

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ  
ПРИКАРПАТСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ  
ІМЕНІ ВАСИЛЯ СТЕФАНІКА**

Навчально-науковий юридичний інститут  
Кафедра цивільного права

**СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ  
ПРАВОВІ ОСНОВИ МІЖНАРОДНОЇ ГОТЕЛЬНОЇ ДІЯЛЬНОСТІ**

Рівень вищої освіти – перший (бакалаврський)

Освітня програма «Міжнародний готельний бізнес»

Спеціальність 241 «Готельно-ресторанна справа»

Галузь знань 24 «Сфера обслуговування»

Затверджено на засіданні кафедри  
Протокол № 8 від 20 грудня 2023р.

<b>1. Загальна інформація</b>	
<b>Назва дисципліни</b>	Правові основи міжнародної готельної діяльності
<b>Викладач (-і)</b>	Стефанишин Наталія Михайлівна, к.ю.н., доцент кафедри цивільного права
<b>Контактний телефон викладача</b>	<a href="tel:0342596130">(0342) 596130</a>
<b>Е-mail викладача</b>	<a href="mailto:nataliia.stefanyshyn@pnu.edu.ua">nataliia.stefanyshyn@pnu.edu.ua</a>
<b>Формат дисципліни</b>	Очний
<b>Обсяг дисципліни</b>	6 кредитів ЄКТС, 180 год.
<b>Посилання на сайт дистанційного навчання</b>	<a href="https://d-learn.pnu.edu.ua/">https://d-learn.pnu.edu.ua/</a>
<b>Консультації</b>	<p>Консультації проводяться відповідно до Графіку індивідуальних занять викладача зі студентами, розміщеному на інформаційному стенді та сайті кафедри <a href="https://kcp.pnu.edu.ua/informatsiia-shchodo-navchalnoho-protsesu-2/">https://kcp.pnu.edu.ua/informatsiia-shchodo-navchalnoho-protsesu-2/</a></p> <p>Також можливі консультації шляхом листування через електронну пошту, зокрема, що стосується погодження планів та змісту індивідуальних науково-дослідних завдань.</p>
<b>2. Анотація до навчальної дисципліни</b>	
<p><u>Предметом</u> вивчення дисципліни «Правові основи міжнародної готельної діяльності» є формування у студентів спеціальних правових знань щодо організації та функціонування підприємств готельної індустрії в Україні та світі, розвиток навичок пізнавальної діяльності в сфері гостинності, а також вивчення особливостей функціонування готельної індустрії у різних регіонах світу.</p> <p>Такі об'єктивні чинники сучасності як глобалізація світової економіки, розширення міжнародних економічних зв'язків та розвиток міжнародного туризму, обумовлюють сталий розвиток індустрії готельних послуг. За таких умов зростає значення правового регулювання міжнародної готельної діяльності та існує нагальна потреба у кваліфікованих фахівцях у сфері міжнародного готельного бізнесу.</p> <p>Програма навчальної дисципліни складається зі змістовного модуля, який включає ряд тем:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Поняття та зміст міжнародної готельної діяльності.</li> <li>2. Правове регулювання готельної діяльності в Україні.</li> <li>3. Міжнародно-правове регулювання готельної діяльності.</li> <li>4. Правовий статус суб'єктів міжнародної готельної діяльності.</li> <li>5. Стандартизація, сертифікація та ліцензування у сфері міжнародної готельної діяльності.</li> <li>6. Державне управління у сфері міжнародної готельної діяльності.</li> <li>7. Договірні відносини між суб'єктами міжнародної готельної діяльності.</li> <li>8. Законодавчі основи страхування у сфері міжнародної готельної діяльності.</li> <li>9. Захист прав споживачів у сфері міжнародної готельної діяльності.</li> <li>10. Вирішення спорів у сфері міжнародної готельної діяльності.</li> <li>11. Юридична відповідальність за правопорушення у сфері міжнародної готельної діяльності.</li> </ol>	
<b>3. Мета та цілі навчальної дисципліни</b>	

Метою вивчення навчальної дисципліни є формування у студентів системи правових знань та навиків, необхідних для вирішення конкретних питань практичної діяльності у сфері міжнародної готельної діяльності.

