ЗАКЛАД ВИЩОЇ ОСВІТИ
ЛЬВІВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ БІЗНЕСУ ТА ПРАВА

ОСВІТНЬО – ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА «ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННА СПРАВА»

за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа»
галузі знань 24 «Сфера обслуговування»
першого (бакалаврського) рівня вищої освіти
Кваліфікація: бакалавр з готельно-ресторанної справи

ЗАТВЕРДЖЕНО ВЧЕНОЮ РАДОЮ
ЗВО «Львівський університет бізнесу та права»
Протокол №25/2-П від 28.08 2025 року
Голова Вченої ради
_____ Любомир СОПІЛЬНИК

Вводиться в дію: 01.09.2025
Наказ №8/1-Ос від 28.08 2025 року
Т.в.о. ректора ЗВО «Львівський університет бізнесу та права»
_____ Жанна СЕМЧУК

Львів – 2025

ЛИСТ ПОГОДЖЕННЯ

освітньо-професійної програми

«Готельно-ресторанна справа»

Рівень вищої освіти	перший (бакалаврський)
Галузь знань	24 «Сфера обслуговування»
Спеціальність	241 «Готельно-ресторанна справа»
Кваліфікація	бакалавр з готельно-ресторанної справи

РОЗРОБЛЕНО

Робочою групою кафедри готельно-ресторанної справи та туризму, керівник робочої групи, гарант

_____ Богдан-Петро КОШОВИЙ

«27» 08 2025 р.

УХВАЛЕНО

на розширеному засіданні кафедр Навчально-наукового інституту управління, адміністрування та інформаційних технологій

_____ Юрій ПИНДА

«27» 08 2025 р.

ПОГОДЖЕНО

Керівник навчально-методичного відділу організації освітньої діяльності

_____ Ірина БРИЙОВСЬКА

«25» 08 2025 р.

ПЕРЕДМОВА

Освітньо-професійна програма першого (бакалаврського) рівня вищої освіти за спеціальністю 241 Готельно-ресторанна справа галузі знань 24 Сфера обслуговування на здобуття ступеня бакалавр розроблена відповідно до Закону України «Про вищу освіту» від 01.07.2014 р. № 1556-VII (зі змінами та доповненнями), Закону України «Про наукову і науково-технічну діяльність» від 26.11.2015 р. № 848-VIII (зі змінами та доповненнями), Стандарту вищої освіти України для першого (бакалаврського) рівня вищої освіти галузі знань 24 Сфера обслуговування, спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа, затвердженого наказом Міністерства освіти і науки України від 04.03.2020 № 384 (зі змінами та доповненнями) та ін.

Освітньо-професійна програма має надзвичайно глибокі корені у фундаментальних аксіомах та концепціях із готельно-ресторанної справи, а також відображає досягнення сучасних наукових досліджень. Її основна мета – розвивати теоретико-методологічні та методико-утилітарні засади з готельно-ресторанної справи, зосереджуючи увагу на інноваційних тенденціях розвитку сфери обслуговування. Це дозволяє збагачувати професійний світогляд здобувачів та забезпечувати підґрунтя для подальшої наукової діяльності. Широкий спектр сучасних інноваційних векторів розвитку теорії та практики з готельно-ресторанної справи є базальним елементом цієї програми.

Важливо відзначити, що освітньо-професійна програма створена для здобувачів з різними фаховими (вищими) освітами, а тому базується на інтердисциплінарному підході стосовно формування стійких теоретико-прикладних засад для досліджень у сфері готельно-ресторанної справи.

Програма розроблена робочою групою зі спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа та схвалена на засіданні кафедри готельно-ресторанної справи та туризму ЗВО «Львівський університет бізнесу та права».

РОЗРОБЛЕНО РОБОЧОЮ ГРУПОЮ У СКЛАДІ:

Голова робочої групи:

Богдан-Петро КОШОВИЙ – д.е.н., доцент ЗВО «Львівський університет бізнесу та права», гарант програми.

Члени робочої групи:

Юрій ПИНДА – д.е.н., професор ЗВО «Львівський університет бізнесу та права»;

Ярина ПАСЬ – к.е.н. ЗВО «Львівський університет бізнесу та права»;

Марія ПРИЛИПЧАН – директор ТЗОВ «АРТ БІЛД», м. Львів;

Іван ПАНІВНИК – здобувач першого (бакалаврського) рівня вищої освіти ОПП «Готельно-ресторанна справа» ЗВО «Львівський університет бізнесу та права».

Зовнішні рецензенти:

Марія ПАСКА – д.вет.н., професор, завідувач кафедри готельно-ресторанного бізнесу Львівського державного університету фізичної культури імені Івана Боберського;

Василь МИРОНЮК – к.геогр.н., голова Львівської обласної організації роботодавців у галузі вищої освіти, м. Львів;

Галина СОПІЛЬНИК – директор ТЗОВ «ГАЛІЦІЯ», м. Львів;

Освітньо-професійна програма першого (бакалаврського) рівня вищої освіти за спеціальністю 241 Готельно-ресторанна справа галузі знань 24 Сфера обслуговування на здобуття ступеня бакалавра:

Навчальний рік	Затвердження Вченою радою ЗВО «Львівський університет бізнесу та права» (протокол №, дата)	Дата введення в дію ОПП
2025-2026	№25/2-1Р4 від 28.08.2025	01.09.2025

