

СВОПНУ 6.140101 – 16
(позначення стандарту)

СТАНДАРТ ВИЩОЇ ОСВІТИ
ДВНЗ «ПРИКАРПАТСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ІМЕНІ ВАСИЛЯ СТЕФАНІКА»

ЗАСОБИ ДІАГНОСТИКИ ЯКОСТІ ВИЩОЇ ОСВІТИ
ВИМОГИ ДО ДЕРЖАВНОЇ АТЕСТАЦІЇ

БАКАЛАВРА

(назва освітньо-кваліфікаційного рівня)

НАПРЯМУ
ПІДГОТОВКИ

6.140101 «ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННА
СПРАВА»

(код і назва напрямку підготовки)

ГАЛУЗІ ЗНАНЬ

1401 «СФЕРА ОБСЛУГОВУВАННЯ»

(код і назва напрямку підготовки)

КВАЛІФІКАЦІЯ **БАКАЛАВР З ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОЇ СПРАВИ**

(назва кваліфікації)

Видання офіційне

ДВНЗ «ПРИКАРПАТСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ІМЕНІ ВАСИЛЯ СТЕФАНІКА»

Івано-Франківськ 2016

СВОПНУ 6.140101 – 16
(позначення стандарту)

СТАНДАРТ ВИЩОЇ ОСВІТИ
ДВНЗ «ПРИКАРПАТСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ІМЕНІ ВАСИЛЯ СТЕФАНІКА»

ЗАСОБИ ДІАГНОСТИКИ ЯКОСТІ ВИЩОЇ ОСВІТИ
ВИМОГИ ДО ДЕРЖАВНОЇ АТЕСТАЦІЇ

БАКАЛАВРА

(назва освітньо-кваліфікаційного рівня)

НАПРЯМУ
ПІДГОТОВКИ

6.140101 «ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННА
СПРАВА»

(код і назва напрямку підготовки)

ГАЛУЗІ ЗНАНЬ

1401 «СФЕРА ОБСЛУГОВУВАННЯ»

(код і назва напрямку підготовки)

КВАЛІФІКАЦІЯ **БАКАЛАВР З ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОЇ СПРАВИ**

(назва кваліфікації)

Видання офіційне

ДВНЗ «ПРИКАРПАТСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ІМЕНІ ВАСИЛЯ СТЕФАНІКА»

Івано-Франківськ 2016

Передмова

1. РОЗРОБЛЕНО

робочою групою ДВНЗ «Прикарпатський національний університет імені Василя Стефаника» Міністерства освіти і науки України

2. ЗАТВЕРДЖЕНО ТА НАДАНО ЧИННОСТІ

Ухвалою Вченої ради ДВНЗ «Прикарпатський національний університет імені Василя Стефаника» (протокол № 5 від 30.05.2016 р.)

3. ВВЕДЕНО ВПЕРШЕ

4. РОЗРОБНИКИ СТАНДАРТУ

Клапчук В.М., д-р іст. наук, проф., ДВНЗ «Прикарпатський національний університет імені Василя Стефаника» (ПНУ); Шарин С.В., канд. фіз.-мат. наук, проф. (ПНУ); Великочий В.С., д-р іст. наук, проф. (ПНУ); Мендела І.Я., канд. екон. Наук, доц. (ПНУ); Польова Л.В., канд. пед. Наук, доц. (ПНУ).

Цей стандарт діє лише у структурних підрозділах ДВНЗ «Прикарпатський національний університет імені Василя Стефаника».

ЗМІСТ

Вступ.....	5
1. Галузь використання.....	6
2. Нормативні посилання.....	7
3. Загальні вимоги до державної атестації.....	9
4. Вимоги до державного екзамену.....	10
5. Оцінювання рівня якості підготовки.....	17
6. Порядок присвоєння кваліфікації.....	18

ВСТУП

Складова галузевого стандарту вищої освіти України (ГСВОУ) «Засоби діагностики якості вищої освіти» (ЗД) - це унормовані та регламентовані методики, призначені для оцінювання ступеня компетентності осіб, що здобувають освітньо-кваліфікаційний рівень *«бакалавр»*, в якому наведено зміст та форми державної атестації.

