

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 J2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг (241 – Готельно-ресторанна справа) освітньо-професійного ступеня фаховий молодший бакалавр.

Мета та завдання діяльності циклової комісії

Основна мета циклової комісії – провадження високоякісної освітньої, методичної та практико-орієнтованої діяльності за спеціальністю J2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг (241 Готельно-ресторанна справа) задля формування у здобувачів освіти сучасних фахових компетентностей, практичних навичок і готовності до інноваційної діяльності в галузі гостинності, організації сервісно-виробничих процесів та кейтерингу в умовах динамічного середовища.

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

- організація роботи циклової комісії щодо безперервного підвищення кваліфікації, фахової та цифрової майстерності викладачів, їх особистісного зростання та стажування;
- впровадження сучасних інтерактивних, цифрових та інформаційно-комунікаційних технологій (зокрема спеціалізованого програмного забезпечення для готелів і ресторанів, цифрових освітніх платформ) у навчальний процес для формування професійних компетентностей майбутніх фахівців;
- посилення практичної спрямованості підготовки шляхом розширення партнерських зв'язків із провідними готельно-ресторанними комплексами та кейтеринговими компаніями міста Одеси та регіону, залучення фахівців-практиків до проведення практичних занять, майстер-класів, воркшопів і гостьових лекцій;
- вдосконалення методичного забезпечення та організації самостійної роботи здобувачів фахової передвищої освіти, підтримка індивідуальних освітніх траєкторій, створення безпечного та інклюзивного освітнього середовища;
- активізація науково-методичної роботи викладачів і науково-дослідницької діяльності здобувачів фахової передвищої освіти; утвердження принципів академічної доброчесності в освітньому та науковому середовищі;
- залучення здобувачів освіти до участі у фахових олімпіадах, конкурсах професійної майстерності, науково-практичних конференціях, фестивалях, ярмарках, тощо;

- систематичний моніторинг, перегляд та актуалізація змісту освітніх компонентів і робочих програм навчальних дисциплін відповідно до запитів ринку праці, вимог стандарту освіти та пропозицій зовнішніх стейкхолдерів.

Основні напрямки роботи циклової комісії:

- формування нового покоління висококваліфікованих, компетентних фахівців спеціальності J2 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;
- 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, викладач вищої категорії, 2 викладача мають категорію «спеціаліст вищої категорії» (один з них має звання викладач-методист), 1 викладач «спеціаліст 1 категорії» та викладач «спеціаліст».

Голова циклової комісії - Новак Ганна Олексіївна – магістр з готельно-ресторанної справи, викладачка з організації та технології обслуговування у готелях та закладах ресторанного господарства, інформаційних систем в спеціаліст вищої категорії. Педагогічний стаж 15 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 20 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 9 років.

Гальчинська Людмила Миколаївна – магістр педагогічної освіти, викладачка економіки підприємства та бухгалтерського обліку, спеціаліст вищої категорії, викладач-методист. Педагогічний стаж 23 роки.

Мордовцева Ганна Вадимівна – бакалавр з готельно-ресторанної справи, викладачка менеджменту та маркетингу в галузі гостинності, основ підприємницької діяльності в сфері готельно-ресторанної справи.

Середній вік викладачів циклової комісії – 37 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 J2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг (241 Готельно-ресторанна справа) освітньо-професійного ступеня фахового молодшого бакалавра.

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;
- Оцінка відповідності сервісної діяльності готелів;
- Інформаційні системи в готельному та ресторанному господарстві;
- 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;
- 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».

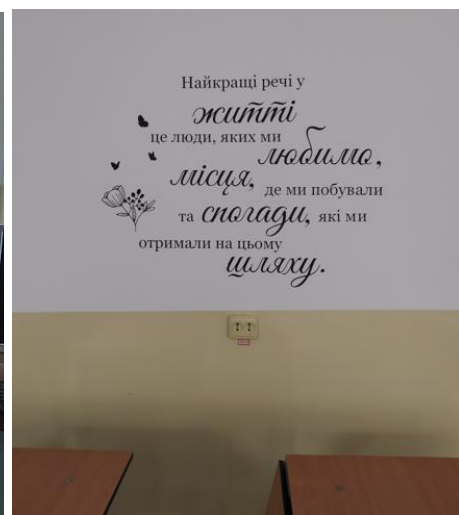
Навчальні кабінети і лабораторії оснащені відповідними технічними засобами, тематичними стендами, обладнанням і демонстраційними засобами; наповнені різноманітними тематично-роздатковими, навчально-дидактичними матеріалами, сучасним матеріально-технічним забезпеченням для організації різноманітних процесів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

Лабораторія «Ресторанної справи»





Кабінет «Готельно-ресторанної справи»



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.

