні санітарні стандарти для безпечного харчування.
- **Продовольча та сільськогосподарська організація ООН (FAO)** – сприяє розвитку міжнародних норм щодо якості продуктів харчування.
- **Міжнародна організація зі стандартизації (ISO)** – визначає стандарти якості у сфері харчової промисловості.
- **Європейський Союз (ЄС)** – має суворі регламенти щодо безпечності харчових продуктів, які обов'язкові для експортерів.

2. Міжнародні стандарти безпеки та якості: HACCP та ISO

Глобальні вимоги до харчової безпеки ґрунтуються на стандартах HACCP та ISO, які є обов'язковими для підприємств, що працюють на міжнародних ринках.

HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points)

- Система аналізу ризиків та контролю критичних точок.
- Спрямована на запобігання біологічним, хімічним і фізичним небезпекам у харчових продуктах.
- Обов'язкова для закладів ресторанного господарства, що працюють з експортними поставками.

ISO (International Organization for Standardization)

- **ISO 22000** – міжнародний стандарт управління безпечністю харчових продуктів, що базується на принципах HACCP.
- **ISO 9001** – стандарт менеджменту якості, що визначає вимоги до організації виробничих процесів.
- **ISO 14001** – стандарт екологічного менеджменту, що регулює питання впливу підприємств на довкілля.

Переваги впровадження міжнародних стандартів у ресторанному бізнесі:

- Підвищення довіри споживачів та партнерів.
- Спрощення виходу на міжнародні ринки.
- Оптимізація виробничих процесів.
- Зниження ризику фінансових втрат через претензії щодо якості продукції.

3. Регулювання експорту та імпорту харчових продуктів

Експорт та імпорт харчових продуктів регулюється міжнародними договорами, митними правилами та сертифікаційними вимогами.

Основні аспекти правового регулювання:

- **Санітарні та фітосанітарні вимоги** – відповідність імпортованих продуктів нормам безпеки країни-отримувача.
- **Митне регулювання** – дотримання вимог щодо декларування та сертифікації продукції.
- **Дотримання норм харчового маркування** – вимоги до складу, терміну зберігання, умов транспортування.

Документи, необхідні для міжнародної торгівлі:

- Сертифікати відповідності міжнародним стандартам (ISO, HACCP).
- Фітосанітарний сертифікат (для продукції рослинного походження).
- Ветеринарний сертифікат (для продукції тваринного походження).
- Декларація походження продукції.

4. Особливості сертифікації продукції для міжнародного ринку

Для експорту продукції ресторанного господарства підприємства повинні пройти процедуру сертифікації відповідно до міжнародних стандартів.

Основні вимоги до сертифікації:

- Дотримання гігієнічних норм у процесі виробництва та зберігання продукції.
- Використання перевіреної сировини та контроль її походження.
- Забезпечення прозорості процесів на всіх етапах постачання.
- Відповідність вимогам екологічної безпеки.

Переваги міжнародної сертифікації:

- Спрощення виходу на європейський та світовий ринки.
- Підвищення конкурентоспроможності продукції.
- Зниження ризику відмови у постачанні через невідповідність стандартам.

5. Відповідальність за порушення міжнародних стандартів у сфері ресторанного бізнесу

Порушення міжнародних норм може призвести до серйозних юридичних та фінансових наслідків для ресторанного бізнесу.

Основні види відповідальності:

- **Адміністративна відповідальність** – штрафи за недотримання стандартів безпеки та якості.
- **Цивільно-правова відповідальність** – відшкодування збитків у разі порушення умов контрактів із закордонними партнерами.
- **Кримінальна відповідальність** – у випадку навмисного порушення санітарних норм, що призвело до загрози здоров'ю споживачів.

Контроль за дотриманням міжнародних стандартів здійснюють державні органи та міжнародні організації, включаючи ВООЗ, FAO, Європейську комісію з харчової безпеки.

