


МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
Львівський державний університет фізичної культури
імені Івана Боберського

ПОГОДЖЕНО

Перший проректор Львівського державного
університету фізичної культури
імені Івана Боберського


_____ Ф.В. Музика
" 3 " травня _____ 2019 р.

ЗАТВЕРДЖУЮ

Ректор Львівського державного
університету фізичної культури
імені Івана Боберського


_____ Є.Н. Приступа
" 3 " травня _____ 2019 р.

ОСВІТНЯ ПРОГРАМА
РІВНЯ ВИЩОЇ ОСВІТИ
«БАКАЛАВР»

ГАЛУЗІ ЗНАНЬ

24 «Сфера обслуговування»

СПЕЦІАЛЬНОСТІ

241 «Готельно-ресторанна справа»

СХВАЛЕНО

Вченою радою Львівського державного
університету фізичної культури
імені Івана Боберського

від « 2 » травня _____ 2019 р.
протокол № 8

Вчений секретар  Свисті С.О.

ЛЬВІВ-2019

ВВЕДЕНО В ДІЮ:

Наказом ректора ЛДУФК ім. І. Боберського №119-р від 8.05. 2019 року

РОЗРОБЛЕНО І ВНЕСЕНО:

робочою (проектною) групою Львівського державного університету фізичної культури імені Івана Боберського зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» галузі знань 24 «Сфера обслуговування» (перший (бакалаврський) рівень вищої освіти у складі:

1. Голод Андрій Петрович, доктор економічних наук, доцент, завідувач кафедри готельно-ресторанного бізнесу (керівник).
2. Холявка Володимир Зеновійович, кандидат економічних наук, доцент, декан факультету туризму.
3. Іжевська Оріся Петрівна, кандидат технічних наук, доцент кафедри готельно-ресторанного бізнесу.

Рецензії-відгуки зовнішніх стейкхолдерів:

1. Близнюк Христина, керуюча готельно-ресторанним комплексом «Гелікон» (м. Львів).
2. Проць Костянтин, директор ресторану «Орен» (м. Львів).

1. Профіль освітньої програми для здобуття ступеня бакалавра зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа»

1.1. Загальна інформація	
Повна назва закладу вищої освіти та структурного підрозділу	Львівський державний університет фізичної культури імені Івана Боберського, факультет туризму, кафедра готельно-ресторанного бізнесу
Ступінь вищої освіти та назва кваліфікації мовою оригіналу	Бакалавр Бакалавр з готельно-ресторанної справи
Офіційна назва освітньої програми	Готельно-ресторанна справа
Тип диплому та обсяг освітньої програми	Диплом бакалавра, одиничний, 240 кредитів ECTS
Акредитуюча інституція	Акредитується вперше
Цикл/рівень	НРК України – 6 рівень, FQ-EHEA – перший цикл, EQF-LLL – 6 рівень
Передумови	Наявність повної загальної середньої освіти або ОКР «Молодший спеціаліст» (регламентується Правилами прийому до ЛДУФК ім. І. Боберського)
Мова(и) викладання	Українська
Термін освітньої програми	3 роки 10 місяців (денна форма), 4 роки 10 місяців (заочна)
Інтернет-адреса постійного розміщення опису освітньої програми	http://www.ldufk.edu.ua/
1.2. Мета освітньої програми	
Підготовка конкурентоспроможних, висококваліфікованих фахівців, які володіють загальними і спеціальними компетентностями для ефективної організації сервісної та виробничо-технологічної діяльності суб'єктів готельно-ресторанного бізнесу, а також соціальними навичками, що будуть актуальними для працівників індустрії гостинності у найближчому майбутньому	
1.3. Характеристика освітньої програми	
Предметна область і напрям	Галузь знань 24 «Сфера обслуговування» Спеціальність 241 «Готельно-ресторанна справа»
Орієнтація освітньої програми	Освітня програма орієнтована на підготовку фахівців, які мають володіти сучасними знаннями, методами та засобами для аналізу, синтезу і здійснення ефективної діяльності в сфері готельно-ресторанного бізнесу

