

ЕЛЕЦКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ им. И.А. БУНИНА

«УТВЕРЖДАЮ»

Директор института экономики,  
управления и сервисных технологий



Н.В. Осипова

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ**

**Б1.О.04.05 Правовое регулирование в сервисной деятельности**

**Направление подготовки:** 43.03.03 Гостиничное дело

**Направленность (профиль):** Гостиничный и ресторанный бизнес

**Квалификация (степень):** бакалавр

**Форма обучения:** очно-заочная

**Институт:** экономики, управления и сервисных технологий

**Кафедра:** юриспруденции им. В.Г. Ермакова

	очная форма	очно-заочная форма	заочная форма
Курс		2	
Семестр/триместр		6	

Лекции		8	
Лабораторные занятия		-	
Практические (семинарские) занятия		8	
в т. ч. практическая подготовка			
Форма(ы) промежуточной аттестации		Экзамен-0,3	
Контроль		9	
Иные формы работы			
Самостоятельная работа		118,7	

**Всего часов:** 144

**Трудоемкость:** 4 зачетных единиц.

Разработчик рабочей программы: кандидат юридических наук, доцент

Мирончуковская Виктория Викторовна

## І. ОРГАНИЗАЦИОННО-МЕТОДИЧЕСКИЙ РАЗДЕЛ

### Цель изучения дисциплины:

сформировать навыки работы с учебной и научной юридической литературой, действующими нормативно-правовыми актами, регулирующими отношения в сфере сервисных услуг, дать целостное представление категории "сервисная услуга" как объекта гражданско-правового регулирования в РФ, рассмотреть основные источники правового регулирования отношений по оказанию сервисных услуг, уделить внимание структуре и анализу договорных связей, возникающих на рынке гостиничного и ресторанного обслуживания, ознакомить с порядком рассмотрения споров, возникающих в ходе оказания сервисных услуг в гостиничном и ресторанном бизнесе.

### Задачи изучения дисциплины:

- дать студенту, будущему специалисту в сфере услуг, глубокие и систематические знания о правовых основах сервисной деятельности в гостиничном и ресторанном бизнесе;
- выработать у студента умение ориентироваться в многочисленных юридических источниках;
- раскрыть сущность многих законодательных и иных нормативных правовых актов, образующих правовую систему сферы сервиса в гостиничном и ресторанном бизнесе;
- выработать у студента способность к самостоятельному изучению постоянно меняющегося законодательства в сфере оказания сервисных услуг в гостиничном и ресторанном бизнесе.

**Место дисциплины в структуре ОПОП:** реализуется в рамках обязательной части блока Б1. Дисциплины (модули).

### Планируемые результаты обучения по дисциплине:

Код компетенции	Индикаторы компетенции достижения	Планируемые результаты обучения по дисциплине
УК-10	<b>Знать:</b> –действующие правовые нормы, обеспечивающие борьбу с коррупцией в различных областях жизнедеятельности, а также способы профилактики коррупции и формирования нетерпимого отношения к ней	<b>Знает:</b> – основные нормативно-правовые акты, закрепляющие нормы, направленные на борьбу с коррупцией в гостиничном и ресторанном бизнесе, а также способы профилактики коррупции и формирования нетерпимого отношения к ней со стороны субъектов гостиничного и ресторанного бизнеса.
	<b>Уметь:</b> –планировать, организовать и проводить мероприятия, обеспечивающие формирование гражданской позиции и предотвращение коррупции в	<b>Умеет:</b> – на основе профессиональных навыков планировать, организовать и проводить мероприятия, направленные на формирование гражданской позиции и

	обществе	предотвращение коррупции в обществе
	<b>Владеть:</b> – правилами общественного взаимодействия на основе нетерпимого отношения к коррупции	<b>Владеет:</b> – на достаточном уровне правилами общественного взаимодействия на основе нетерпимого отношения к коррупции
ОПК-3	<b>Знать:</b> - Международные и национальные стандарты качества оказания услуг в сфере сервиса	<b>Знает:</b> - основные, применяемые в сфере гостиничного и ресторанного бизнеса, международные и национальные стандарты качества оказания услуг
	<b>Уметь:</b> оценивать качество оказания услуг с учетом мнения потребителей и заинтересованных сторон	<b>Умеет:</b> - с учетом мнения потребителей и заинтересованных сторон в сфере гостиничного и ресторанного бизнеса оценивать качество оказания услуг
	<b>Владеть:</b> - навыками обеспечения требуемого качества процессов оказания услуг в соответствии с международными и национальными стандартами	<b>Владеет:</b> - на необходимом уровне навыками обеспечения требуемого качества процессов оказания услуг в соответствии с международными и национальными стандартами в сфере гостиничного и ресторанного бизнеса
ОПК-6	<b>Знать:</b> - законодательство Российской Федерации в сфере сервиса; - нормы международного права при осуществлении деятельности в сфере сервиса; нормативно-правовую документацию для деятельности в сфере сервиса	<b>Знает:</b> - основные нормативно-правовые акты Российской Федерации в сфере гостиничного и ресторанного сервиса; - нормы международного права при осуществлении деятельности в сфере гостиничного и ресторанного сервиса; нормативно-правовую документацию для деятельности в сфере гостиничного и ресторанного сервиса
	<b>Уметь:</b> - осуществлять поиск и обоснованно применять необходимую нормативно-правовую документацию для деятельности в избранной профессиональной области; - применять и соблюдать законодательство Российской Федерации, а также нормы международного права при осуществлении профессиональной	<b>Умеет:</b> - осуществлять поиск и обоснованно применять необходимую нормативно-правовую документацию для деятельности в сфере гостиничного и ресторанного бизнеса; применять и соблюдать законодательство Российской Федерации, а также нормы международного права при