ТЕСТОВІ ПИТАННЯ

1. Який міжнародний стандарт регулює управління безпечністю харчових продуктів?
 - a) ISO 9001
 - b) HACCP
 - c) ISO 14001
 - d) ISO 45001
2. Що є основною метою системи HACCP?
 - a) Маркетингове просування бренду
 - b) Запобігання харчовим небезпекам та забезпечення безпеки продуктів

- c) Оптимізація витрат у ресторанному бізнесі
 - d) Регулювання фінансової діяльності ресторанів
3. Які організації встановлюють міжнародні харчові стандарти?
- a) ВООЗ
 - b) FAO
 - c) ISO
 - d) Усі перелічені вище
4. Який сертифікат необхідний для експорту продуктів рослинного походження?
- a) НАССР
 - b) Ветеринарний сертифікат
 - c) Фітосанітарний сертифікат
 - d) ISO 9001
5. Яка відповідальність передбачена за порушення міжнародних стандартів якості?
- a) Адміністративна
 - b) Цивільно-правова
 - c) Кримінальна
 - d) Усі перелічені вище
6. Яка організація регулює санітарні та фітосанітарні вимоги у міжнародній торгівлі?
- a) Європейський Союз
 - b) Державна податкова служба України
 - c) Всесвітня організація торгівлі (WTO)
 - d) Міжнародний валютний фонд (IMF)
7. **Що регулює стандарт ISO 22000?**
- a) Безпеку харчових продуктів
 - b) Фінансовий контроль
 - c) Правила реклами у ресторанному бізнесі
 - d) Трудові відносини у закладах ресторанного господарства
8. **Який міжнародний орган здійснює контроль за безпекою харчових продуктів?**
- a) ООН
 - b) Всесвітня організація охорони здоров'я (ВООЗ)
 - c) Міжнародний валютний фонд (IMF)
 - d) ЮНЕСКО
9. **Який сертифікат необхідний для експорту продукції тваринного походження?**
- a) Фітосанітарний сертифікат
 - b) Ветеринарний сертифікат
 - c) Сертифікат походження
 - d) НАССР
10. **Що є обов'язковою вимогою для експорту продуктів харчування до країн ЄС?**
- a) Відповідність регламентам ЄС щодо безпеки харчових продуктів
 - b) Використання виключно локальних інгредієнтів
 - c) Наявність реклами у європейських ЗМІ
 - d) Реєстрація в Міністерстві фінансів України

4. ПРАКТИЧНІ ЗАНЯТТЯ

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

Мета: Ознайомити студентів із системою нормативно-правових актів, що регулюють підприємницьку діяльність у сфері ресторанного бізнесу.

◆ Завдання:

Аналіз ієрархії законодавчих актів України.

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.

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

Мета: Дослідити основні закони та кодекси, що визначають правові засади ведення бізнесу.

◆ 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.

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

Мета: Розглянути організаційно-правові форми бізнесу в ресторанній сфері.

◆ 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.

Тема 4. Процедура державної реєстрації бізнесу в Україні

Мета: Ознайомити студентів з етапами реєстрації підприємницької діяльності.

◆ 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.

Тема 5. Ліцензування та дозвільна система у сфері ресторанного бізнесу

Мета: Визначити види діяльності, що підлягають ліцензуванню, та отримати практичні навички в підготовці документації.

◆ 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.

Тема 6. Трудове законодавство у ресторанному бізнесі

Мета: Ознайомити студентів із особливостями трудових відносин у сфері громадського харчування.

◆ Завдання:

Розгляд основних трудових прав працівників та роботодавців.

Аналіз вимог до оформлення трудового договору.

Практичний кейс: аналіз договору з офіціантом.

📌 **Практичне завдання:** Підготувати зразок трудового договору для ресторанного працівника.

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

Мета: Розібрати правові аспекти договірних відносин у ресторанному бізнесі.

◆ Завдання:

Визначити ключові вимоги до договорів у ресторанному бізнесі.

Практичний кейс: аналіз договору оренди ресторанного приміщення.

 **Практичне завдання:** Скласти типовий договір із постачальником продуктів.

Тема 8. Захист прав споживачів у сфері ресторанного бізнесу

Мета: Дослідити законодавчі вимоги щодо якості та безпечності харчових продуктів.

Завдання:

Ознайомитися із Законом України «Про захист прав споживачів».
Проаналізувати реальні випадки порушень прав споживачів.

