

ЦИКЛОВА КОМІСІЯ ОСВІТНІХ КОМПОНЕНТІВ СПЕЦІАЛЬНОСТЕЙ 241 ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННА СПРАВА, J2 ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННА СПРАВА ТА КЕЙТЕРИНГ

Загальні відомості

Циклова комісія здійснює підготовку здобувачів та здобувачок фахової передвищої освіти за спеціальністю 241 – Готельно-ресторанна справа (J2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг) 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 (J2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг) сфери обслуговування задля формування у здобувачів та здобувачок фахової передвищої 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 та кейтерингу;
- підвищення якості організації самостійної роботи здобувачів та здобувачок фахової передвищої освіти та практичного навчання, формування фахових компетенцій;
- активізація наукової роботи викладачів циклової комісії та науково-дослідницької роботи здобувачів та здобувачок фахової передвищої освіти;
- організація роботи з обдарованими здобувачами та здобувачками фахової передвищої освіти, 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 та кейтеринг»;
- використання на практиці сучасних досягнень в сфері готельно-ресторанної справи, туризму;
- розвиток ініціативи і творчості, новаторських пошуків як викладачів так і здобувачів освіти;
- 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 філософських наук, 3 викладача мають категорію «спеціаліст вищої категорії» (двоє з них мають звання викладач-методист) та 1 викладач «спеціаліст 1 категорії».

Голова циклової комісії - Новак Ганна Олексіївна – магістр з готельно-ресторанної справи, викладачка з організації та технології обслуговування у готелях та закладах ресторанного господарства, спеціаліст вищої категорії. Педагогічний стаж 14 років.

Большакова Ольга Віталіївна – кандидат філософських наук, магістр права, магістр з інженерії якості, заступниця директора з виховної роботи, викладачка забезпечення якості та безпеки життя людини, охорони праці, безпеки життєдіяльності та цивільного захисту, спеціаліст вищої категорії. Педагогічний стаж 19 років.

Сидоренко Олександра Олександрівна – магістр з менеджменту організацій і адміністрування, завідувачка відділенням МІВТ, викладачка діловодства в підприємствах готельного типу, інноваційних технологій в готельно-ресторанному господарстві, спеціаліст першої категорії. Педагогічний стаж 8 років.

Гальчинська Людмила Миколаївна – магістр педагогічної освіти, викладачка економіки підприємства та бухгалтерського обліку, спеціаліст вищої категорії, викладач-методист. Педагогічний стаж 22 роки.

Пелимська Вікторія Петрівна – фахівець з менеджменту організацій, економіко-географ, викладачка 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 25 років.

Середній вік викладачів циклової комісії – 40 років.

Високий професійний рівень викладацького складу дозволяє здобувачам освіти 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 та здобувачок фахової передвищої освіти за освітньо-професійною програмою «Готельно-ресторанна справа» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» (J2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг) освітньо-професійного ступеня фахового молодшого бакалавра, а також забезпечує викладання географії загальноосвітнього циклу.

Викладачі циклової комісії забезпечують викладання наступних освітніх компонентів 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;
- Забезпечення безпеки життя споживачів послуг;
- Етика й естетика;
- Основи охорони праці, безпеки життєдіяльності та цивільного захисту.

Також циклова комісія займається розглядом навчально-методичних 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;
- Оцінка відповідності сервісної діяльності готелів;
- Правове забезпечення професійної діяльності;
- Устаткування та обладнання для раціонального використання енергоресурсів;
- Психологія і етика ділового спілкування.

Методична робота

Всі освітні компоненти забезпечені навчально-методичними комплексами, що складаються з навчальних і робочих програм, навчальних посібників, методичних вказівок до практичних і лабораторних занять, рекомендацій щодо самостійної роботи здобувачів освіти, завдань, які здійснюють діагностику знань здобувачів освіти. 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 та здобувачок фахової передвищої 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.

ФОТОЗВІТ

роботи циклової комісії зі здобувачами освіти спеціальності 241 – Готельно-ресторанна справа (J2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг)

2025 – 2026 н.р.