1. ПРОФІЛЬ ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНОЇ ПРОГРАМИ

1 – Загальна інформація	
Повна назва вищого навчального закладу та структурного підрозділу	Заклад вищої освіти "Львівський університет бізнесу та права" Навчально-науковий інститут міжнародних відносин, сталого розвитку та інноваційної освіти Кафедра готельно-ресторанної справи та туризму
Ступінь вищої освіти та назва кваліфікації мовою оригіналу	Бакалавр Бакалавр з готельно-ресторанної справи
Офіційна назва освітньо-професійної програми	"Готельно-ресторанна справа"
Тип диплому та обсяг освітньої програми	Диплом бакалавра, одиничний, 240 кредитів ECTS, термін навчання – 3 роки 10 місяців
Наявність акредитації	Акредитовано у 2024 р. Повторна акредитація
Цикл/рівень	НРК України – 6 рівень, EQF-LLL – 6 рівень, QF-EHEA – перший цикл
Передумови	Наявність повної загальної середньої освіти. На основі ступеня «фаховий молодший бакалавр», «молодший бакалавр» (освітньо-кваліфікаційного рівня «молодший спеціаліст») заклад вищої освіти має право визнати та перезарахувати не більше ніж 60 кредитів ЄКТС, отриманих в межах попередньої освітньої програми підготовки фахового молодшого бакалавра, молодшого бакалавра (молодшого спеціаліста). Прийом на основі ступенів «молодший бакалавр», «фаховий молодший бакалавр» або освітньо-кваліфікаційного рівня «молодший спеціаліст» здійснюється за результатами зовнішнього незалежного оцінювання (з 2022 р. – національного мультипредметного тесту) в порядку, визначеному законодавством
Мова (и) викладання	Українська
Інтернет-адреса постійного розміщення опису освітньої програми	http://lubp.com.ua/?p=8234

2 - Мета освітньої програми	
Підготовка компетентних, висококваліфікованих та конкурентоспроможних фахівців, які володітимуть необхідними загальними та спеціальними (фаховими) компетентностями і, як наслідок, будуть здатні вирішувати складні різнопланові задачі та практичні проблеми, що характеризуються комплексністю та невизначеністю умов у сфері готельного та ресторанного бізнесу, у т. ч з урахуванням світового досвіду індустрії гостинності.	
3 – Характеристика освітньої програми	
Предметна область (галузь знань, спеціальність, спеціалізація	Галузь знань 24 Сфера обслуговування Спеціальність 241 Готельно-ресторанна справа
Орієнтація освітньої програми	Освітньо-професійна програма орієнтована: – на сучасні парадигми та принципи функціонування бізнес-процесів у готельно-ресторанній сфері, у тому числі в контексті ефективного розвитку індустрії гостинності; – на підготовку високопрофесійних фахівців з креативним та комбінаторно-прогностичним типом мислення, які будуть здатні вирішувати складні задачі та / або проблеми стосовно організації виробничо-технологічних, маркетингових, управлінських, правових, інформаційних та економічних процесів у готельно-ресторанній сфері, у т. ч. в контексті забезпечення належної безпеки споживачів готельно-ресторанних послуг.
Опис предметної області	**Об'єкти вивчення:** готельно-ресторанний бізнес, як складова сфери обслуговування, як сфера професійної діяльності, яка передбачає формування, просування, реалізацію та організацію споживання готельних та ресторанних послуг, готельне і ресторанне обслуговування. **Цілі навчання:** формування загальних і фахових компетентностей достатніх для успішного розв'язання спеціалізованих складних задач і практичних проблем, що характеризуються комплексністю та невизначеністю умов у сфері готельного та ресторанного бізнесу. **Теоретичний зміст предметної області:** Готельна справа, ресторанна справа, технології продукції ресторанного господарства, інформаційні системі та технологій у сфері готельного та ресторанного бізнесу, економіка готелів і ресторанів, маркетинг, принципи проектування підприємств (закладів) готельного та ресторанного господарства, правове регулювання та забезпечення безпеки споживачів готельних та ресторанних послуг, устаткування підприємств готельного та ресторанного господарства.

	Методи, методики та технології: загально- та спеціально-наукові методи: економічні, інформаційні, методи обслуговування (технологічно-виробничі, інтерактивні, сервісні). **Інструменти та обладнання:** технічне обладнання та оснащення для обробки інформації, спеціалізовані прикладні ліцензовані програми
Основний фокус освітньої програми та спеціалізації	Освітньо-професійна програма спрямована на генерування у фахівців професійних компетентностей для здійснення ефективної організаційно-управлінської та аналітичної діяльності у сфері готельно-ресторанного бізнесу в умовах невизначеності. *Ключові слова: готельно-ресторанне господарство, ресторан, готель, індустрія гостинності, бізнес-планування, технології обслуговування, рекреологія, інформаційні технології.*
Особливості програми	Програму розроблено із врахуванням сучасних проблем та задач готельно-ресторанного господарства із орієнтацією на інноваційні технології та напрями розвитку бізнесу. Освітньо-професійна програма спрямована на поглиблене вивчення іноземної мови за професійним спрямуванням та передбачає проходження практики у кращих підприємствах готельно-ресторанного бізнесу м. Львова. Програма враховує не лише регіональні особливості розвитку ринкових відносин у готельно-ресторанній справі, а й галузевий потенціал працевлаштування для майбутніх фахівців у підприємницьких структурах, а також створює можливості стосовно управління власним бізнесом у сфері обслуговування.
4 – Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання	
Придатність до працевлаштування	Бакалавр зі спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа, здатний виконувати такі професійні роботи (у відповідності до Державного класифікатору професій ДК 003:2010): 1315 Керівники малих підприємств-готелів та закладів ресторанного господарства без апарату управління 1455 Менеджери (управителі) в готелях та інших місцях розміщення 1455.1 Менеджери (управителі) в готельному господарстві 1456 Менеджери (управителі) в закладах ресторанного господарства 1456.1 Менеджери (управителі) в ресторанах 1456.2 Менеджери (управителі) в кафе, барах, їдальнях 1456.3 Менеджери (управителі) на підприємствах, які