Метою ЗД ГСВОУ є визначення рівня теоретичної та практичної підготовки студента для майбутньої професійної діяльності, виявлення відповідності набутих знань, умінь і навичок вимогам стандартів, оцінювання рівня сформованості компетенцій *бакалавра з готельно-ресторанної справи* напряму підготовки 6.140101 «Готельно-ресторанна справа» відповідно до цілей та завдань вищої освіти і вимог ринку праці у визначеній сфері (галузі) діяльності.

Засоби діагностики якості підготовки бакалавра з готельно-ресторанної справи встановлюють вимоги, які забезпечують:

- визначення рівня сформованості професійної та *особистісної* компетентностей як результатів навчання (знань, розумінь, умінь, цінностей, комунікацій, автономності і відповідальності, інших особистих якостей);

- єдність процедур і методів державної діагностики;
- варіативність підходів до вибору: форм державної атестації, структури їх змістового насичення; видів засобів оцінювання ступеня досягнення вищими навчальними закладами цілей і завдань вищої освіти щодо підготовки фахівців відповідно до професійного спрямування.

- Засоби діагностики якості вищої освіти бакалавра, як складова галузевого стандарту вищої освіти України нового покоління, мають забезпечити реалізацію державної політики підвищення якості вищої освіти у галузі знань 1401 «Сфера обслуговування» напряму підготовки 6.140101 «Готельно-ресторанна справа» та забезпечити розширення академічної автономії вищих навчальних закладів за принципами Болонської декларації.

1. ГАЛУЗЬ ВИКОРИСТАННЯ

Цей стандарт поширюється на систему вищої освіти: державні органи виконавчої влади, які здійснюють управління у галузі вищої освіти; вищі навчальні заклади та інші юридичні особи всіх форм власності, що надають освітні послуги у галузі вищої освіти і готують фахівців освітньо-кваліфікаційного рівня: бакалавр галузі знань 1401 «Сфера обслуговування» напряму підготовки 6.140101 «Готельно-ресторанна справа».

Цей стандарт встановлює:

- основні вимоги до державної атестації випускників вищих навчальних закладів, що здійснюють підготовку бакалаврів за напрямом 6.140101 «Готельно-ресторанна справа»;
- принципи формування і реалізації системи засобів державної діагностики якості знань випускників;
- процедури та методи проектування регламентованих засобів контролю ступеня досягнення кінцевих цілей освітньо-професійної підготовки випускників;
- процедури та форми організації кваліфікаційних випробувань;
- процедури та критерії оцінювання якості вищої освіти.

Стандарт є обов'язковим для вищих навчальних закладів, що здійснюють підготовку *бакалаврів з готельно-ресторанної справи* за напрямом 6.140101 «Готельно-ресторанна справа» галузі знань 1401 «Сфера обслуговування», і використовується при ліцензуванні та акредитації.

Стандарт використовується для:

- визначення форм державної атестації бакалаврів;

СВОПНУ 6.140101 – 16

(позначення стандарту)

- проектування змісту і структури засобів діагностики ступеня набуття освітньо-професійних компетенцій бакалавра;
- розроблення нормативної частини засобів діагностики якості підготовки бакалавра;
- розроблення варіативної частини засобів діагностики якості набутих знань, умінь і навичок бакалавра;
- визначення процедури державної атестації випускників освітньо- кваліфікаційного рівня «бакалавр» за напрямом підготовки 6.140101 «Готельно-ресторанна справа» у вищих навчальних закладах;
- оцінювання рівня сформованості професійних компетенцій випускників та їх відповідності вимогам стандартів з напрямку підготовки 6.140101 «Готельно-ресторанна справа» за освітньо- кваліфікаційним рівнем «бакалавр»;
- акредитації підготовки фахівців за освітньо-кваліфікаційним рівнем «бакалавр» з напрямку підготовки 6.140101 «Готельно-ресторанна справа» у вищих навчальних закладах.

