

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

Факультет туризму  
Кафедра готельно-ресторанної та курортної  
справи

**СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ**

**SPA-сервіс в індустрії гостинності**

Рівень вищої освіти – перший (бакалаврський)

Освітня програма – ВСІ  
Спеціальність – ВСІ

Галузь знань J «Транспорт та послуги»

Затверджено на засіданні кафедри  
Протокол № 8 від 16.12.2025

м. Івано-Франківськ – 2025 р.

## 1. Загальна інформація

Назва дисципліни	SPA-сервіс в індустрії гостинності
Викладач	к.геогр.н., доц. Мельник Надія Вікторівна
Контактний телефон викладача	+380992063551
Е-mail викладача	<a href="mailto:nadiia.melnyk@cnu.edu.ua">nadiia.melnyk@cnu.edu.ua</a>
Формат дисципліни	Очний/заочний
Обсяг дисципліни	3 кредити ЄКТС, 90 год.
Посилання на сайт дистанційного навчання	<a href="https://d-learn.pnu.edu.ua/">https://d-learn.pnu.edu.ua/</a>
Консультації	Згідно графіку консультацій

## 2. Анотація до навчальної дисципліни

Курс спрямований на формування системного розуміння сучасної SPA-індустрії як важливої складової готельних та курортних послуг. У межах дисципліни розглядаються історичні витоки розвитку SPA, міжнародні підходи до класифікації та організації SPA-послуг, провідні регіональні моделі та стандарти сервісу. Особлива увага приділяється функціонуванню готельних SPA-центрів, їхній інфраструктурі, технологіям надання процедур та принципам роботи персоналу в умовах високої конкуренції.

Курс формує компетентності, необхідні майбутнім фахівцям готельно-ресторанної справи для ефективної організації сучасних SPA-центрів, впровадження інновацій і розвитку конкурентоспроможного Wellness-сервісу.

## 3. Мета та цілі навчальної дисципліни

**Мета курсу:** сформувати у студентів комплексне розуміння організації, функціонування та розвитку SPA-послуг у закладах гостинності, а також забезпечити засвоєння професійних компетентностей, необхідних для ефективного планування та впровадження сучасних SPA- та Wellness-програм у готельних і курортних комплексах, відстежувати та аналізувати тенденції в індустрії SPA.

Основні **цілі** вивчення дисципліни:

- розкрити сутність, історичні витоки та концепції розвитку SPA-індустрії;
- ознайомити з видами, технологіями та класифікаційними підходами до SPA-процедур;
- надати знання про регіональні моделі SPA та провідні світові практики;
- опанувати принципи організації роботи готельних SPA-центрів.
- навчити аналізувати потреби клієнтів та розробляти SPA-продукти відповідно до сучасних тенденцій індустрії гостинності;
- відпрацювати навички створення SPA-меню, формування Wellness-пропозицій;
- сформувати готовність до впровадження інновацій, цифрових технологій та сучасних трендів у SPA-сфері.

## 4. Програмні компетентності та результати навчання

### Компетентності:

Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.

Цінування та повага різноманітності та мультикультурності.

Навички здійснення безпечної діяльності.

Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.

### Програмні результати навчання:

Аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства.

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

Зберігати та примножувати досягнення і цінності суспільства на основі розуміння місця предметної області у загальній системі знань, використовувати різні види та форми рухової активності для ведення здорового способу життя.

## 5. Організація навчання

Обсяг навчальної дисципліни	
Вид заняття	Загальна кількість годин

Лекції	10/ 2 годин		
практичні заняття	20/ 8 годин		
самостійна робота	60/ 80 годин		
Ознаки навчальної дисципліни			
Семестр	Спеціальність	Курс (рік навчання)	Нормативний / вибірковий
BCI	BCI	BCI	вибіркова

