

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



Факультет туризму

Кафедра готельно-ресторанної та курортної справи

СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Обслуговування у курортних закладах розміщення

Освітньо-професійна програма «Курортна справа»

Спеціальність 241 «Готельно-ресторанна справа»

Галузь знань 24 «Сфера обслуговування»

Затверджено на засіданні кафедри
Протокол № ____ від 25.05. 2021 р.

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

1. Загальна інформація	
Назва дисципліни	Обслуговування у курортних закладах розміщення
Освітньо-професійна програма	Курортна справа
Спеціалізація	–
Спеціальність	241 «Готельно-ресторанна справа»
Галузь знань	24 «Сфера обслуговування»
Освітній рівень	Магістр
Статус дисципліни	Цикл професійної підготовки (Обов'язкова)
Курс/семестр	1/1
Розподіл за видами занять та годинами навчання	Лекції – 16 год. Семинарські заняття – 14 год. Самостійна робота – 60 год.
Мова викладання	Українська
Посилання на сайт дистанційного навчання	https://d-learn.pnu.edu.ua/index.php?mod=course&action=ReviewOneCourse&id_cat=71&id_cou=463

2. Опис дисципліни
<p>Мета курсу: є формування у студентів необхідних для майбутньої професійної діяльності теоретичних знань про сутність, структуру, функціонування курортів, сферу курортних послуг, способи їх урізноманітнення та вдосконалення шляхом інноваційних технологій, загальні засади конкуренції в туризмі та курортному бізнесі зокрема, а також оволодіння навичками організації функціонування SPA у курортних комплексах та практичне застосування набутих теоретичних знань студентами на ринку готельних послуг.</p> <p>Цілі курсу: дати теоретичні знання з курсу «Обслуговування у курортних закладах розміщення», вивчення нормативно-правових документів, що забезпечують створення, функціонування та обслуговування клієнтів на курортах на регіональному та міжнародному рівнях, ознайомлення із сферою послуг на курортах, визначити роль курортного обслуговування в організації різних форм рекреаційної діяльності, вивчення шляхів удосконалення курортного сервісу.</p>
<p>Компетентності:</p> <p>ЗК1. Здатність діяти на основі етичних міркувань (мотивів).</p> <p>СК4. Здатність створювати і впроваджувати продуктивні, сервісні, організаційні, соціальні, управлінські, інфраструктурні, маркетингові інновації у господарську діяльність суб'єктів готельного, ресторанного та курортного бізнесу.</p> <p>СК 6. Здатність координувати та регулювати взаємовідносини з партнерами та споживачами.</p> <p>СК 9. Здатність забезпечувати якість обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг курортів.</p> <p>СК 10. Здатність застосовувати принципи соціальної відповідальності в діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p>
<p>Програмні результати навчання:</p> <p>ПРН 8. Відповідати за формування ефективної кадрової політики суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу, організаційні комунікації, розвиток професійного знання, оцінювання стратегічного розвитку команди, підбір та мотивування персоналу на ефективне вирішення професійних завдань.</p> <p>ПРН 11. Визначити напрямки та форми курортного обслуговування.</p>

