ЗВО "Львівський університет бізнесу та права"

ВВОДИТЬСЯ В ДІЮ
наказом ректора
ЗВО «Львівський університет бізнесу та права»
від 28 травня 2026 р. № 37/1-26-ОД

Жанна СЕМЧУК

М.П.

ЗАТВЕРДЖЕНО
Вченою радою ЗВО «Львівський університет бізнесу та права»
від 28 травня 2026 р. протокол № 11

НАВЧАЛЬНИЙ ПЛАН

підготовки здобувачів вищої освіти за освітнім ступенем «магістр» 2026 року вступу
Галузь знань: J "Транспорт та послуги"
Спеціальність: J2 "Готельно-ресторанна справа та кейтеринг"
Освітньо-професійна програма: "Менеджмент готельно-ресторанної справи"
Форма навчання: денна
Кваліфікація: магістр з готельно-ресторанної справи та кейтерингу
Строк навчання: 1 рік 4 місяці
На основі освітнього ступеня: "бакалавр"

І. ГРАФІК НАВЧАЛЬНОГО ПРОЦЕСУ 2026-2027 навчальний рік

Місяці		Липень					Серпень				Вересень				Жовтень					Листопад				Грудень				Січень				Лютий					Березень				Квітень					Травень				Червень			
Тижні		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	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52
Дні	Пн	29	6	13	20	27	3	10	17	24	31	7	14	21	28	5	12	19	26	2	9	16	23	30	7	14	21	28	4	11	18	25	1	8	15	22	1	8	15	22	29	5	12	19	26	3	10	17	24	31	7	14	21
	Сб	4	11	18	25	1	8	15	22	29	5	12	19	26	3	10	17	24	31	7	14	21	28	5	12	19	26	2	9	16	23	30	6	13	20	27	6	13	20	27	3	10	17	24	1	8	15	22	29	5	12	19	26
Тижні навчання у семестрах		1	2	3	4		5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22					1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22				
Тижні навчальних занять у семестрах							1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16									1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16								
Непарні (Н) і парні (П) тижні у навч. році							Н	П	Н	П	Н	П	Н	П	Н	П	Н	П	Н	П	Н	П	Н	П	Н	П					Н	П	Н	П	Н	П	Н	П	Н	П	Н	П	Н	П	Н	П								
Курс	1										н	н	н	н	н	н	н	н	н	н	н	н	н	н	н	н	с	с	к	к	к	н	н	н	н	н	н	н	н	н	н	н	н	н	н	с	с	к	к	к	к
	2	к	к	к	п	п	п	п	п	п	п	п	п	п	п	п	д	д	д	д	д	д	д	д	д	д	дп	дп																										

Позначення: н - навчальні заняття; с - семестровий контроль; к - канікули; п - практика; д - виконання кваліфікаційної роботи магістра;
дп - захист кваліфікаційної роботи магістра

ІІ. ЗВЕДЕНІ ДАНІ ПРО БЮДЖЕТ ЧАСУ, тижні

Курс	Теоретичне навчання	Семестровий контроль	Практика	Виконання кваліфікаційної роботи та захист	Канікули	Всього
1	32	4	0	0	7	43
2	0	0	12	12	3	27

ІІІ. ПРАКТИКА

Назва практики	Семестр	Тижні
Переддипломна	3	12

IV. АТЕСТАЦІЯ

Назва навчальної дисципліни (шифр за планом навчального процесу)	Форма атестації (кваліфікаційна робота)	Семестр
ОК 13	Виконання кваліфікаційної роботи та захист	3

