

Назва дисципліни	«Організація обслуговування дипломатичних прийомів»
Інформація про факультети (навчально-наукові інститути) і курси навчання, студентам яких пропонується вивчати цю дисципліну	факультет МЕВ і ТБ. Цільова аудиторія – здобувачі вищої освіти першого (бакалаврського) рівня ОП «Готельно-ресторанна справа»
Контактні дані розробників робочої програми навчальної дисципліни, науково-педагогічних працівників, залучених до викладання	Доцент кафедри міжнародної електронної комерції та готельно-ресторанної справи канд. техн. наук Червоний Віталій Миколайович (61022, Харків, майдан Свободи, 6, північний корпус, 2 поверх, каб. 262а; електронна адреса кафедри: mekgrs.irtb@karazin.ua)
Попередні умови для вивчення дисципліни	Вивчення дисципліни передбачає попереднє засвоєння кредитів з дисципліни «Організація готельного господарства» та «Технологія продукції ресторанного господарства»
Опис	<p>Мета дисципліни: формування загальних та професійних компетентностей щодо організації надання послуг з обслуговування дипломатичних прийомів.</p> <p>Програмні результати навчання. РН 02. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці базові поняття з готельної та ресторанної справи, організації обслуговування споживачів та діяльності суб'єктів ринку готельних та ресторанних послуг, а також суміжних наук. РН 05. Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу. РН 06. Аналізувати, інтерпретувати і моделювати на основі існуючих наукових концепцій сервісно-виробничі процеси готельного та ресторанного бізнесу. РН 07. Організовувати процес обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки. РН10. Розробляти нові послуги (продукцію) використовуючи технології виробництва та обслуговування споживачів. РН13. Визначати та формувати організаційну структуру підрозділів, координувати їх діяльність, визначати їх завдання та штатний розклад, вимоги до кваліфікації персоналу.</p>

PH14. Організувати роботу в закладах готельного і ресторанного господарства відповідно до вимог охорони праці та протипожежної безпеки

PH16. Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності;

PH20. Розуміти вимоги до діяльності за спеціальністю, зумовлені необхідністю забезпечення сталого розвитку України, її зміцнення як демократичної, соціальної, правової держави.

Теми аудиторних занять та самостійної роботи.

Заплановано 14 (чотирнадцять) тем, які вивчаються протягом 128 годин аудиторних занять (32 год. – лекції, 16 год. – практичні заняття).

Тема 1. Поняття дипломатичного протоколу та церемоніалу

Тема 2. Основні форми відносин за дипломатичним протоколом

Тема 3. Особливості організації бенкетів-прийомів

Тема 4. Підготовча робота із влаштування прийому

Тема 5. Запрошення на дипломатичні прийоми

Тема 6. Підготовка приміщення до проведення прийому

Тема 7. Особливості харчування народів світу

Тема 8. Складання меню для бенкету-прийому

Тема 9. Особливості сервірування столу на бенкеті-прийомі

Тема 10. Організація обслуговування гостей на бенкетах-прийомах

Тема 11. Особливості проведення прийомів з розсадкою гостей

Тема 12. Особливості проведення прийомів без розсадки гостей

Тема 13. Протокольні аспекти проведення дипломатичних прийомів

Тема 14. Етикет дипломатичних прийомів

Методи контролю результатів навчання:
поточний контроль здійснюється у формі усних відповідей на практичних заняттях; письмового експрес-контролю; виконання тестових завдань; виконання творчих завдань. Підсумковий контроль – у формі заліку

Мова викладання – українська