

Міністерство освіти і науки України

Харківський національний університет імені В.Н. Каразіна

Кафедра міжнародної електронної комерції та готельно-ресторанної справи

«ЗАТВЕРДЖУЮ»

В.о. декана факультету міжнародних економічних відносин та туристичного бізнесу

Тетяна МІРОШНИЧЕНКО

«30» серпня 2023 р.



**РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ
УПРАВЛІННЯ СПА ТА ВЕЛНЕС-ПІДПРИЄМСТВАМИ**

рівень вищої освіти: другий (магістерський)

галузь знань: 24 «Сфера обслуговування»

спеціальність: 241: «Готельно-ресторанна справа»

освітня програма: «Готельно-ресторанна справа»

вид дисципліни: за вибором

факультет: міжнародних економічних відносин та туристичного бізнесу

2023/2024 навчальний рік

Програму рекомендовано до затвердження вченою радою факультету міжнародних економічних відносин та туристичного бізнесу

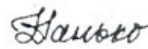
«29» серпня 2023 року, протокол № 1

РОЗРОБНИК ПРОГРАМИ: Червоний Віталій Миколайович, к.т.н., доцент, доцент кафедри міжнародної електронної комерції та готельно-ресторанної справи

Програму схвалено на засіданні міжнародної електронної комерції та готельно-ресторанної справи

Протокол № 1 від «28» серпня 2023 року

Завідувачка кафедри міжнародної електронної комерції та готельно-ресторанної справи



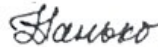
(підпис)

Наталя ДАНЬКО

(прізвище та ініціали)

Програму погоджено з гарантом освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа»

Гарант освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа» за другим (магістерським) рівнем вищої освіти



(підпис)

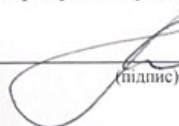
Наталя ДАНЬКО

(прізвище та ініціали)

Програму погоджено науково-методичною комісією факультету міжнародних економічних відносин та туристичного бізнесу,

Протокол № 1 від «29» серпня 2023 року,

Голова науково-методичної комісії факультету міжнародних економічних відносин та туристичного бізнесу



(підпис)

Лариса ГРИГОРОВА-БЕРЕНДА

(прізвище та ініціали)

ВСТУП

Програма навчальної дисципліни «**Управління СПА та ВЕЛНЕСС підприємствами**» складена відповідно до освітньо-професійної програми підготовки магістра за спеціальністю **241 «Готельно-ресторанна справа»**.

1. Опис навчальної дисципліни

1.1. Метою дисципліни є: оволодіння теоретичними і практичними основами управління в галузі SPA&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& Wellness індустрії.

1.2. Основними завданнями вивчення дисципліни «Управління СПА та ВЕЛНЕСС підприємствами» є:

- **формування наступних загальних компетентностей**
 ЗК9 – Уміння розробляти проекти та керувати ними.
 ЗК12 – Уміння проводити моніторинг змін у законодавстві, орієнтуватися у нормативних актах, щоб забезпечувати правомочність рішень
- **формування наступних фахових компетентностей**
 ФК2 – Уміння проводити стратегічну діагностику в процесі прийняття управлінських рішень.
 ФК7 – Здатність визначати основні вимоги до побудови організаційної, інфраструктурної та технологічної підсистем підприємств сфери гостинності, СПА та Велнес індустрії.
 ФК9 – Здатність визначати та впроваджувати інноваційні технології в діяльність підприємств готельно-ресторанної сфери

1.3. Кількість кредитів: 6

1.4. Загальна кількість годин: 180

1.5. Характеристика навчальної дисципліни	
за вибором	
Денна форма навчання	Заочна (дистанційна) форма навчання
Рік підготовки	
1-й	1-й
Семестр	
2-й	2-й
Лекції	
16 год.	10 год. (в т. ч. 2 год. ауд., 8 год. дист.)
Практичні, семінарські заняття	
32 год.	-
Самостійна робота	
132 год.	170 год.
Індивідуальні завдання	
-	

1.6. Заплановані результати навчання.

Програмні результати навчання:

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

2. Тематичний план навчальної дисципліни

Тема 1. Історія виникнення СПА-індустрії та її основні складові.

Етимологія терміну СПА. Напрями СПА індустрії. Яким чином Wellness стикається з СПА. Типологія сра-туризму та wellness туризму. Європейська асоціація СПА. Сучасна проблематика питання розвитку СПА в Україні.

Тема 2. Регіональні моделі СПА

Класифікація сучасних моделей SPA за культурно-географічною ознакою. Основні положення американської, французько-італійської, австрійської, німецької, східної (азійської), слов'янської моделей СПА.