	готують та постачають готові страви 2482.2 Професіонали із готельної та ресторанної справи
Подальше навчання	Можливість продовження навчання за програмою другого (магістерського) рівня вищої освіти. Набуття додаткових кваліфікацій в системі післядипломної освіти, підвищення кваліфікації. Академічна мобільність. Набуття додаткових кваліфікацій в системі освіти дорослих.
5 – Викладання та оцінювання	
Викладання та навчання	Студентоцентроване навчання представлено у вигляді гармонійного поєднання лекційних та практичних занять, педагогічної практики, консультування із керівником кваліфікаційної роботи, самостійної навчально-наукової роботи, у тому числі в контексті взаємодії з науково-педагогічною спільнотою. Навчання має проблемно-орієнтоване спрямування з набуттям необхідних компетентностей, які достатні для продукування нових ідей та / або, розв'язання комплексних проблем.
Оцінювання	Оцінювання відбувається відповідно до системи ECTS та національної шкали оцінювання і, зокрема, передбачає: усне та письмове опитування, тестування, захист індивідуальних завдань, захист курсових робіт, практик, екзамени та заліки з урахуванням накопичених балів поточного контролю, атестаційний екзамен та публічний захист кваліфікаційної роботи.
6 – Програмні компетентності	
Інтегральна компетентність (ІК)	Здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми діяльності суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу, що передбачає застосування теорій та методів системи наук, які формують концепції гостинності і характеризується комплексністю та невизначеністю умов.
Загальні компетентності (ЗК)	ЗК 01. Здатність зберігати та примножувати моральні, культурні, наукові цінності і досягнення суспільства на основі розуміння історії та закономірностей розвитку предметної області, її місця у загальній системі знань про природу і суспільство та у розвитку суспільства, техніки і технологій, вести здоровий спосіб життя. 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 07. Цінування та повага різноманітності та мультикультурності. ЗК 08. Навики здійснення безпечної діяльності ЗК 09.Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу. ЗК 10. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях. ЗК 11. Здатність спілкуватися іноземною мовою.
Спеціальні (фахові) компетентності (СК)	СК 01. Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності. СК 02. Здатність організовувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність. 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 06. Здатність проектувати технологічний процес виробництва продукції і послуг та сервісний процес реалізації основних і додаткових послуг у підприємствах (закладах) готельно-ресторанного та рекреаційного господарства. СК 07. Здатність розробляти нові послуги (продукцію) з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів. СК 08 Здатність розробляти, просувати, реалізовувати та організовувати споживання готельних та ресторанних послуг для різних сегментів споживачів. СК 09. Здатність здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів. СК 10. Здатність працювати з технічною, економічною, технологічною та іншою документацією та здійснювати розрахункові операції суб'єктом готельного та ресторанного бізнесу. 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.

7 – Програмні результати навчання

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 02. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці базові поняття з теорії готельної та ресторанної справи, організації обслуговування споживачів та діяльності суб'єктів ринку готельних та ресторанних послуг, а також суміжних наук.
РН 03. Вільно спілкуватися з професійних питань державною та іноземною мовами усно і письмово.
РН 04. Аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства.
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. Організовувати процес обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки.
РН 08. Застосовувати навички продуктивного спілкування зі споживачами готельних та ресторанних послуг.
РН 09. Здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.
РН 10. Розробляти нові послуги (продукцію), використовуючи сучасні технології виробництва та обслуговування споживачів.
РН 11. Застосовувати сучасні інформаційні технології для організації роботи закладів готельного та ресторанного господарства.
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. Організовувати роботу в закладах готельного і ресторанного господарства, відповідно до вимог охорони праці та протипожежної безпеки.

РН 15. Розуміти економічні процеси та здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу. 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 18. Презентувати власні проекти і розробки, аргументувати свої пропозиції щодо розвитку 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.
8 – Ресурсне забезпечення реалізації програми

Кадрове забезпечення	Підготовка здобувачів вищої освіти за спеціальністю 241 Готельно-ресторанна справа повністю забезпечується науково-педагогічними працівниками університету згідно з Ліцензійними умовами (постанова Кабінету Міністрів України «Про затвердження Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності закладів освіти» від 30.12.2015 р. № 1187 зі змінами від 10.05.2018 р. № 347). Гарант освітньої програми та науково-педагогічні працівники, залученні до підготовки здобувачів, відповідають вимогам, визначеним Ліцензійними вимогами провадження освітньої діяльності. Формування якісного складу науково-педагогічних працівників відбувається за рахунок залучення до науково-педагогічної діяльності викладачів з науковими ступенями та вченими званнями на конкурсній основі шляхом укладання контрактів. Науково-педагогічні працівники групи забезпечення освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа» мають наукові ступені та вчені звання, відповідні наукові праці та професійний досвід наукової та практичної діяльності.