Заходи, які проводить Циклова комісія наведено нижче у Фотозвіті по роках. Поточний навчальний рік буде доповнено поступово.

ФОТОЗВІТ

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

2026 – 2027 н.р.



Екскурсія до готелю «Одеса», здобувачі освіти 2 року навчання

<https://okv.suitt.edu.ua/science/ekskursiia-do-hotelno-restorannoho-kompleksu-odesa/> (25 вересня 2026)



Екскурсія до готелю «Моцарт», здобувачі освіти 2506грс <https://okv.suitt.edu.ua/science/ekskursiia-do-lehendarnoho-hoteliu-motsart/> (29 вересня 2026)



Шоста студентська конференція спеціальності J2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг (241 – Готельно-ресторанна справа) «Гостинність майбутнього: від стратегії до реальних дій», присвячена Всесвітньому Дню Туризму (01 жовтня 2026)

<https://okv.suitt.edu.ua/zahalne/hostynnist-majbutnoho-u-koledzhi-vidbulasia-shosta-studentska-konferentsiia-do-vsesvitnoho-dnia-turyzmu/>

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)

МАРІЯ БРЕЗИЦЬКА

16+ років у фітнес-індустрії
 10+ років досвіду управлінської діяльності

Консультаційна діяльність у сфері менеджменту, продажів, керівник медичного напрямку, HR

Досвід у сфері digital-маркетингу

ВІДОСКОНАЛЕННЯ В РІЗНИХ НАПРЯМКАХ:

- У кожному житті — чудовий час для розвитку у різних сферах.
- Правильно доцисати думки та координувати діяльність, адекватно розуміти та будувати успішні проекти.
- Соціальні зв'язки та особистий розвиток — ключ до довготривалого успіху.

ПРО ПРОЕКТИ:

- Керування преміальним фітнес-центром «Формула».
- Управління медичними об'єктами та digital-marketing проектами.
- Організація роботи в умовах кризи та нестабільності: COVID-19, блекаут, війна.

Онлайн-зустріч для здобувачів освіти ОПП ГРС з Марією Брезицькою — успішною керуючою Wellness SPA клубом «Формула» (4 грудня 2025)
<https://okv.suitt.edu.ua/science/uspikh-v-umovakh-kryzyz-biznes-zustrich-z-mariieiu-brezitskoiu/>



Виховний захід «Географія українського борщу» за участі здобувачів освіти ГРС під керівництвом викладача ЦК Пелимської В.П. (лютий 2026)

<https://okv.suitt.edu.ua/culture/vykhovnyj-zakhid-heohrafiia-ukrainskoho-borshchu/>



Екскурсія викладачів комісії та здобувачів освіти групи 2406грс до бази практики готелю «Бристоль» (березень, 2026)

<https://okv.suitt.edu.ua/science/prodovzhuemo-sezon-ekskursij-na-bazy-praktyky-bristol-vidchynyv-dlia-nas-svoi-dveri/>



Викладачами цомісії організовано відвідування випускників коледжу День відкритих дверей ДУІТЗ (28.03.26)

<https://okv.suitt.edu.ua/zahalne/zdobuvachi-osvity-koledzhu-vidvidaly-den-vidkrytykh-dverej-duitz/>



Здобувачки освіти ОПП Готельно-ресторанна справа Євгенія ПІНЬКОВСЬКА та Мілана ДОБРОВОЛЬСЬКА посіли III командне місце з Охорони праці (керівник Большакова О.В.),
03.04.26

https://okv.suitt.edu.ua/life_safety/olimpiada-z-osvitnikh-komponentiv-okhorona-pratsi-ta-bezpeka-zhyttiediialnosti/



Участь здобувачки освіти 3 курсу спеціальності Готельно-ресторанна справа Катерина ПЕРЕСЕДОВОЇ (керівник Большакова О.В.) у III Обласній студентській науково-практичній конференції БЖД та Охорони праці з темою «Культура, спорт і туризм як чинники єдності та відновлення після війни» (24.04.26)

<https://okv.suitt.edu.ua/science/uchast-u-iii-oblasnij-studentskij-naukovo-praktychnij-konferentsii-z-bezpeky-zhyttiediialnosti-ta-okhorony-pratsi/>



День абітурієнта (25.04.26)

<https://okv.suitt.edu.ua/zahalne/den-abituriienta-u-fakhovomu-koledzhi-vymiriuvan/>



Екскурсія здобувачів освіти спеціальності «Готельно-ресторанна справа» до Restopark «Клумба»

