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: заочна

Кваліфікація: магістр з готельно-ресторанної справи та кейтерингу

Строк навчання: 1 рік 4 місяці

На основі освітнього ступеня: "бакалавр"

I. 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	с	с	к	к	к	н	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 - навчання; с - семестровий контроль; к - канікули; п - практика; д - виконання кваліфікаційної роботи магістра;
дп - захист кваліфікаційної роботи магістра

II. 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

III. 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)			Загальний обсяг	Аудиторних				Самостійна робота	Контрольна робота	1 курс			2 курс					
								Всього	у тому числі:					Семестри								
														1			2			3		
														Кількість годин в семестрі								
														Види занять								
		Екзамени	Заліки	проекти	роботи				лекції	практичні	лабораторні			лекції	практичні	лабораторні	лекції	практичні	лабораторні	лекції	практичні	лабораторні	
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					3,0	90	3		3	0	87		1	1								
ОК 01'	Наукове спілкування іноземною мовою	1											1		1								
ОК 02	Методологія управлінських досліджень у сфері гостинності					3,0	90	3	1	2	0	87		1	1								
ОК 02'	Методологія управлінських досліджень у сфері гостинності		1										1		1								
	Всього за цикл					**6,0**	**180**	**6**	**1**	**5**	**0**	**174**	**2**	**6**			**0**			**0**			
ІІ. ЦИКЛ ПРОФЕСІЙНОЇ ПІДГОТОВКИ																							
ОК 03	Менеджмент інновацій у сфері харчування					3,0	90	3	1	2	0	87		1	1								
ОК 04	Курсова робота з навчальної дисципліни «Менеджмент інновацій у сфері харчування»				1	3,0	90				0	90											
ОК 03'	Менеджмент інновацій у сфері харчування	1											1		1								
ОК 05	Менеджмент персоналу в індустрії гостинності					3,0	90	3	1	2	0	87		1	1								
ОК 05'	Менеджмент персоналу в індустрії гостинності		1										1		1								
ОК 06	Інноваційний маркетинг-менеджмент у сфері гостинності					3,0	90	3	1	2	0	87		1	1								
ОК 06'	Інноваційний маркетинг-менеджмент у сфері гостинності		1										1		1								
ОК 07	Івент-менеджмент і кейтеринг заходів					3,0	90	3	1	2	0	87		1	1								
ОК 07'	Івент-менеджмент і кейтеринг заходів	1											1		1								
ОК 08	Корпоративна соціальна відповідальність у готельно-ресторанному бізнесі					3,0	90	3	1	2	0	87		1	1								
ОК 08'	Корпоративна соціальна відповідальність у готельно-ресторанному бізнесі		1										1		1								
ОК 09	Менеджмент сервісних операцій					3,0	90	3	1	2	0	87		1	1								
ОК 09'	Менеджмент сервісних операцій	1											1		1								
ОК 10	Інноваційні технології в менеджменті готельно-ресторанного бізнесу					3,0	90	3	1	2	0	87					1	1					
ОК 10'	Інноваційні технології в менеджменті готельно-ресторанного бізнесу	2											2					1					

ОК 11	Менеджмент якості туристичних послуг								6,0	180	6	2	4	0	174		1	1								
ОК 11'	Менеджмент якості туристичних послуг			1												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**	**27**	**9**	**18**	**0**	**1773**	**8**	**21**		**3**		**0**					
	Всього обов'язкових компонент								**66,0**	**1980**	**33**	**10**	**23**	**0**	**1947**	**10**	**27**		**3**		**0**					

ВИБІРКОВІ КОМПОНЕНТИ (ВК)																											
І. ЦИКЛ ЗАГАЛЬНОЇ ПІДГОТОВКИ																											
2 семестр																											
вибір 4 з 8 дисциплін																											
ВК 01	Оздоровче харчування			2						3,0	90	3	1	2	0	87					1	1					
ВК 01'	Оздоровче харчування			2																		1					
ВК 02	Захист прав людини			2						3,0	90	3	1	2	0	87					1	1					
ВК 02'	Захист прав людини			2																		1					
ВК 03	Економіка та фінанси готельно-ресторанного бізнесу			2						3,0	90	3	1	2	0	87					1	1					
ВК 03'	Економіка та фінанси готельно-ресторанного бізнесу			2																		1					
ВК 04	Стандартизація якості товарів у сфері експертизи			2						3,0	90	3	1	2	0	87					1	1					
ВК 04'	Стандартизація якості товарів у сфері експертизи			2																		1					
ВК 05	Крафтові технології в ресторанному господарстві			2						3,0	90	3	1	2	0	87					1	1					
ВК 05'	Крафтові технології в ресторанному господарстві			2																		1					
ВК 06	Управління ризиками підприємств			2						3,0	90	3	1	2	0	87					1	1					
ВК 06'	Управління ризиками підприємств			2																		1					
ВК 07	Актуальні проблеми у готельному і ресторанному бізнесі			2						3,0	90	3	1	2	0	87					1	1					
ВК 07'	Актуальні проблеми у готельному і ресторанному бізнесі			2																		1					
ВК 08	Державне та регіональне управління у сфері гостинності			2						3,0	90	3	1	2	0	87					1	1					
ВК 08'	Державне та регіональне управління у сфері гостинності			2																		1					
	Всього за цикл									**12,0**	**360**	**12**	**4**	**8**	**0**	**348**			**0**			**12**			**0**		
ІІ. ЦИКЛ ПРОФЕСІЙНОЇ ПІДГОТОВКИ																											
2 семестр																											
вибір 4 з 8 дисциплін																											
ВК 09	Психологія бізнесу			2						3,0	90	3	1	2	0	87					1	1					
ВК 09'	Психологія бізнесу			2																		1					
ВК 10	Стратегічний аналіз та управління			2						3,0	90	3	1	2	0	87					1	1					
ВК 10'	Стратегічний аналіз та управління			2																		1					
ВК 11	Охорона праці в галузі			2						3,0	90	3	1	2	0	87					1	1					
ВК 11'	Охорона праці в галузі			2																		1					
ВК 12	Управління проєктами в сфері обслуговування			2						3,0	90	3	1	2	0	87					1	1					
ВК 12'	Управління проєктами в сфері обслуговування			2																		1					
ВК 13	Міжнародні стандарти індустрії гостинності			2						3,0	90	3	1	2	0	87					1	1					
ВК 13'	Міжнародні стандарти індустрії гостинності			2																		1					
ВК 14	Ринок готельних і ресторанних послуг в Україні			2						3,0	90	3	1	2	0	87					1	1					
ВК 14'	Ринок готельних і ресторанних послуг в Україні			2																		1					
ВК 15	Інвестування у готельному і ресторанному бізнесі			2						3,0	90	3	1	2	0	87					1	1					
ВК 15'	Інвестування у готельному і ресторанному бізнесі			2																		1					
ВК 16	Актуальні проблеми туризму і сфери послуг			2						3,0	90	3	1	2	0	87					1	1					
ВК 16	Актуальні проблеми туризму і сфери послуг			2																		1					
	Всього за цикл									**12,0**	**360**	**12**	**4**	**8**	**0**	**348**			**0**			**12**			**0**		
	Всього вибіркових компонент									**24,0**	**720**	**24**	**8**	**16**	**0**	**696**			**0**			**24**			**0**		
	Загальна кількість									**90,0**	**2700**	**57**	**18**	**39**	**0**	**2643**											

	1	2	3
Кількість годин на тиждень	27	27	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**