МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ПРИКАРПАТСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ІМЕНІ ВАСИЛЯ СТЕФАНИКА

Факультет туризму

Кафедра готельно-ресторанної та курортної справи

СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Організація SPA та Wellness- індустрія

Рівень вищої освіти – перший (бакалаврський)

Освітня програма «Міжнародний готельний бізнес»

Спеціальність 241 «Готельно-ресторанна справа»

Галузь знань 24 «Сфера обслуговування»

Затверджено на засіданні кафедри
Протокол № від

м. Івано-Франківськ – 2025 р.

1. Загальна інформація

Назва дисципліни	Організація SPA та Wellness-індустрія
Викладач	к.геогр.н., доц. Мельник Надія Вікторівна
Контактний телефон викладача	+380992063551
E-mail викладача	nadiia.v.melnyk@pnu.edu.ua
Формат дисципліни	Очний/заочний
Обсяг дисципліни	6 кредитів ЄКТС, 180 год.
Посилання на сайт дистанційного навчання	https://d-learn.pnu.edu.ua/developer/course/view/7123
Консультації	Згідно з графіком консультацій

2. Анотація до навчальної дисципліни

Предметом вивчення навчальної дисципліни є основи планування, управління та розвитку SPA-центрів і Wellness-програм у готельних комплексах. Фокус уваги направлений на вивчення сучасних тенденції у Wellness-послугах, стандарти якості та маркетинг, а також на роль таких послуг у підвищенні привабливості готелів. Курс також охоплює стратегії створення унікальних клієнтських вражень для залучення та утримання гостей.

3. Мета та цілі навчальної дисципліни

Мета курсу: формування у студентів, необхідних для майбутньої професійної діяльності теоретичних знань про концепції, принципи та практики, пов'язані з організацією та управлінням в сегменті SPA та Wellness індустрії; відстеження та аналіз тенденцій у галузі SPA та Wellness

Цілі курсу: оволодіння тонкощами організації функціонування SPA у курортних комплексах, вміння застосувати набуті теоретичні знання на курортному бізнесу та ринку готельних послуг в організаційно-управлінській, аналітичній та науково дослідницькій діяльності, пов’язаній з роботою курортних готелів і підприємств SPA& Wellness індустрії

4. Програмні компетентності та результати навчання

Загальні компетентності:
ЗК 03. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.
ЗК 08. Навики здійснення безпечної діяльності
ЗК 10. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.

Фахові компетентності:
СК 01. Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності.
СК 02. Здатність організовувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність.
СК 07. Здатність розробляти нові послуги (продукцію) з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів.
СК 08. Здатність розробляти, просувати, реалізовувати та організовувати споживання готельних та ресторанних послуг для різних сегментів споживачів

Програмні результати навчання:
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.
РН 04. Аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства.

РН 07. Організовувати процес обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки. РН 09. Здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів. РН 10. Розробляти нові послуги (продукцію), використовуючи сучасні технології виробництва та обслуговування споживачів РН 19. Діяти у відповідності з принципами соціальної відповідальності та громадянської свідомості

5. Організація навчання

Обсяг навчальної дисципліни	
Вид заняття	Загальна кількість годин
Лекції	30/10
семінарські заняття / практичні	30/10
самостійна робота	120/160

Ознаки навчальної дисципліни			
Семестр	Спеціальність	Курс (рік навчання)	Нормативний / вибірковий
2	241 Готельно-ресторанна справа	1 курс	вибіркова

Тематика навчальної дисципліни			
Тема	Кількість годин		
	лекції	практичні заняття	самостійна робота
Тема 1. SPA-індустрія: історія становлення та основні складові розвитку	2	2	14
Тема 2. Різновиди SPA як сучасна практика організації лікувально-оздоровчих послуг	2	4	15
Тема 3. Регіональні моделі SPA: провідні дестинації та готельні мережі	4	4	15
Тема 4. Класифікація SPA-процедур	4	2	15
Тема 5. Готельні SPA-центри	2	2	14
Тема 6. Особливості менеджменту та маркетингу в SPA-індустрії	4	2	15
Тема 7. Стандарти SPA-сервісу	2	4	14
Тема 8. Поняття «Wellness» та його складові	2	2	15
Тема 9. Правильне харчування як складова Wellness індустрії	2	2	14
Тема 10. Сучасні тренди розвитку SPA&Wellness-туризму	2	2	15
Тема 11. Сучасні тенденції розвитку «SPA» і «Wellness» туризму В Україні та в Європі	4	4	14
ЗАГАЛЬНА КІЛЬКІСТЬ	30	30	160