2. НОРМАТИВНІ ПОСИЛАННЯ

У цьому стандарті є посилання на такі нормативно-правові документи України:

- Про затвердження Національної рамки кваліфікацій: Постанова Кабінету Міністрів України від 23.11.2011 № 1341;
- Національний класифікатор України ДК 009:2010 «Класифікація видів економічної діяльності»: затв. наказом Держспоживстандарту України від 11.10.2010 № 457 (із змін, і допов.);
- Національний класифікатор України ДК 003:2010 «Класифікатор професій»: затв. наказом Держспоживстандарту України від 28.07.2010 №327;
- освітньо-професійну програму підготовки бакалавра

СВОПНУ 6.140101 – 16

(позначення стандарту)

(ОПП) ГСВОУ з напрямку 6.140101 «Готельно-ресторанна справа» галузевого стандарту вищої освіти України : затв. наказом М-ва освіти і науки України від 03.04.2007 № 273 з допов. та змін, згідно з наказами М-ва освіти і науки України від 09.07.2009 № 642, від 29.03.2010 № 259, згідно з наказом М-ва освіти і науки, молоді та спорту України від 05.08.2011 №939;

- ГСВОУ «Освітньо-кваліфікаційна характеристика бакалавра з напрямку 140101 «Готельно-ресторанна справа» (2007 р.).

3. ЗАГАЛЬНІ ВИМОГИ ДО ДЕРЖАВНОЇ АТЕСТАЦІЇ

3.1. Засоби діагностики якості вищої освіти у підготовці бакалаврів напряму 6.140101 «Готельно-ресторанна справа» встановлюють вимоги, які забезпечують визначення здатності розв'язувати складні спеціалізовані задачі і практичні проблеми у професійній діяльності у галузі готельно-ресторанного бізнесу, що передбачає застосування певних теорій та методів відповідних наук в умовах невизначеності і труднощів.

3.2. Державна атестація – це процес встановлення відповідності якості здобутої вищої освіти, рівня набутих професійних компетенцій випускника ВНЗ вимогам галузевих стандартів за напрямом підготовки.

3.3. Державна атестація випускників здійснюється за допомогою засобів контролю ступеня досягнення кінцевих цілей освітньо- професійної підготовки з дотриманням принципів формування і реалізації системи засобів державної діагностики якості знань.

3.4. Принципами формування і реалізації системи засобів державної діагностики якості знань бакалаврів з готельно-ресторанної справи є: уніфікація, комплексність, взаємозамінність та взаємодоповненість, інформативність, дієвість, індивідуальність, диференційованість, об'єктивність і відкритість, інноваційність, валідність, варіативність.

3.5. Державна атестація проводиться на підставі оцінки якості освоєння освітньо-професійної програми (ОПП), рівня набутих професійних знань, умінь та навичок, ступеня сформованості системи професійних компетенцій бакалаврів, передбачених галузевими стандартами вищої освіти за напрямом 6.140101 «Готельно- ресторанна справа». У процесі державної атестації застосовується один із методів комплексної діагностики: складання комплексного кваліфікаційного державного екзамену, захист випускної

кваліфікаційної роботи (дипломного проекту, дипломної роботи) або їх поєднання.

3.6. Державна атестація якості підготовки бакалавра з готельно-ресторанної справи щодо встановлення фактичної відповідності рівня освітньої і професійної підготовки вимогам *стандарту* здійснюється Державною екзаменаційною комісією (ДЕК) вищого навчального закладу з цього напрямку, голова якої затверджується Міністерством освіти і науки, молоді та спорту України або іншим міністерством (відомством), якому підпорядкований ВНЗ.

4. ВИМОГИ ДО ДЕРЖАВНОГО ЕКЗАМЕНУ

4.1. Державний екзамен з фаху передбачає виконання комплексу кваліфікаційних завдань і є адекватною формою атестаційних випробувань щодо об'єктивного визначення рівня якості освітньої та професійної підготовки випускників вищих навчальних закладів.

4.2. Засобами оцінювання рівня професійних знань, умінь та навичок бакалавра, ступеня сформованості їх професійних компетенцій є: теоретичні (питання, тести відкритого та/або закритого типу) та практичні ситуаційні комплексні завдання.

4.3. Формами державного екзамену можуть бути: письмова, усна (з використанням засобів аудіо- або відеофіксації), інтерактивна використанням засобів інформаційних технологій) або їх поєднання.

4.4. Інформаційною базою формування засобів об'єктивного контролю ступеня досягнення кінцевих цілей освітньо-професійної підготовки є змістові модулі програм навчальних дисциплін, що формують систему компетенцій *бакалавра з готельно-ресторанної справи* і виносяться на державну атестацію.