Екскурсія до готелю «Моцарт», здобувачі освіти 2306го, 2416го, 2406го
<https://okv.suitt.edu.ua/science/ekskursiia-do-hoteliu-motsart-2025/> (16 вересня 2025)



П'ята студентська конференція спеціальності 241 – Готельно-ресторанна справа «Можливості та перспективи в готельній індустрії», присвячена Всесвітньому Дню Туризму
<https://okv.suitt.edu.ua/konferentsii/p-iata-studentska-konferentsiia-mozhlyvosti-ta-perspektyvy-v-industrii-hostynnosti/> (25 вересня 2025)





Благодійний ярмарок до Дня туризму – 2025 <https://okv.suitt.edu.ua/culture/blahodijnyj-iarmarok-do-dnia-turyzmu-u-fakhovomu-koledzhi-vymiriuvan/> (26 вересня 2025)



Відвідування Гастрономічного фестивалю BARBEQUE 2025, група 2406го <https://okv.suitt.edu.ua/science/zdobuvachi-osvity-koledzhu-vidvidaly-konkurs-bbq-2025/> (16 жовтня 2025)



Екскурсія до готелю «Лондонська», здобувачі освіти групи 2406го <https://okv.suitt.edu.ua/science/ekskursiia-do-hoteliu-londonska-abo-znajomstvo-z-majbutnoi-bazoiu-praktyky/> (20 жовтня 2025)



Екскурсія до готелю «Немо», здобувачі освіти 2406го та 2306го
<https://okv.suitt.edu.ua/science/ekskursiia-do-nemo-hotel-resort-spa-2025/> (22 жовтня 2025)



Екскурсія до заміського комплексу «Лавандія», групи 2406го та 2306го
<https://okv.suitt.edu.ua/culture/ekskursiia-do-lavandia/> (листопад, 2025)

2024 – 2025 н.р.



Екскурсія до готелю «Олександрівський», група 2206го <https://okv.suitt.edu.ua/culture/ekskursiia-do-alexandrovskiy-hotel/> (9 вересня 2024)



Зустріч зі спікеркою Вікторія РОМАЩЕНКО – фахівчиною з етикету, кандидатом юридичних наук, авторкою культурно-просвітницького проекту «Etiquette Familia – Школа етикету», випускницею Швейцарської міжнародної школи етикету та протоколу.

<https://okv.suitt.edu.ua/culture/znannia-ta-korystuvannia-pravylamy-etyketu-tse-rozkish-iaku-vy-mozhete-sobi-dozvolyty/> (вересень, 2024)



Екскурсія до готелю «Моцарт», здобувачі освіти 2206го, 2316го, 2416го
<https://okv.suitt.edu.ua/science/ekskursiia-do-hoteliu-motsart/> (17 вересня, 2024)





Благодійний ярмарок – 2024 до Дня туризму <https://okv.suitt.edu.ua/culture/blahodijnyj-iarmarok-na-pidtrymku-zsu/> (26 вересня 2024)



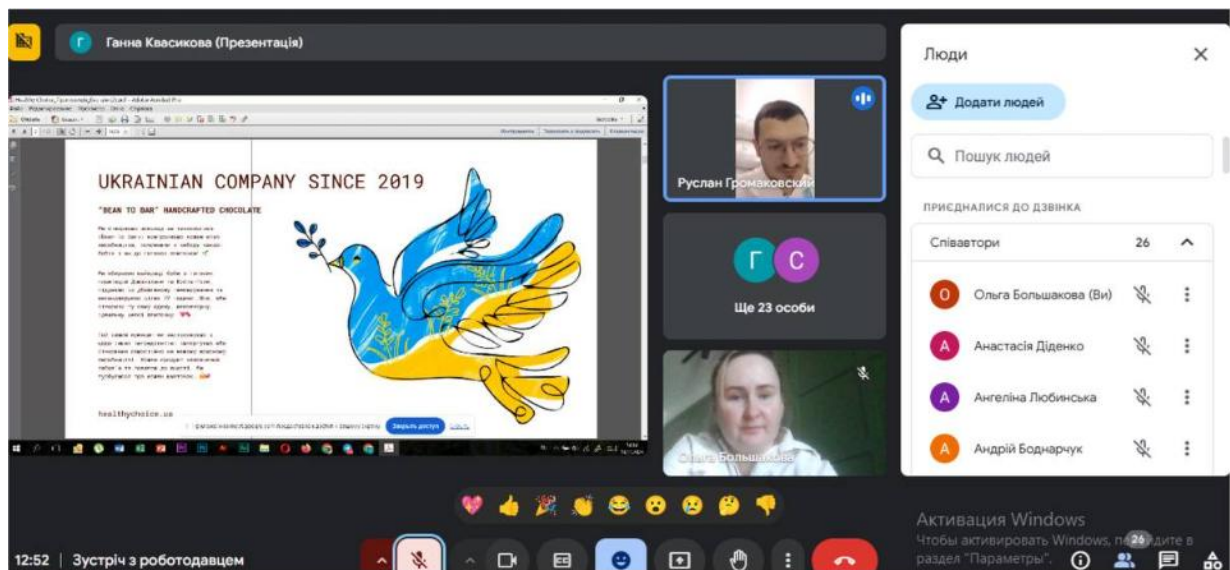
Четверта студентська конференція спеціальності 241 – Готельно-ресторанна справа «Можливості та перспективи в готельній індустрії», присвячена Всесвітньому Дню Туризму <https://okv.suitt.edu.ua/news/page/14/> (27 вересня 2024)



