ЗАКЛАД ВИЩОЇ ОСВІТИ
«ЛЬВІВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ БІЗНЕСУ ТА ПРАВА»

ЗАТВЕРДЖЕНО
рішенням Вченої ради
ЗВО «Львівський університет бізнесу та права»
(протокол № 11 від 28.05.2026)
Ректор _____ Жанна СЕМЧУК
(наказ № 37/1-26-ОД від "28" травня 2026 року)

ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА

«Менеджмент готельно-ресторанної справи»

Другий (магістерський) рівень вищої освіти

Галузь знань: J «Транспорт та послуги»

Спеціальність: J2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг»

Кваліфікація: магістр з готельно-ресторанної справи та кейтерингу

Львів – 2026

Лист погодження

освітньо-професійної програми

«Менеджмент готельно-ресторанної справи»

Рівень вищої освіти:	другий (магістерський) рівень
Галузь знань:	J «Транспорт та послуги»
Спеціальність:	J2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг»
Кваліфікація:	магістр з готельно-ресторанної справи та кейтерингу

РОЗРОБЛЕНО

робочою групою Навчально-наукового інституту управління, адміністрування та інформаційних технологій ЗВО «Львівський університет бізнесу та права», керівник робочої групи, гарант

_____ Богдан-Петро КОШОВИЙ

«22» травня 2026 р.

УХВАЛЕНО

на розширеному засіданні кафедр Навчально-наукового інституту управління, адміністрування та інформаційних технологій ЗВО «Львівський університет бізнесу та права», директор

_____ Юрій ПИНДА

«22» травня 2026 р.

ПОГОДЖЕНО

Перший проректор ЗВО «Львівський університет бізнесу та права»

_____ Любомир СОПІЛЬНИК

«22» травня 2026 р.

ПОГОДЖЕНО

Керівник навчально-методичного відділу організації освітньої діяльності ЗВО «Львівський університет бізнесу та права»

_____ Марія СОКОЛОВСЬКА

«28» травня 2026 р.

Передмова

Освітньо-професійна програма «Менеджмент готельно-ресторанної справи» є нормативним документом, який регламентує кваліфікаційні, організаційні, навчальні та методичні вимоги до підготовки магістрів у галузі знань J «Транспорт та послуги» за спеціальністю J2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг» і базується на компетентнісному підході.

Освітньо-професійна програма розроблена робочою групою у складі:

Богдан-Петро КОШОВИЙ (гарант програми) – доктор економічних наук, доцент, ЗВО «Львівський університет бізнесу та права»;

Руслан СКРИНЬКОВСЬКИЙ – кандидат економічних наук, професор, ЗВО «Львівський університет бізнесу та права»;

Юрій ВІЗНЯК – кандидат економічних наук, доцент, ЗВО «Львівський університет бізнесу та права»;

Юрій ПИНДА – доктор економічних наук, професор, ЗВО «Львівський університет бізнесу та права»;

Володимир ХОМКА – кандидат економічних наук, доцент, ЗВО «Львівський університет бізнесу та права»;

Любомир КАЛАКУРА – здобувач другого (магістерського) рівня вищої освіти ОПП «Менеджмент готельно-ресторанної справи» ЗВО «Львівський університет бізнесу та права».

Зовнішні рецензенти:

Василь МИРОНЮК – кандидат географічних наук, голова Львівської обласної організації роботодавців у галузі вищої освіти, м. Львів;

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

Святослав КНЯЗЬ – доктор економічних наук, професор, Національний університет «Львівська політехніка».

Освітньо-професійна програма другого (магістерського) рівня вищої освіти за спеціальністю J2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг» галузі знань J «Транспорт та послуги» на здобуття ступеня магістра:

Навчальний рік	Затвердження Вченою радою ЗВО «Львівський університет бізнесу та права» (протокол №, дата)	Дата введення в дію ОПП
2026-2027	Протокол № 11 від 28.05.2026	01.09.2026

ЗМІСТ

Передмова 3
Вступ 6
1. Профіль освітньо-професійної програми 8
2. Розподіл змісту освітньо-професійної програми за групами та циклами підготовки 16
3. Перелік компонент освітньо-професійної програми 16
4. Карта індивідуальних траєкторій вибіркових дисциплін спеціальності 18
5. Структурно-логічна схема освітньо-професійної програми 21
6. Матриця відповідності програмних компетентностей навчальним компонентам 22
7. Матриця забезпечення програмних результатів навчання відповідними компонентами освітньої складової 23
8. Професійно-практична складова 24
9. Атестація 25
10. Прикінцеві положення 26

Вступ

Освітньо-професійна програма за спеціальністю J2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг» галузі знань J «Транспорт та послуги» другого (магістерського) рівня вищої освіти розроблена відповідно до Закону України “Про вищу освіту” від 01.07.2014 р. № 1556-VII, Постанов Кабінету Міністрів України від 23.11.2011 р. № 1341 “Про затвердження Національної рамки кваліфікацій” (зі змінами, внесеними згідно з Постановами Кабінету Міністрів України № 509 від 12.06.2019, № 519 від 25.06.2020), “Про затвердження Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності” від 30.12.2015 р. № 1187, Стандарту вищої освіти за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» галузі знань 24 «Сфера обслуговування» для другого (магістерського) рівня вищої освіти, затвердженого наказом Міністерства освіти і науки України від 05.01.2021 р. № 26.

