

> участь у програмах внутрішньої та міжнародної академічній мобільності ERASMUS+.

Успішною є співпраця з місцевими підприємцями сфери HoReCa, Ресторанція Бачевських, ресторан «Валентино», Готель «Швейцарський», Готель-бутик «Вінтаж» GazdaGroup: «Budzzini», «Gazda cafe», «Львівський потяг», «GRANG HOTEL», «Optima Hotel Group», «Цісар», «Королівська пивоварня», «36 ПО», «Фраєрка», «Ресторан української кухні "Дефіляда"», «Старгород», «Вино і м'ясо», «Джовані», «Жаровня на замку», «Ореп», «Карлсберг», «Святослав», спортивними комплексами «Академія Рух», «Колізей», «Євроспорт», «Стафіт» тощо.

Працевлаштування після завершення навчання:

- > фахівець із готельно-ресторанної справи;
- > керівник підприємств індустрії гостинності;
- > менеджер у закладах готельно-ресторанного господарства;
- > організатор туристичної і готельної діяльності;
- > керівник підрозділу у сфері культури, відпочинку і спорту;
- > керівник міні-підприємства з виробництва харчових продуктів;
- > керівник ресторану;
- > професіонал в галузі ресторанної справи;
- > фахівець із ресторанної справи;
- > фахівець з гостинності тощо.

Контактна інформація

Факультет туризму

м. Львів, вул. Костюшка, 11,
тел.: (032) 255-30-20,
e-mail: travel@ldufk.edu.ua

Кафедра готельно-ресторанного бізнесу

м. Львів, вул. Костюшка, 11, К. 124,
тел.: (067)30-26-120,
e-mail: maria_pas@ldufk.edu.ua



Приймальна комісія

м. Львів, вул. Костюшка, 11,
тел.: (032) 255-32-06, (063) 47-07-391
e-mail: pk@ldufk.edu.ua
<https://www.ldufk.edu.ua/abituriyentam>



ЛЬВІВСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ФІЗИЧНОЇ КУЛЬТУРИ ІМЕНІ ІВАНА БОБЕРСЬКОГО

Запрошує на навчання за спеціальністю

J2

«ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННА СПРАВА ТА КЕЙТЕРИНГ»

1013 «Hotel, restaurants and catering»

за освітньою програмою «Готельно-ресторанна
справа та кейтеринг»

«Hotel, restaurants and catering»

першого (бакалаврського) рівня вищої освіти

Програма спрямована на підготовку висококваліфікованих, ерудованих і компетентних, з креативним мисленням професіоналів із готельно-ресторанної справи, здатних до швидкої адаптації в сучасному бізнес-середовищі, що сприяє їхній соціальній мобільності та стійкості на ринку праці. Унікальність освітньої програми полягає у поєднанні ґрунтовного теоретичного навчання і практичної підготовки на найкращих підприємствах готельно-ресторанного господарства та в спортивно-відпочинкових комплексах з урахуванням регіонального аспекту і з активним залученням професіоналів-практиків, сучасних досягнень у сфері ресторанних технологій, нутриціології, спортивного харчування та використання різних видів та форм рухової активності для забезпечення здорового способу життя.



Переваги навчання у нашому Університеті

- > сучасні навчальні аудиторії та лабораторії;
- > можливість користуватися сучасною спортивно-тренувальною базою Університету і навчатися разом із «зірками» спорту;
- > можливість поєднувати навчання з роботою за фахом;
- > участь студентів у міжнародних конкурсах та бізнес-проєктах
- > із можливістю отримання грантів та першого робочого місця;
- > участь у наукових гуртках, конференціях, конкурсах наукових робіт;
- > сприяння працевлаштуванню випускників;
- > диплом державного та міжнародного зразка;
- > можливість продовжувати навчання в магістратурі й аспірантурі Університету;
- > цікаве дозвілля і студентське життя.

Конкурентні переваги навчання за освітніми програмами

- > акредитована спеціальність ліцензована в Університеті з 2016 року;
- > цікаве навчання і практична підготовка з викладачами-професіоналами;
- > унікальна підготовка фахівців у контексті організації обслуговування у сфері.
- > урізноманітнення та запровадження інтерактивних форм проведення навчальних занять (мозковий штурм, ділова гра, квест-технології) дає змогу виробити у здобувачів вищої освіти здатність працювати в команді, ухвалювати рішення та відповідати за їх реалізацію.
- > використання технологій для адаптації навчального процесу до індивідуальних потреб кожного студента з урахуванням освітньої траєкторії;
- > співпраця з іноземними освітніми закладами для обміну досвідом та впровадження нових технологій;
- > застосування онлайн-платформ та інструментів для організації інноваційного освітнього простору.



Обравши нас, ви вивчатимете

- > основи індустрії гостинності;
- > нутриціологію;
- > товарознавство;
- > організацію ресторанного та готельного господарства;
- > технологію продукції ресторанного господарства;
- > основи кулінарної майстерності;
- > основи дизайну та інженерної графіки;
- > організацію барної справи;
- > кейтеринг, організацію роботи фромажера;
- > менеджмент у готельно-ресторанному бізнесі;
- > управління проєктами в готельно-ресторанному бізнесі;
- > управління якістю продукції та послуг на підприємствах індустрії гостинності;
- > устаткування закладів ресторанного господарства;
- > організація роботи сомельє.

Практика та стажування

- > навчальна практика (навчально-ознайомча) – 1 курс;
- > навчально-організаційна – 2 курс;
- > виробнича (3 курс) та переддипломна практики (4 курс);
- > можливість проходження практики та фахового стажування за кордоном (Англія, Польща, Туреччина, Болгарія, Греція тощо);