

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ПРИКАРПАТСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ІМЕНІ ВАСИЛЯ СТЕФАНІКА**



Факультет туризму

Кафедра готельно-ресторанної та курортної справи

**СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ
Організація рекреаційних послуг**

Рівень вищої освіти – перший (бакалаврський)

Освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа»

Спеціальність J2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг»

Галузь знань J «Транспорт та послуги»

Затверджено на засіданні
кафедри
Протокол № 12
від 20.05. 2025 р.

1. Загальна інформація	
Назва дисципліни	Організація рекреаційних послуг
Викладач	Клапчук Володимир Михайлович
Контактний телефон викладача	+380509669229
E-mail викладача	volodymyr.klapchuk@pnu.edu.ua
Формат дисципліни	Очний, заочний
Обсяг дисципліни	6 кредитів ЄКТС, 180 год.
Посилання на сайт дистанційного навчання	http://www.d-learn.pu.if.ua/index.php?mod=course&action=ReviewOneCourse&id_cat=71&id_cou=1807
Консультації	Вівторок, 14-00 – 16-00 год.

2. Анотація до навчальної дисципліни
Завдання: вивчення особливостей природних рекреаційних ресурсів та їх застосування у оздоровленні населення; ознайомлення з методами оздоровлення у курортних і рекреаційних закладах. Згідно з вимогами освітньо-професійної програми студенти повинні: знати : – організаційну і територіальну структуру, проблеми і перспективи розвитку оздоровчо-рекреаційної діяльності в Україні; умови та чинники формування рекреаційної діяльності; фактори, що сприяють розвитку оздоровчо-рекреаційної діяльності в Україні; – визначення, склад та порядок використання земель рекреаційного призначення; порядок та правила здійснення рекреаційної діяльності у межах територій та об'єктів природно-заповідного фонду України; – загальну характеристику курортної рекреаційно-туристичної сфери, зокрема окремі спортивно-рекреаційні вправи; – особливості кліматолікування та кліматичні чинники проведення рекреації; специфіку організації аеротерапії, геліотерапії, таласотерапії, мікро терапії, аероіонотерапії, аерофітотерапії, морської цілодобової аеротерапії, цілодобової спелеотерапії тощо; лікувальний ефект континентального клімату степів і лісів, приморського, середньо- і високогірного кліматів; – загальну характеристику, лікувальні, хімічні, температурні й механічні фактори, класифікацію мінеральних вод України; – загальні властивості пелоїдів, основні типи лікувальних грязей; особливості пелоїдолікування (грязелікування), парафінолікування, озокеритолікування, бішофітотерапії, нафталанолікування; – загальні особливості дієтичного харчування та особливості організації харчування в санаторно-курортних закладах; – особливості організації електролікування, світлолікування, ультразвукової терапії, лікування механічними факторами тощо; – особливості використання психотерапії, альтернативних традиційних та нетрадиційних методів лікуально-рекреаційної діяльності; – застосування СПА-технологій у відновлювальній медицині та курортології, їх стан та перспективи розвитку в Україні; особливості фізичної реабілітації у рекреаційній діяльності. вміти : – застосовувати набуті теоретичні знання та вміння у практичній роботі; – аналізувати наявні рекреаційні ресурси для потреб оздоровлення населення;

– комплексно вивчати окремі аспекти природного середовища для потреб організації відпочинку населення.				
3. Мета та цілі навчальної дисципліни				
Мета курсу: вивчення основних компонентів, структури рекреаційних послуг для надзвичайно важливої сьогодні галузі господарської діяльності – сфери гостинності.				
Цілі курсу: вивчення особливостей природних рекреаційних ресурсів та їх застосування у оздоровленні населення; ознайомлення з методами оздоровлення у курортних і рекреаційних закладах.				
4. Програмні компетентності та результати навчання				
Фахові компетентності:				
ФК 01. Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності.				
ФК 06. Здатність проектувати технологічний процес виробництва продукції і послуг та сервісний процес реалізації основних і додаткових послуг у підприємствах (закладах) готельно-ресторанного та рекреаційного господарства.				
ФК 07. Здатність розробляти нові послуги (продукцію) з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів.				
Програмні результати навчання:				
ПРН 01. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення законодавства, національних і міжнародних стандартів, що регламентують діяльність суб’єктів готельного та ресторанного бізнесу;				
ПРН 02. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці базові поняття з теорії готельної та ресторанної справи, організації обслуговування споживачів та діяльності суб’єктів ринку готельних та ресторанних послуг, а також суміжних наук.				
ПРН 04. Аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства.				
ПРН 10. Розробляти нові послуги (продукцію), використовуючи сучасні технології виробництва та обслуговування споживачів.				
5. Організація навчання				
Обсяг навчальної дисципліни				
Лекції	30			
Семінарські заняття	30			
Самостійна робота	120			
Ознаки навчальної дисципліни				
Семестр	Спеціальність	Курс (рік навчання)	Нормативний/вибірковий	
1	І2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг»	1	Нормативний	
Тематика навчальної дисципліни				
№	Тема	Кількість годин		
		Лекції	Семінарські заняття	Самостійна робота
1.	Вступ. Путівник студента. Тема 1. Індустрія туризму – основа розвитку національного ринку туристичних послуг	2	2	10
2.	Тема 2. Землі рекреаційного призначення	4	4	14
3.	Тема 3. Оздоровчий туризм, рекреаційні послуги та спорт на курортах	2	2	6
4.	Тема 4. Кліматолікування	4	2	10
5.	Тема 5. Бальнео- та водолікування	4	4	14
6.	Тема 6. Пелоїдотерапія	4	4	14