Порядок розробки, експертизи, затвердження і внесення змін до освітньо-професійної програму регулюється «Положенням про організацію освітнього процесу у ЛУБП».

ОПП містить обсяг кредитів ЄКТС, необхідний для здобуття відповідного рівня вищої освіти, перелік компетентностей випускника, нормативний зміст підготовки здобувачів вищої освіти, терміни та результати навчання, форми атестації здобувачів вищої освіти.

Реалізація компетентнісного підходу в організації навчального процесу шляхом створення однозначного зв'язку запланованих компетентностей і результатів навчання за програмами дисциплін, практик та індивідуальних завдань є вирішальним чинником якості вищої освіти ЗВО «Львівський університет бізнесу та права» та створення реальної системи внутрішнього її забезпечення. Прозорі й зрозумілі структура та зміст ОПП актуальні для абітурієнтів, здобувачів, викладачів, роботодавців.

ОПП використовується під час:

- акредитації освітньої програми;

- складання навчальних планів;

- формування робочих програм навчальних дисциплін, силабусів, програм практик, індивідуальних завдань;

- формування індивідуальних навчальних планів здобувачів;

- розроблення засобів діагностики якості вищої освіти;

- атестації здобувачів.

ОПП використовують усі учасники освітнього процесу підготовки здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти за спеціальністю J2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг» в ЗВО «Львівський університет бізнесу та права».

1. Профіль освітньо-професійної програми

1.1. Загальна інформація	
Повна назва закладу вищої освіти та структурного підрозділу	Заклад вищої освіти «Львівський університет бізнесу та права» Кафедра публічного урядування, практичної психології та гостинності
Рівень вищої освіти	Другий (магістерський) рівень
Ступінь вищої освіти	Магістр
Галузь знань	J «Транспорт та послуги»
Спеціальність	J2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг»
Форми навчання	Очна (денна), заочна
Офіційна назва освітньо-професійної програми	Менеджмент готельно-ресторанної справи
Освітня кваліфікація	Магістр з готельно-ресторанної справи та кейтерингу
Кваліфікація в дипломі	Ступінь вищої освіти – Магістр Спеціальність – J2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг Освітня програма – Менеджмент готельно-ресторанної справи
Тип диплому та обсяг програми	Диплом магістра, одиничний, 90 кредитів ЄКТС, термін навчання 1 рік 4 місяці
Наявність акредитації	Акредитується вперше
Цикл/рівень	НРК України – 7 рівень, EQF-LLL – 7 рівень, QF-EHEA – другий цикл
Передумови	Для здобуття освітнього рівня «магістр» можуть вступати особи, що здобули освітній рівень «бакалавр»
Мова(и) викладання	Українська мова
Інтернет адреса постійного розміщення опису освітньої програми	http://lubp.com.ua/?p=8792
1.2. Мета освітньої програми	
Підготовка компетентних, висококваліфікованих, соціально мобільних та конкурентоспроможних фахівців з готельно-ресторанної справи та кейтерингу, здатних вирішувати складні різнопланові задачі щодо організації сервісної, економічної, виробничо-технологічної, дослідницько-інноваційної діяльності суб'єктів готельно-ресторанного бізнесу.	

1.3. Характеристика освітньої програми	
Орієнтація освітньої програми	Освітньо-професійна програма орієнтована на сучасні парадигми та принципи функціонування бізнес-процесів у готельно-ресторанній сфері та кейтерингу, володіння інноваційними інформаційно-технічними та технологічними системами. Орієнтована на підготовку високопрофесійних фахівців, здатних до адаптивного управління в умовах мінливого ринкового середовища.
Опис предметної області	**Об'єкти вивчення:** готельно-ресторанна справа як сфера професійної діяльності, формування і координування організаційних, сервісних, управлінських, виробничих, технологічних, економічних, маркетингових процесів суб'єктів готельно-ресторанного бізнесу на операційному та стратегічному рівнях, методології та методи їх досліджень **Цілі навчання:** набуття здатності розв'язувати складні задачі дослідницького та/або інноваційного характеру у готельно-ресторанній справі **Теоретичний зміст предметної області:** готельна справа, ресторанна справа, економіка готелів і ресторанів, принципи бізнес-проектування підприємств готельного та ресторанного господарства, технології готельних послуг та продукції ресторанного господарства **Методи, методики та технології**: методи забезпечення якості та безпеки; методи обслуговування (інтерактивні, сервісні), цифрові технології **Інструменти та обладнання:** виробниче та дослідницьке обладнання, вимірювальні інструменти, універсальні та спеціалізовані інформаційні системи (інформаційно-комунікаційні, інформаційно-пошукові, інформаційно-аналітичні) спеціалізовані програмні продукти, що застосовуються в діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