4.5. Засоби об'єктивного контролю формуються шляхом структурної композиції змістових модулів, наведених

ГСВОУ Освітньо-професійна програма підготовки бакалавра з напрямку

6.140101 «Готельно-ресторанна справа». Програма державного екзамену ВНЗ складається із нормативної та варіативної частин. Дисципліни варіативної частини програми визначаються і затверджуються ВНЗ.

Програма державного екзамену (нормативна частина) є складовою ЗД ГСВОУ і затверджується президією НМК зі сфери обслуговування.

4.6. Бакалавр з напрямку підготовки 6.140101 «Готельно-ресторанна справа» повинен:

Знати:

- сучасні тенденції і перспективи розвитку індустрії гостинності; особливості функціонування закладів готельного та ресторанного господарства, курортів;
- нормативно-правові акти, які регулюють діяльність підприємств готельного, ресторанного господарства, курортів;
- призначення та особливості проведення обов'язкової сертифікації готельних послуг;
- фактори, що впливають на типізацію підприємств готельного господарства за функціональним призначенням; характеристику основних типів підприємств готельного господарства;
- сучасні підходи до класифікації підприємств готельного господарства; класифікацію підприємств готельного господарства України; особливості класифікації номерів у засобах розміщення за рівнем комфорту;
- функціональну організацію приміщень підприємств готельного господарства; організацію приміщень житлової групи; організацію приміщень нежитлової групи;
- форми управління підприємствами готельного господарства в Україні та світі;
- організацію служб підприємства готельного

господарства; особливості організації праці персоналу у контактній та неконтактній зонах підприємства готельного господарства;

- санітарно-гігієнічні вимоги до підприємств готельного господарства; технологічні особливості здійснення санітарно-гігієнічних робіт у житлових групах приміщень підприємства готельного господарства; технологію прийому та розміщення туристів у засобах розміщення; основи організації підприємств ресторанного господарства при засобах розміщення; організацію обслуговування споживачів на підприємствах ресторанного господарства різних типів та класів; організацію технологічного процесу виробництва та реалізації продукції у закладах ресторанного господарства; технологічний ланцюг процесу виробництва та споживання основних і додаткових послуг готельного і ресторанного господарства, курортів; прогресивні технології виробництва; напрями раціонального використання сировини, напівфабрикатів, устаткування тощо; види, призначення та сфери використання різних видів інженерного обладнання у готельному та ресторанному господарствах, на курортах;
- вимоги до проектування та ефективної експлуатації інженерного обладнання будівель;
- організацію управління сучасним готельним комплексом; принципи формування системи адміністративного менеджменту закладу готельного та ресторанного господарства, курорту; методики маркетингових досліджень ринку готельних послуг; ознаки сегментації споживачів ринку готельного і ресторанного господарства;
- нормативну документацію щодо проектування закладів готельного і ресторанного господарства, курортів;
- правила створення та функціонування системи

контролю якості продукції на підприємстві готельного та ресторанного господарства;

- управлінсько-правову та організаційно-економічну систему забезпечення функціонування закладів готельного та ресторанного господарства, курортів;
- систему технічних умов, стандартів тощо, відстежувати зміни у них, на основі чого підтримувати високий рівень якості продукції.

Вміги:

- проводити комплексні маркетингові дослідження та визначати ринкові можливості розвитку підприємств готельного та ресторанного господарства, курортів; перспективні цільові сегменти споживачів; обґрунтовувати ефективну товарну, цінову, збутову, комунікаційну політику;
- моделювати сервісно-виробничі процеси закладів готельного та ресторанного господарства, курортів та забезпечити їх апаратурне оформлення; розробляти різноманітні види меню, карту вин, напоїв тощо;
- формувати вихідні дані на проектування підприємств готельного та ресторанного господарства, курортів;
- розробляти просторове рішення закладу відповідно до моделі його роботи, нормативних вимог, сучасних презентаційних і дизайнерських концепцій;
- розробляти техніко-економічне обґрунтування проекту і завдання на проектування закладу готельного та ресторанного господарства, курорту;
- організовувати ефективну взаємодію всіх підрозділів, цехів, дільниць та інших структур закладу ресторанного господарства; кваліфіковано вирішувати питання раціональної експлуатації інженерних систем і обладнання закладу;
- економічно обґрунтовувати технічне оснащення закладів готельного, ресторанного господарства;

