



## Силабус курсу SPA та Wellness технології

ступінь вищої освіти – бакалавр  
галузь знань – 24 Сфера обслуговування  
спеціальність – 241 Готельно-ресторанна справа  
освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа»

Рік навчання: 4, Семестр: 7

Кількість кредитів: 5

Мова навчання: українська

ППП

### Керівник курсу

Уляна Володимирівна ТКАЧ

к.е.н., доцент, доцент кафедри міжнародного туризму і готельного бізнесу

Контактна інформація

[u.tkach@wunu.edu.ua](mailto:u.tkach@wunu.edu.ua), (0352) 47-50-75

### Опис дисципліни

*Метою навчальної дисципліни* є оволодіння теоретичними і практичними основами управління в галузі SPA & Wellness індустрії для подальшого успішного застосування 2 отриманих компетенцій в організаційно-управлінській, аналітичній та науково дослідницькій діяльності, пов'язаній з роботою курортних готелів і підприємств SPA & Wellness індустрії. Курс розроблено з метою формування знань з організації управлінської праці менеджерів SPA & Wellness індустрії різних рівнів управління та формування її складових; планування та організації особистої праці менеджера SPA & Wellness індустрії; організації робочих місць менеджерів; для формування аналізу мотиваційних чинників для споживачів оздоровчих послуг; виявлення особливостей врахування потреб та мотивів туристів при організації анімаційної діяльності; вивчення методів управління, освоєння специфіки управління персоналом; вивчення підходів до ефективного планування діяльності підприємств SPA & Wellness індустрії.

### Структура курсу

Годин и (лек. / сем.)	Тема	Результати навчання	Контрольні заходи
6/2	1. Ринок лікувально-оздоровчих послуг у світі та в Україні за сучасних умов.	Вивчити поняття веллнес 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	Тести, питання

		науки. Аналізувати рекреацію як соціально-культурний феномен сучасного світу. Знати види та функції рекреації.	
6/3	2. 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, кейси
5/2	3. Лікування та оздоровлення на курортах.	Ознайомитися з організацією лікування та обслуговування на курортах. Кліматотерапія. Застосування питної води, прісної питної води. Особливості лікувального впливу на організм прісної води. Водолікування, вплив водолікувальних процедур на організм людини. Набути навичок лікування парою.	Ділові ігри, питання
6/3	4. Поняття «SPA» та «Wellness технологій» та його складові.	Вивчити правила wellness готелів, wellness індустрії. Вивчення санітарії, гігієни та безпека у «SPA». Застосування особливостей менеджменту та маркетингу в «SPA» індустрії.	Тести, питання
5/2	5. Сучасні тенденції розвитку «SPA» і «Wellness технологій».	Аналізування розвитку «SPA &- Wellness технологій» в Європейському макрореґіоні, Азіатсько-Тихоокеанському макрореґіоні, Американському та Близькосхідному макрореґіонах.	Питання, кейси

## Літературні джерела

### Базова

1. Збірник нормативних документів з питань регулювання туристичного та готельно-ресторанного бізнесу / Д.І. Басюк, В.С. Заєць. – Кам'янець-Подільський: Абетка, 2018. – 220 с.
2. Кифяк В.Ф. Організація туристичної діяльності в Україні. — Чернівці: Книги-XXI, 2018. – 300 с.
3. Любіцева О.О. Ринок туристичних послуг (геопросторові аспекти). Навчальний посібник. Вид. 3-є, перероблене та доповнене - К: Альтерпрес, 2018. – 46 с.
4. Мальська М. Бордун О. Медичний туризм. Теорія та практика. Навчальний посібник.. К.: Центр навчальної літератури, 2018. – 128 с.
5. Смаль І.В Туристичні ресурси світу. – Ніжин: Видавництво ніжинського державного університету імені Миколи Гоголя, 2017. – 336 с.