<https://okv.suitt.edu.ua/science/ekskursiia-zdobuvachiv-osvity-spetsialnosti-hotelno-restoranna-sprava-do-restopark-klumba/> (07.05.26)



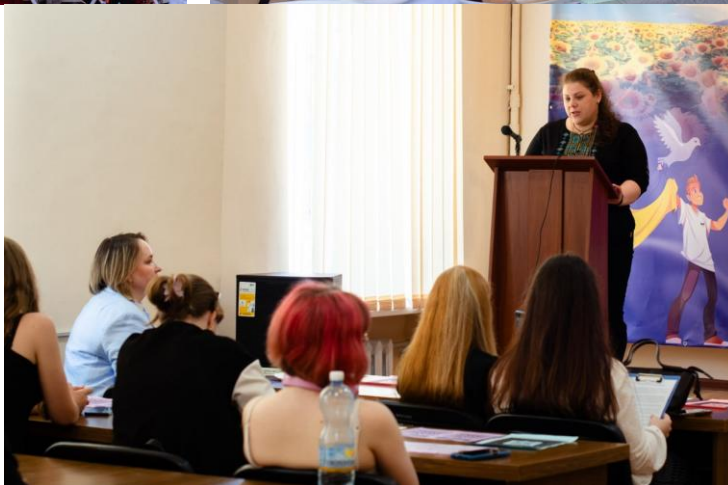
Викладачка циклової комісії Ольга Большакова представила Коледж на III Міжнародному Бессарабському економічному форумі (м. Болград, 09.05.26)

<https://okv.suitt.edu.ua/konferentsii/koledzh-na-iii-mizhnarodnomu-bessarabskomu-ekonomichnomu-forumi/>



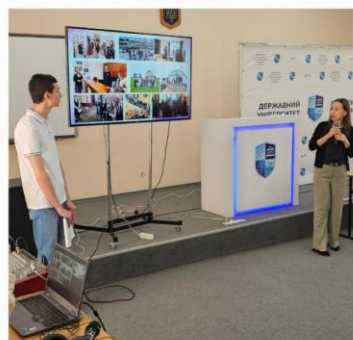
Профорієнтаційна зустріч випускників коледжу із представниками університету (19.05.26)

<https://okv.suitt.edu.ua/zahalne/proforiientatsijna-zustrich-vypuskniv-koledzhu-iz-predstavnykamy-universytetu/>



Участь викладачів та здобувачів освіти ОПП Готельно-ресторанна справа у Благодійному Ярмарку під час Профорієнтаційного заходу коледжу (23.05.26)

<https://okv.suitt.edu.ua/zahalne/abiturest-finalnyj-den-abituriienta-u-koledzhi-vymiriuvan/>



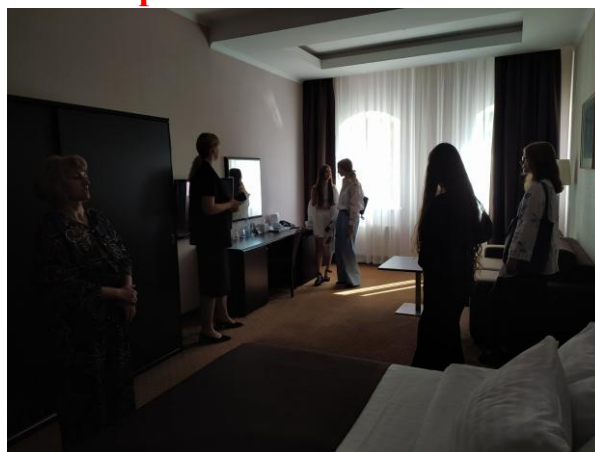
Представлення спеціальності на профорієнтаційній зустрічі у стінах ДІУТЗ для учнів 9 класу Одеського ліцею «Приморський» (05.06.26)

<https://okv.suitt.edu.ua/zahalne/proforiientatsijnyj-zakhid-koledzhu-ta-universytetu/>



Випуск – 2026, група 2306грс та 2416грс (11.07.26)
<https://okv.suitt.edu.ua/zahalne/u-koledzhi-vidbuvsia-vypusknyj-2026/>

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 – фахівець з етикету, кандидат юридичних наук, авторка культурно-просвітницького проекту «Etiquette Familia – Школа етикету», випускниця Швейцарської міжнародної школи етикету та протоколу. <https://okv.suitt.edu.ua/culture/znannia-ta-korystuvannia-pravylamy-etyketu-tse-rozkish-iaku-vy-mozhete-sobi-dozvolty/> (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)