Основними цілями вивчення дисципліни «Правові основи міжнародної готельної діяльності» є набуття теоретичних та практичних правових знань та вмінь, необхідних для професійної діяльності у сфері міжнародної готельної індустрії; засвоєння загальних засад здійснення міжнародної готельної діяльності; вивчення правового статусу суб'єктів міжнародної готельної діяльності; вивчення порядку надання готельних послуг.

#### **4. Програмні компетентності та результати навчання**

##### Загальні компетентності:

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

ЗК 03. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.

ЗК 04. Навички використання інформаційних і комунікаційних технологій.

ЗК 05. Здатність працювати в команді. ЗК 06. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово.

ЗК 09. Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу.

ЗК 10. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.

##### Спеціальні (фахові, предметні) компетентності:

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

СК 04. Здатність формувати та реалізовувати ефективні зовнішні та внутрішні комунікації на підприємствах сфери гостинності, навички взаємодії.

СК 05. Здатність управляти підприємством, приймати рішення у господарській діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

СК 08. Здатність розробляти, просувати, реалізовувати та організовувати споживання готельних та ресторанних послуг для різних сегментів споживачів.

СК 11. Здатність виявляти, визначати й оцінювати ознаки, властивості і показники якості продукції та послуг, що впливають на рівень забезпечення вимог споживачів у сфері гостинності.

СК 12. Здатність ініціювати концепцію розвитку бізнесу, формулювати бізнес-ідею розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

СК 13. Здатність здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

##### Програмні результати:

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

РН 05. Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

РН 06. Аналізувати, інтерпретувати і моделювати на основі існуючих наукових концепцій сервісні, виробничі та організаційні процеси готельного та ресторанного бізнесу.

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

РН 12. Здійснювати ефективний контроль якості продуктів та послуг закладів готельного і ресторанного господарства.

РН 13. Визначати та формувати організаційну структуру підрозділів, координувати їх діяльність, визначати їх завдання та штатний розклад, вимоги до кваліфікації персоналу.

РН 14. Організувати роботу в закладах готельного і ресторанного господарства, відповідно до вимог охорони праці та протипожежної безпеки.

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

РН 17. Аргументовано відстоювати свої погляди у розв'язанні професійних завдань при організації ефективних комунікацій зі споживачами та суб'єктами готельного та ресторанного бізнесу.

РН 19. Діяти у відповідності з принципами соціальної відповідальності та громадянської свідомості.

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

РН 21. Розуміти і реалізувати свої права і обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності вільного демократичного суспільства, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина в Україні.

РН 22. Зберігати та примножувати досягнення і цінності суспільства на основі розуміння місця предметної області у загальній системі знань, використовувати різні види та форми рухової активності для ведення здорового способу життя.

## 5. Організація навчання

### Обсяг навчальної дисципліни

Вид заняття	Загальна кількість годин
лекції	30
семінарські заняття / практичні / лабораторні	30
самостійна робота	120

### Ознаки навчальної дисципліни

Семестр	Спеціальність	Курс (рік навчання)	Нормативна / вибіркова
2	241 «Готельно-ресторанна справа»	1	вибіркова

### Тематика навчальної дисципліни

Тема	кількість год.		
	лекції	заняття	сам. роб.
Тема № 1. Поняття та зміст міжнародної готельної діяльності.	2	2	10
Тема № 2. Правове регулювання готельної діяльності в Україні.	2	2	15
Тема № 3. Міжнародно-правове регулювання готельної діяльності.	2	2	10
Тема № 4. Правовий статус суб'єктів міжнародної готельної діяльності.	4	4	10