Особливості програми	Програма орієнтована на глибоку соціальну підготовку сучасних фахівців в сфері готельно-ресторанної діяльності та кейтерингу, ініціативних та спроможних до швидкої адаптації в бізнес-середовищі. Формує фахівців з новим способом мислення, здатних вирішувати конкретні проблеми і завдання професійної діяльності з урахуванням поступової інтеграції України з країнами Євросоюзу. Програма враховує не лише місцеві особливості розвитку ринкових відносин у готельно-ресторанній справі, а й потенціал працевлаштування для майбутніх фахівців у підприємницьких структурах, а також створює можливості щодо управління власним бізнесом у сфері обслуговування.
1.4.Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання	
Придатність до працевлаштування	Працевлаштування на підприємствах та в науково-дослідних установах, що працюють у сфері готельно-ресторанного господарства та кейтерингу, в закладах освіти, що здійснюють підготовку відповідних фахівців. Магістр з готельно-ресторанної справи та кейтерингу здатний виконувати професійну роботу за національним класифікатором України «Класифікатор професій» ДК 003:2010: 1210 Керівники підприємств, установ та організацій 1229.1 Керівні працівники апарату центральних органів державної влади 1229.3 Керівні працівники апарату місцевих органів державної влади та місцевого самоврядування 1229.4 Керівники підрозділів у сфері освіти та виробничого навчання 1229.6 Керівники підрозділів у сфері культури, відпочинку та спорту 1319 Керівники інших малих підприємств без апарату управління 1455 Менеджери (управителі) в готелях та інших місцях розміщення 1456 Менеджери (управителі) в закладах ресторанного господарства 2310 Викладачі університетів і вищих навчальних

	закладів 248 Професіонали в галузі туризму, готельної, ресторанної та санаторно-курортної справи 2481.1 Наукові співробітники (туризмологія, екскурсознавство) 2482 Професіонали в галузі готельної та ресторанної справи 3439 Інші технічні фахівці в галузі управління
Подальше навчання	Мають право продовжити навчання на третьому освітньо-науковому рівні вищої освіти та набувати додаткові кваліфікації в системі освіти дорослих.
1.5. Викладання та оцінювання	
Викладання та навчання	Студентоцентроване навчання представлено у вигляді гармонійного поєднання лекційних та практичних занять, переддипломної практики, консультування із науковим керівником, самостійної науково-навчальної 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 у сфері управління
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, публічний захист кваліфікаційної роботи.
1.6. Програмні компетентності	
Інтегральна компетентність (ІК)	Здатність розв'язувати складні задачі дослідницького та/або інноваційного характеру у сфері готельно-ресторанної справи та кейтерингу.
Загальні компетентності (ЗК)	ЗК1. Здатність діяти на основі етичних міркувань (мотивів) ЗК2. Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел ЗК3. Здатність до аналізу, оцінки, синтезу, генерування нових ідей ЗК4. Здатність працювати в команді ЗК5. Здатність використовувати інформаційні та

	комунікаційні технології ЗК6. Здатність до проведення досліджень на відповідному рівні ЗК7. Здатність приймати обґрунтовані рішення. ЗК8. Здатність працювати в міжнародному контексті
Спеціальні (фахові) компетентності	СК1. Здатність застосовувати науковий, аналітичний, методичний інструментарій, використовувати міждисциплінарні дослідження аналізу стану розвитку глобальних та локальних ринків готельних та ресторанних послуг для розв'язання складних задач розвитку готельного і ресторанного бізнесу СК2. Здатність систематизувати та синтезувати інформацію для врахування крос-культурних особливостей функціонування суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу СК3. Здатність планувати та здійснювати ресурсне забезпечення діяльності суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу СК4. Здатність створювати і впроваджувати продуктові, сервісні, організаційні, соціальні, управлінські, інфраструктурні, маркетингові інновації у господарську діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу СК5. Здатність забезпечувати ефективну сервісну, комерційну, виробничу, маркетингову, економічну діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу СК6. Здатність координувати та регулювати взаємовідносини з партнерами та споживачами. СК7. Здатність до підприємницької діяльності СК8. Здатність розробляти антикризові програми корпорацій, готельних та ресторанних мереж, суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу. СК9. Здатність забезпечувати якість обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг. СК10. Здатність застосовувати принципи соціальної відповідальності в діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу. СК11. Здатність до самостійного опанування новими знаннями, використання інноваційних технологій у сфері готельного та ресторанного бізнесу.

