

**ЛЬВІВСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ФІЗИЧНОЇ КУЛЬТУРИ
ІМЕНІ ІВАНА БОБЕРСЬКОГО**

КАФЕДРА ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ

ДИДАКТИЧНЕ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ САМОСТІЙНОЇ РОБОТИ

з навчальної дисципліни

**„Ділові та протокольні заходи
в готельно-ресторанній справі”**

підготовки магістрів

галузь знань 24 „Сфера обслуговування”

спеціальність 241 „Готельно-ресторанна справа”

©проф. Паска М. З., викл. Маслійчук О. Б.

№ з/п	Назва теми	Кількість годин	
		денна форма	заочна форма
1	Дипломати і дипломатичний корпус.	10	20
2	Особисті візити і бесіди дипломатів.	20	20
3	Основні принципи організації обслуговування бенкетів та прийомів.	20	20
4	Специфіка ділового спілкування, етики та норм дипломатичного протоколу в зарубіжних країнах.	20	25
5	Протокол багатосторонньої дипломатії. Служба протокольного забезпечення.	20	25
	Всього годин	90	110

Рекомендована література

Основна:

1. Борунков А. Ф. Дипломатический протокол в России / Борунков А. Ф. – Москва : Международные отношения, 2007.

2. Вуд Дж. Дипломатический церемониал и протокол: принципы, процедура, практика / Вуд Дж., Серре Ж. – Москва : Прогресс, 1976.

3. Дипломатическая служба : учеб. пособие / под ред. А.В. Торкунова. – Москва : РОССПЭН, 2002.
4. Кардашова Е. В. Дипломатический и международный деловой протокол и этикет : учеб-метод. пособие / Кардашова Е. В., Чугаенко Ю. А. – Воронеж : Изд. ВГУ, 2010.
5. Кузьмин Э. Л. Дипломатическое и деловое общение: правила игры / Кузьмин Э. Л. – Москва : Норма, 2005.
6. Міжнародні відносини. Історія. Теорія. Економіка. Право : навч. посіб. / за ред. М. З. Мальського, Ю. М. Мороза. – Київ : Знання, 2010.
7. Молочков Ф. Ф. Дипломатический протокол и дипломатическая практика / Молочков Ф. Ф. – Москва : Международные отношения, 1979.
8. Сагайдак О. П. Дипломатичний протокол та етикет : навч. посіб. / О. П. Сагайдак. – Київ : Знання, 2010.
9. Соловьёв Э. Я. Современный этикет. Деловой и международный протокол / Соловьёв Э. Я. – Москва : Ось-89, 2007.
10. Палеха Ю. І. Етика ділових відносин : навч. посіб. / Палеха Ю. І. – Київ : Кондор, 2008.
11. Український дипломатичний словник. / за ред. М.З. Мальського, Ю.М. Мороза. – К.: Знання, 2011.

Допоміжна:

1. Бэннет К. Деловой этикет и протокол: краткое руководство для профессионала / Бэннет Кароль. – Москва : СмартБук, 2008.
2. Гуменюк Б. І. Основи дипломатичної та консульської служби / Гуменюк Б. І. – Київ : Либідь, 1998.
3. Камбон Ж. Дипломат / Ж. Камбон. – Київ, 1997.
4. Кулик О. Елементи дипломатичного протоколу дипломатичної практики в історії України / Кулик О., Сардачук П. – Львів, 2000.
5. Резніченко В. І. Довідник-практикум офіційного, дипломатичного, ділового протоколу та етикету / Резніченко В. І., Михно І. Л. – Київ : Рідна мова, 2003.
6. Руденко А. М. Деловое общение / А. М. Руденко. – Ростов на Дону : Феникс, 2008.
7. Руденко Г. М. Основи дипломатичного протоколу / Г. М. Руденко. – Київ : БліцІнформ, 1996.
8. Паска М. Формування професійних компетентностей магістрів спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» / М. Паска // Маркетинг ХХІ століття: виклики змін : матеріали міжнар. наук.-практ. конф., присвяч. 25-річчю заснування кафедри маркетингу і комерційної діяльності ХДУТ / ред. : О. Черевко. – Харків, 2020. – С. 263–265.
<http://repository.ldufk.edu.ua/handle/34606048/27182>
9. Паска М. Особливості підготовки фахівців для сфери обслуговування зі

спеціальності "Готельно-ресторанна справа" / М. Паска // Сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності: Міжнар. наук.-практ. конф. - Львів: ЛДУФК, 2020. - С. 391-393. <http://repository.ldufk.edu.ua/handle/34606048/27707>

10. Standardization, Metrology, Certification and Quality Management, Manual. Komprint / Bal'-Prylypko L.V., Slobodianiuk N. M., Polishchuk G. Ye., Pas- ka M. Z., Burak V. Ye. – Kyiv : Komprint, 2017. – 558 p. <http://repository.ldufk.edu.ua/handle/34606048/27836>

11. Організація ресторанного господарства : конспект лекцій для підготовки бакалаврів галузі знань 24 "Сфера обслуговування" спеціальності 241 "Готельно-ресторанна справа" / розроб. Паска М. З. - Львів, 2020. - 158 с. <http://repository.ldufk.edu.ua/handle/34606048/24274>

12. Паска М. З. Впровадження НАССР у технології м'ясних посічених напівфабрикатів з рослинною сировиною / Паска М. З., Маслійчук О. Б. // Сучасні тенденції з розвитку готельно-ресторанного бізнесу. Якість і безпечність продуктів харчування : зб. матеріалів Всеукр. наук. - практ. інтернет-конф. - Львів : ЛІЕТ, 2020. - С. 15-20. <http://repository.ldufk.edu.ua/handle/34606048/26666>

13. Microstructural analysis of forcemeats of ready-to-cook chopped meat with functional ingredients / M. Paska, L. Bal-Prylypko, O. Masliichuk, M. Lychuk // Food science and technology. - 2018. - Vol. 12, is. 4. - P. 110-116.

<http://repository.ldufk.edu.ua/handle/34606048/25463>

14. Паска М. З. Інноваційні аспекти розробки нових видів делікатесних продуктів спеціального призначення / М. З. Паска, О. В. Радзімовська, М. Бурак // Наукові проблеми харчових технологій та промислової біотехнології в контексті Євроінтеграції : тези ІХ Міжнар. наук.-техн. конф. – Київ : НУХТ, 2020. – С. 119–221. <http://repository.ldufk.edu.ua/handle/34606048/27338>