

**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

Рівень вищої освіти – перший (бакалаврський)

Освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа»

Спеціальність 241 «Готельно-ресторанна справа»

Галузь знань 24 «Сфера обслуговування»

Затверджено на засіданні
кафедри
Протокол № 7 від 15.01.2024 р.

1. Загальна інформація

Назва дисципліни	Wellness-технології у відпочинкових закладах
Викладач	Доц. Польова Леся Василівна
Контактний телефон викладача	+380509760145
E-mail викладача	lesia.polova@pnu.edu.ua
Формат дисципліни	Очний/заочний
Обсяг дисципліни	3 кредити ЄКТС, 90 год.
Посилання на сайт дистанційного навчання	https://d-learn.pnu.edu.ua/course/subscription/through/url/cec474a1b1b8bf0c4ca9
Консультації	Згідно графіку консультацій

2. Анотація до навчальної дисципліни

Предметом вивчення курсу "Wellness-технології у відпочинкових закладах" є ознайомлення студентів із сучасними технологіями та підходами, спрямованими на покращення фізичного та психологічного благополуччя клієнтів у відпочинкових закладах, таких як спа-центри, фітнес-клуби, курорти та інші.

3. Мета та цілі навчальної дисципліни

Мета курсу: 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.

Цілі курсу:

- студент повинен знати теоретичні основи закладів сфери гостинності та Wellness-індустрії;
- сучасні тенденції і перспективи розвитку Wellness-індустрії;
- розробка технологічних рішень, які допомагають клієнтам знижувати стрес та підвищувати рівень релаксації, наприклад, додатки для медитації тощо.

4. Програмні компетентності та результати навчання

Компетентності:

- ЗК 03. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.
ЗК 04. Навички використання інформаційних і комунікаційних технологій.
ЗК 05. Здатність працювати в команді.
ЗК 09. Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу.
ЗК 10. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.
ФК 06. Здатність проектувати технологічний процес виробництва продукції і послуг та сервісний процес реалізації основних і додаткових послуг у підприємствах (закладах) готельно-ресторанного та рекреаційного господарства.
ФК 07. Здатність розробляти нові послуги (продукцію) з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів.
ФК 08. Здатність розробляти, просувати, реалізовувати та організовувати споживання готельних та ресторанних послуг для різних сегментів споживачів.

Програмні результати навчання:

PH 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.

PH 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.

PH 09. Здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.

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

PH 11. Застосовувати сучасні інформаційні технології для організації роботи закладів готельного та ресторанного господарства.

PH 12. Здійснювати ефективний контроль якості продуктів та послуг закладів готельного і ресторанного господарства.

5. Організація навчання

Обсяг навчальної дисципліни	
Вид заняття	Загальна кількість годин
Лекції	16/6
семінарські заняття / практичні	14/4
самостійна робота	60/80

Ознаки навчальної дисципліни			
Семестр	Спеціальність	Курс (рік навчання)	Нормативний / вибірковий
BCI	241 «Готельно-ресторанна справа»	BCI	Вибіркова

Тематика навчальної дисципліни			
Тема	Кількість годин		
	лекції	практичні заняття	самостійна робота
Тема 1. Поняття про Wellness-індустрії.	2	2	7
Тема 2. Ринок лікувально-оздоровчих послуг у світі та в Україні за сучасних умов	2	2	8
Тема 3. Природна та сировинна база курортів.	2	2	7
Тема 4. Проектування Wellness-індустрії як складової частини готельного підприємства.	2	2	8
Тема 5. Поняття «Wellness» та його складові.	2	2	7
Тема 6. Різноманітність SPA-процедур. Класифікація. Показання та протипоказання до Wellness-центрів	2	2	8

Тема 7. Сервіс, обслуговування на курортах	2	2	8
Тема 8. Проблеми і перспективи розвитку Wellness-індустрії.	2		7
ЗАГАЛЬНА КІЛЬКІСТЬ	16	14	60