Заняття з «Організації та технології обслуговування у готелях», командна гра «Шість капелюхів» на тему «Адміністратор – покоївка – офіціант: переваги та недоліки» (жовтень 2024)



Екскурсія до готелю «Бристоль», групи 2306го та 2416го <https://okv.suitt.edu.ua/science/brystoliu-bahato-ne-buvaie-abo-cherhova-ekskursiia-do-hoteliu-bazy-praktyky-zdobuvachiv-osvity/> (11 жовтня 2024)



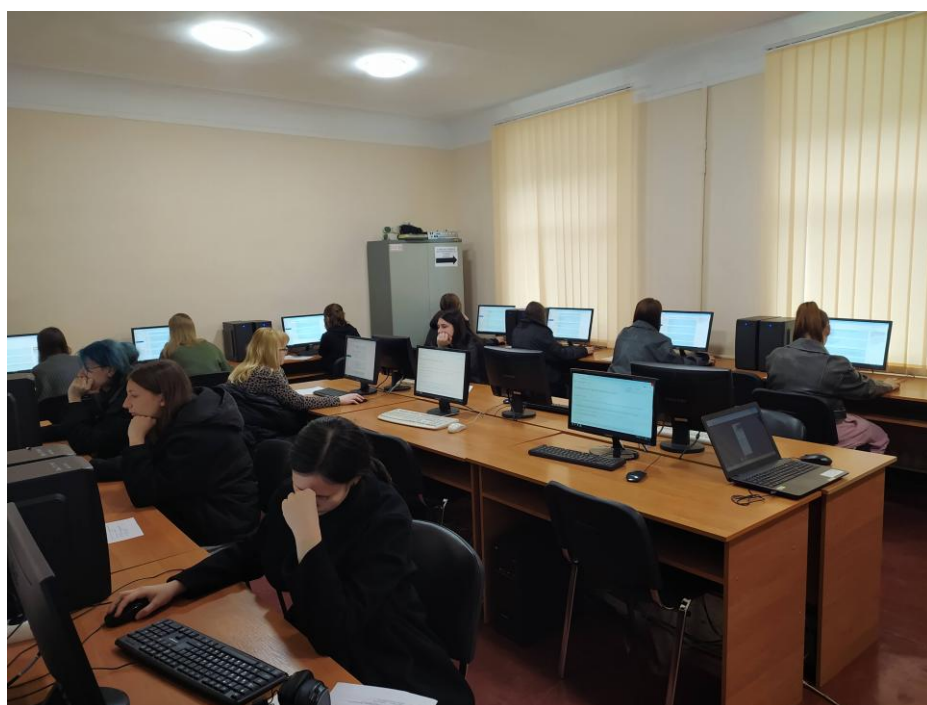
Зустріч з Русланом Громаковським, шеф-шоколятьє ТМ Healthy Choice <https://okv.suitt.edu.ua/science/zustrich-z-robotodavtsem-kompaniia-tm-healthy-choice/> (листопад 2024)



Майстерклас з сервірування столу та складання серветок для абітурієнтів <https://okv.suitt.edu.ua/zahalne/uchni-dev-iatykh-klasiv-vidvidaly-vsp-fakhovyj-koledzh-vymiriuvan-duitz/> (24 квітня 2025)



Екскурсія до готелю «Лондонська», здобувачі освіти груп 2206го, 2316го, 2306го, 2416го
<https://okv.suitt.edu.ua/science/ekskursiia-do-londonska-hotel/> (7 травня 2025)