	СК12. Здатність інтегрувати знання та розв’язувати складні задачі готельно-ресторанної справи та кейтерингу у мультидисциплінарних контекстах, у нових або незнайомих середовищах за наявності неповної або обмеженої інформації.

1.7. Програмні результати навчання

ПРН 01. Розробляти і приймати ефективні рішення з питань розвитку суб’єктів готельного та ресторанного бізнесу, враховуючи цілі, ресурси, обмеження та ризики, забезпечувати їх реалізацію, аналізувати і порівнювати альтернативи, оцінювати ризики та імовірні наслідки їх впливу.

ПРН 02. Вільно спілкуватись усно і письмово українською та англійською мовами при обговоренні професійних питань, досліджень та інновацій в сфері готельно-ресторанного бізнесу

ПРН 03. Розробляти, впроваджувати та застосовувати сучасні методи оцінювання ефективності впровадження інновацій в готельно-ресторанному бізнесі

ПРН 04. Здійснювати моніторинг кон’юнктури ринку готельних та ресторанних послуг

ПРН 05. Оцінювати нові ринкові можливості, формулювати бізнес-ідеї та розробляти маркетингові заходи з за невизначених умов і вимог, що потребують застосування нових підходів, методів та інструментарію соціально-економічних досліджень

ПРН 06. Відшуковувати необхідні дані в науковій літературі, базах даних та інших джерелах, аналізувати та оцінювати ці дані, систематизувати й упорядковувати інформацію для вирішення комплексних задач професійної діяльності

ПРН 07. Досліджувати моделі розвитку міжнародних та національних готельних і ресторанних мереж (корпорацій)

ПРН 08. Ініціювати, розробляти та управляти проектами розвитку суб’єктів готельного та ресторанного бізнесу із врахуванням інформаційного, матеріального, фінансового та кадрового забезпечення.

ПРН 09. Застосовувати спеціалізоване програмне забезпечення для розв’язання задач управління основними та допоміжними бізнес-процесами суб’єктів готельного та ресторанного бізнесу

ПРН 10. Відповідати за формування ефективної кадрової політики суб’єктів готельного та ресторанного бізнесу, організаційні комунікації, розвиток професійного знання, оцінювання стратегічного розвитку команди, підбір та мотивування персоналу на ефективне вирішення професійних завдань.

ПРН 11. Здійснювати дослідження та/або провадити інноваційну діяльність з метою отримання нових знань та створення нових технологій та видів послуг (продукції) в сфері готельно-ресторанного бізнесу та в ширших мультидисциплінарних контекстах

ПРН 12. Зрозуміло і недвозначно доносити власні знання, висновки та аргументацію до фахівців і нефахівців, зокрема до осіб, які навчаються.	
1.8. Ресурсне забезпечення реалізації програми	
Кадрове забезпечення	Підготовка здобувачів вищої освіти за спеціальністю J2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг» 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). До реалізації програми залучаються науково-педагогічні працівники з науковими ступенями та вченими званнями на конкурсній основі шляхом укладання контрактів.
Матеріально-технічне забезпечення	Матеріально-технічне забезпечення відповідає вимогам Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності, у тому числі включає в себе навчальні аудиторії, які оснащені сучасним демонстраційним обладнанням та необхідним устаткуванням. Комп'ютерні класи мають необмежений доступ до мережі Інтернет. 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	Викладання усіх навчальних дисциплін, написання курсових і магістерських робіт, проходження виробничих практик забезпечено підручниками, навчальними посібниками, довідковою та іншою літературою авторства викладачів ЛУБП і інших провідних фахівців України у галузі сфери послуг. Використання авторських розробок професорсько-викладацького складу Читальний зал забезпечений бездротовим доступом до мережі Інтернет. 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
1.9. Форма атестації здобувачів вищої освіти	
Форми атестації здобувачів вищої освіти	Атестація здійснюється у формі публічного захисту кваліфікаційної роботи
Вимоги до кваліфікаційної роботи	Кваліфікаційна робота має передбачати розв'язання складної задачі або проблеми в сфері готельного та ресторанного бізнесу, що потребує здійснення досліджень та/або інновацій і характеризується комплексністю і невизначеністю умов. Кваліфікаційна робота не повинна містити академічного плагіату, фабрикації, фальсифікації. Кваліфікаційна робота має бути оприлюднена на офіційному сайті закладу вищої освіти.
1.10. 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	Здійснюється відповідно до Положення «Про прийом іноземців та осіб без громадянства до Закладу вищої освіти «Львівський університет бізнесу та права».

