

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



Факультет туризму

Кафедра готельно-ресторанної та курортної справи

**СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ**

**Wellness-технології у відпочинкових закладах**

Освітньо-професійна програма «Готель-ресторанна справа»

Спеціальність 241 «Готельно-ресторанна справа»

Галузь знань 24 «Сфера обслуговування»

Затверджено на засіданні  
кафедри  
Протокол № 2 від 24.09. 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

<b>1. Загальна інформація</b>	
<b>Назва дисципліни</b>	Wellness-технології у відпочинкових закладах
<b>Освітньо-професійна програма</b>	Готельно-ресторанна справа
<b>Спеціалізація</b>	–
<b>Спеціальність</b>	241 «Готельно-ресторанна справа»
<b>Галузь знань</b>	24 «Сфера обслуговування»
<b>Освітній рівень</b>	Бакалавр
<b>Статус дисципліни</b>	Вибіркова дисципліна
<b>Курс/семестр</b>	½
<b>Розподіл за видами занять та годинами навчання</b>	Лекції – 16 год. Семінарські заняття – 14 год. Самостійна робота – 60 год.
<b>Мова викладання</b>	Українська
<b>Посилання на сайт дистанційного навчання</b>	<a href="https://d-learn.pnu.edu.ua/index.php?mod=course&amp;action=ReviewOneCourse&amp;id_cat=71&amp;id_cou=463">https://d-learn.pnu.edu.ua/index.php?mod=course&amp;action=ReviewOneCourse&amp;id_cat=71&amp;id_cou=463</a>

<b>2. Опис дисципліни</b>	
<p><b>Мета курсу:</b> Метою вивчення навчальної дисципліни «Wellness-технології у відпочинкових закладах» є формування у студентів вмінь та навичок щодо Wellness - індустрії та основ логічного моделювання їх внутрішнього простору. Це забезпечує можливість підготовки фахівця, який володітиме знаннями, та навичками для оцінки стану і визначення перспективних напрямів розвитку Wellness - індустрії з урахуванням інноваційних рішень для ефективної їх діяльності в сучасному бізнес- та соціально-професійному середовищі.</p>	
<p><b>Цілі курсу:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– студент повинен знати теоретичні основи санаторно-курортних комплексів та Wellness-індустрії;</li> <li>– сучасні тенденції і перспективи розвитку Wellness-індустрії;</li> <li>– методи й інструменти прикладних досліджень для проведення проектних видів діяльності, спрямованих на вирішення складних завдань сфери Wellness-індустрії.</li> </ul>	
<p><b>Компетентності:</b></p> <p>ЗК 03. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.</p> <p>ЗК 06. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово.</p> <p>СК 02. Здатність організовувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність.</p> <p>СК 04. Здатність формувати та реалізовувати ефективні зовнішні та внутрішні комунікації на підприємствах сфери гостинності, навички взаємодії.</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>СК 08. Здатність розробляти, просувати, реалізовувати та організовувати споживання готельних та ресторанних послуг для різних сегментів споживачів.</p> <p>СК 12. Здатність ініціювати концепцію розвитку бізнесу, формулювати бізнес-ідею розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>СК 13. Здатність здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p>	

**Програмні результати навчання:**

PH 04. Аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства.

PH 05. Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

PH 06. Аналізувати, інтерпретувати і моделювати на основі існуючих наукових концепцій сервісні, виробничі та організаційні процеси готельного та ресторанного бізнесу.

PH 07. Організувати процес обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки.

PH 10. Розробляти нові послуги (продукцію), використовуючи сучасні технології виробництва та обслуговування споживачів.

**3. Структура курсу**

<b>№</b>	<b>Тема</b>	<b>Результати навчання</b>	<b>Завдання</b>
1.	Поняття про Wellness-індустрії.	Знати мету і завдання дисципліни. Знати світові тенденції розвитку ринку Wellness-послуг. Знати Міжнародну класифікацію Wellness-центрів	Питання, тести, самостійна практична робота
2.	Ринок лікувально-оздоровчих послуг у світі та в Україні за сучасних умов	Вивчити поняття велнес туризму та оздоровчого туризму. Аналізувати оздоровчий туризм у світі. Застосування концепції «Вісім аспектів (вимірів) здоров'я (Eight Dimescions of Wellness)». Знати сутність та завдання курортної справи. Здобути знання курортології як науки. Аналізувати рекреацію як соціально-культурний феномен сучасного світу. Знати види та функції рекреації	Питання, тести, самостійна практична робота
3.	Природна та сировинна база курортів.	Знати використання природних лікувальних ресурсів. Класифікація мінеральних вод. Історію розвитку курортної справи у світі. Розвиток курортної справи в Україні. Вивчити класифікацію курортів. Види санаторно-курортних закладів. Особливості санаторно-курортного лікування. Лікувально-оздоровчі місцевості України.	Питання, тести, самостійна практична робота
4.	Проектування Wellness-індустрії як складової частини готельного підприємства.	Знати особливості у Wellness-індустрії в готельному бізнесі. Теоретичні основи організації роботи в готелі. Перспективи розвитку Wellness-індустрії в готельному господарстві України.	Питання, тести, самостійна практична робота
5.	Поняття «Wellness» та його складові.	Вивчити правила wellness готелів, wellness індустрії. Вивчення санітарії, гігієни та безпека у «SPA». Застосування особливостей менеджменту та маркетингу у «Wellness» індустрії.	Питання, тести, самостійна практична робота