6. Система оцінювання навчальної дисципліни

Загальна система оцінювання навчальної дисципліни	Накопичування балів під час вивчення дисципліни Семінарські заняття – 40 б. Самостійна робота (ІНДЗ) –20 б. Проміжний тестовий контроль – 20 б. Підсумковий тестовий контроль – 20 б. **Максимальна кількість балів** – 100 б.
Вимоги до письмових робіт	Семінарські заняття для студентів денної форми навчання передбачають різні форми завдань (розв'язання кейсів, робота з картою, виконання індивідуальних та групових проектів, опрацювання нормативних документів із подальшим конспектуванням у зошит або електронний нотатник, робота зі словниками та джерелами літератури з опрацюванням різних дефініцій понять тощо). У такому випадку письмові елементи або частини семінарських занять студенти можуть здійснювати за допомогою електронних засобів або вручну у зошит. Контроль самостійної роботи відбувається на основі підготовки індивідуального завдання на одну із запропонованих тем. Виконання цього завдання передбачає створення презентаційного проекту або підготовку доповіді у вигляді машинописного тексту обсягом 2-3 сторінки формату А4, де викладені основні тези дослідження.
Семінарські заняття	За кожне семінарське заняття студент може отримати до 5 балів до загального рейтингу кількості балів. Додаткові бали виставляються під час семінарських занять за оригінальні відповідістудентів, участь у конференціях.
Умови допуску до підсумкового контролю	Здобувач може бути допущеним до підсумкового контролю за умови обов'язкового проходження двох проміжкових тестових контролів, контролю самостійної роботи (ІНДЗ) у вигляді тестування, а також здачі практично-семінарських робіт.
Підсумковий контроль	Підсумковою формою контролю являється залік, який можна отримати на основі загального рейтингу кількості балів за різні види робіт упродовж вивчення дисципліни. Якщо студент претендує на вищу оцінку, аніж наявний рейтинговий бал, йому додатково пропонується скласти залік у вигляді тестування.

7. **Політика навчальної дисципліни**

Письмові роботи: Письмові роботи з навальної дисципліни передбачені в розрізі семінарських занять. Роботи можуть виконуватись з використанням засобів ІТ. Виконанні завдання, індивідуальні проекти надсилаються на корпоративну пошту викладача у термін не пізніше, ніж упродовж тижня після семінарського заняття. Виконання індивідуального завдання для студентів заочної форми навчання здійснюється за тими ж правилами і відправляється на корпоративну пошту викладача не пізніше, ніж за 2 дні до підсумкового контролю.

Академічна доброчесність: 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 Прикарпатського національного університету імені Стефаника», які знаходяться у вільному доступі на сайті університету. У цих документах викладені принципи (відповідальність, справедливість, академічна свобода, взаємоповага, законність,

об'єктивність тощо), якими керуються у своїй діяльності учасники освітнього процесу ПНУ імені Василя Стефаника, у тому числі й НПП кафедри готельно-ресторанної та курортної справи. В університеті діє «Гаряча лінія» з ректором, «Телефон довіри», більшість форм контролю проводиться за комп'ютерно-тестовими технологіями, тим самим забезпечуючи об'єктивність оцінювання.

Відвідування занять: Всі завдання виконуються і здаються у встановлений термін, за винятком поважної причини у студента. Відпрацювання пропущених занять відбувається у перший день заграфіком консультацій викладача з навчальної дисципліни.

Неформальна освіта: Можливе часткове перезарахування балів за відповідну тему у разі представлення студентом сертифікату неформальної освіти, тематика якого корелюється з навчальним контентом дисципліни (за попереднім узгодженням з викладачем).