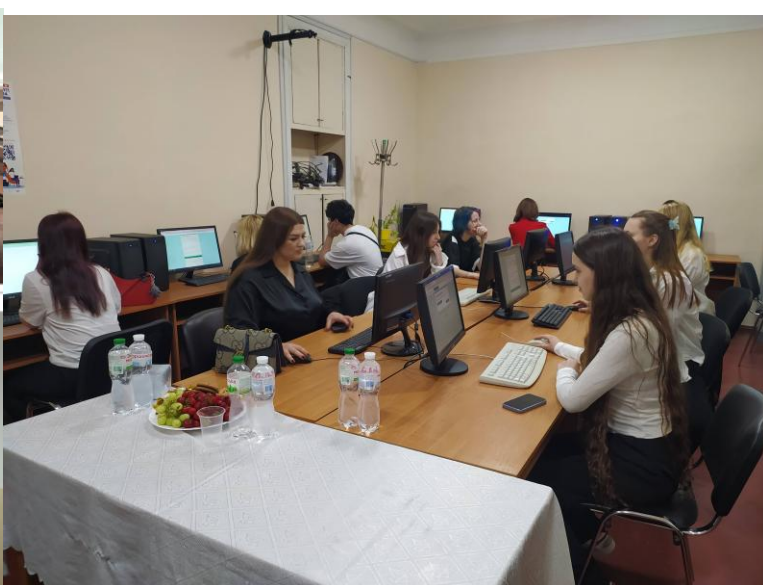
Моніторинг якості освіти проведений Науково-методичним центром вищої та фахової передвищої освіти 12 травня 2025 для групи 2206го



Екскурсія до готелю «Континенталь», здобувачі освіти 2206го, 2316го, 2306го, 2416го
<https://okv.suitt.edu.ua/science/oznajomlennia-z-bazoiu-praktyky-abo-ekskursiia-do-hoteliu-kontynental/>
 (14 травня 2025)



Заняття майстер-клас на тему «Приготування змішаних напоїв» з «Організації та технології обслуговування у закладах ресторанного господарства», 2306го та 2416го (23 травня 2025)



Захист кваліфікаційних робіт та кваліфікаційний іспит здобувачів освіти
<https://okv.suitt.edu.ua/science/zakhyst-dyplomnykh-robit-u-vsp-fakhovyj-koledzh-vymiriuvan-duitz-2025/> (23-27 червня 2025)

2023 – 2024 н.р.



Експедиція до готелю «Брістоль», освіти 2106го, 2206го та 2316го
<https://okv.suitt.edu.ua/culture/ekskursiia-dlia-studentiv-spetsialnosti-hotelno-restoranna-sprava-do-hoteliu-bristol/> (5 жовтня 2023)



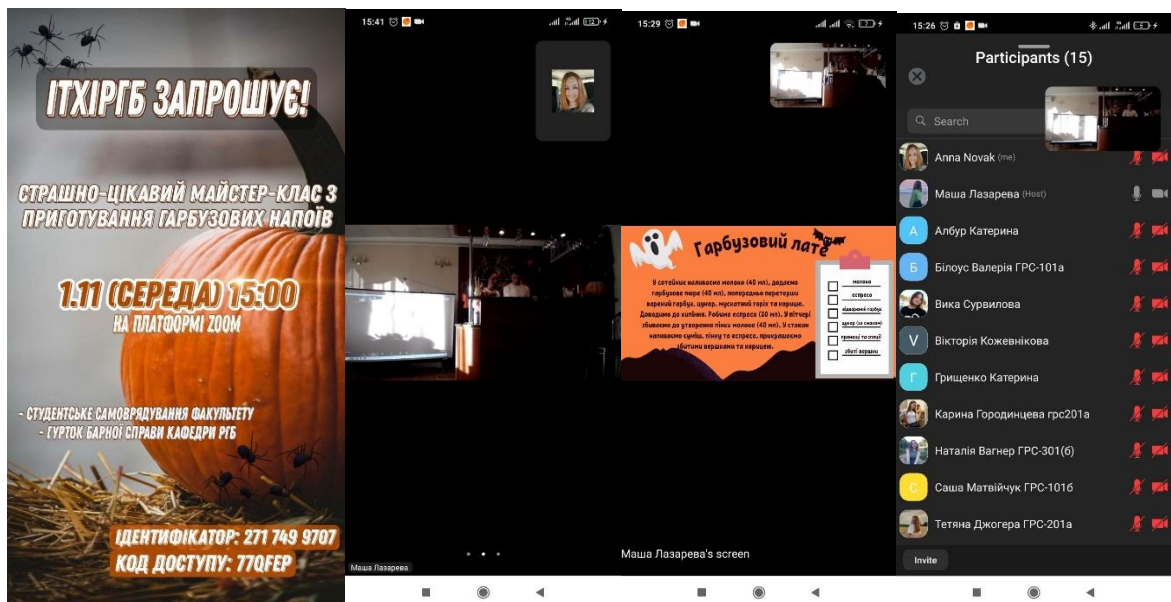
Третя студентська конференція спеціальності 241 – Готельно-ресторанна справа «Можливості та перспективи в готельній індустрії», присвячена Всесвітньому Дню Туризму (11 жовтня 2023)



