1. **МЕТА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ**

**Метою** вивчення дисципліни «Вступ до спеціальності» єформування у студентів мислення, що базується на знанні основ готельно-ресторанної справи, комплексної уяви про сутність гостинності та її складові для практичної діяльності на ринку готельних та ресторанних послуг, ознайомлення з особливостями роботи підприємств індустрії гостинності, формуванні професійної культури та компетентності.

Основними **завданнями,** що мають бути вирішені в процесі вивчення дисципліни є: ознайомитися з поняттям та структурою індустрії гостинності; розглянути історичні етапи формування світової індустрії гостинності; проаналізувати тенденції розвитку світової та вітчизняної індустрії гостинності; проаналізувати особливості управління підприємствами індустрії гостинності; розглянути методи просування послуг в індустрії гостинності.

Відповідно до освітньої програми, вивчення дисципліни сприяє формуванню в студентів вищої освіти таких **компетентностей**:

* ЗК5. Концептуальні знання, здобуті у процесі навчання та професійної діяльності, включаючи певні знання сучасних досягнень.
* ЗК11. Уміння знаходити та аналізувати інформацію з різних джерел.
* ЗК12. Уміння будувати комунікаційну мережу для обміну інформацією та зворотного зв’язку, вести кореспонденцію.
* ФК1. Здатність застосовувати сучасні методи для аналізування тенденцій і перспектив розвитку індустрії гостинності; знання особливості функціонування закладів готельного та ресторанного господарства, курортів; форми управління підприємствами індустрії гостинності в Україні та світі.
* ФК3. Знання чинників, що впливають на типізацію підприємств готельного господарства за функціональним призначенням; знання сучасних підходів до класифікації підприємств готельного та ресторанного господарства України.
* ФК7. Уміння моделювати сервісно-виробничі процеси закладів готельного та ресторанного господарства, санаторно- курортних закладів і забезпечити їх апаратурне оформлення.
* ФК8. Здатність вивчати та аналізувати потреби споживачів та забезпечувати високий рівень сервісу у підприємствах індустрії гостинності.
* ФК9. Уміння розробляти та розглядати пропозиції щодо впровадження інноваційних прийомів і методів праці, раціональних видів обслуговування споживачів; додаткових видів послуг.
* ФК12. Уміння забезпечувати належну організацію праці працівників на робочих місцях; складати графіки виходу на роботу працівників, розподіляти їх по змінах і робочих місцях з урахуванням раціональних форм організації праці та економії часу
* ФК14.Здатність моделювати технологічний ланцюг та уміння організовувати процеси виробництва, надання та споживання основних і додаткових послуг готельного і ресторанного господарства, курортів.