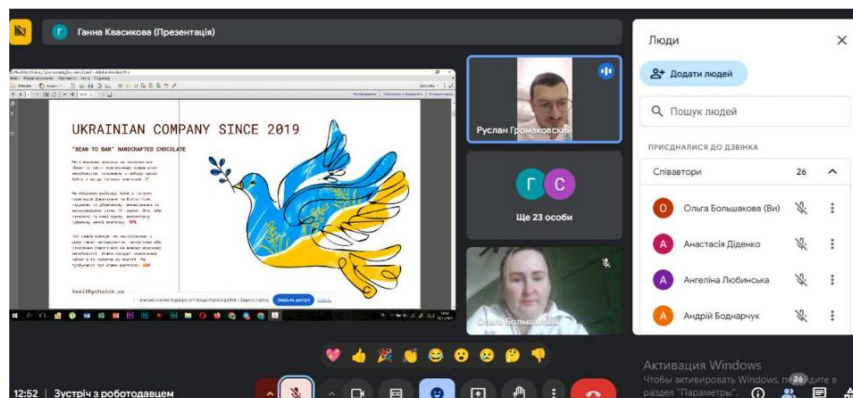
Четверта студентська конференція спеціальності 241 – Готельно-ресторанна справа «Можливості та перспективи в готельній індустрії», присвячена Всесвітньому Дню Туризму <https://okv.suitt.edu.ua/news/page/14/> (27 вересня 2024)



Заняття з «Організації та технології обслуговування у готелях», командна гра - мозковий штурм «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)



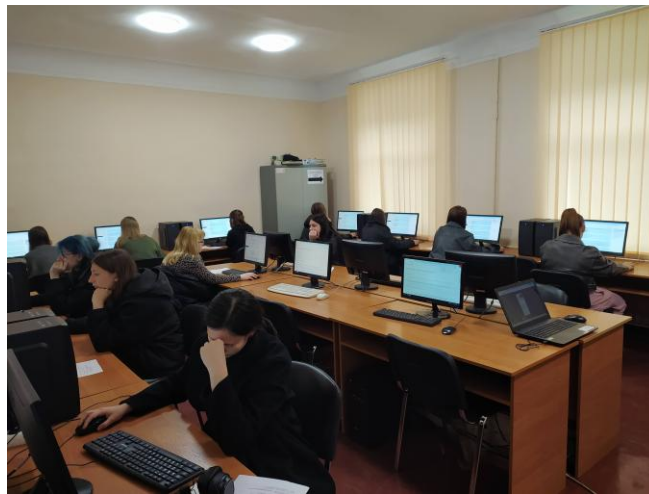
Зустріч з Русланом Громаковським, шеф-шоколятьє ТМ Healthy Choice <https://okv.suitt.edu.ua/science/zustrich-z-robotodavtsem-kompaniia-tm-healthy-choice/> (листопад 2024)



Майстерклас з сервірування столу та складання серветок для абітурієнтів <https://okv.suitt.edu.ua/zahalne/uchni-dev-iatykh-klasiv-vidvidaly-vsp-fakhovyy-koledzh-vymiriuvan-duit/> (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.



Екскурсія 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)