СВОПНУ 6.140101 – 16

(позначення стандарту)

- аналізувати та планувати фінансові й економічні показники господарської діяльності підприємства; здійснювати управління поточними витратами, доходами та прибутками підприємства; організувати надання послуг з дотримання вимог безпеки, екологічності та тих, що забезпечують гармонізацію інтересів споживачів і підприємств готельного та ресторанного господарства, курортів;
- організувати надання послуг з організації дозвілля на підприємствах готельного та ресторанного бізнесу, курортах; організувати надання інформативно-консультативних та інших послуг;
- розробляти пропозиції з впровадження інноваційних прийомів і методів праці, раціональних видів обслуговування споживачів;
- розробляти технічні умови на напівфабрикати та готову продукцію; визначати відповідність стандартів та інших документів зі стандартизації, які затверджуються на підприємстві;
- здійснювати розрахунки виробничих та експлуатаційних приміщень; розрахунки та вибір окремих видів технологічного устаткування та обладнання, використовуючи чинну нормативну документацію.

Визначати та аналізувати:

- складові конкурентоспроможності підприємств готельного і ресторанного господарства, курортів на основі даних статистичної звітності та маркетингових досліджень;
- результуючі показники господарської діяльності підприємств готельного і ресторанного господарства, санаторно-курортних закладів, використовуючи стандартні методики;
- цінову політику на продукцію і/або послуги з урахуванням собівартості їх виробництва, конкуренції

СВОПНУ 6.140101 – 16

(позначення стандарту)

на ринку, напряму діяльності, типу та класу або категорії підприємства готельного та ресторанного господарства;

- якість проектних рішень підприємств готельного та ресторанного господарства, санаторно-курортних закладів;
- ціноутворюючі фактори й обґрунтовувати ціни на продукцію і/або послуги з урахуванням собівартості їх виробництва, конкуренції на ринку, напряму діяльності, типу та класу або категорії підприємства готельного та ресторанного господарства, санаторно-курортних закладів;
- технологічні режими виробництва кулінарної продукції і кондитерських виробів; стан підготовки сировини до виробництва; здійснювати оперативний контроль за виконанням технологічних операцій;
- обсяг виробництва продукції (надання послуг) із урахуванням особливостей застосування натуральних і вартісних показників у сфері готельного та ресторанного господарства; відповідність показників якості сировини та готової продукції вимогам нормативно-технічної документації;
- порядок роботи персоналу підприємства готельного та ресторанного господарства, курорту з урахуванням кваліфікації, досвіду роботи працівників, раціонального розподілу праці та вимог виробництва; заходи щодо підвищення продуктивності праці;
- стан підприємства готельного та ресторанного господарства, курорту щодо дотримання санітарно-гігієнічних вимог.

Проводити:

- моніторинг основних конкурентів підприємства готельного або ресторанного господарства, курортів та цільових сегментів споживачів на локальному ринку;
- аналіз використання ресурсів підприємства з метою їх оптимізації, управління матеріальними,

інформаційними та фінансовими потоками у межах логістичної системи підприємства готельного та ресторанного господарства, курорту;

- роботу щодо дотримання працівниками закладу правил і норм охорони праці, протипожежного захисту, виробничої санітарії та особистої гігієни, проходження в установленому порядку медичного огляду;
- перевірку супровідних документів на товари, що надходять до закладу, сертифіката відповідності державній системі сертифікації, посвідчення про якість.

4.7. Під час державного екзамену студент повинен продемонструвати знання та виявити вміння, що складають комплекс необхідних (базових) компетенцій бакалавра з готельно-ресторанної справи.

4.8. Конкретна форма проведення державного екзамену, види засобів оцінювання якості підготовки бакалавра та порядок їх застосування у процесі державної діагностики встановлюється ВНЗ самостійно.

4.9. Державний екзамен у письмовій формі може передбачати співбесіду з членами державної екзаменаційної комісії для уточнення рівня знань та ступеня сформованості професійних компетенцій випускника. Перелік додаткових питань формується на основі програми державного екзамену, затвердженої в установленому порядку ВНЗ.