6. Система оцінювання навчальної дисципліни

Загальна система оцінювання навчальної дисципліни	<p>Накопичування балів під час вивчення дисципліни</p> <p>Семінарські заняття – 30 б.</p> <p>Самостійна робота (КСР) – 10 б.</p> <p>Проміжний тестовий контроль – 20 б.</p> <p>Підсумковий тестовий контроль – 40 б.</p> <p>Максимальна кількість балів – 100 б.</p>
Вимоги до письмових робіт	<p>Семінарські заняття для студентів денної форми навчання передбачають різні форми завдань (розв’язання кейсів, робота з картою, виконання індивідуальних та групових проєктів, 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.</p> <p>Письмові роботи передбачені для заочної форми навчання.</p> <p>Контроль самостійної роботи відбувається на основі підготовки індивідуального завдання на одну із запропонованих тем.</p> <p>Виконання цього завдання передбачає створення презентаційного проєкту або підготовку доповіді у вигляді машинописного тексту обсягом 2-3 сторінки формату А4, де викладені основні тези дослідження.</p>
Семінарські заняття	<p>За кожне семінарське заняття студент може отримати по 5 балів до загального рейтингу кількості балів.</p> <p>Додаткові бали виставляються під час семінарських занять за оригінальні відповіді студентів, участь у конференціях.</p>
Умови допуску до підсумкового контролю	<p>Здобувач може бути допущеним до підсумкового контролю за умови обов’язкового проходження двох проміжкових тестових контролів, контролю самостійної роботи (КСР) у вигляді тестування, а також здачі практично-семінарських робіт.</p> <p>Для заочної форми навчання КСР замінений здачею індивідуальної роботи у вигляді представлення презентаційного проєкту.</p>
Підсумковий контроль	<p>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, ніж наявний рейтинговий бал, йому додатково пропонується скласти залік у вигляді тестування.</p>

Накопичування балів під час вивчення дисципліни	
Види навчальної роботи	Максимальна кількість балів
Лекція	0
Семінарське заняття	40
Самостійна робота (КСР)	10
Проміжний тестовий контроль	20
Підсумковий тестовий контроль	30
Максимальна кількість балів	100

7. Політика навчальної дисципліни

Письмові роботи: Письмові роботи 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 Стефаніка», 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 Стефаніка, 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 за графіком 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

1. Архіпов В. В. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства: Навч. посіб. для студ. ЗВО. К.: Центр учбової літератури, 2018. 342 с.
2. Головка О. М. Організація готельного господарства : навчальний посібник. Київ : Кондор, 2018. 338 с.
3. Мальська М.П., Рутинський М.Й., Білоус С.В., Мандюк Н.Л. Економіка туризму: теорія та практика: підручник. Київ: «Центр учбової літератури». 2019. 544 с.
4. Мальська М. П., Пандяк І.Г. Медичний туризм: теорія та практика : підручник. Київ : ЦУЛ, 2019. 472с.

5. Польова Л.В. Світове готельне господарство : Навчально-методичний посібник. Київ, Видавничий дім «АртЕк», 2019. 274 с.
6. Школа І.М., Корольчук О.П. Менеджмент туризму: підручник. Чернівці: КнигиXXI, 2019. 464 с.
7. Офіційний сайт Всесвітньої організації туризму. Режим доступу : www.worldtourism.org.
8. Global Spa & Wellness Summit. Retrieve, September. 2019.
9. 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.
10. Шаповалова О.О., Сапа Ю.А. Сучасні тенденції розвитку «SPA» і «WELLNESS» туризму. Харківського національного університету ім. В.Н. Каразіна. 2013. № 1042. С. 154-158.
11. Союз професіоналів SPA, курортів та Wellness об'єктів України. URL: <https://soyuz-spa.com/standarti-spa-wellness-ukra%D1%97ni.html>
12. Марченко Н.І., Дітріх І.В. Перспективи застосування Wellness-інновацій в індустрії гостинності. Вчені записки ТНУ імені В.І. Вернадського. Серія : технічні науки. 2020. Том 31 (70) Ч.2 № 6, С.65-69.
13. Устименко Л.М. Розвиток wellness-туризму та його вплив на трансформацію туристичної індустрії України. Вісник Київського національного університету культури і мистецтв. Серія: Туризм. 2019. Т. 2. № 1. С. 49–59.

Викладач

Л321-

Польова Л.В.