7.	Тема 7. Лікувальне харчування в санаторно-курортних закладах	2	4	12
8.	Тема 8. Електролікування, світлолікування, ультразвукова терапія, лікування механічними факторами, штучно зміненим повітрям	2	2	12
9.	Тема 9. Психотерапія, альтернативні традиційні та нетрадиційні методи	2	2	12
10.	Тема 10. СПА-технології у відновлювальній медицині та курортології: стан та перспективи розвитку в Україні	2	2	10
11.	Тема 11. Фізична реабілітація (масаж, ЛФК, механотерапія)	2	2	6
ЗАГ.:		30	30	120

6. Система оцінювання навчальної дисципліни

Загальна система оцінювання курсу	Оцінювання здійснюється за національною та ECTS шкалою на основі 100-бальної системи. (п. 8.3. Види контролю «Положення про організацію освітнього процесу та розробку основних документів з організації освітнього процесу в Прикарпатському національному університеті імені Василя Стефаника» (Наказ ректора № 417 від 03.07.2023 р.). Загальні 100 балів включають: 50 балів – поточний контроль (семінарські заняття), 20 балів – тестовий контроль, 30 балів – підсумковий тестовий контроль (екзамен)
Вимоги до письмових робіт	Згідно вимог виконання контрольних робіт
Семінарські заняття	Оцінюється у п'ятибальній шкалі
Умови допуску до підсумкового контролю	Отримання інтегральних результатів до останнього заняття – 25 балів.
Підсумковий контроль	Відбувається вигляді підсумкового тестового контролю

7. Політика навчальної дисципліни

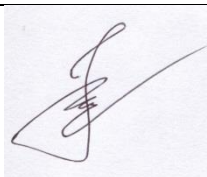
Письмові роботи	Контрольні роботи згідно робочого навчального плану
Академічна доброчесність	Атмосферу довіри, взаєморозуміння, взаємоповаги потрібно будувати щоденно. Політика ректорату спрямована на академічну доброчесність, прозорість та законність діяльності. Задля цього розроблено та впроваджено «Положення про запобігання академічному плагіату та іншим порушенням академічної доброчесності у навчальній та науково-дослідній роботі здобувачів освіти Прикарпатського національного університету імені Василя Стефаника», «Положення про Комісію з питань етики та академічної доброчесності Прикарпатського національного університету імені Василя Стефаника», «Кодекс честі Прикарпатського національного університету імені Василя Стефаника» і опубліковано їх на сайті. В університеті академічна доброчесність передбачається за замовчуванням. Це означає, що всі здані роботи є результатом вашої розумової праці та творчості. Якщо ви подали роботу когось іншого, повністю або частково, без належного цитування, завдання буде оцінене в 0 балів (без права перездачі).
Відвідування занять	Відпрацювання пропущених занять відбувається у перший день за графіком консультацій викладача з навчальної дисципліни, за винятком поважної причини у

	студента (документальне підтвердження) згідно «Порядку організації та проведення оцінювання успішності здобувачів вищої освіти Прикарпатського національного університету імені Василя Стефаника (п. 4)».
Неформальна освіта	Є можливість отримати додаткові бали, пройшовши онлайн-курси на платформах Prometheus, Coursera, EdEra, які мають узгоджуватися попередньо з викладачем відповідно до «Положення про визнання результатів навчання, здобутих шляхом неформальної освіти, в Прикарпатському національному університеті імені Василя Стефаника».

8. Рекомендована література

1. Готельно-ресторанна справа (самостійна робота студентів) : Навчально-методичний посібник / За ред. проф. В.М. Клапчука / Факультет туризму ДВНЗ «Прикарпатський національний університет імені Василя Стефаника». Івано-Франківськ : «Фоліант», 2017. 408 с.
2. Клапчук В.М. Організація рекреаційних послуг : Навчально-методичний посібник. Івано-Франківськ : Фоліант, 2017. 263 с.
3. Павленко Є.Є., Ільницька Г.С., Павленко В.О. Оздоровчий туризм : навч. посібник для студентів денної форми навчання. Х. : НФаУ. 2021. 114 с.
4. Перспективи розвитку туризму в Україні та світі: управління, технології, моделі: колективна монографія. Видання п'яте / за наук. ред. проф. Матвійчук Л.Ю. Луцьк: ІВВ Луцького НТУ, 2019. 320 с.
5. Соціальна географія : підручник / за ред. Л. М. Немець, К. І. Мезенцева. К.: Фенікс, 2019. 304 с.

Викладач



Клапчук В.М.