Матеріально-технічне забезпечення	Матеріально-технічне забезпечення відповідає вимогам Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності, у тому числі включає в себе навчальні лабораторії, які оснащені сучасним демонстраційним обладнанням та необхідним устаткуванням, а саме: ТЗОВ «Галіція», ГРК «Арго». Комп'ютерні класи необмежені доступом до Інтернет-мережі. Наявне укриття на випадок повітряної тривоги. В університеті наявна розгалужена соціально-побутова та спортивна інфраструктура, а також створено необхідні умови для навчання осіб з особливими освітніми потребами, а також для осіб з інвалідністю та інших маломобільних груп населення. Іногородні здобувачі забезпечені гуртожитком.
Інформаційне та навчально-методичне забезпечення	Інформаційне і навчально-методичне забезпечення відповідає Ліцензійним умовам провадження освітньої діяльності з підготовки фахівців за першим (бакалаврським) рівнем вищої освіти та включає: графік навчального процесу, навчальний план, робочі навчальні програми, силабуси, тематичні плани лекцій і семінарських занять, критерії оцінювання знань, переліки питань до поточного та підсумкового контролів, перелік питань до іспитів, перелік рекомендованої навчально-методичної літератури, наочні й технічні засоби навчання. Забезпеченість навчальними матеріалами з кожної компоненти освітньо-професійної програми становить 100 %. Офіційний веб-сайт http://lubp.com.ua містить інформацію про освітні програми, навчальну, наукову і виховну діяльність, структурні підрозділи, правила прийому, контакти. Матеріали навчально-методичного забезпечення освітньо-професійної програми викладені на сайті http://lubp.com.ua/. Фонд наукової бібліотеки доступний для здобувачів вищої освіти. Читальний зал забезпечений бездротовим доступом до мережі Інтернет.
9 – Академічна мобільність	
Національна кредитна мобільність .	Право на національну кредитну мобільність реалізується на підставі Закону України «Про вищу освіту» від 01.07.2014 р. № 1556-VII (із змінами та доповненнями) та Постанови Кабінету Міністрів України "Про затвердження Порядку реалізації права на академічну мобільність" від 12.08.2015 р. № 579 з наданням права на участь в програмах академічної мобільності всім учасникам освітнього процесу з чітким визначенням її

	видів та форм, закріпленням принципу перезарахування отриманих кредитів на основі Європейської кредитної трансферно-накопичувальної системи (ЄКТС). Кредити ЄКТС отримані в інших ЗВО України при наявності договорів між закладами вищої освіти (науковими установами України або їхніми основними структурними підрозділами), перезараховуються відповідно до Положення про організацію освітнього процесу в Львівському університеті бізнесу та права.
Міжнародна кредитна мобільність	Забезпечується відповідно до Закону України «Про вищу освіту» від 01.07.2014 р. № 1556-VII (із змінами та доповненнями), міжнародних конвенцій, угод, меморандумів та іншими нормативно-правових актів, які регламентують порядок здійснення міжнародної кредитної мобільності, а також на основі двосторонніх договорів між ЗВО "Львівський університет бізнесу та права" та навчальними закладами зарубіжних країн-партнерів, а також у рамках програми ЄС Еразмус+.
Навчання іноземних здобувачів вищої освіти	Не передбачено

2. ПЕРЕЛІК КОМПОНЕНТІВ ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНОЇ ПРОГРАМИ ТА ЇХ ЛОГІЧНА ПОСЛІДОВНІСТЬ

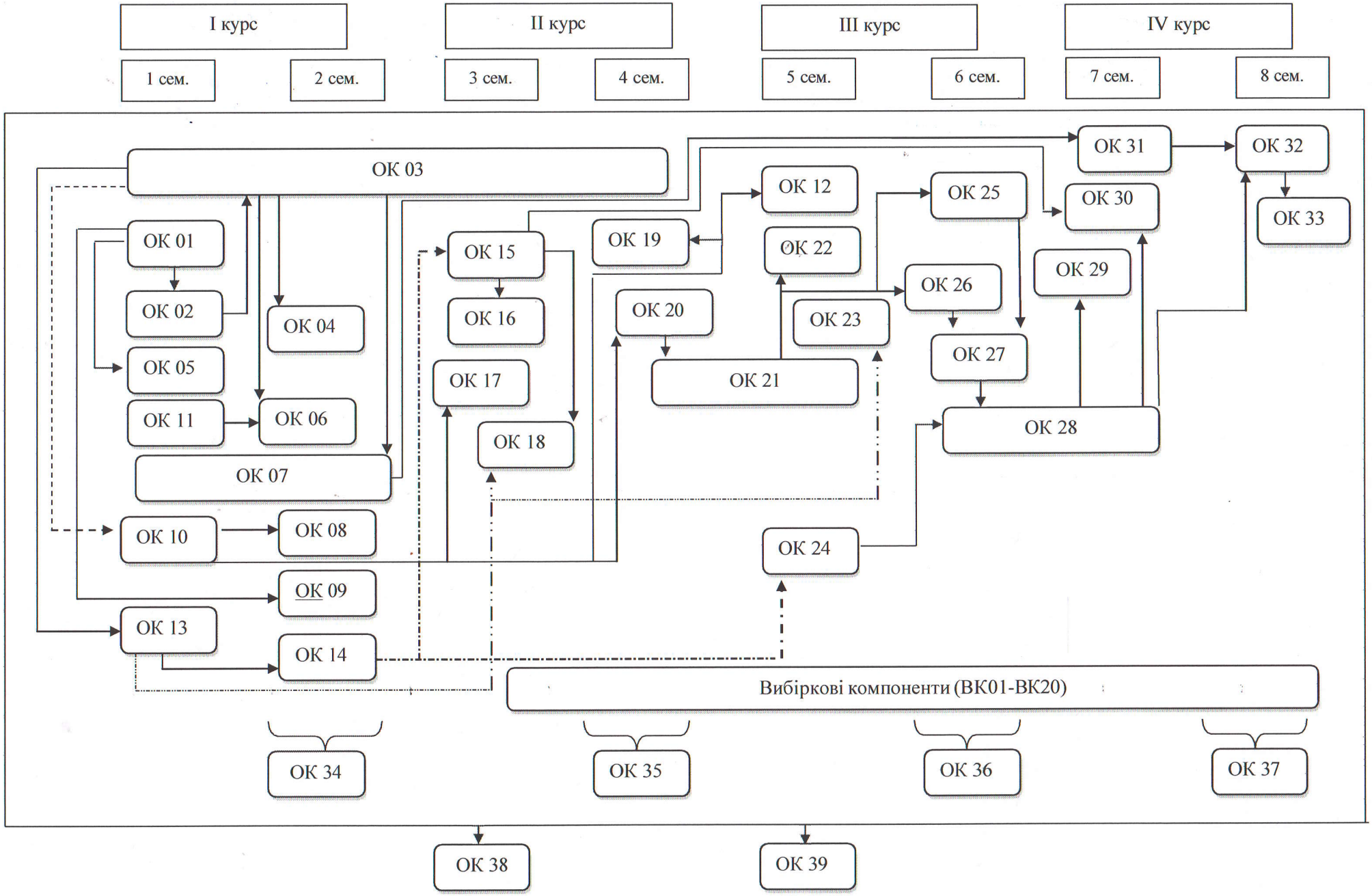
2.1 Перелік компонентів освітньої програми