Тема № 5. Стандартизація, сертифікація та у ліцензування сфері міжнародної готельної діяльності.	4	4	10
Тема № 6. Державне управління у сфері міжнародної готельної діяльності.	2	2	15
Тема № 7. Договірні відносини між суб'єктами міжнародної готельної діяльності.	4	4	10
Тема № 8. Законодавчі основи страхування у сфері міжнародної готельної діяльності.	2	2	10
Тема № 9. Захист прав споживачів у сфері міжнародної готельної діяльності.	4	4	10
Тема № 10. Вирішення спорів у сфері міжнародної готельної діяльності.	2	2	10
Тема № 11. Юридична відповідальність за правопорушення у сфері міжнародної готельної діяльності.	2	2	10
<b>ЗАГ.:</b>	<b>30</b>	<b>30</b>	<b>120</b>

#### **6. Система оцінювання навчальної дисципліни**

Загальна система оцінювання навчальної дисципліни	<p>Загальна система оцінювання навчальної дисципліни є уніфікованою в межах Навчально-наукового юридичного інституту і визначається п. 4.4 Положення про порядок оцінювання успішності здобувачів вищої освіти у Навчально-науковому юридичному інституті Прикарпатського національного університету імені Василя Стефаника, затверджено Вченою радою Юридичного інституту Прикарпатського національного університету імені Василя Стефаника протокол № 2 від 10 жовтня 2010 року (положення зі змінами, внесеними Вченою радою Навчально-наукового юридичного інституту Прикарпатського національного університету імені Василя Стефаника, протокол № 3 від 30 листопада 2022 року) – текст розміщений на інформаційному стенді та сайті Інституту <a href="https://law.pnu.edu.ua/wp-content/uploads/sites/100/2023/02/Положення-про-порядок-оцінювання-здобувачів-у-ННЮІ.pdf">https://law.pnu.edu.ua/wp-content/uploads/sites/100/2023/02/Положення-про-порядок-оцінювання-здобувачів-у-ННЮІ.pdf</a></p>
Вимоги до письмової роботи	<p>Вивчення дисципліни передбачає обов'язкове виконання всіма здобувачами одної письмової контрольної роботи. Робота виконується на 11 семінарському занятті та охоплює два змістовних модулі, які складаються із 11-ти тем.</p> <p>На контрольну виноситься 1 описове завдання, яке оцінюється в 10 балів, 2 визначення термінів, які оцінюються по 5 балів, 3 закритих тестових запитань, які оцінюються по 5 балів та розв'язання практичної ситуації, яке оцінюється в 15 балів. Максимальний бал за контрольну становить 50.</p> <p>За бажанням (для отримання додаткових до 5 балів) студенти можуть виконувати індивідуальні завдання за темою відповідного семінарського заняття. Види, приклади підготовки та критерії оцінювання індивідуальних завдань <i>знаходяться на кафедрі та розміщені на сайті кафедри</i> <a href="https://kcp.pnu.edu.ua/navchalno-metodychni-materialy/">https://kcp.pnu.edu.ua/navchalno-metodychni-materialy/</a></p>

Семінарські заняття	Система оцінювання семінарських занять визначена п.п. 4.4.3.2, 4.4.3.3 Положення про порядок організації навчального процесу та оцінювання успішності студентів у навчально-науковому юридичному інституті Прикарпатського національного університету імені Василя Стефаника
Умови допуску до підсумкового контролю	Порядок та організація контролю знань студентів, зокрема, умови допуску до підсумкового контролю визначаються р. 5 Положення про порядок організації навчального процесу та оцінювання успішності студентів у навчально-науковому юридичному інституті Прикарпатського національного університету імені Василя Стефаника
Підсумковий контроль	Форма підсумкового контролю – залік. Залік проводиться у письмовій формі. Заліковий білет складається із 2 описових завдань, які оцінюються в 20 балів кожне, 3 термінологічних завдань, які оцінюються по 5 балів кожне, 3 тестових завдань, які оцінюються по 5 балів кожне і практичного завдання, яке оцінюється у 30 балів. Максимальний бал за залікову роботу складає 100 балів. Залік також може проводитися з використанням технологій дистанційного навчання на платформі <a href="https://d-learn.pnu.edu.ua/">https://d-learn.pnu.edu.ua/</a> . У такому разі залік проводиться у тестовій формі. Структура білета – 50 тестових завдань різної складності, кожне з яких оцінюється у 2 бали.