Зустріч з керуючою готелями, викладачем кафедри туристичного та готельно-ресторанного бізнесу ОНУ – Ілоною Ремігайло. <https://okv.suitt.edu.ua/science/hotelno-restoranna-sprava-perevahy-ta-skladnosti-u-praktychnij-roboti/> (жовтень 2023)



Гастрономічний фестиваль BARBEQUE 2023 <https://okv.suitt.edu.ua/culture/hastronomichnyi-festyval-barbeque-2023/> групи 2106го, 2206го та 2316го (жовтень, 2023)



Онлайн майстер-клас для здобувачів освіти з приготування гарбузових напоїв (1 листопада 2023)



Екскурсія до готелю «Айвазовський», група 2106го <https://okv.suitt.edu.ua/science/ekskursiia-do-hoteliv-ajvazovskyj-ta-pale-roial/> (листопад 2023)

ДЛЯ
СТУДЕНТІВ

ОСОБЛИВОСТІ

ОБСЛУГОВУВАННЯ ГОСТЕЙ
РІЗНИХ РЕЛІГІЙНИХ
ВІРОСПОВІДАНЬ

ONLINE

2 лютого
10.00

ВІДКРИТА ЛЕКЦІЯ

+380679965132

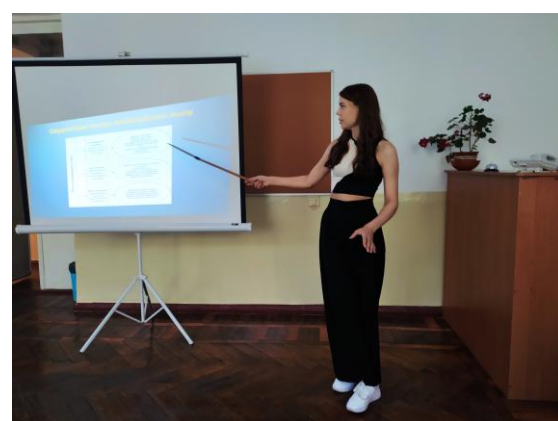


ІЛОНА РЕМІГАЙЛО

Відкрита лекція, присвячена особливостям обслуговування гостей різних релігійних віросповідань зі спікеркою Ілоною Ремігайло, керуючою готелями, викладачкою кафедри туристичного та готельно-ресторанного бізнесу ОНЕУ для 3 та 4 курсів спеціальності «Готельно-ресторанна справа» <https://okv.suitt.edu.ua/culture/vidkryta-lektsiia-osoblyvosti-obsluhovuvannia-hostej-riznykh-relihiynykh-virospovidan/> (лютий 2024)



Екскурсія до готелю «Немо», здобувачі освіти 2206го та 2316го <https://okv.suitt.edu.ua/science/ekskursiia-do-nemo-hotel-resort-spa/> (квітень, 2024)



Захист кваліфікаційних робіт група 2006го <https://okv.suitt.edu.ua/science/zakhyst-dyplomnykh-robot-u-vsp-fakhovyyj-koledzh-vymiriuvan-duitz/> (червень 2024)

Інші заходи для спеціальності ГРС з 2018 по 2023 рр.



Екскурсія до готелю «Лондон», група 2006го <https://okv.suitt.edu.ua/culture/ekskursiia-dlia-studentiv-3-ho-kursu-do-hoteliu-london/> (червень 2023)



Екскурсія до готелю «Центральний» екскурсія для студентів 2006го (2021 р.)



