

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



Факультет туризму

Кафедра готельно-ресторанної та курортної справи

СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

«Організація SPA та Wellness індустрія»

Освітньо-професійна програма «Міжнародний готельний бізнес»

Спеціальність 241 «Готельно-ресторанна справа»

Галузь знань 24 «Сфера обслуговування»

Затверджено на засіданні кафедри
Протокол № 1 від 29.08. 2023 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	«Організація SPA та Wellness індустрія»
Освітньо-професійна програма	Міжнародний готельний бізнес
Спеціалізація	–
Спеціальність	241 «Готельно-ресторанна справа»
Галузь знань	24 «Сфера обслуговування»
Освітній рівень	Бакалавр
Статус дисципліни	Вибіркова дисципліна
Курс/семестр	1/2
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	https://d-learn.pnu.edu.ua/index.php?mod=course&action=ReviewOneCourse&id_cat=71&id_cou=463

2. Опис дисципліни	
<p>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</p>	
<p>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</p>	
<p>Компетентності:</p> <p>ЗК 03. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями. ЗК 08. Навики здійснення безпечної діяльності ЗК 10. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях. 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</p>	
<p>Програмні результати навчання:</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. 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</p>	

3. Структура курсу

№	Тема	Результати навчання	Завдання
1.	SPA-індустрія: історія становлення та основні складові розвитку	Зміст поняття SPA. Історія зародження та розвитку SPA-процедур. Курортна рекреація: організація та особливості.	Дискусія, тести, семінарське заняття
2.	Різновиди SPA як сучасна практика організації лікувально-оздоровчих послуг	Сутність, класифікація та характеристика видів SPA. Клубні SPA. Готельні SPA. Медичні SPA. Характеристика та види природних SPA. Характеристика та види цільових SPA. Круїзні SPA. Сучасні проблеми організації SPA-центрів.	Дискусія, тести, семінарське заняття
3.	Регіональні моделі SPA: провідні дестинації та готельні мережі	Характеристика європейської моделі SPA. Американська модель SPA. Характеристика південно-східної моделі SPA. Індійська моделі SPA. Особливості SPA&Wellness-послуг в Україні.	Дискусія, тести, семінарське заняття, виконання проекту
4.	Класифікація SPA-процедур	Бальнеотерапія. Таласотерапія. Грязелікування. Термоароматерапія. Ароматерапія. Турецька баня. Обгортання. Шотландський душ. Душ Віші. Гідротерапія. Озонотерапія. Сауна. Пілінг. Види масажу.	Дискусія, тести, семінарське заняття
5.	Готельні SPA-центри	Етапи створення SPA-комплексу/ SPA-центру у готелі. Особливості проектування та дизайну. Функціональні зони SPA-центру в готелі. Аналіз споживчих сегментів для послуг SPA	Дискусія, тести
6.	Особливості менеджменту та маркетингу в SPA-індустрії	Система послідовного управління SPA-комплексу. Ключові компетенції персоналу SPA-центру. Управління персоналом у SPA-об'єктах. Маркетингові інструменти SPA-центрів. Стратегії ціноутворення SPA&Wellness-послуг. Фірмові програми. Авторські процедури. Спеціальні акції. Знижки. Подарункові сертифікати. Он-лайн бронювання SPA-послуг.	Дискусія, тести, семінарське заняття
7.	Стандарти SPA-сервісу	SPA етикет. SPA-сервіс. Стандарти впровадження. Професійні спілки SPA та Wellness-індустрії. Союз професіоналів SPA, курортів та Wellness-об'єктів України	Дискусія, тести, семінарське заняття
8.	Поняття «Wellness» та його складові	Дефініції поняття «Wellness», «Wellness-індустрії». Ринок споживачів велнеспослуг. Профілактика захворювань. Фітнес-центри. Біологічно активні добавки. Косметологія та догляд за шкірою. Гомеопатія, акупунктура, детоксикація і виведення шлаків. Стресконтроль.	Дискусія, тести, семінарське заняття