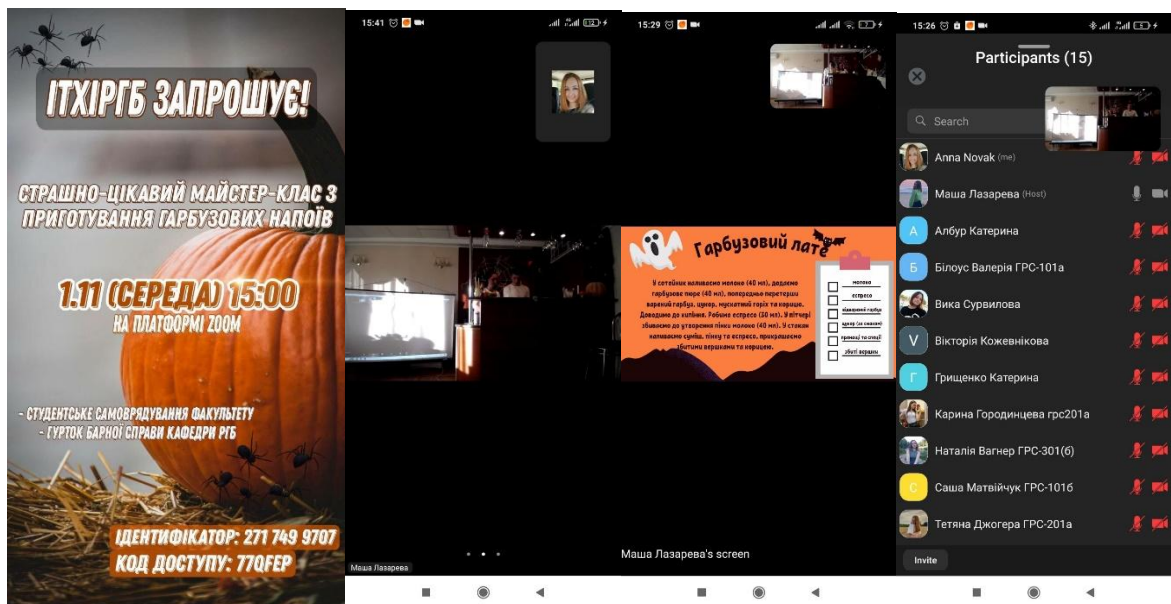


Зустріч з керуючою готелями, викладачем кафедри туристичного та готельно-ресторанного бізнесу ОНЕУ – Ілоною Ремігайло. <https://okv.suitt.edu.ua/science/hotelno-restoranna-sprava-perevahy-ta-skladnosti-u-praktychnij-roboti/> (жовтень 2023)



Гастрономічний фестиваль BARBEQUE 2023

<https://okv.suitt.edu.ua/culture/hastronomichnyj-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

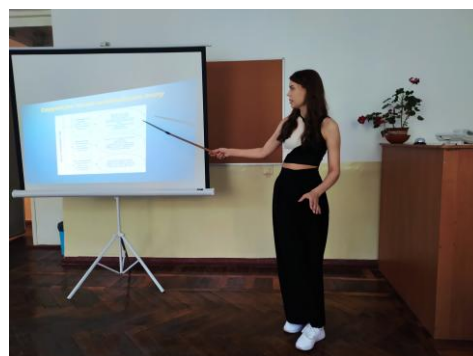


ІЛОНА РЕМІГАЙЛО

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-fakhoviyj-koledzh-vymiriuvan-duitz/> (червень 2024)

**Інші заходи для спеціальності ГРС до створення Циклової комісії
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.)



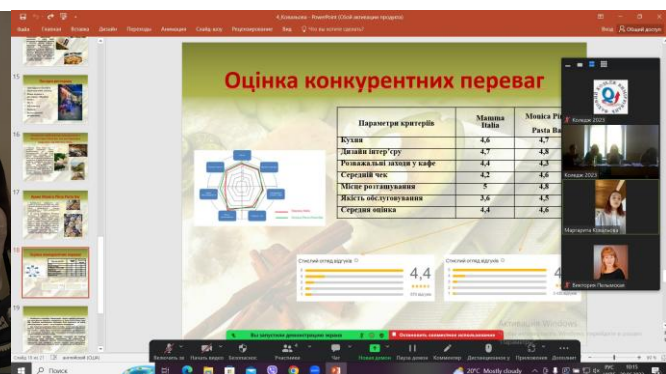
Майстер-клас на тему: «Декантація як інструмент розвитку винного сервісу в ресторанному бізнесі», провела старший викладач кафедри Готельно-ресторанного бізнесу ОНТУ Асауленко Н.В. (червень 2021)



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)



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»



2306го



2206го



1906го



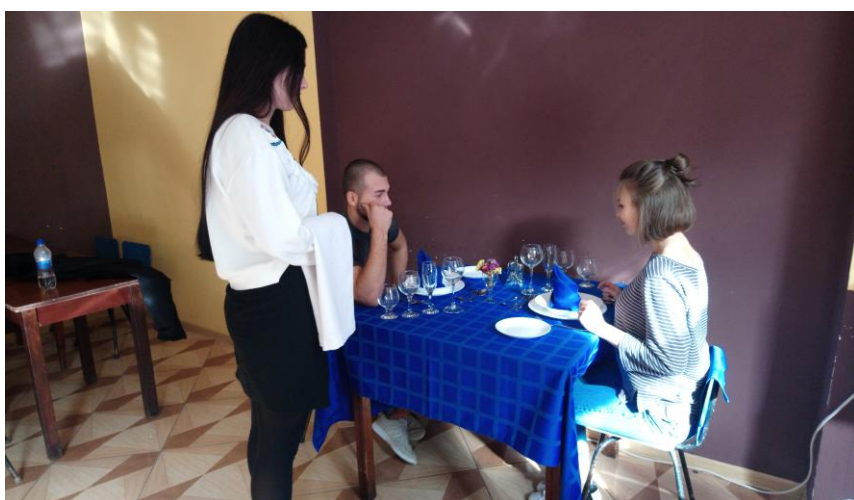
1806го



1706го



1606го



Група 1506го