Основний фокус освітньої програми та спеціалізації	Освітня програма орієнтована на формування та розвиток професійних компетентностей фахівців для здійснення ефективної діяльності в сфері готельно-ресторанного бізнесу
Особливості програми	Міждисциплінарна, багатoproфільна підготовка фахівців для індустрії гостинності з пріоритетністю практичної складової та урахуванням регіонального аспекту
1.4. Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання	
Придатність до працевлаштування	<p>Працевлаштування на підприємствах сфери готельно-ресторанного обслуговування будь-яких організаційно-правових форм.</p> <p>Випускники здатні займати такі посади згідно кваліфікації професій України:</p> <p><u>Класифікаційне угруповання: Законодавці, вищі державні службовці, керівники, менеджери (управителі)</u></p> <p>1315 Керівники малих підприємств-готелів та закладів ресторанного господарства без апарату управління</p> <p>145 Менеджери (управителі) в торгівлі, готелях та закладах ресторанного господарства</p> <p>1455 Менеджери (управителі) в готелях та інших місцях розміщення</p> <p>1455.1 Менеджери (управителі) в готельному господарстві</p> <p>1456 Менеджери (управителі) в закладах ресторанного господарства</p> <p>1456.1 Менеджери (управителі) в ресторанах</p> <p>1456.2 Менеджери (управителі) в кафе, барах, їдальнях</p> <p>1456.3 Менеджери (управителі) на підприємствах, які готують та постачають готові страви</p> <p><u>Класифікаційне угруповання: професіонали</u></p> <p>248 Професіонали в галузі туризму, готельної, ресторанної та санаторно-курортної справи</p> <p>2482 Професіонали в галузі готельної та ресторанної справи</p> <p>2482.2 Професіонали із готельної та ресторанної справи</p> <p>512 Доглядачі будинків та працівники закладів ресторанного господарства</p> <p>5121 Доглядачі будинків та чергові в готелях та гуртожитках</p> <p>5122 Кухарі</p> <p>5123 Офіціанти та буфетники</p>
Подальше навчання	Продовження навчання на другому (магістерському)

	рівні вищої освіти
1.5. Викладання та оцінювання	
Викладання та навчання	Студентоцентроване проблемно-орієнтоване навчання, основними формами якого є лекції, семінари, практичні заняття (у т.ч. із розв'язанням ситуаційних завдань та кейсів, ділових ігор, тренінгів, навчальних екскурсій), а також консультації, різні форми самостійної роботи.
Оцінювання	Усні та письмові екзамени, заліки (у т.ч. диференційовані), захист звіту з практики, державна атестація випускника
1.6. Програмні компетентності	
Інтегральна компетентність(ІТП)	Здатність особи розв'язувати типові спеціалізовані задачі у процесі навчання і у професійній діяльності у сфері готельно-ресторанного бізнесу, що передбачає застосування низки міждисциплінарних наукових положень і методів та характеризується певною невизначеністю умов; нести відповідальність за результати своєї діяльності та діяльності інших осіб у професійній сфері
Загальні компетентності (ЗК)	<p>ЗК 1. Здатність розуміти і опрацювати ідеї і думки на основі логічних аргументів та перевірених фактів.</p> <p>ЗК 2. Здатність шляхом самостійного навчання освоювати нові області, використовуючи здобуті знання.</p> <p>ЗК 3. Здатність усвідомлювати соціальну значущість своєї професії, застосовувати принципи деонтології при виконанні професійних обов'язків.</p> <p>ЗК 4. Здатність застосовувати фахові та фундаментальні знання у професійній діяльності.</p> <p>ЗК 5. Володіння навиками використання сучасного програмного забезпечення, Internet-ресурсів і роботи в комп'ютерних мережах, володіння основними методами, способами і засобами отримання, зберігання та переробки і використання технологічної інформації у професійній діяльності.</p> <p>ЗК 6. Здатність використовувати організаторські навички для планування роботи колективу.</p> <p>ЗК 7. Здатність до усної та письмової ділової комунікації державною та іноземною мовами для спілкування у професійній та соціально-культурній сферах, володіння фаховою термінологією іноземною мовою. Здатність до усвідомленого поповнення і розширення комунікативних навичок у професійній сфері впродовж життя.</p> <p>ЗК 8. Здатність розуміти та поважати представників</p>