 **Практичне завдання:** Підготувати рекомендації щодо захисту прав клієнтів ресторану.

Тема 9. Податкове регулювання бізнесу у сфері громадського харчування

Мета: Ознайомити студентів із системами оподаткування для підприємців.

Завдання:

Визначити основні податки для ФОП та ТОВ.
Практичний кейс: розрахунок податкових зобов'язань ресторану.

 **Практичне завдання:** Порівняти систему оподаткування для ресторанного бізнесу.

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

Мета: Дослідити правові аспекти реклами продуктів харчування.

Завдання:

Аналіз Закону України «Про рекламу».
Практичний кейс: розбір реальних випадків порушення рекламного законодавства.

 **Практичне завдання:** Запропонувати маркетингову стратегію ресторану, що відповідає вимогам законодавства.

Тема 11. Відповідальність за порушення законодавства у ресторанному бізнесі

Мета: Ознайомити студентів із видами відповідальності підприємців у сфері ресторанного бізнесу.

Завдання:

Вивчити адміністративну, кримінальну та цивільну відповідальність за порушення трудового, податкового та санітарного законодавства.
Проаналізувати практичні кейси штрафів у ресторанній сфері.

 **Практичне завдання:**

- Проаналізувати судові рішення щодо порушення санітарних норм у ресторанах.
- Підготувати алгоритм дій у разі перевірки контролюючими органами.

Тема 12. Екологічне законодавство та його вплив на ресторанний бізнес

Мета: Ознайомити студентів із екологічними вимогами до ресторанного бізнесу.

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.

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

Мета: Розглянути правові аспекти роботи онлайн-ресторанів та платформ доставки.

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.

Тема 14. Фінансовий контроль та аудит у ресторанному бізнесі

Мета: Ознайомити студентів із законодавчими вимогами до ведення бухгалтерського обліку та аудиту.

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.

Тема 15. Ресторани та міжнародне право: стандарти та вимоги

Мета: Ознайомити студентів із міжнародними стандартами у сфері ресторанного бізнесу.

◆ **Завдання:**

Вивчити міжнародні стандарти HACCP, ISO 22000 та їх застосування у ресторанному бізнесі.

Розглянути особливості імпорту та експорту харчових продуктів.

📌 **Практичне завдання:**

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

4.ТЕМАТИКА ТА ПИТАННЯ ДО САМОСТІЙНИХ ЗАВДАНЬ

№	Назва теми
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.
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 • 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 <i>Індивідуальні завдання:</i> • Порівняти переваги та недоліки ФОП і ТОВ для ресторанного бізнесу • Підготувати алгоритм вибору організаційно-правової форми підприємства
4	Тема 4. Процедура державної реєстрації бізнесу в Україні <i>Завдання до самостійної роботи:</i> • Визначити етапи державної реєстрації підприємця • Ознайомитися з порталом «Дія» та процедурою електронної реєстрації <i>Індивідуальні завдання:</i> • Скласти покрокову інструкцію реєстрації ресторанного бізнесу • Проаналізувати документи, необхідні для реєстрації ФОП
5	Тема 5. Ліцензування та дозвільна система у сфері ресторанного господарства <i>Завдання до самостійної роботи:</i> • Визначити, які види діяльності у ресторанному бізнесі підлягають ліцензуванню • Ознайомитися з основними видами дозволів для закладу ресторанного господарства <i>Індивідуальні завдання:</i> • Підготувати список необхідних документів для відкриття ресторану • Проаналізувати вимоги до отримання ліцензії на продаж алкоголю
6	Тема 6. Трудове законодавство у ресторанному бізнесі <i>Завдання до самостійної роботи:</i> • Ознайомитися з основними положеннями Кодексу законів про працю • Визначити права та обов'язки працівників ресторанного бізнесу <i>Індивідуальні завдання:</i> • Проаналізувати зразок трудового договору з офіціантом • Підготувати рекомендації щодо оформлення працівників
7	Тема 7. Договірні відносини у бізнесі: купівля, оренда, постачання <i>Завдання до самостійної роботи:</i> • Дослідити основні види договорів у ресторанному бізнесі • Ознайомитися з правилами укладання договорів <i>Індивідуальні завдання:</i> • Скласти типовий договір з постачальником продуктів • Проаналізувати договір оренди приміщення