3. Структура курсу			
№	Тема	Результати навчання	Завдання
1.	Історія розвитку курортної справи.	Знати визначення та поняття. Історію курортів. Сучасний стан курортного обслуговування в країнах Нового та Старого світів. Попит на курортні послуги в країнах Нового Світу.	Питання, тести, самостійна практична робота
2.	Передумови та вимоги до створення курортів.	Знати природно-сировинну базу курортів. Типізація курортів. Критерії класифікації курортів. Географія курортів України.	Питання, тести, самостійна практична робота
3.	Нормативно-правова база	Знати нормативно-правову базу функціонування курортів та сфери їх обслуговування. Законодавство про курорти. Конституцію України. Закон «Про курорти» та інших нормативно-правові акти.	Питання, тести, самостійна практична робота
4.	SPA-індустрія: історія виникнення та її основні складові. Напрями, тенденції та перспективи розвитку	Знати основні напрями, тенденції та перспективи розвитку. Новітні технології курортного оздоровлення. Стан курортного обслуговування світу.	Питання, тести, самостійна практична робота
5.	Різноманітність SPA-процедур. Види SPA-процедур. Класифікація. Ефективність SPA-процедур. Показання та протипоказання до SPA-процедур. SPA-технології	Знати особливості: 1. Кліматотерапія – геліотерапія, аероіонотерапія, сон на березі моря, повітряні ванні, таласо-терапія, мікро кліматотерапія, дозування кліматопроцедур. 2. Водолікування, температурні режими та їх біологічна дія. показання до застосування водолікування (теплого або гарячого), прохолодні, холодні та контрасні водні процедури, показання та протипоказання їх використання у водолікуванні. ароматичні та лікувальні ванни. 3. Лікувальні мінеральні води. бальнеотерапія та її вплив на вищі регуляторні механізми. особливості біологічної дії питних мінеральних вод залежно від їх хімічного складу, часу прийому відносно прийняття їжі. 4. Основні бальнеологічні курорти України з природними лікувальними водами. 5. Грязелікування (пилоїдотерапія). основні лікувальні показники та протипоказання до грязелікування. 6. Озокеритолікування, парафінолікування, глинолікування, лікування піском (псамотерапія).	Питання, тести, самостійна практична робота
6.	Матеріально-технічна	Вміти здійснювати економічні заходи	Питання, тести,

	база курортів.	забезпечення організації та функціонування курортів. Знати матеріальне та фінансове забезпечення курортної галузі. Інструменти кадрової політики у сфері курортних послуг.	самостійна практична робота
7.	Сервіс, обслуговування на курортах.	Знати комплекс послуг: зустріч клієнтів в місцях прибуття, супровід і поселення, організація туристичних маршрутів, та їх супровід «до і після» тощо.	Питання, тести, самостійна практична робота
8.	Маркетинг у курортній справі.	Знати особливості розвитку курортного бізнесу. Курортний продукт. Ціноутворення у курортному бізнесі. Маркетинг у курортному бізнесі.	Питання, тести, самостійна практична робота

4. Система оцінювання курсу

Види навчальної роботи	Максимальна кількість балів
Лекція	0
Семінарське заняття	40
Самостійна практична робота	30
Проміжний тестовий контроль	10
Екзамен	20
Максимальна кількість балів	100

5. Оцінювання відповідно до графіку навчального процесу

Види навчальної роботи														Підсумковий тестовий контроль (екзамен)	Сума	
Поточний контроль							Практичні завдання						Тестовий контроль			
Сем 1	Сем 2	Сем 3	Сем 4	Сем 5	Сем 6	Сем 7	ПР 1	ПР 2	ПР 3	ПР 4	ПР 5	ПР 6	ТК-1			ТК-2
5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5		
Max= 40							Max= 30						Max= 10		20	100

6. Ресурсне забезпечення

Рекомендована література

1. Навчальні програми фахових дисциплін варіативного циклу спеціальностей «Готельна і ресторанна справа» та «Курортна справа»: Метод. посібник / [Авторський колектив; голова – проф. Клапчук В.М.] / [Упор. – проф. Клапчук В.М.] / Інститут туризму / ДВНЗ «Прикарпатський національний університет імені Василя Стефаника». Івано-Франківськ: «Фоліант», 2013. 188 с
2. Клапчук В.М. Основи санаторно-курортної справи: Навчально-методичний посібник. Івано-Франківськ: Фоліант, 2012. 136 с.
3. Клапчук В.М., Ковальська Л.В. Курортна справа: організація, територіальне планування, система управління: Навчально-методичний посібник. Івано-Франківськ: Фоліант, 2013. 400 с.
4. Клапчук В.М., Польова Л.В. Основи санаторно-курортної справи / 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. С. 289–296.
5. Польова Л.В. Світове готельне господарство: Навчально-методичний посібник. Київ, Видавничий дім «АртЕк», 2019. 274 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	Доц. Польова Леся Василівна
Контактна інформація викладача	lesia.polova@pnu.edu.ua

8. Політика навчальної дисципліни	
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 Стефаника» 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 із заявленої теми
Неформальна освіта	Зараховуються, як підсумковий контроль, результати онлайн курсів на платформах Coursera, Prometheus, EdEra, які відповідають програмі навчальної дисципліни

Викладач

Л321-

Польова Л.В.