	<p>інших культур, ефективно застосовуючи комунікаційні концепції.</p> <p>ЗК 9. Здатність організувати роботу відповідно до вимог охорони праці, техніки безпеки та протипожежної безпеки в закладах готельно-ресторанного господарства при їх експлуатації.</p> <p>ЗК 10. Здатність підтримувати належний рівень фізичної активності й здоров'я для ведення активної соціальної та професійної діяльності.</p>
<p>Фахові компетентності (ФК)</p>	<p>ФК 1. Здатність аналізувати тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства.</p> <p>ФК 2. Здатність організувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність.</p> <p>ФК 3. Здатність використовувати на практиці основи діючого законодавства та відстежувати зміни в ньому.</p> <p>ФК 4. Здатність забезпечувати безпечність праці.</p> <p>ФК 5. Здатність формувати та реалізовувати ефективні зовнішні та внутрішні комунікації на підприємствах сфери гостинності, навички взаємодії (робота в команді).</p> <p>ФК 6. Здатність управляти підприємством, приймати рішення у господарській діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>ФК 7. Здатність проектувати процес надання основних і додаткових послуг у підприємствах (зкладах) готельно-ресторанного та рекреаційного господарства.</p> <p>ФК 8. Здатність проектувати технологічний процес виробництва продукції і складати необхідну нормативну документацію на напівфабрикати та готову кулінарну продукцію.</p> <p>ФК 9. Здатність розробляти нові послуги (продукцію) з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів.</p> <p>ФК 10. Здатність здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, уміння вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.</p> <p>ФК 11. Здатність розробляти та формувати об'ємно-планувальні рішення підприємств (зкладів) готельного та ресторанного господарства, санаторно-курортних закладів.</p> <p>ФК 12. Здатність оцінювати та забезпечувати якість продукції та послуг на підприємствах сфери гостинності.</p>

	<p>ФК 13. Здатність розуміти економічні процеси та здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>ФК 14. Здатність проводити комплексні маркетингові дослідження і моніторинг ринку готельно-ресторанних та туристичних послуг.</p> <p>ФК 15. Здатність складати та оформлювати статистичну звітність, проводити первинний бухгалтерський облік готельно-ресторанних закладів.</p> <p>ФК 16. Здатність до розуміння принципів функціонування економіки та суб'єктів готельно-ресторанного бізнесу.</p>
--	---

1.7. Програмні результати навчання

- РН 1. Здатність розуміти і опрацювати ідеї і думки на основі логічних аргументів та перевірених фактів.
- РН 2. Здатність шляхом самостійного навчання освоювати нові області, використовуючи здобуті знання.
- РН 3. Здатність усвідомлювати соціальну значущість своєї професії, застосовувати принципи деонтології при виконанні професійних обов'язків.
- РН 4. Здатність застосовувати фахові та фундаментальні знання у професійній діяльності.
- РН 5. Володіння навиками використання сучасного програмного забезпечення, Internet-ресурсів і роботи в комп'ютерних мережах, володіння основними методами, способами і засобами отримання, зберігання та переробки і використання технологічної інформації у професійній діяльності.
- РН 6. Здатність використовувати організаторські навички для планування роботи колективу.
- РН 7. Здатність до усної та письмової ділової комунікації державною та іноземною мовами для спілкування у професійній та соціально-культурній сферах, володіння фаховою термінологією іноземною мовою. Здатність до усвідомленого поповнення і розширення комунікативних навичок у професійній сфері впродовж життя.
- РН 8. Здатність розуміти та поважати представників інших культур, ефективно застосовуючи комунікаційні концепції.
- РН 9. Здатність організовувати роботу відповідно до вимог охорони праці, техніки безпеки та протипожежної безпеки в закладах готельно-ресторанного господарства при їх експлуатації.
- РН 10. Уміння підтримувати належний рівень фізичної активності й здоров'я для ведення активної соціальної та професійної діяльності.
- РН 11. Здатність аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства.
- РН 12. Здатність організовувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність.
- РН 13. Здатність використовувати на практиці основи діючого законодавства та

відстежувати зміни в ньому.

РН 14. Здатність забезпечувати безпечність праці.