	деятельности	осуществлении профессиональной деятельности в сфере гостиничного и ресторанного бизнеса
	<b>Владеть:</b> - навыками ведения документооборота в соответствии с нормативными требованиями	<b>Владеет:</b> - на достаточном уровне навыками ведения документооборота в соответствии с нормативными требованиями в сфере гостиничного и ресторанного бизнеса

## II. СОДЕРЖАНИЕ И ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ

с указанием количества часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу

### Очная форма обучения

#### Очно-заочная форма обучения

№ п/п	Наименование разделов и тем	Всего	Аудиторные занятия			Сам. раб.
			ЛК	ПЗ	ЛБ	
	<b>Раздел 1. Общая часть</b>					
1.	Тема 1. Основные правовые понятия сферы услуг	11	0,5	0,5	-	10
2.	Тема 2. Формирование правовых основ сервиса	11	0,5	0,5	-	10
3.	Тема 3. Нормативно-правовые акты, регламентирующие сервисную деятельность	11	0,5	0,5	-	10
4.	Тема 4. Нормативное регулирование сервисной деятельности на региональном уровне.	11	0,5	0,5	-	10
5	Тема 5. Правовой статус государственных органов по регулированию сервисной деятельности в России	10	0,5	0,5	-	9
6.	Тема 6. Актуальные проблемы законодательства в сфере сервиса.	10	0,5	0,5	-	9
	<b>Раздел 2. Особенная часть</b>					
7.	Тема 7. Гражданско-правовые основы оказания услуг в РФ в гостиничном и ресторанном бизнесе	11	0,5	0,5	-	10
8.	Тема 8. Договоры в сфере услуг в гостиничном и ресторанном бизнесе	11	0,5	0,5	-	10

9.	Тема 9. Налогообложение и регулирование валютно-финансовых операций в сфере сервисной деятельности в гостиничном и ресторанном бизнесе	12	1	1	-	10
10.	Тема 10. Правовое регулирование кадрового обеспечения деятельности предприятий сервиса в гостиничном и ресторанном бизнесе	12	1	1	-	10
11	Тема 11. Правовое регулирование трудовых отношений в сервисной деятельности в гостиничном и ресторанном бизнесе	12	1	1	-	10
12	Тема 12. Юридическая ответственность за правонарушения в сервисной деятельности в гостиничном и ресторанном бизнесе	12,7	1	1	-	10,7
	<i>Форма отчетности Экзамен</i>	<i>0,3</i>	-	-	-	-
	<i>Контроль</i>	<i>9</i>	-	-	-	-
	<i>Итого за 6 триместр</i>	<i>144</i>	<i>8</i>	<i>8</i>	-	<i>118,7</i>
	<i>в т.ч. практическая подготовка</i>					
	<b>ИТОГО:</b>	<b>144</b>	<b>8</b>	<b>8</b>	<b>-</b>	<b>118,7</b>

**Заочная форма обучения не реализуется**

### **III. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕКУЩЕЙ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ**

Текущая аттестация проводится в форме контрольной работы, рефератов.

#### **Типовой вариант контрольной работы**

##### **Вариант 1.**

Письменные ответы на вопросы:

1. Основные нормы международного права, регламентирующие сервис в гостиничном и ресторанном бизнесе.
2. Актуальные проблемы законодательства в сфере сервиса в гостиничном и ресторанном бизнесе.

Решите задачу:

В гостинице из номера гражданина Фетенко были похищены электробритва и джинсы. Администрация гостиницы отказалась возмещать стоимость похищенного имущества, поскольку договор о его хранении Фетенко с администрацией гостиницы не заключал. При разбирательстве дела дежурная по этажу, на котором

находился номер Фетенко, подтвердила, что видела эти вещи в номере, но поскольку Фетенко постоянно носил ключ от номера с собой и не сдавал его администрации, вины работников гостиницы в пропаже имущества нет. Решите дело.