6. Ткаченко Т.І. Сталий розвиток туризму: теорія, методологія, реалії бізнесу: монографія – К.: Київський національний торговельно-економічний університет, 2019. – 463 с.
7. Федорченко В.К., Мініч І.М. Туристський словник-довідник: Навч. посіб. – К.: Дніпро, 2019. – 160 с.
8. Смарт Р. Agile-маркетинг. Перетворення досвіду клієнтів на вашу конкурентну перевагу / Роланд Смарт; [пер. з англ. Л. Герасимчука]. – Харків: Клуб сімейного дозвілля, 2019. – 206 с.
9. Шаповалова О.О. Сучасні тенденції розвитку «SPA» і «WELLNESS» туризму / О.О. Шаповалова, Ю.А. Сапа // Вісник Харківського національного університету ім. В.Н. Каразіна. – 2018. – № 1042. – С. 154-158.
10. Паска М. Особливості підготовки фахівців для сфери обслуговування зі спеціальності "Готельно-ресторанна справа" / М. Паска // Сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності: Міжнар. наук.-практ. конф. - Львів: ЛДУФК, 2020. - С. 391-393. <http://repository.ldufk.edu.ua/handle/34606048/27707>

### **Допоміжна**

1. Стандарт вищої освіти України першого (бакалаврського) рівня галузі знань 24 «Сфера обслуговування» спеціальності 241 «Готельно- ресторанна справа» [Електронний ресурс]. – Режим доступу: [https:// mon.gov.ua/storage/app/media/vishcha- osvita/zatverdzeni%20standarty/2020/03/241-gotel- restoran-sprava](https://mon.gov.ua/storage/app/media/vishcha-osvita/zatverdzeni%20standarty/2020/03/241-gotel-restoran-sprava)
2. Standardization, Metrology, Certification and Quality Management, Manual. Komprint / Bal'-Prylypko L.V., Slobodianiuk N. M., Polishchuk G. Ye., Paska M. Z., Burak V. Ye. – Kyiv : Komprint, 2017. – 558 p. <http://repository.ldufk.edu.ua/handle/34606048/27836>
3. Організація ресторанного господарства : конспект лекцій для підготовки бакалаврів галузі знань 24 "Сфера обслуговування" спеціальності 241 "Готельно-ресторанна справа" / розроб. Паска М. З. - Львів, 2020. - 158 с. <http://repository.ldufk.edu.ua/handle/34606048/24274>
4. Закон України «Про курорти» // Відомості Верховної Ради, – 2000, – № 50, – С. 435.

### **Інформаційні ресурси**

1. [www.tourism.gov.ua](http://www.tourism.gov.ua)
2. [www.tourlib.columb.net.ua](http://www.tourlib.columb.net.ua)
3. <https://www.redspa.pro>
4. <http://soyuz-spa.com/spa-acedemy/menedzhment-i-marketing.html>

## Політика оцінювання

**Політика щодо дедлайнів і перескладання:** Для виконання індивідуальних завдань і проведення контрольних заходів встановлюються конкретні терміни. Перескладання модулів відбувається з дозволу дирекції факультету (інституту) за наявності поважних причин (наприклад, лікарняний).

**Політика щодо академічної доброчесності:** Письмові роботи підлягають перевірці на наявність плагіату та допускаються до захисту з коректними текстовими запозиченнями. Використання друкованих і електронних джерел інформації під час контрольних заходів та екзаменів заборонено.

**Політика щодо відвідування:** Відвідування занять є обов'язковим компонентом оцінювання. За об'єктивних причин (наприклад, карантин, воєнний стан, хвороба, закордонне стажування) навчання може відбуватись в онлайн формі за погодженням із керівником курсу.

## Оцінювання

Підсумковий бал з дисципліни визначається як середньозважена величина, залежно від питомої ваги кожної складової залікового кредиту:

Заліковий модуль 1	Заліковий модуль 2 (ректорська контрольна робота)	Заліковий модуль 3 (КПЗ)
30 %	40 %	30 %
1. Опитування (тестування) під час заняття (Тема 1-6 по 10 балів) = 50 балів 2. Письмова робота = 50 балів	1. Опитування (тестування) під час занять (Тема 6-12 по 5 балів) = 30 балів 2. Письмова робота = 70 балів.	1. Участь у тренінгу = 30 балів. 2. Підготовка та захист КПЗ – макс. 70 балів

## Шкала оцінювання

За шкалою університету	За національною шкалою	За шкалою ECTS
90–100	відмінно	A (відмінно)
85–89	добре	B (дуже добре)
75–84		C (добре)
65–74	задовільно	D (задовільно)
60–64		E (достатньо)
35–59	незадовільно	FX (незадовільно з можливістю повторного складання)
1–34		F (незадовільно з обов'язковим повторним курсом)