РН 15. Здатність формувати та реалізовувати ефективні зовнішні та внутрішні комунікації на підприємствах сфери гостинності, навички взаємодії (робота в команді).

РН 16. Здатність управляти підприємством, приймати стратегічні та тактичні рішення у господарській діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

РН 17. Здатність проектувати процес надання основних і додаткових послуг у підприємствах (закладах) готельного та ресторанного господарства, санаторно-курортних закладах.

РН 18. Здатність проектувати технологічний процес виробництва продукції і складати необхідну нормативну документацію на напівфабрикати та готову кулінарну продукцію.

РН 19. Здатність розробляти нові послуги (продукцію) з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів.

РН 20. Здатність здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, уміння вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.

РН 21. Здатність розробляти та формувати об'ємно-планувальні рішення підприємств (закладів) готельного та ресторанного господарства, санаторно-курортних закладів.

РН 22. Здатність оцінювати та забезпечувати якість продукції та послуг на підприємствах сфери гостинності.

РН 23. Розуміння біохімічних та мікробіологічних основ якості та безпечності продукції та послуг індустрії гостинності.

РН 24. Здатність розуміти економічні процеси та здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

РН 25. Знання сутності, принципів та тенденцій розвитку природи, суспільства, людини, розуміння та усвідомлення сутності соціально-економічних явищ і процесів.

РН 26. Знання джерел маркетингової інформації, уміння використовувати методи маркетингових досліджень в готельно-ресторанному бізнесі з використанням сучасних технічних і засобів та інформаційно-комунікаційних технологій.

РН 27. Уміння збирати і обробляти статистичні дані. Знання структури, правил складання і оформлення статистичної звітності.

1.8. Ресурсне забезпечення реалізації програми

Специфічні характеристики кадрового забезпечення	Кадрове забезпечення відповідає Ліцензійним умовам. До навчального процесу залучаються фахівці-практики.
Матеріально-технічне забезпечення	Усі навчальні приміщення відповідають будівельним та санітарним нормам, у наявності відповідна соціальна інфраструктура. Забезпеченість комп'ютерними робочими місцями та прикладними комп'ютерними

	<p>програмами достатня для виконання навчальних планів. Навчальні лабораторії оснащені технічними засобами та спеціалізованим програмним забезпеченням, необхідним обладнанням.</p>
<p>Специфічні характеристики інформаційного та навчально-методичного забезпечення</p>	<p>Використання фонду бібліотеки університету, у т.ч. електронного репозитарію, наукових бібліотек ЗВО м. Львова, Львівської національної наукової бібліотеки України імені В. Стефаника, Інтернет ресурсів та авторських розробок науково-педагогічних працівників Львівського державного університету фізичної культури імені І.Боберського.</p>
<p>9 – Академічна мобільність</p>	
<p>Національна кредитна мобільність</p>	<p>Національна кредитна мобільність студентів, аспірантів, докторантів, наукових і науково-педагогічних працівників Університету, у т.ч. навчання, стажування, проходження навчальної і виробничої практик, проведення наукових досліджень, викладання та підвищення кваліфікації організовується на підставі двосторонніх договорів між Львівським державним університетом фізичної культури імені І.Боберського та організаціями-партнерами.</p>
<p>Міжнародна кредитна мобільність</p>	<p>На основі двосторонніх договорів між Львівським державним університетом фізичної культури імені І.Боберського та ЗВО зарубіжних країн-партнерів, а також в рамках програми ERASMUS+</p>
<p>Навчання іноземних здобувачів вищої освіти</p>	<p>Передбачено Правилами вступу на навчання до ЛДУФК ім. І. Боберського</p>

