



Силабус курсу

Ділові та протокольні заходи в готельно-ресторанній справі

Ступінь вищої освіти – бакалавр
Освітньо-наукова програми «Готельно-ресторанна справа»

Рік навчання: IV, Семестр: VIII

Кількість кредитів: 5 Мова викладання: українська

Керівник курсу

ПІП

к.е.н., доц. Гугул Оксана Ярославівна

Контактна інформація

kaf_mbt@wunu.edu.ua

Опис дисципліни

Метою вивчення дисципліни «Ділові та протокольні заходи в готельно-ресторанній справі» є набуття теоретичних і практичних знань, формування у студентів навичок виконувати організаційні та управлінські функції в процесі діяльності закладів готельного і ресторанного господарств з дотриманням вимог ділового та дипломатичного протоколу, набуття навичок з розв'язання проблемних ситуацій в процесі ділового спілкування з представниками іноземних держав в готельно-ресторанному бізнесі, набуття навичок з забезпечення належного рівня якості послуг у закладах готельно-ресторанного бізнесу при обслуговуванні представників іноземних держав. Вивчення загальноприйнятих міжнародних та вітчизняних норм, правил і традицій офіційної дипломатичної поведінки та міждержавних взаємодій.

Структура курсу

Години (лек. / сем.)	Тема	Результати навчання	Завдання
4/4	Види та класифікація ділових прийомів.	Знати види ділових прийомів, класифікацію ділових прийомів. Вивчити особливості протоколу ділових та дипломатичних заходів.	Тести, питання
4 / 4	Ділове листування	Навчитися специфіці ділового листування. Визначити особливості особистих візитів і ділових бесід.	Тести, майстер-класи
4 / 4	Організація проведення ділових та офіційних прийомів. Правила організації проведення ділових та офіційних прийомів. Аналіз основних принципів організації обслуговування бенкетів та прийомів.	Вивчити правила організації проведення ділових та офіційних прийомів. Вміти аналізувати основні принципи організації обслуговування бенкетів та прийомів	Кейси, завдання, майстер-класи
4 / 4	Протокольне забезпечення візитів на вищому рівні.	Ознайомитися з протокольним забезпечення візитів на вищому рівні. Знати специфіку	Задачі, кейси

		ділового спілкування, етику та практичну роботу, норми дипломатичного протоколу в зарубіжних країнах. Вміти складати протокол багатосторонньої дипломатії. Аналізувати діяльність служби протокольного забезпечення.	
4 / 4	Основи міжнародної ввічливості.	Знати основні терміни і поняття, символи державного суверенітету, дипломатичні звичаї та національне меню різних країн	Тести, питання
4 / 4	Основні види візитів на вищому рівні.	Вивчити основні види візитів, принципи складання програм візитів, значення візитів у міжнародному спілкуванні. Особливості спілкування в різних країнах у залежності від культурних традицій регіону. Національна специфіка ділової етики й етикету. Манери поведінки	Тести, питання

Літературні джерела

1. Архіпов В.В., Русавська В.А. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства: навчальний посібник / В.В. Архіпов, В.А. Русавська – К. : Центр учбової літератури, 2019. – 342 с.
2. Подворна О. Г. Дипломатичний протокол та етикет: навчальний посібник. Вид. 2-ге: перероб. та доп. Острого: Видавництво Національного університету «Острозька академія», 2020. 218 с.
3. Гриценко Т.Б., Гриценко С.П., Іщенко Т.Д., Мельничук Т.Ф., Чуприк Н.В., Анохіна А.П. Етика ділового спілкування. К. : Центр навчальної літератури, 2019. 344 с. 6. Пантелюк М.І., Маруніч І.І., Гайдаєнко І.В. Ділове спілкування та культура мовлення. К : ЦУЛ, 2020. 224 с.
4. Етика ділових відносин : навчальний посібник / О.Й. Лесько та ін. Вінниця : ВНТУ, 2019. 309 с. 3. Ресторанный сервис.
5. Калашник Г.М. Вступ до дипломатичного протоколу та ділового етикету : навчальний посібник. Київ : Знання, 2018. 143 с.
6. Ромаскевич С.М., Рудюк С.П. Дипломатичний протокол та етикет. Київ : МО України, 2019. 176
7. Сагайдак О.П. Дипломатичний протокол та етикет : навчальний посібник ; 2-е вид. Київ : Знання, 2019. 262 с.
8. Чугаєнко Ю.О. Міжнародний і діловий протокол та етикет : навчальний посібник. Київ, 2019. 164 с. REFERENCES:

Оцінювання

Остаточна оцінка за курс розраховується наступним чином:

Види оцінювання	% від остаточної оцінки
Модуль 1 (теми 1-3) - обговорення кейсів	30
Модуль 2 (теми 4-6) - розв'язки задач	40
Модуль 3 (КПІЗ)	30

Шкала оцінювання студентів:

2

ECTS	Бали	Зміст
A	90-100	відмінно
B	85-89	добре

C	75-84	добре
D	65-74	задовільно
E	60-64	достатньо
FX	35-59	незадовільно з можливістю повторного складання
F	1-34	незадовільно з обов'язковим повторним курсом