**ЦИКЛОВА КОМІСІЯ спеціальних дисциплін**

**спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа»**

***Загальні відомості***

Циклова комісія здійснює підготовку здобувачів освіти за спеціальністю 241 –Готельно-ресторанна справа освітньо-професійного ступеня фаховий молодший бакалавр.

***Мета та завдання діяльності циклової комісії***

**Основна мета** **циклової комісії** – провадження освітньої та методичної діяльності за спеціальністю 241 – Готельно-ресторанна справа сфери обслуговування задля формування у здобувачів освіти системи професійних знань і практичних навичок, необхідних для здійснення їх подальшої професійної діяльності, спрямованої на організацію процесу обслуговування споживачів закладів готельного та ресторанного господарства.

**Для досягнення поставленої мети циклова комісія працює над вирішенням таких завдань:**

* організація роботи циклової комісії щодо постійного підвищення професійного рівня, фахової майстерності викладачів та їх особистісного зростання;
* використання сучасних інноваційних технологій в освітньому процесі для формування фахових компетентностей майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи;
* підвищення якості організації самостійної роботи студентів та практичного навчання, формування фахових компетенцій;
* активізація наукової роботи викладачів циклової комісії та науково-дослідницької роботи студентів;
* організація роботи з обдарованими студентами, шляхом залучення їх до участі у різноманітних фахових олімпіадах, конференціях, фестивалях, форумах, проєктах тощо;
* проведення групових та індивідуальних консультацій з питань організації та підвищення якості навчально-виховного процесу;
* підвищення якості практичного навчання за спеціальностями шляхом співпраці з провідними підприємствами міста Одеси та регіону;
* організація тематичних зустрічей, семінарів, майстер-класів з провідними фахівцями галузі.

**Основні напрямки роботи циклової комісії:**

* формування нового покоління висококваліфікованих, компетентних фахівців спеціальності «Готельно-ресторанна справа»;
* використання на практиці сучасних досягнень в сфері готельно-ресторанної справи, туризму;
* розвиток ініціативи і творчості, новаторських пошуків як викладачів так і студентів;
* оптимізація освітнього процесу, спрямованого на методичні та організаційні аспекти, від реалізації яких залежить якість і ефективність навчання;
* поєднання теорії та практики, що сприятиме поліпшенню якості підготовки випускника, здатного ефективно працювати за фахом та бути конкурентоспроможним;
* робота над вдосконаленням освітньо-професійних програми спеціальності;
* співпраця зі стейкхолдерами.

***Склад комісії***

Циклова комісія в своєму складі має 5 осіб: з них 1 кандидат фізико-математичних наук, 3 викладача мають категорію «спеціаліст вищої категорії» (двоє з них мають звання викладач-методист) та 1 викладач «спеціаліст 2 категорії», який в цьому році атестується на 1 категорію.

**Голова циклової комісії - НОВАК ГАННА ОЛЕКСІЇВНА** – магістр з готельно-ресторанної справи, викладач з організації та технології обслуговування у готелях та закладах ресторанного господарства, спеціаліст вищої категорії. Педагогічний стаж 12 років.

**Квасикова Ганна Сергіївна** – кандидат фізико-математичних наук, магістр з управління навчальним закладом, магістр педагогічної освіти, завідувачка відділенням ЕЕЕ.ГРС, викладач математики та вищої математики, спеціаліст вищої категорії. Педагогічний стаж 16 років.

**Сидоренко Олександра Олександрівна** – магістр з менеджменту організацій і адміністрування, завідувачка відділенням МІВТ, викладач діловодства в підприємствах готельного типу, організації обслуговування споживачів послуг, спеціаліст другої категорії. Педагогічний стаж 6 років.

**Гальчинська Людмила Миколаївна** – магістр педагогічної освіти, викладач економіки підприємства та бухгалтерського обліку, спеціаліст вищої категорії, викладач-методист. Педагогічний стаж 20 років.

**Пелимська Вікторія Петрівна** – фахівець з менеджменту організацій, економіко-географ, викладач менеджменту та маркетингу в галузі гостинності, основ підприємницької діяльності в сфері готельно-ресторанної справи, викладач географії загальноосвітнього циклу, спеціаліст вищої категорії, викладач-методист. Педагогічний стаж 23 років.

Середній вік викладачів циклової комісії – 40 років.

Високий професійний рівень викладацького складу дозволяє студентам отримати глибокі знання у сфері готельного та ресторанного господарства. Викладачі комісії є авторами багатьох наукових статей, навчальних посібників, беруть участь в наукових конференціях і семінарах.

***Навчальна робота***

Циклова комісія є випусковою для здобувачів освіти за освітньо-професійною програмою «Готельно-ресторанна справа» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» освітньо-професійного ступеня фахового молодшого бакалавра, а також забезпечує викладання географії та математики загальноосвітнього циклу.