## 7. Політика навчальної дисципліни

### Письмові роботи:

Планується виконання студентами обов'язкових та додаткових декількох видів письмових робіт: однієї обов'язкової модульної контрольної роботи, тестових завдань з питань, винесених на самостійне опрацювання (перелік міститься в Методичних вказівках для забезпечення самостійної роботи студентів денної та заочної форми навчання) (контроль самостійної роботи також може проводитися шляхом on-line-тестування), письмових експрес-опитувань на семінарських заняттях тощо, а також додаткових письмових індивідуальних завдань (за вибором студента). Методичні вказівки для підготовки до семінарських занять студентами денної та заочної форми навчання розміщені на сайті кафедри <https://kcp.pnu.edu.ua/navchalno-metodychni-materialy/>

### Академічна доброчесність:

Очікується, що магістранти будуть дотримуватися принципів академічної доброчесності, усвідомлюючи наслідки її порушення, що визначається Положенням про запобігання академічному плагіату та іншим порушенням академічної доброчесності у навчальній та науково-дослідній роботі здобувачів освіти Прикарпатського національного університету імені Василя Стефаника URL: <https://pnu.edu.ua/wp-content/uploads/2022/10/Нова-редакція-Положення-про-запобігання-академічному-плагіату.pdf>

### Відвідування занять

Відвідання занять є важливою складовою навчання. Очікується, що всі здобувачі відвідають лекції і практичні заняття навчальної дисципліни.

Пропуски семінарських (практичних, лабораторних) занять відпрацьовуються в обов'язковому порядку. Здобувач зобов'язаний відпрацювати пропущене заняття впродовж двох тижнів з дня пропуску заняття. За пропущені лекційні заняття без поважних причин в обсязі, що перевищує 10% від загальної кількості лекційних годин, які відведені на навчальну дисципліну відповідно до робочого навчального плану, керівник навчальної дисципліни віднімає 5 балів від підсумкового семестрового балу здобувача (п. 5.1.2 Положення про порядок оцінювання успішності здобувачів вищої

освіти у навчально-науковому юридичному інституті Прикарпатського національного університету імені Василя Стефаника).

#### Неформальна освіта.

Зарахування результатів неформальної освіти, яка здобувається за освітніми програмами та не передбачає присудження визнаних державою освітніх кваліфікацій за рівнями освіти, але може завершуватися присвоєнням професійних та/або присудженням часткових освітніх кваліфікацій здійснюється відповідно до Положення про визнання результатів навчання, здобутих шляхом неформальної освіти, в Прикарпатському національному університеті імені Василя Стефаника (редакція 3) <https://nmv.pnu.edu.ua/wp-content/uploads/sites/118/2022/11/neformalna-osvita.pdf>

#### **8. Рекомендована література**

1. Клапчук В.М., Польова Л.В. Туризм і готельне господарство світу та України: історія та сучасний стан, тенденції і моніторинг: навчально-методичний посібник. Івано-Франківськ: Фоліант, 2021. 408 с.

2. Левицька І.В., Корж Н.В., Онищук Н.В. Готельна справа: навчальний посібник. К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, Вінниця, ПП «ТД «Едельвейс і К». 2019. 580 с.

3. Польова Л.В. Світове готельне господарство: навчально-методичний посібник. Київ, Видавничий дім «АртЕк», 2019. 274 с.

Детальний перелік монографічної, наукової, науково-практичної літератури, нормативних джерел та інформаційних ресурсів до кожної теми міститься в навчально-методичних посібниках:

1. Мироненко І.В. Правові основи міжнародної готельної діяльності: методичні вказівки для підготовки до семінарських занять студентів денної та заочної форм навчання спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа». Івано-Франківськ: Прикарпатський національний університет імені Василя Стефаника, 2022.

2. Мироненко І.В. Правові основи міжнародної готельної діяльності: методичні вказівки для забезпечення самостійної роботи студентів денної та заочної форм навчання спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа». Івано-Франківськ: Прикарпатський національний університет імені Василя Стефаника, 2022.

**Викладач \_\_\_\_\_ Наталія СТЕФАНІШИН,**  
**доцентка кафедри цивільного права**