Код н/д за ОПП	Компоненти освітньої програми	Кількість кредитів	Форма підсумк. контролю
І. ОБОВ'ЯЗКОВІ ОСВІТНІ КОМПОНЕНТИ			
ОК 01	Історія та культура України	3	екзамен
ОК 02	Українська мова (за професійним спрямуванням)	4	екзамен
ОК 03	Іноземна мова	13	залік (екзамен)
ОК 04	Філософія	3	екзамен
ОК 05	Політологія	4	залік
ОК 06	Основи метрології, стандартизації та управління якістю	3	залік
ОК 07	Інформатика	7	залік (екзамен)
ОК 08	Регіональна економіка	4	залік
ОК 09	Правознавство	4	залік
ОК 10	Економічна теорія	5	екзамен
ОК 11	Безпека життєдіяльності	3	залік
ОК 12	Менеджмент та маркетинг	4	екзамен
ОК 13	Географія туризму	5	екзамен
ОК 14	Кухні народів світу	5	екзамен
ОК 15	Основи гостинності та сервісології	5	екзамен
ОК 16	Гігієна та санітарія в галузі	4	екзамен
ОК 17	Бухгалтерський облік	4	екзамен
ОК 18	Рекреалогія	5	екзамен
ОК 19	Товарознавство	4	екзамен
ОК 20	Економіка підприємств	5	екзамен
ОК 21	Організація готельної справи	9	залік (екзамен)
ОК 22	Курсова робота з навчальної дисципліни «Організація готельної справи»	3	захист курсової роботи
ОК 23	Організація туризму	4	екзамен
ОК 24	Технологія продукції ресторанного господарства	5	екзамен
ОК 25	PR-технології у сфері обслуговування	4	екзамен
ОК 26	Бізнес-планування	4	екзамен
ОК 27	Інфраструктура у готельно-ресторанному господарстві	5	екзамен
ОК 28	Організація ресторанної справи	9	залік (екзамен)
ОК 29	Курсова робота з навчальної дисципліни «Організація ресторанної справи»	3	захист курсової роботи
ОК 30	Світова індустрія гостинності	5	екзамен
ОК 31	Інформаційні технології у професійній діяльності	5	екзамен
ОК 32	Проектування об'єктів готельного та ресторанного господарства	4	екзамен
ОК 33	Санаторно-курортна справа	4	екзамен
ОК 34	Ознайомча практика	4	залік
ОК 35	Виробнича готельна практика	4	залік
ОК 36	Виробнича ресторанна практика	4	залік
ОК 37	Переддипломна практика	4	залік
ОК 38	Атестація	1	екзамен
ОК 39	Кваліфікаційна робота	5	захист кваліф. роботи
Всього за обов'язковими компонентами		**180**	

II. ВИБІРКОВІ ОСВІТНІ КОМПОНЕНТИ ЗА ВІЛЬНИМ ВИБОРОМ ЗДОБУВАЧА*			
ВК 01	Вибіркова компонента 1	3	залік
ВК 02	Вибіркова компонента 2	3	залік
ВК 03	Вибіркова компонента 3	3	залік
ВК 04	Вибіркова компонента 4	3	залік
ВК 05	Вибіркова компонента 5	3	залік
ВК 06	Вибіркова компонента 6	3	залік
ВК 07	Вибіркова компонента 7	3	залік
ВК 08	Вибіркова компонента 8	3	залік
ВК 09	Вибіркова компонента 9	3	залік
ВК 10	Вибіркова компонента 10	3	залік
ВК 11	Вибіркова компонента 11	3	залік
ВК 12	Вибіркова компонента 12	3	залік
ВК 13	Вибіркова компонента 13	3	залік
ВК 14	Вибіркова компонента 14	3	залік
ВК 15	Вибіркова компонента 15	3	залік
ВК 16	Вибіркова компонента 16	3	залік
ВК 17	Вибіркова компонента 17	3	залік
ВК 18	Вибіркова компонента 18	3	залік
ВК 19	Вибіркова компонента 19	3	залік
ВК 20	Вибіркова компонента 20	3	залік
Всього за вибірковими компонентами		**60**	
РАЗОМ		**240**	