2. ПЕРЕЛІК КОМПОНЕНТ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ ТА ЇХ ЛОГІЧНА ПОСЛІДОВНІСТЬ

2.1. Перелік компонент за блоками

Код н/д	Компоненти освітньо-професійної програми	Кількість кредитів	Форма підсумкового контролю**
1. Обов'язкові компоненти освітньої програми (ОК)			
ОК 1	Іноземна мова (за проф. спрямуванням)	16,5	Залік, диф. залік, екзамен
ОК 2	Культура бізнесу	3	Залік
ОК 3	Основи підприємницької діяльності	3	Диф. залік
ОК 4	Основи індустрії гостинності	4,5	Екзамен
ОК 5	Історія української культури	3	Залік
ОК 6	Інформаційні системи та технології	3	Диф. залік
ОК 7	Історія України	4,5	Екзамен
ОК 8	Українська мова професійного спілкування	3	Диф. залік
ОК 9	Основи дизайну та інженерної графіки	3	Диф. залік
ОК 10	Організація ресторанного господарства	7,5	Залік, екзамен
ОК 11	Правознавство	3	Екзамен
ОК 12	Технологія продукції ресторанного господарства	7	Залік, екзамен
ОК 13	Організація готельного господарства	7	Залік, екзамен
ОК 14	Економіка та фінанси підприємства	4	Екзамен
ОК 15	Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства	6	Екзамен
ОК 16	Основи менеджменту	4	Диф. залік
ОК 17	Проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства	7,5	Залік
ОК 18	Аналіз діяльності підприємств готельно-ресторанного бізнесу	4,5	Диф. залік
ОК 19	Управління персоналом	4,5	Екзамен
ОК 20	Інвестування готельно-ресторанного бізнесу	4	Екзамен
ОК 21	Менеджмент організацій	3	Екзамен
ОК 22	Сталий розвиток індустрії гостинності	3	Залік
ОК 23	Навчальна практика "Вступ до фаху"	1,5	Диф. залік
ОК 24	Виробнича практика	9	Диф. залік
ОК 25	Державна атестація	2	Екзамен
Разом обов'язкові компоненти освітньої програми		121	
2. Вибіркові компоненти освітньої програми			
2.1. Дисципліни вибору закладу вищої освіти (ВЗ)			
ВЗ 1	Харчова хімія	3	Екзамен
ВЗ 2	Товарознавство	4,5	Екзамен
ВЗ 3	Фізичне виховання (за видами спорту)	9	Залік
ВЗ 4	Економічна теорія	3	Екзамен

