



«УТВЕРЖДАЮ»

Директор института истории и культуры

[Signature]

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ
Б1.О.04.03 Правовое регулирование в сервисной деятельности

Направление подготовки: 43.03.01 Сервис

Направленность (профиль): Сервис в гостиничном и ресторанном бизнесе

Квалификация (степень): бакалавр

Форма обучения: очная

Институт: истории и культуры

Кафедра: юриспруденции

	очная форма	очно-заочная форма	заочная форма
Курс	2		
Семестр/триместр	3		

Лекции	36		
Лабораторные занятия	-		
Практические (семинарские) занятия	36		
в т. ч. практическая подготовка	4		
Форма промежуточной аттестации	Экзамен-0,3		
Контроль	9		
Иные формы работы			
Самостоятельная работа	62,7		

Всего часов: 144

Трудоемкость: 4 зачетных единиц.

Разработчик рабочей программы:

кандидат юридических наук, доцент Лаврищева Ольга Анатольевна

I. 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 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 базовой (обязательной) части блока Б1.

Планируемые результаты обучения по дисциплине:

Код Компетенции	Индикаторы достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине
УК-10	Знать: – действующие правовые нормы, обеспечивающие борьбу с коррупцией в различных областях жизнедеятельности, а также способы профилактики коррупции и формирования нетерпимого отношения к ней	Знает: – действующие российские и международные правовые нормы, обеспечивающие 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.
	Уметь: – планировать, организовать и проводить мероприятия, обеспечивающие формирование	Умеет: – планировать, организовать и проводить мероприятия, обеспечивающие формирование

	гражданской позиции и предотвращение коррупции в обществе	гражданской позиции и предотвращение коррупции в российском обществе с учетом особенностей своей профессиональной деятельности.
	Владеть: – правилами общественного взаимодействия на основе нетерпимого отношения к коррупции	Владеет: – правилами общественного взаимодействия с представителями правоохранительных органов РФ и других государств, при организации на национальном и международном уровнях гостиничного и ресторанного бизнеса.
ОПК-3	Знать: международные и национальные стандарты качества оказания услуг в сфере сервиса	Знает: международные и национальные стандарты качества оказания услуг в сфере гостиничного и ресторанного бизнеса
	Уметь: оценивать качество оказания услуг с учетом мнения потребителей и заинтересованных сторон	Умеет: оценивать качество оказания услуг с учетом мнения потребителей и заинтересованных сторон в сфере гостиничного и ресторанного бизнеса
	Владеть: навыками обеспечения требуемого качества процессов оказания услуг в соответствии с международными и национальными стандартами	Владеет: навыками обеспечения требуемого качества процессов оказания услуг в соответствии с международными и национальными стандартами в сфере гостиничного и ресторанного бизнеса
ОПК-6	Знать: - законодательство Российской Федерации в сфере сервиса; - нормы международного права при осуществлении деятельности в сфере сервиса; - нормативно-правовую документацию для деятельности в сфере сервиса	Знает: - законодательство 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
	Уметь: - осуществлять поиск и обоснованно применять необходимую нормативно-правовую документацию для деятельности в избранной профессиональной области; - применять и соблюдать	Умеет: - осуществлять поиск и обоснованно применять необходимую нормативно-правовую документацию для деятельности в сфере гостиничного и ресторанного бизнеса;

	законодательство Российской Федерации, а также нормы международного права при осуществлении профессиональной деятельности	- применять и соблюдать законодательство Российской Федерации, а также нормы международного права при осуществлении профессиональной деятельности в сфере гостиничного и ресторанного бизнеса
	Владеть: - навыками ведения документооборота в соответствии с нормативными требованиями	Владеет: - 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