## **Вариант 2.**

Письменные ответы на вопросы:

1. Правовые основы оказания услуг в РФ в гостиничном и ресторанном бизнесе.
2. Правовой статус государственных органов по регулированию сервисной деятельности в России.

Решите задачу:

М. обратился с претензиями к турфирме в связи с тем, что ему не организовали встречу в аэропорту Рима, не было трансфера и туристу пришлось брать такси для того, чтобы добраться до своей гостиницы. Фирма ссылаясь на то, что туриста предупредили, куда он должен подойти и где ждать представителя принимающей фирмы по прилете в Италию. Однако фирме все же пришлось удовлетворить требования потребителя, так как доказать свои доводы она не смогла и в договоре это не было зафиксировано. Решите делосо ссылкой на нормы действующего законодательства.

## **Примерная тематика рефератов**

1. Международное право в области индустрии гостеприимства: понятие, сущность, источники
2. Система законодательства Российской Федерации в области индустрии гостеприимства.
3. Предпринимательство в сфере общественного питания.
4. Нормативно-правовые акты, регламентирующие правила оказания услуг общественного питания в Российской Федерации.
5. Нормативно-правовые документы, регулирующие гостиничную деятельность.
6. Стандарты гостиничного и ресторанного сервиса.
7. Судебная практика в правовом обеспечении гостиничной и ресторанной деятельности.
8. Налогообложение в гостиничной и ресторанной деятельности.
9. Упрощенная система налогообложения в гостиничной и ресторанной деятельности.
10. Трудовые отношения в гостиничной и ресторанной деятельности.

Промежуточная аттестация обучающихся осуществляется в форме экзамена с использованием следующих оценочных материалов: перечень вопросов к экзамену.

**Вопросы к экзамену**  
**(6 триместр, очно-заочная форма обучения)**

1. Цель, задачи, предмет дисциплины «Правовое регулирование сервисной деятельности».
2. Международное право в области индустрии гостеприимства: понятие, сущность, источники
3. Понятие правового обеспечения ресторанной деятельности.
4. Понятие правового обеспечения гостиничной деятельности.
5. Характеристика источников правового обеспечения гостиничной и ресторанной деятельности.
6. Конституционные основы правового обеспечения гостиничной и ресторанной деятельности.
7. Нормативно-правовые акты в правовом обеспечении гостиничной и ресторанной деятельности.
8. Правовой статус государственных органов по регулированию сервисной деятельности в России
9. Актуальные проблемы законодательства в сфере сервиса.
10. Стандарты гостиничного и ресторанного сервиса.
11. Судебная практика в правовом обеспечении гостиничной и ресторанной деятельности.
12. Особенности налогообложения ресторанной деятельности.
13. Понятие трудовых отношений и иных непосредственно связанных с ними отношений в гостиничной и ресторанной деятельности.
14. Трудовой договор в гостиничной и ресторанной деятельности.
15. Охрана труда и техника безопасности в гостиничной и ресторанной деятельности.
16. Трудовые споры в гостиничной и ресторанной деятельности.
17. Договор. Виды договоров в гостиничной и ресторанной деятельности.
18. Договор подряда в гостиничной и ресторанной деятельности.
19. Договор возмездного оказания услуг в гостиничной и ресторанной деятельности.
20. Особенности заключения договора возмездного оказания услуг в гостиничной и ресторанной деятельности.
21. Санитарно-эпидемиологическая безопасность в гостиничной и ресторанной деятельности.
22. Нормативно-правовые акты, обеспечивающие санитарно-эпидемиологическую безопасность в гостиничной и ресторанной деятельности.
23. Санитарные требования, предъявляемые к персоналу гостиницы и ресторана.
24. Права потребителей при обнаружении недостатков в выполнении работе (оказанной услуге) в гостинице и ресторане.
25. Формы и способы защиты прав потребителей в гостиничной и ресторанной сфере.

26. Защита нарушенных прав потребителей гостиничных и ресторанных услуг в административном и судебном порядке.
27. Правила ведения книги отзывов и предложений в гостинице и ресторане.
28. Юридическая ответственность персонала гостиницы и ресторана.

#### **IV. ПЕРЕЧЕНЬ ЛИТЕРАТУРЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ**

##### **4.1. Основная литература**

1. Дехтярь, Г. М. Стандартизация, сертификация, классификация в туристской и гостиничной индустрии: учебное пособие для вузов / Г.М. Дехтярь. — 4-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2021. — 412 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-12232-9. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/471505> (дата обращения: 18.04.2024).