Викладачі циклової комісії забезпечують викладання наступних дисциплін в розрізі спеціальності:

* Організація та технологія обслуговування в готелях;
* Організація та технологія обслуговування в закладах ресторанного господарства;
* Менеджмент та маркетинг в галузі гостинності;
* Вступ до спеціальності;
* Інноваційні технології в готельно-ресторанному господарстві;
* Основи підприємницької діяльності в сфері готельно-ресторанної справи;
* Діловодство в підприємствах готельного та ресторанного типу;
* Економіка підприємства та бухгалтерський облік;
* Організація обслуговування споживачів послуг;
* Етика й естетика.

Також циклова комісія займається розглядом навчальних комплексів та забезпеченням якості освіти викладання освітніх компонент ОПП «Готельно-ресторанна справа» викладачами інших циклових комісій, а саме дисципліни:

* Будівлі, обладнання та естетичне оформлення готелів та ресторанів;
* Гігієна і санітарія в підприємствах готельного та ресторанного типу;
* Інформаційні системи в готельному та ресторанному господарстві;
* Стандартизація та якість готельних та туристичних послуг;
* Забезпечення безпеки життя споживачів послуг;
* Оцінка відповідності сервісної діяльності готелів;
* Правове забезпечення професійної діяльності;
* Устаткування та обладнання для раціонального використання енергоресурсів;
* Психологія і етика ділового спілкування.

***Методична робота***

Всі дисципліни забезпечені навчально-методичними комплексами, що складаються з навчальних і робочих програм, навчальних посібників, методичних вказівок до практичних і лабораторних робіт, рекомендацій щодо самостійної роботи, завдань, які здійснюють діагностику знань студентів. В процесі викладання активно використовуються:

* ігрові технології навчання;
* інтерактивне навчання;
* мультимедійні технології;
* мережеві технології.

**При цикловій комісії діють такі спеціалізовані навчальні кабінети та лабораторії:**

* навчальний кабінет «Готельної та ресторанної справи»;
* лабораторія «Ресторанної справи».

Навчальні кабінети і лабораторії оснащені відповідними технічними засобами, тематичними стендами, обладнанням і демонстраційними засобами; наповнені різноманітними тематично-роздатковими, навчально-дидактичними матеріалами, сучасним матеріально-технічним забезпеченням для організації різноманітних процесів обслуговування в освітньому процесі.

**Ключові напрямки із висвітленням проведених заходів:**

* якість освітнього процесу;
* практична підготовка здобувачів освіти, зустрічі, семінари, тренінги, фахові екскурсії, майстер-класи, студентські конференції;
* співпраця зі стейхолдерами;
* позааудиторні заходи та дозвілля здобувачів;
* неформальна та інформальна освіта здобувачів;
* пошуково-дослідницька робота здобувачів освіти;
* підвищення професійної майстерності викладачів.

**Екскурсії до готелів спеціальності 241 – Готельно-ресторанна справа**

Готель «Брістоль» для студентів 2 та 3 курсів





3 курс у готелях «Айвазовський» та «Пале Рояль».

Готель «Центральний» екскурсія для студентів 4 курсу

**Студентські конференції**

**** ****

Третя студентська конференція спеціальності 241 – Готельно-ресторанна справа «Можливості та перспективи в готельній індустрії», присвячена Всесвітньому Дню Туризму

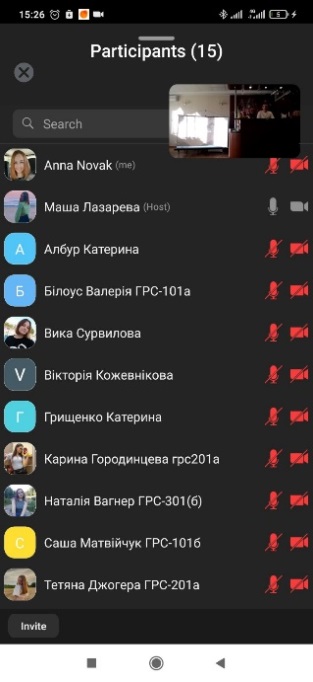
**** ****

Перша студентська конференція спеціальності 241 – Готельно-ресторанна справа «Індустрія гостинності: народження та сьогодення», присвячена Всесвітньому Дню Туризму

**Гастрономічний фестиваль BARBEQUE 2023**

**Майстер-класи**



Онлайн майстер-клас з приготування гарбузових напоїв

**** 

Майстер-клас на тему: «Декантація як інструмент розвитку винного сервісу в ресторанному бізнесі», провела старший викладач кафедри Готельно-ресторанного бізнесу ОНТУ Асауленко Н.В.

Майстер-клас зі складання серветок

**Співпраця зі стейкхолдерами**

Зустріч з керуючою готелями, викладачем кафедри туристичного та готельно-ресторанного бізнесу ОНЕУ – Ілоною Ремігайло.

**Заняття в лабораторії «Ресторанна справа» та навчальному готелі**

** **

**** 

** **

**Захист кваліфікаційних робіт**

** **

** **