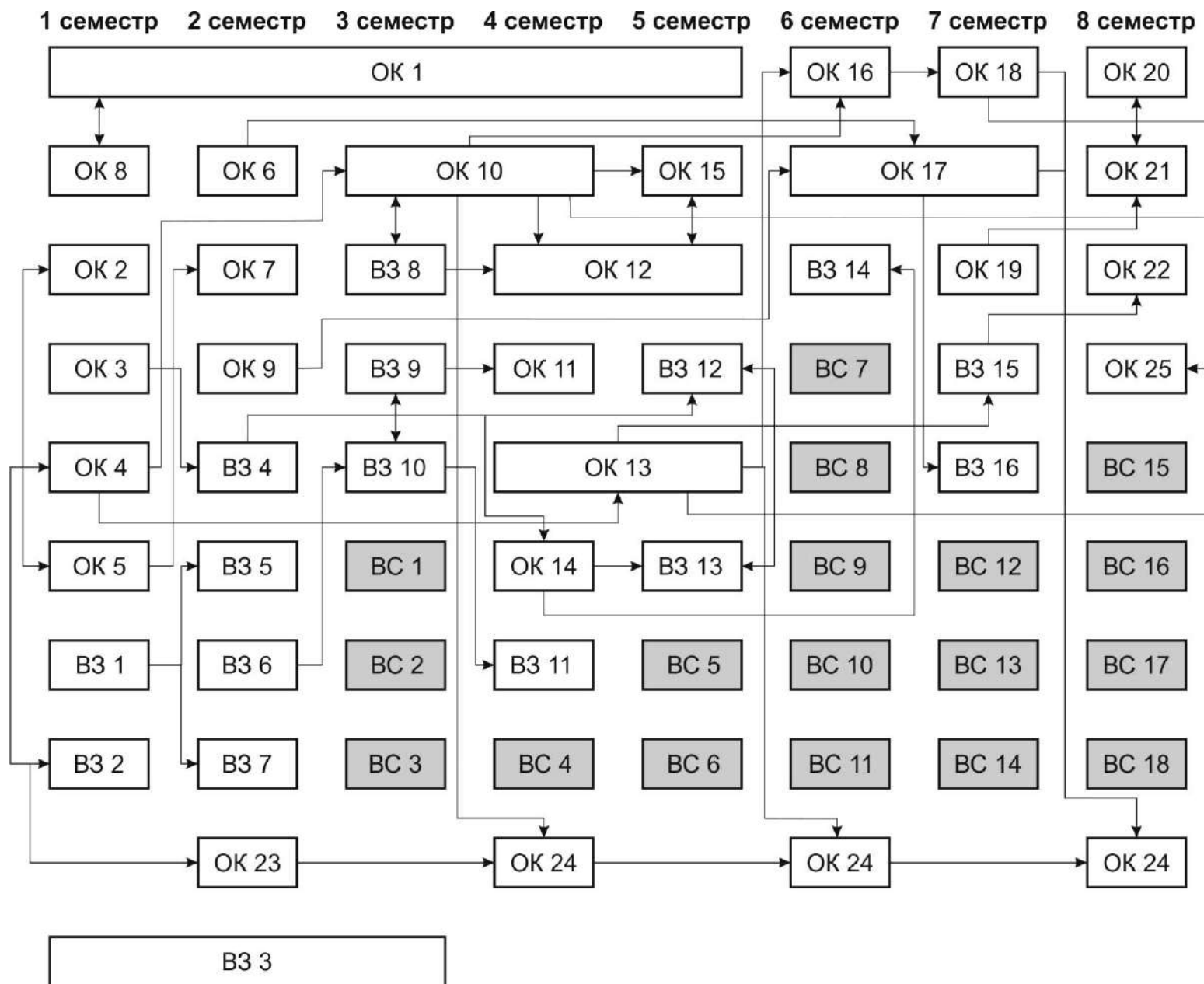
V3 5	Мікробіологія	3	Екзамен
V3 6	Вища математика	3	Залік
V3 7	Біохімія	3	Залік
V3 8	Основи кулінарної майстерності	3	Диф. залік
V3 9	Політологія	3	Екзамен
V3 10	Соціологія	3	Екзамен
V3 11	Психологія	4	Диф. залік
V3 12	Маркетинг	3	Диф. залік
V3 13	Ціноутворення в готельно-ресторанному бізнесі	3	Залік
V3 14	Статистика	3	Екзамен
V3 15	Міжнародний туризм	4,5	Екзамен
V3 16	Санітарія та гігієна в готельно-ресторанних комплексах	3	Залік
Разом дисципліни вибору закладу вищої освіти		58	
2.2. Дисципліни вільного вибору студента (ВС)*			
ВС 1	Вибіркова дисципліна 1	4,5	Диф. залік
ВС 2	Вибіркова дисципліна 2	3	Залік
ВС 3	Вибіркова дисципліна 3	3	Диф. залік
ВС 4	Вибіркова дисципліна 4	3	Залік
ВС 5	Вибіркова дисципліна 5	3	Залік
ВС 6	Вибіркова дисципліна 6	4,5	Диф. залік
ВС 7	Вибіркова дисципліна 7	4	Екзамен
ВС 8	Вибіркова дисципліна 8	4	Екзамен
ВС 9	Вибіркова дисципліна 9	4	Диф. залік
ВС 10	Вибіркова дисципліна 10	3	Залік
ВС 11	Вибіркова дисципліна 11	3	Диф. залік
ВС 12	Вибіркова дисципліна 12	3	Залік
ВС 13	Вибіркова дисципліна 13	3	Залік
ВС 14	Вибіркова дисципліна 14	3	Диф. залік
ВС 15	Вибіркова дисципліна 15	3	Залік
ВС 16	Вибіркова дисципліна 16	3	Диф. залік
ВС 17	Вибіркова дисципліна 17	4	Екзамен
ВС 18	Вибіркова дисципліна 18	3	Диф. залік
Разом дисципліни вільного вибору студента		61	
Загальний обсяг освітньої програми: 240 кредитів			

* Згідно із Законом України “Про вищу освіту” студенти мають право на “вибір навчальних дисциплін у межах, передбачених відповідною освітньою програмою та робочим навчальним планом, в обсязі, що становить не менш як 25 відсотків загальної кількості кредитів ЄКТС, передбачених для даного рівня вищої освіти.

При цьому здобувачі певного рівня вищої освіти мають право вибирати навчальні дисципліни, що пропонуються для інших рівнів вищої освіти, за погодженням з керівником відповідного факультету чи підрозділу”.