2. Розподіл змісту освітньо-професійної програми за групами та циклами підготовки

Дана освітньо-професійна програма передбачає виділення дисциплін двох видів: обов'язкових дисциплін та дисципліни за вільним вибором здобувача, які розподілені за двома циклами підготовки:

- цикл загальної підготовки;
- цикл професійної підготовки.

Обов'язкові та вибіркові компоненти	ОК		ВК		Всього	
	кр.	%	кр.	%	кр.	%
Цикл загальної підготовки	6,0	6,7	12,0	13,3	18,0	20,0
Цикл професійної підготовки	60,0	66,7	12,0	13,3	72,0	80,0
Всього за весь термін навчання	66,0	73,3	24,0	26,7	90,0	100,0

3. Перелік компонент освітньо-професійної програми

Код н/д	**Компоненти освітньої програми (навчальні дисципліни, курсові проекти (роботи), практики, кваліфікаційна робота)**	**Кількість кредитів**	**Форма підсумкового контролю**
ОБОВ'ЯЗКОВІ КОМПОНЕНТИ (ОК)			
І. ЦИКЛ ЗАГАЛЬНОЇ ПІДГОТОВКИ			
ОК 01	Наукове спілкування іноземною мовою	3,0	екзамен
ОК 02	Методологія управлінських досліджень у сфері гостинності	3,0	залік
	Всього за цикл	**6,0**	

Код н/д	Компоненти освітньої програми (навчальні дисципліни, курсові проекти (роботи), практики, кваліфікаційна робота)	Кількість кредитів	Форма підсумкового контролю
ІІ. ЦИКЛ ПРОФЕСІЙНОЇ ПІДГОТОВКИ			
ОК 03	Менеджмент інновацій у сфері харчування	3,0	екзамен
ОК 04	Курсова робота з навчальної дисципліни «Менеджмент інновацій у сфері харчування»	3,0	захист
ОК 05	Менеджмент персоналу в індустрії гостинності	3,0	залік
ОК 06	Інноваційний маркетинг-менеджмент у сфері гостинності	3,0	залік
ОК 07	Івент-менеджмент і кейтеринг заходів	3,0	екзамен
ОК 08	Корпоративна соціальна відповідальність у готельно-ресторанному бізнесі	3,0	залік
ОК 09	Менеджмент сервісних операцій	3,0	екзамен
ОК 10	Інноваційні технології в менеджменті готельно-ресторанного бізнесу	3,0	екзамен
ОК 11	Менеджмент якості туристичних послуг	6,0	залік
ОК 12	Переддипломна практика	20,0	диференційований залік
ОК 13	Виконання кваліфікаційної роботи та захист	10,0	захист
	Всього за цикл	**60,0**	
	Всього обов'язкових компонент	**66,0**	
ВИБІРКОВІ КОМПОНЕНТИ (ВК)			
І. ЦИКЛ ЗАГАЛЬНОЇ ПІДГОТОВКИ			
2 семестр			
вибір 4 з 8 дисциплін			
ВК 01	Оздоровче харчування	3,0	залік
ВК 02	Захист прав людини	3,0	залік
ВК 03	Економіка та фінанси готельно-ресторанного бізнесу	3,0	залік
ВК 04	Стандартизація якості товарів у сфері експертизи	3,0	залік
ВК 05	Крафтові технології в ресторанному господарстві	3,0	залік

Код н/д	Компоненти освітньої програми (навчальні дисципліни, курсові проекти (роботи), практики, кваліфікаційна робота)	Кількість кредитів	Форма підсумкового контролю
ВК 06	Управління ризиками підприємств	3,0	залік
ВК 07	Актуальні проблеми у готельному і ресторанному бізнесі	3,0	залік
ВК 08	Державне та регіональне управління у сфері гостинності	3,0	залік
	Всього за цикл	**12,0**	
ІІ. ЦИКЛ ПРОФЕСІЙНОЇ ПІДГОТОВКИ			
2 семестр			
вибір 4 з 8 дисциплін			
ВК 09	Психологія бізнесу	3,0	залік
ВК 10	Стратегічний аналіз та управління	3,0	залік
ВК 11	Охорона праці в галузі	3,0	залік
ВК 12	Управління проєктами в сфері обслуговування	3,0	залік
ВК 13	Міжнародні стандарти індустрії гостинності	3,0	залік
ВК 14	Ринок готельних і ресторанних послуг в Україні	3,0	залік
ВК 15	Інвестування у готельному і ресторанному бізнесі	3,0	залік
ВК 16	Актуальні проблеми туризму і сфери послуг	3,0	залік
	Всього за цикл	**12,0**	
	Всього вибіркових компонент	**24,0**	
	Загальна кількість	**90,0**	

4. Карта індивідуальних траєкторій вибіркових дисциплін спеціальності

Врахувавши інтегральну, загальні і спеціальні компетентності та програмні результати навчання, проєктна група пропонує здобувачу вищої освіти скористатись однією із двох складених освітніх траєкторій: *Траєкторія 1* та *Траєкторія 2*. Проте здобувач вищої освіти має можливість скористатись індивідуальною освітньою траєкторією, створивши Траєкторію N.