№ п/п	Наименование разделов и тем	Всего	Аудиторные занятия			Сам. раб.
			ЛК	ПЗ	ЛБ	
	Раздел 1. Общая часть	66	18	18	-	30
1.	Тема 1. Основные правовые понятия сферы услуг	11	3	3	-	5
2.	Тема 2. Формирование правовых основ сервиса	11	3	3	-	5
3.	Тема 3. Нормативно-правовые акты, регламентирующие сервисную деятельность	11	3	3	-	5
4.	Тема 4. Нормативное регулирование сервисной деятельности на региональном уровне.	11	3	3	-	5
5	Тема 5. Правовой статус государственных органов по регулированию сервисной деятельности в России	11	3	3	-	5
6.	Тема 6. Актуальные проблемы законодательства в сфере сервиса.	11	3	3	-	5
	Раздел 2. Особенная часть	68,7	18	18	-	32,7
7.	Тема 7. Гражданско-правовые основы оказания услуг в РФ в гостиничном и ресторанном бизнесе	12	3	3	-	6
8.	Тема 8. Договоры в сфере услуг в	12	3	3	-	6

	гостиничном и ресторанном бизнесе					
9.	Тема 9. Налогообложение и регулирование валютно-финансовых операций в сфере сервисной деятельности в гостиничном и ресторанном бизнесе	11	3	3	-	5
10.	Тема 10. Правовое регулирование кадрового обеспечения деятельности предприятий сервиса в гостиничном и ресторанном бизнесе	11	3	3	-	5
11	Тема 11. Правовое регулирование трудовых отношений в сервисной деятельности в гостиничном и ресторанном бизнесе	12	3	3	-	6
12	Тема 12. Юридическая ответственность за правонарушения в сервисной деятельности в гостиничном и ресторанном бизнесе	10,7	3	3	-	4,7
	<i>Экзамен</i>	<i>0,3</i>	-	-	-	-
	<i>Контроль</i>	<i>9</i>	-	-	-	-
	<i>Итого за 3 семестр</i>	<i>144</i>	<i>36</i>	<i>36</i>	-	<i>62,7</i>
	<i>в т.ч. практическая подготовка</i>	<i>4</i>	-	-	-	-
	ИТОГО:	144	36	36	-	62,7

Очно-заочная форма обучения - не реализуется

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 дело со 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 (3 семестр, очная 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 работы (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. *Березовая, Л. Г.* История туризма и гостеприимства : учебник для академического бакалавриата / Л. Г. Березовая. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 477 с. — (Бакалавр. Академический курс). — ISBN 978-5-9916-3980-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/488091> (дата обращения: 18.03.2021).

4.2. Дополнительная 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: 01.03.2021).

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

№ пп	Ссылка на информационный ресурс	Наименование разработки в электронной форме	Доступность
1.	https://www.russiatourism.ru	Официальный сайт Федерального агентства по туризму	Свободный доступ
2.	https://www.economy.gov.ru	Официальный сайт Министерства экономического развития Российской Федерации:	Свободный доступ
3.	http://unwto.org/ru	Официальный сайт ЮНВТО	Свободный доступ
4.	http://www.gumer.info/	Библиотека Гумер – гуманитарные науки. В библиотеке насчитывается более 5000 книг и статей.	Свободный доступ
5.	http://window.edu.ru	Единое окно доступа к образовательным ресурсам	Свободный доступ
6.	http://www.allpravo.ru/library	Полнотекстовая электронная библиотека по юриспруденции	Свободный доступ
7.	http://www.ksrf.ru/Pages/Default.aspx	Конституционный Суд РФ	Свободный доступ
8.	https://www.vsrp.ru	Верховный Суд РФ	Свободный доступ
9.	http://genproc.gov.ru/	Генеральная прокуратура РФ	Свободный доступ
10.	https://ombudsmanrf.org	Уполномоченный по правам человека РФ	Свободный доступ

11.	http://old.ombudsmanbiz.ru	Уполномоченный при Президенте РФ по защите прав предпринимателей	Свободный доступ
-----	---	--	------------------

VI. СОВРЕМЕННЫЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ БАЗЫ ДАННЫХ И ИНФОРМАЦИОННЫЕ СПРАВОЧНЫЕ СИСТЕМЫ

1.	http://www.biblioclub.ru	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.	www.garant.ru	Информационно-правовой портал	Свободный доступ
3.	www.elibrary.ru	Российский информационный портал в области науки, технологии, медицины и образования	Свободный доступ
4.	www.consultant.ru	Российская компьютерная справочно-правовая система	Свободный доступ
5.	http://www.urait.ru	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:

- Microsoft Windows;
- Microsoft Office;
- 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.