##### **4.2. Дополнительная литература**

1. Тимохина, Т. Л. Организация гостиничного дела: учебник для вузов / Т.Л.Тимохина. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2021. — 297 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-14414-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/477769> (дата обращения: 18.04.2024).

2. Бугорский, В. П. Правовое и нормативное регулирование в индустрии гостеприимства: учебник и практикум для вузов/ В.П.Бугорский. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 165 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-59916-9313-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/471519> (дата обращения: 18.04.2024).

#### **V. ПЕРЕЧЕНЬ РЕСУРСОВ ИНФОРМАЦИОННО-ТЕЛЕКОММУНИКАЦИОННОЙ СЕТИ «ИНТЕРНЕТ», НЕОБХОДИМЫХ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ**

№ пп	Ссылка на информационный ресурс	Наименование разработки в электронной форме	Доступность
1.	<a href="https://www.russiatourism.ru">https://www.russiatourism.ru</a>	Официальный сайт Федерального агентства по туризму	Свободный доступ
2.	<a href="https://www.economy.gov.ru">https://www.economy.gov.ru</a>	Официальный сайт Министерства экономического развития Российской Федерации:	Свободный доступ
3.	<a href="http://unwto.org/ru">http://unwto.org/ru</a>	Официальный сайт ЮНВТО	Свободный доступ
4.	<a href="http://www.gumer.info/">http://www.gumer.info/</a>	Библиотека Гумер –гуманитарные науки.	Свободный доступ



5.	<a href="http://window.edu.ru">http://window.edu.ru</a>	Единое окно доступа к образовательным ресурсам	Свободный доступ
6.	<a href="http://www.allpravo.ru/library">http://www.allpravo.ru/library</a>	Полнотекстовая электронная библиотека по юриспруденции	Свободный доступ
7.	<a href="http://www.ksrf.ru/Pages/Default.aspx">http://www.ksrf.ru/Pages/Default.aspx</a>	Конституционный Суд РФ	Свободный доступ
8.	<a href="https://www.vsrp.ru">https://www.vsrp.ru</a>	Верховный Суд РФ	Свободный доступ
9.	<a href="http://genproc.gov.ru/">http://genproc.gov.ru/</a>	Генеральная прокуратура РФ	Свободный доступ
10.	<a href="https://ombudsmanrf.org">https://ombudsmanrf.org</a>	Уполномоченный по правам человека РФ	Свободный доступ
11.	<a href="http://old.ombudsmanbiz.ru">http://old.ombudsmanbiz.ru</a>	Уполномоченный при Президенте РФ по защите прав предпринимателей	Свободный доступ

## VI. СОВРЕМЕННЫЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ БАЗЫ ДАННЫХ И ИНФОРМАЦИОННЫЕ СПРАВОЧНЫЕ СИСТЕМЫ

1.	<a href="http://www.biblioclub.ru">http://www.biblioclub.ru</a>	Электронно-библиотечная система (ЭБС) Университетская библиотека онлайн	Регистрация через любой университетский компьютер. В дальнейшем предоставляется неограниченный индивидуальный доступ из любой точки, в которой имеется доступ к сети Интернет
2.	<a href="http://www.garant.ru">www.garant.ru</a>	Информационно-правовой портал	Свободный доступ
3.	<a href="http://www.elibrary.ru">www.elibrary.ru</a>	Российский информационный портал в области науки, технологии, медицины и образования	Свободный доступ

4.	<a href="http://www.consultant.ru">www.consultant.ru</a>	Российская компьютерная справочно-правовая система	Свободный доступ
5.	<a href="http://www.urait.ru">http://www.urait.ru</a>	Электронно-библиотечная система (ЭБС) Университетская библиотека-онлайн	Регистрация через любой университетский компьютер. В дальнейшем предоставляется неограниченный индивидуальный доступ из любой точки, в которой имеется доступ к сети Интернет

## **VII. ЛИЦЕНЗИОННОЕ И СВОБОДНО РАСПРОСТРАНЯЕМОЕ ПРОГРАММНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ**

При реализации учебной дисциплины применяется следующее лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение:

- MicrosoftWindows;
- MicrosoftOffice;
- LibreOffice и др.

## **VIII. ОБОРУДОВАНИЕ И ТЕХНИЧЕСКИЕ СРЕДСТВА ОБУЧЕНИЯ, НЕОБХОДИМЫЕ ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ**

Учебные занятия проводятся в аудиториях, укомплектованных специализированной мебелью, в том числе стационарными или переносными техническими средствами обучения (проектор, экран, компьютер/ноутбук).

Самостоятельная работа проводится в кабинетах, оснащенных компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду университета.