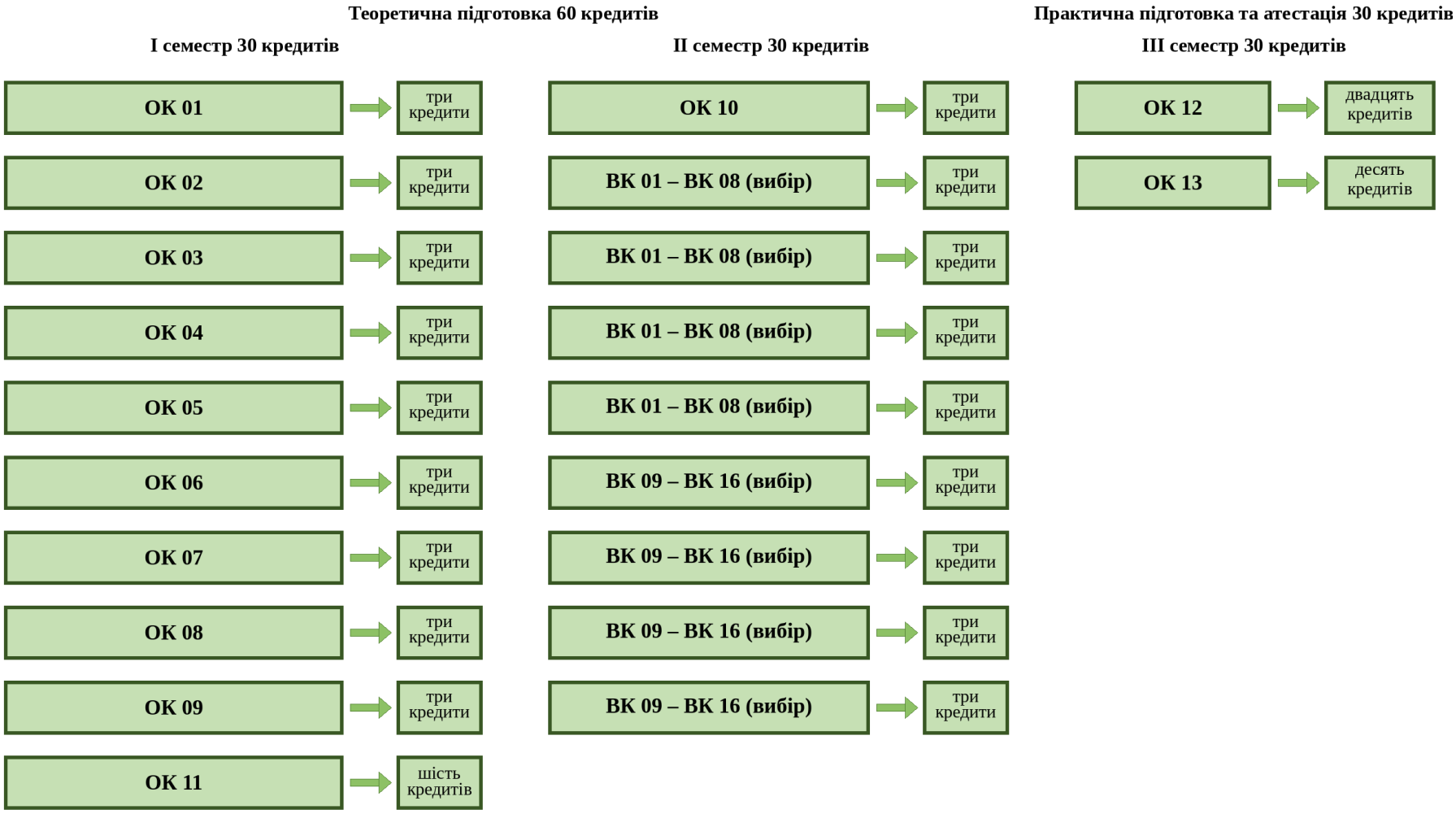
Складаючи Траєкторію N, здобувач вищої освіти має врахувати, що

інтегральна, загальні і спеціальні компетентності та програмні результати, що наведені у стандарті, повинні забезпечуватись обраними дисциплінами. Також обрані дисципліни мають враховувати передісторію їх вивчення. Схематично Траєкторія 1, Траєкторія 2 та Траєкторія N наведені в наступній таблиці.

