

**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

Освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа»

Спеціальність 241 «Готельно-ресторанна справа»

Галузь знань 24 «Сфера обслуговування»

Затверджено на засіданні
кафедри
Протокол № 1 від 29.08. 2023 р.

м. Івано-Франківськ – 2023

ЗМІСТ

1. Загальна інформація
2. Опис дисципліни
3. Структура курсу
4. Система оцінювання курсу
5. Оцінювання відповідно до графіку навчального процесу
6. Ресурсне забезпечення
7. Контактна інформація
8. Політика навчальної дисципліни

Назва дисципліни	Організація рекреаційних послуг
Освітньо-професійна програма	Готельно-ресторанна справа
Спеціалізація	–
Спеціальність	241 «Готельно-ресторанна справа»
Галузь знань	24 «Сфера обслуговування»
Освітній рівень	Бакалавр
Статус дисципліни	Основна
Курс/семестр	1/1
Розподіл за видами занять та годинами навчання	Лекції – 30 год. Семінарські заняття – 30 год. Самостійна робота – 120 год.
Мова викладання	Українська
Посилання на сайт дистанційного навчання	http://www.d-learn.pu.if.ua/index.php?mod=course&action=ReviewOneCourse&id_cat=71&id_cou=1807

2. Опис дисципліни			
<p>Мета курсу: вивчення основних компонентів, структури рекреаційних послуг для надзвичайно важливої сьогодні галузі господарської діяльності – сфери гостинності.</p> <p>Цілі курсу: вивчення особливостей природних рекреаційних ресурсів та їх застосування у оздоровленні населення; ознайомлення з методами оздоровлення у курортних і рекреаційних закладах.</p>			
<p>Компетентності:</p> <p>СК 01. Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності.</p> <p>СК 06. Здатність проектувати технологічний процес виробництва продукції і послуг та сервісний процес реалізації основних і додаткових послуг у підприємствах (зкладах) готельно-ресторанного та рекреаційного господарства.</p> <p>СК 07. Здатність розробляти нові послуги (продукцію) з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів.</p>			
<p>Програмні результати навчання:</p> <p>РН 01. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення законодавства, національних і міжнародних стандартів, що регламентують діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу;</p> <p>РН 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.</p> <p>РН 04. Аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства.</p> <p>РН 10. Розробляти нові послуги (продукцію), використовуючи сучасні технології виробництва та обслуговування споживачів.</p>			
3. Структура курсу			
№	Тема	Результати навчання	Завдання
1.	Вступ. Путівник студента. Тема 1. Індустрія туризму – основа розвитку національного ринку туристичних послуг	Знати основні права та обов'язки студента ПНУ, основні віхи студентського життя університету Вміти аналізувати проблеми організації оздоровчо-рекреаційної діяльності в Україні.	Питання, тести, самостійна практична робота
2.	Тема 2. Землі рекреаційного призначення	Знати визначення земель рекреаційного призначення, склад та використання земель рекреаційного призначення. Вміти визначати рекреаційну діяльність	Питання, тести, самостійна практична робота