6.	Різноманітність SPA-процедур. Класифікація. Показання та протипоказання до Wellness-центрів	<p>Знати особливості:</p> <p>Кліматотерапія – геліотерапія, аероіонотерапія, сон на березі моря, повітряні ванні, таласо-терапія, мікро кліматотерапія, дозування кліматопроедур.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>Основні бальнеологічні курорти України з природними лікувальними водами.</p> <p>Грязелікування (пилоїдотерапія). основні лікувальні показники та протипоказання до грязелікування.</p> <p>Озокеритолікування, парафінолікування, глинолікування, лікування піском (псамотерапія).</p>	Питання, тести, самостійна практична робота
7.	Сервіс, обслуговування на курортах	<p>Знати:</p> <p>Комплекс послуг: зустріч клієнтів в місцях прибуття, супровід і поселення в курорти, організація туристичних маршрутів, та їх супровід « до і після» тощо.</p> <p>Лікувальна фізкультура та масаж у санаторно-курортній справі.</p> <p>Основні форми лікувальної фізкультури (лікувальна гімнастика, ранкова гігієнічна гімнастика, дозована ходьба, теренкур, спортивно-прикладні вправи, ближній туризм, ігри, гідрокінезитерапія).</p> <p>Масаж. Види масажу (класичний лікувальний масаж, сегментарний масаж, банковий масаж, вихровий підводний масаж тощо).</p>	Питання, тести, самостійна практична робота
8.	Проблеми і перспективи розвитку Wellness-індустрії.	<p>Сучасні тенденції та перспективи розвитку Wellness-індустрії.</p> <p>Переваги та недоліки всіх видів Wellness-послуг. Проектування програм релаксації у Wellness-центрах</p>	Питання, тести, самостійна практична робота

<b>4. Система оцінювання курсу</b>	
<b>Види навчальної роботи</b>	<b>Максимальна кількість балів</b>
Лекція	0
Семінарське заняття	40
Самостійна практична робота	20
Проміжний тестовий контроль	10
Залік (підсумковий тестовий контроль)	30
<b>Максимальна кількість балів</b>	<b>100</b>

<b>5. Оцінювання відповідно до графіку навчального процесу</b>													
<b>Види навчальної роботи</b>												<b>Підсумковий тестовий контроль (залік)</b>	<b>Сума</b>
<i>Поточний контроль</i>						<i>Практичні завдання</i>				<i>Тестовий контроль</i>			
Сем 2	Сем 3	Сем 4	Сем 5	Сем 6	Сем 7	ПР 1	ПР 2	ПР 3	ПР 4	ПР 5	ПР 6		
5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
<b>Max= 40</b>						<b>Max= 20</b>				<b>Max= 10</b>		<b>30</b>	<b>100</b>

<b>6. Ресурсне забезпечення</b>	
<b>Рекомендована література</b>	
<ol style="list-style-type: none"> <li>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</li> <li>2. Клапчук В.М. Основи санаторно-курортної справи : Навчально-методичний посібник. Івано-Франківськ : Фоліант, 2012. 136 с.</li> <li>3. Клапчук В.М., Ковальська Л.В. Курортна справа : організація, територіальне планування, система управління: Навчально-методичний посібник. Івано-Франківськ : Фоліант, 2013. 400 с.</li> <li>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.</li> <li>5. Польова Л.В. Світове готельне господарство : Навчально-методичний посібник. Київ, Видавничий дім «АртЕк», 2019. 274 с.</li> </ol>	

<b>7. Контактна інформація</b>	
<b>Кафедра</b>	Готельно-ресторанної та курортної справи. м. Івано-Франківськ, вул. Галицька, 201 Б. Кабінет – 326. <a href="https://kgrks.pnu.edu.ua/">https://kgrks.pnu.edu.ua/</a>
<b>Викладач</b>	Доц. Польова Леся Василівна
<b>Контактна інформація викладача</b>	<a href="mailto:lesia.polova@pnu.edu.ua">lesia.polova@pnu.edu.ua</a>

<b>8. Політика навчальної дисципліни</b>	
<b>Академічна доброчесність</b>	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.
<b>Пропуски занять</b>	Відпрацювання пропущених занять відбувається у перший день за графіком консультацій викладача з навчальної дисципліни
<b>Виконання завдання пізніше встановленого терміну</b>	Всі завдання здаються у встановлений термін, за винятком поважної причини у студента
<b>Невідповідна поведінка під час заняття</b>	Вирішується згідно чинного законодавства України, Статуту університету
<b>Додаткові бали</b>	Виставляються під час семінарських занять за оригінальні відповіді студентів із заявленої теми
<b>Неформальна освіта</b>	Зараховуються, як підсумковий контроль, результати онлайн курсів на платформах Coursera, Prometheus, EdEra, які відповідають програмі навчальної дисципліни

**Викладач**

ЛЗр/

Польова Л.В.