Код дисципліни	Компоненти освітньої програми (навчальні дисципліни, практики, курсові проекти, кваліфікаційна робота)	К-ть кредитів
1 курс (24,0 кредити)		
Траєкторія 1		
Цикл загальної підготовки		
ВК 01	Оздоровче харчування	3,0
ВК 02	Захист прав людини	3,0
ВК 05	Крафтові технології в ресторанному господарстві	3,0
ВК 06	Управління ризиками підприємств	3,0
	Всього за цикл:	12,0
Цикл професійної підготовки		
ВК 09	Психологія бізнесу	3,0
ВК 10	Стратегічний аналіз та управління	3,0
ВК 13	Міжнародні стандарти індустрії гостинності	3,0
ВК 14	Ринок готельних і ресторанних послуг в Україні	3,0
	Всього за цикл:	12,0
	Разом вибіркові компоненти	24,0
Траєкторія 2		
Цикл загальної підготовки		
ВК 03	Економіка та фінанси готельно-ресторанного бізнесу	3,0
ВК 04	Стандартизація якості товарів у сфері експертизи	3,0
ВК 07	Актуальні проблеми у готельному і ресторанному бізнесі	3,0
ВК 08	Державне та регіональне управління у сфері гостинності	3,0
	Всього за цикл:	12,0
Цикл професійної підготовки		
ВК 11	Охорона праці в галузі	3,0
ВК 12	Управління проєктами в сфері обслуговування	3,0
ВК 15	Інвестування у готельному і ресторанному бізнесі	3,0
ВК 16	Актуальні проблеми туризму і сфери послуг	3,0
	Всього за цикл:	12,0

	Разом вибіркові компоненти	24,0
Траєкторія N		
	Дисципліна 1	
	Дисципліна 2	
	…..	
Всього за цикл		12,0
Разом вибіркові навчальні дисципліни		24,0

5. Структурно-логічна схема освітньо-професійної програми



6. Матриця відповідності програмних компетентностей навчальним компонентам

	ІК	Загальні компетентності								Спеціальні компетентності спеціальності											
		ЗК1	ЗК2	ЗК3	ЗК4	ЗК5	ЗК6	ЗК7	ЗК8	СК1	СК2	СК3	СК4	СК5	СК6	СК7	СК8	СК9	СК10	СК11	СК12
ОК 01	+		+						+		+									+	+
ОК 02	+	+	+				+			+										+	
ОК 03	+		+	+									+							+	
ОК 04	+		+				+					+	+							+	
ОК 05	+				+			+				+		+				+	+		
ОК 06	+			+		+				+	+		+		+	+				+	
ОК 07	+			+	+			+				+	+		+	+	+				
ОК 08	+	+							+						+		+		+		
ОК 09	+			+		+		+				+		+				+			
ОК 10	+					+		+					+							+	
ОК 11	+		+	+			+			+					+			+			+
ОК 12	+				+		+	+				+		+			+				+
ОК 13	+	+	+	+			+	+		+			+							+	+

7. Матриця забезпечення програмних результатів навчання відповідними компонентами освітньої складової

Програмні результати навчання	ОК 01	ОК 02	ОК 03	ОК 04	ОК 05	ОК 06	ОК 07	ОК 08	ОК 09	ОК 10	ОК 11	ОК 12	ОК 13
ПРН01					+		+	+	+		+	+	+
ПРН02	+	+											+
ПРН03			+	+		+				+			
ПРН04						+						+	
ПРН05			+			+	+						
ПРН06		+		+				+			+	+	+
ПРН07	+					+							+
ПРН08					+	+	+					+	
ПРН09									+	+	+		
ПРН10					+		+					+	
ПРН11		+	+	+		+	+		+	+			+
ПРН12	+	+		+	+			+			+		+

8. Професійно-практична складова

Професійно-практична складова освітньо-професійної програми передбачає обов'язкове проходження здобувачами вищої освіти практичної підготовки. Практика осіб, які навчаються в Університеті, здійснюється на підприємствах, в установах та організаціях індустрії гостинності згідно з укладеними договорами або у відповідних структурних підрозділах Університету.

Практична підготовка проводиться відповідно до навчального плану підготовки магістрів за спеціальністю «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг» і є логічним продовженням освітнього процесу, забезпечуючи інтеграцію теоретичних знань із практичною діяльністю.

Метою переддипломної практики є комплексне вивчення виробничої, господарської та управлінської діяльності суб'єктів індустрії гостинності й кейтерингу; ознайомлення з інноваційним устаткуванням та техніко-економічними показниками підприємств, що відповідають тематиці кваліфікаційної роботи; ознайомлення з організуванням праці, економікою, плануванням і управлінням виробництвом; збирання, аналіз та узагальнення фактичного матеріалу для написання кваліфікаційної роботи.