* – здобувач вищої освіти обирає освітні компоненти із банку дисциплін вільного вибору

2.2 СТРУКТУРНО-ЛОГІЧНА СХЕМА ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНОЇ ПРОГРАМИ



3. ОБСЯГ КРЕДИТІВ ЄКТС, НЕОБХІДНИЙ ДЛЯ ЗДОБУТТЯ ВІДПОВІДНОГО СТУПЕНЯ ВИЩОЇ ОСВІТИ

Обсяг програми у кредитах ЄКТС	Обсяг освітньої програми бакалавра на базі повної загальної середньої освіти –240 кредитів ЄКТС; На основі ступеня «фаховий молодший бакалавр», «молодший бакалавр» (освітньо-кваліфікаційного рівня «молодший спеціаліст») заклад вищої освіти має право визнати та перезарахувати не більше ніж 60 кредитів ЄКТС, отриманих в межах попередньої освітньої програми підготовки фахового молодшого бакалавра, молодшого бакалавра (молодшого спеціаліста). Практика має складати не менше 4 кредитів ЄКТС в рік. Мінімум 50% обсягу освітньої програми має бути спрямовано на забезпечення загальних та спеціальних (фахових) компетентностей за спеціальністю, визначених стандартом вищої освіти. Прийом на основі ступенів «молодший бакалавр», «фаховий молодший бакалавр» або освітньо-кваліфікаційного рівня «молодший спеціаліст» здійснюється за результатами зовнішнього незалежного оцінювання в порядку, визначеному законодавством.

4. ФОРМА АТЕСТАЦІЇ ЗДОБУВАЧІВ ВИЩОЇ ОСВІТИ

Форми атестації здобувачів вищої освіти	Атестація здобувачів здійснюється у формі атестаційного екзамену і публічного захисту кваліфікаційної роботи
Вимоги до кваліфікаційної роботи	Кваліфікаційна робота має передбачати розв'язання складної спеціалізованої задачі або практичної проблеми у діяльності суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу, що передбачає застосування теорій та методів готельно-ресторанної справи і характеризується комплексністю та невизначеністю умов. У кваліфікаційній роботі не повинно бути академічного плагіату, фальсифікації та фабрикації. Кваліфікаційна робота має бути розміщена на сайті закладу вищої освіти або його структурного підрозділу, або у репозитарії закладу вищої освіти.
Вимоги до атестаційного екзамену	Атестаційний екзамен має передбачати перевірку досягнення результатів навчання визначених цим стандартом та освітньою програмою.

5. ВИМОГИ ДО НАЯВНОСТІ СИСТЕМИ ВНУТРІШНЬОГО ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ ЯКОСТІ ВИЩОЇ ОСВІТИ

У ЗВО "Львівський університет бізнесу та права" функціонує система забезпечення якості освітньої діяльності та якості вищої освіти (система внутрішнього забезпечення якості), яка передбачає здійснення таких процедур і заходів:

1) визначення принципів та процедур забезпечення якості вищої освіти;

2) здійснення моніторингу та періодичного перегляду освітніх програм;

3) щорічне оцінювання здобувачів вищої освіти, науково-педагогічних і педагогічних працівників закладу вищої освіти та регулярне оприлюднення результатів таких оцінювань на офіційному веб-сайті ЗВО, на інформаційних стендах та в будь-який інший спосіб;

4) забезпечення підвищення кваліфікації педагогічних, наукових і науково-педагогічних працівників;

5) забезпечення наявності необхідних ресурсів для організації освітнього процесу, у тому числі самостійної роботи студентів, за кожною освітньою програмою;

6) забезпечення наявності інформаційних систем для ефективного управління освітнім процесом;

7) забезпечення публічності інформації про освітні програми, ступені вищої освіти та кваліфікації;

8) забезпечення дотримання академічної доброчесності працівниками закладів вищої освіти та здобувачами вищої освіти, у тому числі створення і забезпечення функціонування ефективної системи запобігання та виявлення академічного плагіату;

9) інших процедур і заходів.

Система забезпечення якості освітньої діяльності та якості вищої освіти (система внутрішнього забезпечення якості) за поданням закладу вищої освіти оцінюється Національним агентством із забезпечення якості вищої освіти або акредитованими ним незалежними установами оцінювання та забезпечення якості вищої освіти на предмет її відповідності вимогам до системи забезпечення якості вищої освіти, що затверджуються Національним агентством забезпечення якості вищої освіти, та міжнародним стандартам і рекомендаціям щодо забезпечення якості вищої освіти.

6. ПЕРЕЛІК ОСНОВНИХ НОРМАТИВНИХ ДОКУМЕНТІВ, НА ЯКИХ БАЗУЄТЬСЯ ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА

1. Про вищу освіту: Закон України від 01.07.2014 № 556-VII. URL: https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1556-18#Text.

2. Про освіту: Закон України від 05.09.2017 № 2145-VIII. URL: https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2145-19#Text.

3. Про затвердження Національної рамки кваліфікацій: постанова Кабінету Міністрів України від 23.11.2011 № 1341. URL: https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1341-2011-%D0%BF#Text.