8	Тема 8. Захист прав споживачів у сфері ресторанного бізнесу <i>Завдання до самостійної роботи:</i> • Ознайомитися із Законом України «Про захист прав споживачів» • Визначити механізм захисту прав клієнтів ресторану <i>Індивідуальні завдання:</i> • Проаналізувати реальні випадки порушень прав споживачів • Підготувати рекомендації щодо захисту прав клієнтів
9	Тема 9. Податкове регулювання бізнесу у сфері громадського харчування <i>Завдання до самостійної роботи:</i> • Вивчити систему оподаткування для ФОП та ТОВ • Визначити основні податки, що сплачуються ресторанним бізнесом <i>Індивідуальні завдання:</i> • Порівняти єдиний податок та загальну систему оподаткування • Скласти розрахунок податків для ресторану
10	Тема 10. Реклама та маркетинг у сфері ресторанного бізнесу: правові обмеження <i>Завдання до самостійної роботи:</i> • Ознайомитися із законодавством про рекламу • Визначити обмеження у рекламі харчових продуктів <i>Індивідуальні завдання:</i> • Проаналізувати приклади порушень рекламного законодавства • Запропонувати рекламну кампанію для ресторану, що відповідає вимогам закону
11	Тема 11. Відповідальність за порушення законодавства у ресторанному бізнесі <i>Завдання до самостійної роботи:</i> • Дослідити основні види відповідальності у бізнесі • Ознайомитися з прикладами штрафів у сфері громадського харчування <i>Індивідуальні завдання:</i> • Проаналізувати реальні судові рішення щодо порушень у ресторанах • Скласти план дій ресторану у разі перевірки контролюючих органів
12	Тема 12. Екологічне законодавство та його вплив на ресторанний бізнес <i>Завдання до самостійної роботи:</i> • Ознайомитися із законами щодо екологічної безпеки

	- Визначити екологічні вимоги до ресторанів <i>Індивідуальні завдання:</i> - Підготувати план екологічної відповідальності для ресторану - Проаналізувати сучасні екологічні ініціативи у сфері харчування
13	Тема 13. Цифровізація та правові аспекти онлайн-замовлень у ресторанному бізнесі <i>Завдання до самостійної роботи:</i> - Ознайомитися із законодавством про захист персональних даних - Визначити ключові аспекти онлайн-торгівлі <i>Індивідуальні завдання:</i> - Проаналізувати політику конфіденційності ресторану - Запропонувати безпечну систему онлайн-замовлень
14	Тема 14. Фінансовий контроль та аудит у ресторанному бізнесі <i>Завдання до самостійної роботи:</i> - Дослідити основні принципи фінансового контролю у ресторанному бізнесі - Ознайомитися із законодавчими вимогами щодо ведення бухгалтерського обліку - Визначити етапи аудиту підприємства громадського харчування <i>Індивідуальні завдання:</i> - 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
15	Тема 15. Ресторани та міжнародне право: стандарти та вимоги <i>Завдання до самостійної роботи:</i> - Ознайомитися з основними міжнародними стандартами у сфері ресторанного бізнесу (НАССР, ISO 22000) - Дослідити вимоги до імпорту та експорту харчових продуктів - Визначити роль міжнародних організацій у регулюванні ресторанного бізнесу <i>Індивідуальні завдання:</i> - Проаналізувати стандарти безпеки харчових продуктів у країнах ЄС та України - Дослідити міжнародні вимоги до екологічного ведення ресторанного бізнесу

	• 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
--	--

5. 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)
--	--

**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,	Відповідно до робочої програми	Розгляд відповідного матеріалу під час аудиторних	10

підготовка реферату (есе) за заданою тематикою	тарозкладу занять	занять або ІКР ¹ , перевірка конспектів навчальних текстів тощо	
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 тарозкладу 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 переводу 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 переводу 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 переводу 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

¹ Індивідуально-консультативна робота викладача зі здобувачами

- 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.

6.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 29.07.2023).
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).