9.	Правильне харчування як складова Wellness індустрії	Збалансоване харчування за кількістю мікронутрієнтів. Натуральні продукти харчування. Принципи здорового харчування. Здорове харчування аюрведе. Дрібне та роздільне харчування	Дискусія, тести
10.	Сучасні тренди розвитку SPA&Wellness-туризму	Різні підходи до визначення SPA&Wellness-туризму. Складові SPA&Wellness-туризму. Курортні фактори: сутність, класифікація та можливості використання в оздоровчих цілях. Основні ринки споживання SPA-послуг	Дискусія, тести, виконання проекту
11.	Сучасні тенденції розвитку «SPA» і «Wellness» туризму В Україні та в Європі	Ресурсна база для розвитку SPA&Wellness-туризму. SPA-курорти Європи (Україна, Франція, Польща, Німеччина, Швейцарія, Чехія)	Дискусія, тести, семінарське заняття

4. Система оцінювання курсу	
Види навчальної роботи	Максимальна кількість балів
Лекція	0
Семінарське заняття	40
Самостійна робота (виконання проекту)	20
Проміжний тестовий контроль	20
Залік (підсумковий тестовий контроль)	20
Максимальна кількість балів	100

5. Оцінювання відповідно до графіку навчального процесу

Види навчальної роботи												Підсумковий тестовий контроль (залік)	Сума
Поточний контроль								Самостійна робота (виконання проекту)		Тестовий контроль			
Сем 1	Сем 2	Сем 3	Сем 4	Сем 5	Сем 6	Сем 7	Сем 8	ПР-1	ПР-2	ТК-1	ТК-2		
5	5	5	5	5	5	5	5	10	10	10	10		
Max= 40								Max= 20		Max= 20		20	100

6. Ресурсне забезпечення

Методична література

1. Навчальні програми фахових дисциплін варіативного циклу спеціальностей «Готельна і ресторанна справа» та «Курортна справа» : метод. посіб. / [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 : навч.-метод. посіб. Івано- Франківськ : Фоліант, 2012. 136 с.
3. Клапчук В.М., Польова Л.В. Основи санаторно-курортної справи / Готельно-ресторанна справа (самостійна робота студентів) : навч.-метод. посіб. / За ред. проф. В.М. Клапчука. Факультет туризму ДВНЗ «Прикарпатський національний університет імені Василя Стефаника». Івано-Франківськ : «Фоліант», 2017. С. 289–296.

Рекомендована література

1. Басюк Д.І., Заєць В.С. Збірник нормативних документів з питань регулювання туристичного та готельно-ресторанного бізнесу. Кам'янець-Подільський : Абетка, 2018. 220 с.
2. Гращенко І.С., Лісун Я.В., Хмурова В.В. Організація сервісної діяльності. Частина І: Підручник К. : КНУТД, 2015. 410 с.
3. Кифяк В.Ф. Організація туристичної діяльності в Україні. Чернівці: Книги-XXI, 2016. 300 с.
4. 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.
5. Любіцева О.О. Ринок туристичних послуг (геопросторові аспекти). Навчальний посібник. Вид. 3-є, перероблене та доповнене К: Альтерпрес, 2018. 46 с.
6. Лисак Г.А., Рибак С.Б., Качмар Н.В., Крехтун Б.В., Рекреаційні ресурси та курортологія : навч. посіб. Львів : ЛНАУ, 2017. 128 с.
7. Мальська М. Бордун О. Медичний туризм. Теорія та практика : навч. посіб. К. : Центр навчальної літератури, 2018. 128 с.
8. 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.*
9. 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.*
10. 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.*
11. 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. присвяченої 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.*
12. 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.*
13. Smith M., Puczko L. Health and wellness tourism.– Greenwich, London 2008. 185 p.

Інформаційні ресурси

1. Вимоги до послуг. Оздоровчі СПА-центри. URL: <https://www.ntoukraine.org/assets/files/ntou-guidelines-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](https://doi.org/10.47282/ECONOMICA/2019/10/2/3741)

9. SPA Industry. The Global Wellness Institute. URL: <https://globalwellnessinstitute.org/what-is-wellness/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/wellness-spas/#overview>

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. Мельник Надія Вікторівна
Контактна інформація викладача	nadiia.v.melnyk@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 Прикарпатського національного університету імені Василя 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**Мельник Н.В.**