

«Колізей», «Євроспорт», «Стафіт» тощо. Хаб популяризації крафтових продуктів.

Крафтові виробництва: «Галицький пекар» – хліб, багети; «Соломея» – м'ясна продукція, ковбаси, паштет; «Озерний край» – продукція з риби, і свіжа рибка; «ЕкоПасіка» – медова продукція; «Молочне Джерело» – молочна продукція; Львівська сироварня «Джерсей» – сири та натуральне масло, кефір та інші.

Можливості 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;
- керівника міні-підприємства з виробництва харчових продуктів;
- керівника ресторану;
- фахівця в галузі харчової та переробної промисловості;
- техніка-технолога з виробництва харчових продуктів;
- професіонала в галузі ресторанної справи;
- фахівця із ресторанної справи;
- фахівця 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. 120,
тел.: (032) 255-41-32,
e-mail: grb@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>

Сторінки у соцмережах:



www.facebook.com/GRBLDUFK



www.instagram.com/GRBLDUFK



ЛВІВСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ФІЗИЧНОЇ КУЛЬТУРИ ІМЕНІ ІВАНА БОБЕРСЬКОГО

Запрошує на навчання зі спеціальності

241

«ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННА СПРАВА»

за освітньою програмою
«Готельно-ресторанна справа»
першого (бакалаврського) рівня вищої освіти

за освітньою програмою
«Крафтові технології та інновації сфери гостинності»
першого (бакалаврського) рівня вищої освіти

Програми спрямовані 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 освітніх програм 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 харчових технологій, крафтового виробництва, нутриціології, 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-проектах 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.

Обравши нас, ви вивчатимете

- основи індустрії гостинності;
- організацію ресторанного та готельного господарства;
- технологію продукції ресторанного господарства;



- основи кулінарної майстерності;
- сучасні ресторанні тренди;
- організацію барної справи;
- кейтеринг, організацію роботи фромажера;
- менеджмент у готельно-ресторанному бізнесі;
- управління проектами в готельно-ресторанному бізнесі;
- крафтові технології та гастрономічні інновації;
- концепції та ресторанний креатив;
- проектування крафтових харчових підприємств;
- методи контролю харчових продуктів.

Практика та стажування

- навчальна практика «Вступ до фаху»;
- виробнича та переддипломна практики;
- можливість проходження практики та фахового стажування за кордоном (Польща, Туреччина, Болгарія, Греція тощо);
- участь у програмах внутрішньої та міжнародної академічній мобільності Erasmus+.

Успішною є співпраця з місцевими підприємцями сфери HoReCa, GazdaGroup:

«Budzzini», «Gazda cafe», «Львівський потяг», «GRANG HOTEL», «Reikartz Hotel Group», «Ramada», «Копа», «Цісар», «Гелікон», «Королівська пивоварня», «З6 ПО», «Фраєрка», «Ресторан української кухні "Дефіляда"», «Старгород», «Вино і м'ясо», «Джовані», «Жаровня на замку», «Ореп», «Карлсберг», «Святослав», спортивними комплексами «Академія Рух»,