		у межах територій та об'єктів природно-заповідного фонду України	
3.	Тема 3. Оздоровчий туризм, рекреаційні послуги та спорт на курортах	Знати характеристику курортної рекреаційно-туристичної сфери та окремі спортивно-рекреаційні вправи.	Питання, тести, самостійна практична робота
4.	Тема 4. Кліматолікування	Знати особливості кліматолікування та кліматичні чинники проведення рекреації.	Питання, тести, самостійна практична робота
5.	Тема 5. Бальнео- та водолікування	Знати основні характеристики мінеральних вод України, їх лікувальні фактори та класифікацію.	Питання, тести, самостійна практична робота
6.	Тема 6. Пелоїдотерапія	Знати загальні властивості та основні типи лікувальних грязей, основи пелоїдо- та теплолікування	Питання, тести, самостійна практична робота
7.	Тема 7. Лікувальне харчування в санаторно-курортних закладах	Знати загальні особливості дієтичного харчування, дієти, дієтичні раціони та особливості організації харчування в санаторно-курортних закладах.	Питання, тести, самостійна практична робота
8.	Тема 8. Електролікування, світлолікування, ультразвукова терапія, лікування механічними факторами, штучно зміненим повітрям	Знати у загальних рисах особливості фізіотерапії.	Питання, тести, самостійна практична робота
9.	Тема 9. Психотерапія, альтернативні традиційні та нетрадиційні методи	Знати основи традиційних і нетрадиційних методів психотерапії.	Питання, тести, самостійна практична робота
10.	Тема 10. СПА-технології у відновлювальній медицині та курортології: стан та перспективи розвитку в Україні	Знати загальні положення та визначення СПА-технологій у світі та в Україні.	Питання, тести, самостійна практична робота
11.	Тема 11. Фізична реабілітація (масаж, ЛФК, механотерапія)	Знати загальні відомості та особливості запровадження фізичної реабілітації.	Питання, тести, самостійна практична робота

4. Система оцінювання курсу

Лекції	0
Семінарські заняття	50
Самостійна робота студентів	10
Проміжний тестовий контроль	20
Екзамен	20
Максимальна кількість балів	100

5. Оцінювання відповідно до графіку навчального процесу

Види навчальної роботи															Тестовий контроль		Підсумковий тестовий контроль (екзамен) ТК-7	Сума		
Поточний контроль															СРС					
Сем 1	Сем 2	Сем 3	Сем 4	Сем 5	Сем 6	Сем 7	Сем 8	Сем 9	Сем 10	Сем 11	Сем 12	Сем 13	Сем 14	Сем 15	СРС 1 (ТК-1, ТК-1ст.)	СРС 2 (ТК-6)			ТК-2-3	ТК-4-5
5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	10	10		
Max= 50															Max= 10		Max= 20		20	100

6. Ресурсне забезпечення

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.

7. Контактна інформація

Кафедра	Готельно-ресторанної та курортної справи. м. Івано-Франківськ, вул. Галицька, 201 Б. Кабінет – 326. https://kgrks.pnu.edu.ua/
Викладач	проф. Клапчук Володимир Михайлович
Контактна інформація викладача	volodymyr.klapchuk@pnu.edu.ua

8. Політика курсу

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 академічного плагіату», «Положення про Комісію з питань етики та академічної доброчесності», «Кодекс честі ДВНЗ «Прикарпатський національний університет імені Стефаніка» і опубліковано їх на сайті. Викладеними в цих документах принципами (відповідальності, справедливості, академічної свободи, взаємоповаги, безпеки і добробуту, законності) та правилами поведінки студентів і працівників університету, які базують на відповідних законах, й керується кафедра готельно-ресторанної та курортної справи у своїй діяльності. В університеті діє «Гаряча лінія» з ректором, «Телефон довіри», більшість вступних іспитів проводиться за комп'ютерно-тестовими технологіями, а іспит за допомогою онлайн-трансляції можна переглядати у реальному часі. Діяльність кафедри, ректорату з питань запобігання та виявлення корупції здійснюється на основі чинного законодавства України.
Пропуски занять	Відпрацювання пропущених занять відбувається у перший день за графіком консультацій викладача з навчальної дисципліни
Виконання завдання пізніше встановленого терміну	Всі завдання здаються у встановлений термін, за винятком поважної причини у студента
Невідповідна поведінка під час заняття	Вирішується згідно чинного законодавства України, Статуту університету
Додаткові бали	Виставляються під час семінарських занять за оригінальні відповіді студентів з заявленої теми
Неформальна освіта	Зараховуються, як підсумковий контроль, результати онлайн курсів на платформах Coursera, Prometheus, EdEra, які відповідають програмі навчальної дисципліни

Викладач



Клапчук В.М.