Вищі навчальні заклади самостійно визначають механізми реалізації права студентів на вибір навчальних дисциплін (описується відповідним Положенням).

2.2. Структурно-логічна схема освітньої програми



3. Форма атестації здобувачів вищої освіти

Атестація випускників освітньої програми першого (бакалаврського) рівня вищої освіти спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» проводиться у формі комплексного іспиту зі спеціальності, що включає питання з навчальних дисциплін «Основи індустрії гостинності», «Організація ресторанного господарства», «Організація готельного господарства», «Аналіз діяльності підприємств готельно-ресторанного бізнесу», а також іспиту з іноземної мови.

4. Матриця відповідності програмних компетентностей компонентам освітньої програми

	ЗК 1	ЗК 2	ЗК 3	ЗК 4	ЗК 5	ЗК 6	ЗК 7	ЗК 8	ЗК 9	ЗК 10	ФК 1	ФК 2	ФК 3	ФК 4	ФК 5	ФК 6	ФК 7	ФК 8	ФК 9	ФК 10	ФК 11	ФК 12	ФК 13	ФК 14	ФК 15	ФК 16	
OK 1							x																				
OK 2								x																			
OK 3						x																					
OK 4			x	x							x																
OK 5								x																			
OK 6					x																						
OK 7	x																										
OK 8							x																				
OK 9																						x					
OK 10												x		x			x		x								
OK 11													x														
OK 12													x					x	x								
OK 13												x		x			x		x								
OK 14																								x			x
OK 15									x												x						
OK 16					x										x	x											
OK 17									x								x				x	x					
OK 18											x												x				
OK 19						x									x	x											
OK 20																x											
OK 21						x						x				x											
OK 22											x																
OK 23			x																								
OK 24		x		x										x													
B3 1				x					x															x			
B3 2																		x	x					x			
B3 3										x																	
B3 4																								x			x
B3 5																											
B3 6	x																										
B3 7																											
B3 8																			x								
B3 9		x		x																							
B3 10			x																								
B3 11							x	x							x												
B3 12																										x	
B3 13																								x			x
B3 14																											
B3 15								x			x																x
B3 16									x						x												

5. Матриця забезпечення програмних результатів навчання компонентами освітньої програми

	PH 1	PH 2	PH 3	PH 4	PH 5	PH 6	PH 7	PH 8	PH 9	PH 10	PH 11	PH 12	PH 13	PH 14	PH 15	PH 16	PH 17	PH 18	PH 19	PH 20	PH 21	PH 22	PH 23	PH 24	PH 25	PH 26	PH 27	
OK 1							x																					
OK 2								x																				
OK 3						x																						
OK 4			x	x							x																	
OK 5								x																				
OK 6					x																							
OK 7	x																											
OK 8							x																					
OK 9																					x							
OK 10												x		x				x		x								
OK 11													x															
OK 12																			x		x							
OK 13												x		x				x		x								
OK 14																										x		x
OK 15									x												x							
OK 16						x									x	x												
OK 17									x								x				x	x						
OK 18											x																	
OK 19						x									x	x							x					
OK 20																x												
OK 21						x						x				x												
OK 22				x							x																	
OK 23			x																									
OK 24		x		x										x														
B3 1				x					x														x	x				
B3 2																							x					
B3 3										x																		
B3 4																										x		x
B3 5																							x	x				
B3 6	x																											
B3 7																												
B3 8																			x									
B3 9		x		x																								
B3 10			x					x																				
B3 11							x	x							x													
B3 12																											x	
B3 13																												x
B3 14																										x		x
B3 15								x																				
B3 16									x						x													

Лист-погодження

**освітньої програми
«Готельно-ресторанна справа»
першого (бакалаврського) рівня вищої освіти
у Львівському державному університеті фізичної культури
імені Івана Боберського**


Декан
факультету туризму,
к.е.н., доцент


_____ В.З. Холявка

Гарант освітньої програми:
завідувач кафедри готельно-
ресторанного бізнесу, д.е.н., доцент


_____ А.П. Голод

**Голова студентського
самоврядування
факультету туризму:**


_____ Ю.О. Борецький