

ОПИС ВИБІРКОВОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Дисципліна	Дипломатичний протокол
Ступінь, що здобувається	Бакалавр
Курс	1
Обсяг(кредити)	5
Мова викладання	Українська
Кафедра	Технології ресторанної та аюрведичної продукції
Викладач	Мамченко Людмила Євгенівна
Що буде вивчатися	Встановлений порядок поведінки в товаристві, сукупності правил та порядку першості тих чи інших осіб. Регламенти зовнішніх офіційних стосунків службовців дипломатичного корпусу в закладі ресторанного господарства, тонкощі ведення офіційних міжнародних заходів. Норми протоколу та супутні їм суспільні звичаї та правила міжнародної ввічливості.
Чому це цікаво/треба вивчити	- ознайомлення з основами технології виробництва кулінарної, кондитерської продукції та напоїв різних країн світу; - дослідження закономірностей формування асортименту кулінарної, кондитерської продукції та напоїв у взаємозв'язку з різними формами дипломатичного прийому згідно формату закладу та категоріями споживачів.
Чого можна навчитися	- види, способи та особливості дипломатичного спілкування; - протокольні вимоги до учасників офіційних процесій та церемоній; - національні особливості проведення ділового та офіційного прийомів; - основні поняття, визначення та особливості організації національного харчування, що застосовуються при дипломатичних прийомах;
Як можна користуватись набутими знаннями і уміннями	— застосовувати теоретичні знання в сфері планування, організації та проведення ділового та офіційного дипломатичного прийому; — володіти навичками складання меню в залежності від релігійних, національних та протокольних вимог; — суспільні звичаї та правила міжнародної ввічливості.
Форма занять	Лекції, практичні заняття
Форма підсумкового контролю	Диференційований залік