4.10. Вищий навчальний заклад забезпечує дотримання правил і процедури проведення державного екзамену шляхом:

- уніфікації умов проведення, вимірювань, методик обробки результатів опитування та форм їхнього подання;
- інформаційно-консультаційної та психологічної підготовки студента до екзамену;
- дотримання критеріїв об'єктивного оцінювання.

4.11. Комплекс засобів оцінювання формується ВНЗ самостійно та за кількісними і якісними параметрами має бути репрезентативним, охоплювати увесь масив змістових модулів програми державного екзамену.

Програма державного екзамену має відображати основні функціональні складові компетентнісної моделі бакалавра з готельно-ресторанної справи, відповідати принципам валідності, наукової насиченості, інформативності, інноваційності, бути спрямованою на вирішення прикладних завдань відповідно до узагальненого об'єкта діяльності.

4.12. ВНЗ забезпечує членів ДЕК алгоритмізованим *еталонним* рішенням атестаційних завдань з фонду засобів оцінювання.

5. ОЦІНЮВАННЯ РІВНЯ ЯКОСТІ ПІДГОТОВКИ

5.1. Оцінювання рівня якості підготовки *бакалавра з готельно-ресторанної справи* здійснюють члени ЕК на основі встановлених правил, принципів, критеріїв, системи і шкали оцінювання.

5.2. Об'єктом оцінювання якості підготовки *бакалавра з готельно-ресторанної справи* є сукупність знань, умінь і навичок, набутих компетенцій, відтворених у процесі виконання і захисту магістерського проекту.

5.3. Оцінювання рівня якості підготовки *бакалавра* здійснюється членами ЕК на основі принципів: об'єктивності, індивідуальності, комплексності, етичності, диференційованого та компетентнісного підходу з урахуванням набутої системи *типових універсальних* і спеціальних *професійних* компетенцій.

Бакалавр повинен мати спеціалізовані знання, здобути ним у процесі навчання та/або професійної діяльності на рівні новітніх досягнень, що є основою для оригінального мислення та інноваційної діяльності.

Бакалавр повинен уміти розв'язувати складні завдання і проблеми, що потребує оновлення та інтеграції знань, часто в умовах неповної/недостатньої інформації та суперечливих вимог.

5.4. Рівень якості підготовки *бакалавра* визначається за системами оцінювання: Європейською кредитно-трансферною

системою (ЄКТС) (за шкалою «А», «В», «С», «D», «Е», «FX», «F»); національною (за шкалою «відмінно», «добре», «задовільно», «незадовільно»); системою ВНЗ (за стобальною шкалою); комплексною (поєднання ЄКТС, національної системи та /або системи оцінювання ВНЗ).

6. ПОРЯДОК ПРИСВОЄННЯ КВАЛІФІКАЦІЇ

За результатами успішного складання державного екзамену ЕК приймає рішення щодо присвоєння кваліфікації *(академічної) «Бакалавра з готельно-ресторанної справи» галузі знань 1401 «Сфера обслуговування»* і про видачу випускнику диплома державного зразка.

МЕТОДИЧНЕ ВИДАННЯ

**СТАНДАРТ ВИЩОЇ ОСВІТИ
ДВНЗ «ПРИКАРПАТСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ІМЕНІ ВАСИЛЯ СТЕФАНІКА»**

**ЗАСОБИ ДІАГНОСТИКИ ЯКОСТІ ВИЩОЇ ОСВІТИ
ВИМОГИ ДО ДЕРЖАВНОЇ АТЕСТАЦІЇ
БАКАЛАВРА СПЕЦІАЛЬНОСТІ
6.140101 «ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННА СПРАВА»**

Підписано до друку 31.05.2016 року. Формат друку 60x90_{1/16}. Ум.
друк. арк. – 1,25. Замовлення № ____ . Наклад 20 прим.

Друкарня «Фоліант» (СПДФО «Віконська О.В.»),
м. Івано-Франківськ, вул. Старозамкова, 2, тел. (0342) 50-21-65,
e-mail: Foliant.drukarnja@gmail.com,
www.foliant.if.ua