4. Про документи про вищу освіту (науковий ступінь): постанова Кабінету Міністрів України від 09.09.2020 № 811. URL: https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/811-2020-%D0%BF#Text

5. Про затвердження переліку галузей знань і спеціальностей, за якими здійснюється підготовка здобувачів вищої освіти: постанова Кабінету Міністрів України від 29.04.2015 № 266. URL: https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/266-2015-%D0%BF#Text

6. Про затвердження Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності: постанова Кабінету Міністрів України від 30.12.2015 № 1187. URL: https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1187-2015-%D0%BF#Text

7. Про затвердження Положення про акредитацію освітніх програм, за якими здійснюється підготовка здобувачів вищої освіти: наказ Міністерства освіти і науки України від 11.07.2019 № 977, зареєстрований в Міністерстві юстиції України 08 серпня 2019 р. за № 880/33851. URL: https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0880-19#Text

8. Стандарт вищої освіти за спеціальністю 241 Готельно-ресторанна справа галузі знань 24 Сфера обслуговування для першого (бакалаврського) рівня вищої освіти, затверджений наказом Міністерства освіти і науки України від 04.03.2020 р. № 384 (зі змінами та доповненнями). URL: https://mon.gov.ua/ua/osvita/visha-osvita/naukovo-metodichna-rada-ministerstva-osviti-i-nauki-ukrayini/zatverdzheni-standarti-vishoyi-osviti

Таблиця 1. Матриця відповідності визначених Стандартом компетентностей дескрипторам НРК

Класифікація компетентностей за НРК	Знання	Уміння	Комунікація	Автономія та відповідальність
ЗК 01.Здатність зберігати та примножувати моральні, культурні, наукові цінності і досягнення суспільства на основі розуміння історії та закономірностей розвитку предметноїобласті, її місця у загальній системі знань про природу і суспільство та у розвитку суспільства, техніки і технологій, вести здоровий спосіб життя	+	+	+	+
ЗК 02.Здатність діяти соціально-відповідально та свідомо, реалізувати свої права і обов'язкияк 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.Здатність використовувати інформаційні і комунікаційні технології.		+	+	
ЗК 05. Здатність працювати в команді.	+	+	+	
ЗК 06. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово.		+	+	+
ЗК 07. Цінування та повага різноманітності та мультикультурності.	+	+	+	
ЗК 08. Навики здійснення безпечної діяльності в процесі роботи підприємств сфери гостинності.		+	+	+
ЗК 09. Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу.	+	+	+	+
ЗК 10. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.		+		+
ЗК 11. Здатність спілкуватися іноземною мовою.		+		+
Спеціальні (фахові) компетентності				
СК 01. Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності.	+	+	+	
СК 02.Здатність організовувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність.	+	+	+	+
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 (робота в команді).	+	+	+	+
СК 05.Здатність управляти підприємством, приймати рішення у господарській діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.	+	+	+	+
СК 06.Здатність проектувати технологічний процес виробництва продукції і послуг та сервісний процес реалізації основних і додаткових послуг у підприємствах (закладах) готельно-ресторанного та рекреаційного господарств	+	+	+	+

СК 07. Здатність розробляти, просувати, реалізовувати та організовувати споживання готельних та ресторанних послуг для різних сегментів споживачів	+	+	+	+
СК 08. Здатність розробляти нові послуги (продукцію) з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів.	+	+	+	+
СК 09. Здатність здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, уміння вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.	+	+		+
СК 10. Здатність працювати з технічною, економічною, технологічною та іншою документацією та здійснювати розрахункові операції суб'єктом готельного та ресторанного бізнесу.	+	+	+	+
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 розуміти економічні процеси та здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.	+	+	+	+

Таблиця 2. Матриця відповідності визначених Стандартом результатів навчання та компетентностей

Програмні результати навчання	Компетентності																								
	Інтегральна компетентність	Загальні компетентності											Спеціальні (фахові) компетентності												
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
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 02. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці базові поняття з готельної та ресторанної справи, організації обслуговування споживачів та діяльності суб'єктів ринку готельних та ресторанних послуг, а також суміжних наук.	+			+	+							+		+	+				+		+			+	
РН 03. Вільно спілкуватися з професійних питань державною та іноземною мовами усно і письмово.	+							+				+	+	+		+									

РН 04. Аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства.	+	+		+					+		+	+	+	+		+					+				+
РН 05. Розуміти принципи, процесиі технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.	+				+	+				+	+				+			+	+	+	+	+	+		
РН 06. Аналізувати, інтерпретувати і моделювати на основі існуючих наукових концепцій сервісно-виробничі процеси готельного та ресторанного бізнесу.	+	+			+	+	+			+	+	+			+				+	+	+			+	
РН 07. Організовувати процес обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки.	+	+			+	+	+			+	+	+			+				+	+	+			+	
РН 08. Застосувати навички продуктивного спілкування зі споживачами готельних та ресторанних послуг.	+		+		+	+	+			+	+	+				+				+		+	+	+	

РН 09. Здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.	+				+	+				+						+		+		+		+	+		+
РН10. Розробляти нові послуги(продукцію) використовуючи технології виробництва та обслуговування споживачів.	+	+		+	+	+			+	+				+							+			+	
РН11.Застосовувати сучасні інформаційні технології для організації роботи закладів готельного та ресторанного господарства.	+					+												+	+	+			+		+
РН12. 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.	+			+			+		+	+					+	+	+	+							+

РН14.Організовувати роботу в закладах готельного і ресторанного господарства відповідно до вимог охорони праці та протипожежної безпеки.	+									+						+		+					+		+
РН15. Розуміти економічні процеси та здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.	+				+				+					+		+	+	+	+					+	+
РН16. Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності.	+		+	+										+				+							
РН17. Аргументовано відстоювати свої погляди у розв'язанні професійних завдань при організації ефективних комунікацій зі споживачами та суб'єктами готельного та ресторанного бізнесу.	+								+								+		+		+				
РН18. Презентувати власні проектиі розробки, аргументувати свої пропозиції щодо розвитку 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.	+	+		+					+										+							+	