V. ПЛАН НАВЧАЛЬНОГО ПРОЦЕСУ

Шифр за ОПП	НАЗВА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ	Розподіл за семестрами				Кількість кредитів ЄКТС	Кількість годин						Розподіл аудиторних годин на тиждень за курсами, семестрами і видами занять									Номер кафедри, за якою закріплені навчальні дисципліни та практики
				Курсові, розрахункові (р)				Аудиторних					1 курс						2 курс			
									у тому числі:				Семестри									
													1			2			3			
													Кількість тижнів в семестрі									
													16			16			16			
													Види занять									
	НАЗВА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ	Екзамени	Заліки	проекти	роботи	Кількість кредитів ЄКТС	Загальний обсяг	Всього	лекції	практичні	лабораторні	Самостійна робота	лекції	практичні	лабораторні	лекції	практичні	лабораторні	лекції	практичні	лабораторні	Номер кафедри, за якою закріплені навчальні дисципліни та практики
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14			15			16			17
ОБОВ'ЯЗКОВІ КОМПОНЕНТИ (ОК)																						
І. ЦИКЛ ЗАГАЛЬНОЇ ПІДГОТОВКИ																						
ОК 01	Наукове спілкування іноземною мовою	1				3,0	90	32	16	16	0	58	1	1								
ОК 02	Методологія управлінських досліджень у сфері гостинності		1			3,0	90	32	16	16	0	58	1	1								
	Всього за цикл					**6,0**	**180**	**64**	**32**	**32**	**0**	**116**	**4**			**0**			**0**			
ІІ. ЦИКЛ ПРОФЕСІЙНОЇ ПІДГОТОВКИ																						
ОК 03	Менеджмент інновацій у сфері харчування	1				3,0	90	32	16	16	0	58	1	1								
ОК 04	Курсова робота з навчальної дисципліни «Менеджмент інновацій у сфері харчування»				1	3,0	90				0	90										
ОК 05	Менеджмент персоналу в індустрії гостинності		1			3,0	90	32	16	16	0	58	1	1								
ОК 06	Інноваційний маркетинг-менеджмент у сфері гостинності		1			3,0	90	32	16	16	0	58	1	1								
ОК 07	Івент-менеджмент і кейтеринг заходів	1				3,0	90	32	16	16	0	58	1	1								
ОК 08	Корпоративна соціальна відповідальність у готельно-ресторанному бізнесі		1			3,0	90	32	16	16	0	58	1	1								
ОК 09	Менеджмент сервісних операцій	1				3,0	90	32	16	16	0	58	1	1								
ОК 10	Інноваційні технології в менеджменті готельно-ресторанного бізнесу	2				3,0	90	32	16	16	0	58				1	1					
ОК 11	Менеджмент якості туристичних послуг		1			6,0	180	32	16	16	0	148	1	1								
ОК 12	Переддипломна практика		3			20,0	600				0	600										
ОК 13	Виконання кваліфікаційної роботи та захист	3				10,0	300				0	300										
	Всього за цикл					**60,0**	**1800**	**256**	**128**	**128**	**0**	**1544**	**14**			**2**			**0**			
	Всього обов'язкових компонент					**66,0**	**1980**	**320**	**160**	**160**	**0**	**1660**	**18**			**2**			**0**			

ВИБІРКОВІ КОМПОНЕНТИ (ВК)																													
І. ЦИКЛ ЗАГАЛЬНОЇ ПІДГОТОВКИ																													
2 семестр																													
вибір 4 з 8 дисциплін																													
ВК 01	Оздоровче харчування			2					3,0	90	32	16	16	0	58				1	1									
ВК 02	Захист прав людини			2					3,0	90	32	16	16	0	58				1	1									
ВК 03	Економіка та фінанси готельно-ресторанного бізнесу			2					3,0	90	32	16	16	0	58				1	1									
ВК 04	Стандартизація якості товарів у сфері експертизи			2					3,0	90	32	16	16	0	58				1	1									
ВК 05	Крафтові технології в ресторанному господарстві			2					3,0	90	32	16	16	0	58				1	1									
ВК 06	Управління ризиками підприємств			2					3,0	90	32	16	16	0	58				1	1									
ВК 07	Актуальні проблеми у готельному і ресторанному бізнесі			2					3,0	90	32	16	16	0	58				1	1									
ВК 08	Державне та регіональне управління у сфері гостинності			2					3,0	90	32	16	16	0	58				1	1									
	Всього за цикл								**12,0**	**360**	**128**	**64**	**64**	**0**	**232**	**0**			**8**				**0**						
ІІ. ЦИКЛ ПРОФЕСІЙНОЇ ПІДГОТОВКИ																													
2 семестр																													
вибір 4 з 8 дисциплін																													
ВК 09	Психологія бізнесу			2					3,0	90	32	16	16	0	58				1	1									
ВК 10	Стратегічний аналіз та управління			2					3,0	90	32	16	16	0	58				1	1									
ВК 11	Охорона праці в галузі			2					3,0	90	32	16	16	0	58				1	1									
ВК 12	Управління проєктами в сфері обслуговування			2					3,0	90	32	16	16	0	58				1	1									
ВК 13	Міжнародні стандарти індустрії гостинності			2					3,0	90	32	16	16	0	58				1	1									
ВК 14	Ринок готельних і ресторанних послуг в Україні			2					3,0	90	32	16	16	0	58				1	1									
ВК 15	Інвестування у готельному і ресторанному бізнесі			2					3,0	90	32	16	16	0	58				1	1									
ВК 16	Актуальні проблеми туризму і сфери послуг			2					3,0	90	32	16	16	0	58				1	1									
	Всього за цикл								**12,0**	**360**	**128**	**64**	**64**	**0**	**232**	**0**			**8**				**0**						
	Всього вибіркових компонент								**24,0**	**720**	**256**	**128**	**128**	**0**	**464**	**0**			**16**				**0**						
	Загальна кількість								**90,0**	**2700**	**576**	**288**	**288**	**0**	**2124**														

	1	**2**	**3**
Кількість годин на тиждень	**18**	**18**	**0**
Кількість екзаменів	4	1	1
Кількість заліків	5	8	1
Кількість курсових проектів			
Кількість курсових робіт	1		
Кількість дисциплін і практик	9	9	2
Кількість дисциплін і практик за рік	18		2
Кількість кредитів ЄКТС за семестр	30	30	30
Кількість кредитів ЄКТС за рік	60		30

Гарант освітньо-професійної програми **Богдан-Петро КОШОВИЙ**

Т.в.о. завідувача кафедри публічного урядування, практичної психології та гостинності **Руслан СКРИНЬКОВСЬКИЙ**

Керівник навчально-методичного відділу організації освітньої діяльності **Марія СОКОЛОВСЬКА**