Базами практики є підприємства готельно-ресторанного та кейтерингового бізнесу різних організаційно-правових форм, які застосовують сучасні технології менеджменту та сервісу. Здобувач вищої освіти має право самостійно запропонувати місце проходження практики, можливість використання якого розглядається та затверджується на засіданні кафедри.

Контроль знань, умінь та навичок, набутих в процесі проходження практики, здійснюється у формі захисту звітів. Диференційована оцінка із захисту практики заноситься у заліково-екзаменаційну відомість та залікову книжку здобувача вищої освіти.

9. Атестація

Атестація – це встановлення відповідності засвоєних здобувачами вищої освіти рівня та обсягу знань, умінь, інших компетентностей вимогам стандартів вищої освіти.

Атестацію осіб, які здобувають ступінь магістра, здійснює екзаменаційна комісія, яка затверджується наказом ректора ЗВО «Львівський університет бізнесу та права» щороку. До її складу можуть входити делеговані, відповідно до укладених угод про співпрацю, представники територіальних/галузевих представницьких органів роботодавців відповідно до Положення про порядок створення та організацію роботи екзаменаційної комісії.

Атестацію осіб, які здобувають ступінь магістра за спеціальністю J2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг» проводять у формі публічного захисту кваліфікаційної роботи.

Кваліфікаційна робота має передбачати розв'язання складної задачі або проблеми в сфері готельного та ресторанного бізнесу, що потребує здійснення досліджень та інновацій, характеризується комплексністю і невизначеністю умов, базується на інтеграції теоретичних знань та практичних навичок у сфері готельно-ресторанної справи, що вимагає аналізу складних чинників та адаптації рішень до мінливих умов ринку.

Кваліфікаційна робота підлягає перевірці на плагіат.

Атестацію здійснюють відкрито і гласно (публічно). Здобувачі вищої освіти та інші особи, присутні на атестації, можуть вільно здійснювати аудіо- та/або відеофіксацію процесу атестації.

Університет на підставі рішення екзаменаційної комісії присуджує особі, яка успішно засвоїла освітньо-професійну програму, ступінь магістра та присвоює відповідну кваліфікацію. Здобувачу вищої освіти видають диплом магістра встановленого зразка. У дипломі магістра зазначають також присвоєну кваліфікацію, що складається з інформації про здобутий ступінь вищої освіти, спеціальність та спеціалізацію.

10. Прикінцеві положення

Програма розроблена з урахуванням нормативних та інструктивних матеріалів міжнародного, галузевого та державного рівнів:

1. Про вищу освіту: Закон України від 01.07.2014 № 1556-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 15.05.2024 № 686, зареєстрований в Міністерстві юстиції України 04 липня 2024 р. за № 1013/42358. URL: https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z1013-24#Text

8. Стандарт вищої освіти за спеціальністю 241 Готельно-ресторанна справа галузі знань 24 Сфера обслуговування для другого (магістерського) рівня вищої освіти, затвердженого наказом Міністерства освіти і науки України від 05.01.2021 р. № 26. URL: https://osvita.ua/doc/files/news/792/79270/241-hotelno-restoranna-sprava-

mahistr_1.pdf

Освітня програма оприлюднюється на сайті Університету.

Освітня програма поширюється на всі кафедри Університету та вводиться в дію з 1 вересня 2026 року.

Освітня програма підлягає перегляду та доопрацюванню відповідно до змін нормативної бази України в сфері вищої освіти, але не рідше одного разу на рік.

Відповідальність за якість та унікальні конкурентні переваги освітньої програми несе гарант освітньої програми.

Банк вибіркових навчальних дисциплін

№ зп	Назва освітньої компоненти	Кількість кредитів	Семестр викладання
Цикл загальної підготовки			
1	Оздоровче харчування	3,0	2
2	Захист прав людини	3,0	2
3	Економіка та фінанси готельно-ресторанного бізнесу	3,0	2
4	Стандартизація якості товарів у сфері експертизи	3,0	2
5	Крафтові технології в ресторанному господарстві	3,0	2
6	Управління ризиками підприємств	3,0	2
7	Актуальні проблеми у готельному і ресторанному бізнесі	3,0	2
8	Державне та регіональне управління у сфері гостинності	3,0	2
Цикл професійної підготовки			
9	Психологія бізнесу	3,0	2
10	Стратегічний аналіз та управління	3,0	2
11	Охорона праці в галузі	3,0	2
12	Управління проєктами в сфері обслуговування	3,0	2
13	Міжнародні стандарти індустрії гостинності	3,0	2
14	Ринок готельних і ресторанних послуг в Україні	3,0	2
15	Інвестування у готельному і ресторанному бізнесі	3,0	2
16	Актуальні проблеми туризму і сфери послуг	3,0	2