Майстер-клас на тему: «Декантація як інструмент розвитку винного сервісу в ресторанному бізнесі», провела старший викладач кафедри Готельно-ресторанного бізнесу ОНТУ Асауленко Н.В. (червень 2021)



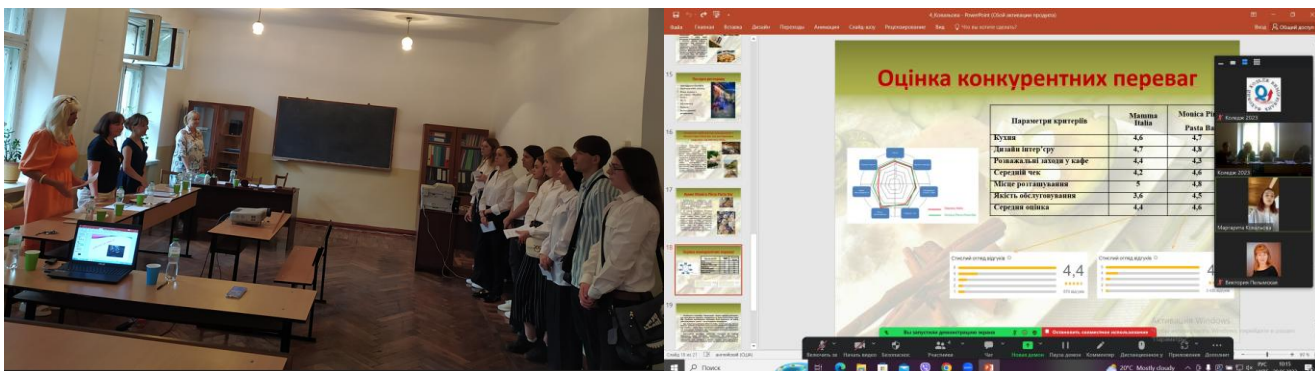
Перша студентська конференція спеціальності 241 – Готельно-ресторанна справа «Індустрія гостинності: народження та сьогодення», присвячена Всесвітньому Дню Туризму (вересень, 2019)



Майстер-клас зі складання серветок (2019)



Заняття в лабораторії «Ресторанна справа»



Захист кваліфікаційних робіт група 1906го <https://okv.suitt.edu.ua/science/zakhyst-dyplomnykh-robit-u-koledzhi-vymiriuvan/> (червень 2023 р.)



Захист кваліфікаційних робіт група 1806го (червень 2022 р.)



Захист кваліфікаційних робіт група 1506го (червень 2019)



Група 1606го (червень 2020)

Заняття в лабораторії «Ресторанна справа»



Група 2306го



Група 2206го



Група 1906го



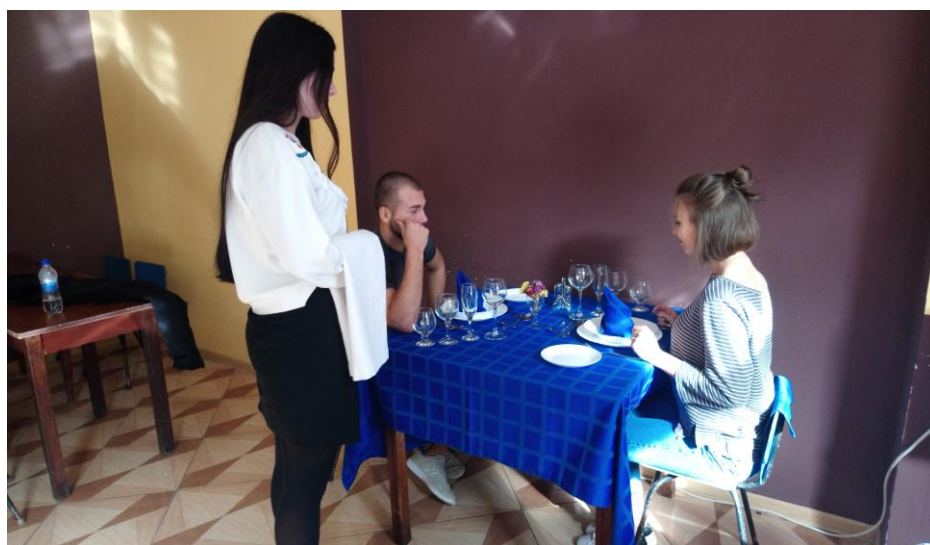
Група 1806го



Група 1706го



Група 1606го



Група 1506го

Лабораторія та кабінет «Готельно-ресторанної справи»