Тематика навчальної дисципліни			
Тема	Кількість годин		
	лекції	практичні заняття	самостійна робота
Тема 1. Теоретичні основи вивчення курсу. Термінологічний апарат	2	4	8
Тема 2. SPA-індустрія: історія становлення та основні складові розвитку	2	4	8
Тема 3. Різновиди SPA як сучасна практика організації лікувально-оздоровчих послуг	1	2	8
Тема 4. Класифікація SPA-процедур	1	2	8
Тема 5. Регіональні моделі SPA: провідні дестинації та готельні мережі	1	2	6
Тема 6. Поняття «Wellness» та його складові	1	2	8
Тема 7. Стандарти SPA- та Wellness-сервісу	1	2	8
Тема 8. Сучасні тренди розвитку SPA&Wellness-туризму	1	2	6
<b>ЗАГАЛЬНА КІЛЬКІСТЬ</b>	<b>10</b>	<b>20</b>	<b>60</b>

#### 6. Система оцінювання навчальної дисципліни

Загальна система оцінювання навчальної дисципліни	<p>Оцінювання здійснюється за національною та ECTS шкалою на основі 100-бальної системи.</p> <p>(п. 8.3. Види контролю «Положення про організацію освітнього процесу та розробку основних документів з організації освітнього процесу в Прикарпатському національному університеті імені Василя Стефаника» (Наказ ректора № 572 від 03.07.2025 р.).</p> <p>Накопичування балів під час вивчення дисципліни</p> <p>Практичні заняття (поточний контроль) – 40 б.</p> <p>Самостійна робота (ІНДЗ) – 20 б.</p> <p>Тестовий контроль – 40 б.</p> <p>Максимальна кількість балів – 100 б.</p>
Вимоги до письмових робіт	<p>Практичні 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 практичних занять студенти можуть здійснювати за допомогою електронних засобів або вручну у зошит.</p> <p>Виконання ІНДЗ передбачає створення презентаційного проєкту або</p>

	підготовку доповіді у вигляді машинописного тексту обсягом 2-3 сторінки формату А4, де викладені основні тези дослідження.
Практичні заняття	Оцінюються у стобальній шкалі. Додаткові бали виставляються під час практичних занять за оригінальні відповіді студентів, участь здобувачів у конференціях, наукових проєктів.
Умови допуску до підсумкового контролю	Здобувач може бути допущеним до підсумкового контролю за умови обов'язкового виконання індивідуального завдання (ІНДЗ) та здачі практичних робіт.
Підсумковий контроль	Підсумковою формою контролю являється залік, який можна отримати на основі загального рейтингу кількості балів за різні види робіт упродовж вивчення дисципліни.

### 7. Політика навчальної дисципліни

Письмові роботи: дні до підсумкового контролю.	Письмові роботи передбачені в розрізі практичних занять. Роботи можуть виконуватись з використанням засобів ІТ. Виконанні завдання, індивідуальні проєкти надсилаються на корпоративну пошту викладача у термін не пізніше, ніж упродовж тижня після заняття.
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

#### *Методична література*

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.

#### *Базова*

1. Любіцева О.О. Ринок туристичних послуг (геопросторові аспекти). Навчальний посібник. Вид. 3-є, перероблене та доповнене К: Альтерпрес, 2018. 46 с.  
2. Лисак Г.А., Рибак С.Б., Качмар Н.В., Крукун Б.В., Рекреаційні ресурси та

курортологія : навч. посіб. Львів : ЛНАУ, 2017. 128 с.

3. Мальська М. Бордун О. Медичний туризм. Теорія та практика : навч. посіб. К. : Центр навчальної літератури, 2018. 128 с.

#### **Допоміжна**

4. Мельник Н.В., Мельник А.В., Качаровський Р.С. 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.*

5. 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.

6. Мураль Х., Мельник Н. SPA-послуги в контексті споживчої поведінки поколінь Y та Z: аналіз чинників та очікувань. *Збірник тез XIV Всеукраїнської конференції здобувачів і молодих учених «Інтеграційні та інноваційні напрямки розвитку індустрії гостинності»*, 15-16 травня 2025р., Одеса : ОНТУ, 2025. С. 83–86.

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. 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.

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](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**

A handwritten signature in red ink, appearing to be 'Мельник'.

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