8. Рекомендована література

Базова

1. Клапчук В.М., Мельник Н.В., Мендела І.Я. Курортна справа: організація, територіальне планування, система управління : підручник. Івано-Франківськ : видавець Кушнір Г.М., 2023. 292 с.
2. Любіцева О.О. Ринок туристичних послуг (геопросторові аспекти). Навчальний посібник. Вид. 3-є, перероблене та доповнене К: Альтерпрес, 2018. 46 с.
3. Лисак Г.А., Рибак С.Б., Качмар Н.В., Кректун Б.В., Рекреаційні ресурси та курортологія : навч. посіб. Львів : ЛНАУ, 2017. 128 с.
4. Мальська М. Бордун О. Медичний туризм. Теорія та практика : навч. посіб. К. : Центр навчальної літератури, 2018. 128 с.

Додаткова

5. Мельник Н.В., Мельник А.В., Качаровський Р.Є. Лікувально-оздоровчий напрям постконфліктного туризму Івано-Франківщини. Географія та туризм: Матеріали VI Всеукраїнської науково-практичної Інтернет-конференції Харківського національного педагогічного університету ім. Г.С. Сковороди (28 лютого - 1 березня 2023 р., м. Харків) / за заг. ред. Муромцевої Ю. І. Харків: ХНПУ ім.Г.С.Сковороди, 2023. С. 342-350.
6. Мельник Н.В. Мельник А.В. Курортні SPA: тренди найближчих років. Міжнародний курортно-рекреаційний форум : матеріали конференції (м. Трускавець, 29-30 червня 2023 р.). 2023. С. 14-18.
7. Устименко Л., Булгакова Н. Розвиток wellness-туризму та його вплив на трансформацію туристичної індустрії України. Вісник Київського національного університету культури і мистецтв. Серія: Туризм, 2019, 2(1), с. 49–59.
8. Чир Н.В. Санаторно-курортне господарство Рівненської області: історичні та сучасні аспекти розвитку. Міждисциплінарні інтеграційні процеси у системі географічної та екологічної науки: матер. міжнародної наук.-практ. конф. присвяченоїт 25-річчю відкриття спеціальності «Екологія» у Тернопільському національному педагогічному університеті ім. В. Гнатюка (7-8 травня 2019 р.) / наук. ред. Л.П. Царик, М.Я. Сивий, А.В. Кузишин, Я.О. Мариняк. Тернопіль : СМП «Тайп», 2019. С.194-199.
9. Шаповалова О.О., Сапа Ю.А. Сучасні тенденції розвитку «SPA» і «WELLNESS» туризму. Вісник Харківського національного університету ім. В.Н. Каразіна. 2013. № 1042. С. 154-158.

Інформаційні ресурси

1.Вимоги до послуг. Оздоровчі СПА-центри. URL: https://www.ntoukraine.org/assets/files/ntouguidelines-04-02-2020-spa.pdf
2.Вимоги до послуг таласотерапії. URL: https://www.ntoukraine.org/assets/files/ntou-guidelines- 04-03-2020-thalassotherapy.pdf
3.Союз професіоналів SPA України. URL: http://www.soyuz-spa.com/
4.Ткаченко Т. Особливості управління закладами санаторно-курортної сфери. URL:

http://www.lnu.edu.ua/faculty/intrel/2008_24/19.pdf
5.European SPA's wellness trends 2022. URL: https://cutt.ly/CwfglFau
6. International SPA Association. URL: https://experienceispa.com/
7. Global Spa Market Set to Double by 2030. Globenewswire. URL: https://cutt.ly/3wfglzbw
8. Mondok A. New generations – new trends in the spa industry 2020. Economica. 10(2). 21-26 DOI: 10.47282/ECONOMICA/2019/10/2/3741
9. SPA Industry. The Global Wellness Institute. URL: https://globalwellnessinstitute.org/what-iswellness/spa-industry/
10. The Growth of the Spa and Wellness Industry. URL: https://www.healthandfitnesstravel.com/blog/the-growth-of-the-spa-and-wellness-industry
11. The Spa Industry: History and Trends. Spa Industry association. URL: https://cutt.ly/5wfglBHU
12. Top 10 global spa trends for 2022 designed to heal mind, body & soul. URL: https://hospitalityinsights.ehl.edu/global-spa-trends-2022
13. Wellness & Spas. Statista URL: https://www.statista.com/markets/409/topic/625/wellnessspas/#overview

Викладач **доцент кафедри готельно-ресторанної та курортної справи Мельник Н.В.**