

<b>Назва дисципліни</b>	<b>«Комплекс СПА-процедур»</b>
<b>Інформація про факультети (навчально-наукові інститути) і курси навчання, студентам яких пропонується вивчати цю дисципліну</b>	факультет МЕВ і ТБ. Цільова аудиторія – здобувачі вищої освіти другого (магістерського) рівня ОП «Готельно-ресторанна справа»
<b>Контактні дані розробників робочої програми навчальної дисципліни, науково-педагогічних працівників, залучених до викладання</b>	Доцент кафедри міжнародної електронної комерції та готельно-ресторанної справи канд. техн. наук Червоний Віталій Миколайович (61022, Харків, майдан Свободи, 6, північний корпус, 2 поверх, каб. 262а; електронна адреса кафедри: mekgrs.irtb@karazin.ua)
<b>Попередні умови для вивчення дисципліни</b>	Вивчення дисципліни передбачає попереднє засвоєння кредитів з дисципліни «Менеджмент» та «Організація готельного господарства»
<b>Опис</b>	<p><b>Мета дисципліни:</b> оволодіння теоретичними і практичними основами управління в галузі SPA&amp;Wellness індустрії для подальшого успішного застосування отриманих компетенцій в організаційно- управлінській, аналітичній та науково дослідницькій діяльності, пов'язаній з роботою курортних готелів і підприємств SPA&amp; Wellness індустрії.</p> <p><b>Програмні результати навчання.</b>  ПРН1 – Знання передових концепцій, методів, науково-дослідної та професійної діяльності в сфері гостинності.  ПРН2 – Уміти здійснювати стратегічне управління підприємством індустрії гостинності.  ПРН3 – Володіти навичками обґрунтування управлінських рішень та спроможності забезпечувати їх правомочність у сфері готельно- ресторанного бізнесу.  ПРН6 – Здатність використовувати інноваційні методи і технології в сфері готельно-ресторанного бізнесу.  ПРН7 – Володіти практичними навичками роботи з комп'ютерною технікою.  ПРН9 – Здатність до усної та письмової ділової комунікації державною та іноземною мовами для спілкування у професійній та соціально-культурній сферах, володіння фаховою термінологією іноземною мовою.  ПРН10 – Знання інноваційних форм</p>

обслуговування та надання послуг суб'єктами готельного та ресторанного бізнесу.

**Теми аудиторних занять та самостійної роботи.**

Заплановано 12 (дванадцяти) тем, які вивчаються протягом 48 годин аудиторних занять (16 год. – лекції, 32 год. – практичні заняття).

*Тема 1.* Загальна характеристика понять SPA та Wellness

*Тема 2.* Регіональні моделі СПА

*Тема 3.* Класифікація СПА процедур

*Тема 4.* Лазні, сауни, хаммам

*Тема 5.* Ванни

*Тема 6.* Таласотерапія

*Тема 7.* Застосування електроімпульсної дії в процедурах SPA-підприємств

*Тема 8.* Загальна характеристика масажів

*Тема 9.* Традиційні та нетрадиційні види ручного масажу

*Тема 10.* Аюрведа у SPA-індустрії

*Тема 11.* Використання харчових продуктів в SPA-процедурах

*Тема 12.* Використання анімалотерапії в SPA-індустрії

**Методи контролю результатів навчання:** поточний контроль здійснюється у формі усних відповідей на практичних заняттях; письмового експрес-контролю; виконання тестових завдань; виконання творчих завдань. Підсумковий контроль – у формі заліку.

**Мова викладання – українська**