Таблиця 3. Матриця відповідності програмних компетентностей обов'язковим освітнім компонентам

Освітні компоненти	ІК	ЗК1	ЗК2	ЗК3	ЗК4	ЗК5	ЗК6	ЗК7	ЗК8	ЗК9	ЗК10	ЗК11	СК1	СК2	СК3	СК4	СК5	СК6	СК7	СК8	СК9	СК10	СК11	СК12	СК13
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26
ОК1	+	+	+	+					+	+	+	+	+	+	+	+	+	+			+				+
ОК2	+		+		+	+	+	+		+	+	+	+	+		+				+		+	+	+	
ОК3	+		+		+	+	+	+		+	+	+	+	+		+				+		+	+	+	
ОК4	+	+		+	+	+	+		+	+	+	+			+		+	+	+	+	+			+	+
ОК5	+		+	+					+								+	+						+	+
ОК6	+	+	+	+	+	+	+	+		+	+	+		+	+	+		+	+	+	+			+	
ОК7	+	+		+	+	+	+		+	+	+	+		+	+	+		+	+	+	+	+	+	+	+
ОК8	+	+		+	+				+		+	+	+	+	+	+	+	+	+		+			+	+
ОК9	+		+	+				+	+			+		+	+	+		+						+	+
ОК10	+	+		+	+				+		+	+	+	+	+	+	+	+	+		+			+	+
ОК11	+	+			+	+	+		+	+	+	+		+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
ОК12	+	+		+	+	+	+		+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
ОК13	+	+	+	+	+				+		+	+	+	+	+	+		+	+		+			+	+
ОК14	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+		+	+	+		+	+	+	+			+	
ОК15	+	+	+	+	+	+		+	+	+		+	+	+	+	+	+	+	+		+			+	+
ОК16	+	+	+	+	+			+	+	+		+		+	+	+	+	+	+				+	+	+
ОК17	+		+		+	+		+				+		+	+	+		+	+	+			+		+
ОК18	+	+		+	+	+	+		+	+	+	+		+	+	+		+	+	+	+	+	+	+	+
ОК19	+	+	+	+	+	+		+	+	+	+	+	+	+	+	+		+			+			+	+
ОК20	+	+		+	+				+		+	+	+	+	+	+	+	+	+		+			+	+
ОК21	+	+	+	+	+	+	+		+	+	+	+			+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
ОК22	+	+	+	+	+	+	+		+	+	+	+		+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
ОК23	+		+	+	+			+				+		+	+	+		+							
ОК24	+	+		+	+	+	+		+	+	+	+		+	+	+		+	+	+	+	+	+	+	+
ОК25	+		+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+			+	+	+	+	+	+	+	+	+	
ОК26	+	+		+	+	+	+	+	+	+	+	+	+		+		+	+	+	+	+	+	+	+	
ОК27	+				+	+				+	+				+	+		+	+	+	+	+	+		+
ОК28	+	+	+	+	+	+	+		+	+	+	+			+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26
OK29	+	+	+	+	+	+	+		+	+	+	+		+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
OK30	+	+	+	+	+	+		+	+	+	+	+	+	+	+	+		+	+	+	+	+	+	+	+
OK31	+	+		+	+	+	+		+	+	+	+		+	+			+	+	+	+	+	+	+	+
OK32	+	+		+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
OK33	+	+		+	+	+	+		+	+	+	+	+	+	+	+		+	+	+	+	+	+	+	+
OK34	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+		+		+	+	+	+
OK35	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
OK36	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
OK37	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
OK38	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
OK39	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+

Таблиця 4. Матриця забезпечення програмних результатів навчання обов'язковими освітніми компонентами

Освітні компоненти	Програмні результати навчання																					
	РН1	РН2	РН3	РН4	РН5	РН6	РН7	РН8	РН9	РН10	РН11	РН12	РН13	РН14	РН15	РН16	РН17	РН18	РН19	РН20	РН21	РН22
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23
ОК1				+																+		
ОК2			+					+														
ОК3			+					+														
ОК4						+													+			
ОК5																			+		+	
ОК6	+	+					+					+										
ОК7							+		+	+	+											
ОК8		+		+											+							
ОК9	+																				+	
ОК10		+		+											+							
ОК11					+		+								+							
ОК12		+		+					+	+			+	+	+							
ОК13		+		+												+						
ОК14	+						+			+		+										+
ОК15	+	+	+							+									+			
ОК16	+													+	+							+
ОК17	+										+											
ОК18							+		+	+				+								
ОК19	+			+						+						+						
ОК20		+		+											+							
ОК21					+		+						+	+						+		
ОК22					+	+	+						+	+		+	+			+		
ОК23	+															+						
ОК24					+		+		+	+												
ОК25								+									+	+				

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23
ОК26					+	+												+				
ОК27					+				+													
ОК28					+		+						+	+						+		
ОК29					+	+	+						+	+		+	+			+		
ОК30	+	+		+	+																	
ОК31					+		+			+	+											
ОК32				+			+		+					+				+				
ОК33				+	+		+		+													
ОК34	+		+					+												+	+	
ОК35	+	+	+	+	+	+	+	+	+		+	+	+	+	+		+			+	+	
ОК36	+	+	+	+	+	+	+	+	+		+	+	+	+	+		+			+	+	
ОК37	+	+	+	+	+	+	+	+	+		+	+	+	+	+	+	+			+	+	
ОК38	+	+	+	+	+	+	+	+	+		+		+		+	+	+			+	+	
ОК39	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+

Гарант ОПП «Готельно-ресторанна справа» _____ Богдан-Петро КОШОВИЙ