Тема 3. Класифікація СПА-процедур

Загальні питання ситематизації різновидів СПА процедур. Спа-процедури, які використовують дію води, електро-імпульсну дію, масаж, використання харчових продуктів, нетрадиційне (альтернативне) лікування, анімалотерапію тощо.

Тема 4. Лазні, сауни, хамам

Загальні характеристика лазні, переваги та недоліки застосування в СПА-меню підприємств. Загальні правила відвідування лазні. Переваги та недоліки застосування ароматичної лазні, біосауни, калдаріуму, кварцевих саун, лаконіумів, парових кімнат, римської лазні, руської лазні, санаріумів, тепідаріумів, хамаму, японських лазень тощо.

Тема 5. Ванни

Механічний, температурний, хімічний вплив ванн на шкіру людини. Різновиди ванн, що застосовуються в СПА-індустрії. Загальні рекомендації проведення процедур. Переваги та особливості проведення процедур: ароматичні ванни, ванни з гарячим камінням, морською сіллю, винні, водоростеві, глиняні, грязьові, молочні, трав'яні, фруктові, квіткові, шоколадні ванни. Особливості технічного оснащення.

Тема 6. Таласотерапія

Загальне визначення терміну «таласотерапія». Історія розвитку таласотерапії. Переваги та особливості проведення процедур: альготерапія, водоростеве обгортання, гідромасажні ванни з водоростями. Гідротерапія як невід'ємна частина таласотерапії, що заснована на температурному, механічному та хімічному впливі води на організм людини. Переваги та особливості проведення процедур: аеромасаж, гідромасажні ванни, гідротермотерапія Кнайппа, душ Віші, душ Шарко, масаж Гідроджет, підводний, циркулярний, шотландський (контрастний) масажі, кавітотерапія, фанготерапія.

Тема 7. Застосування електроімпульсної дії в процедурах SPA-підприємств

Озонотерапія як сучасний метод корекції вікових змін, підвищення імунітету, моделювання фігури тощо. Загальні процедури озонотерапії та приклади застосування. Загальні положення кріотерапії. Сучасна апаратна кріотерапія. Загальна класифікація кріопродур. Оксигенотерапія як метод лікування, покликаний компенсувати дефіцит кисню на клітинному рівні. Особливості проведення процедур, їх різновиди та переваги. Особливості фізичного впливу під час лазеротерапії. Особливості проведення процедур, їх різновиди та переваги.

Тема 8. Готельні SPA

Особливості готельних SPA в місті та SPA за містом, їх цільова аудиторія. Складові найбільш типового готельного SPA центру. Особливості окремих складових SPA підприємства. Організація SPA у готелі. Особливості роботи SPA у готелі, що знаходиться за містом. Шляхи підвищення потенційного завантаження SPA та Wellness центру. Підвищення рівня обслуговування у SPA закладах.

Тема 9. Проектування SPA-підприємств. Формування SPA та фітнес-зон

Орієнтовні зони SPA-центру. Характеристика різних видів зон, їх цільове призначення, оснащення та загальні рекомендації в організації роботи. Загальна характеристика фітнес-зон.

Приклади проєктів українських та закордонних SPA-центрів.

Тема 10. Технічне оснащення SPA-підприємств

Характеристика загальних зон, їх цільове призначення, оснащення та загальні рекомендації в організації роботи. Косметологічне обладнання та меблі. Масажне обладнання та меблі. Спеціалізоване обладнання та меблі. Класифікація басейнів, їх технічне оснащення. Огляд багатофункціональних апаратів та пристроїв, що використовуються в SPA-підприємствах.

Тема 11. Особливості менеджменту в SPA-індустрії

Основні організаційні цілі SPA-об'єктів. Загальні основи системи управління SPA-об'єктами. Принципи системи управління. Функції керівництва SPA-об'єктів. Шляхи вдосконалення творчого потенціалу персоналу SPA-закладу. Формування моделі професійної роботи з відвідувачами у SPA-закладі.

Тема 12. Особливості маркетингу в SPA-індустрії

Форми застосування маркетингу в SPA-індустрії. Обґрунтування форматів проведення акцій у SPA-закладах. Інтернет-просування SPA-закладу, формування SMM. Моделі залучення споживачів в SPA-заклад серед гостей готелю та гостей, які не проживають у готелі.

Тема 13. Поняття Велнес та його складові

Велнес як концепція здорового способу життя, яка ґрунтується на поєднанні фізичних та психологічних аспектів здоров'я, а також правильному харчуванні, грамотних фізичних навантаженнях та відмові від шкідливих звичок.

Основні принципи філософії Велнес. Напрями Велнес програми. «Велнес»-об'єкти як новий бізнес продукт. Біологічно активні добавки (БАД) у Велнес. Гомеопатія та Велнес. Anti-age медицина як складова Велнес. Детоксикація як складова Велнес. Наукові підходи у боротьбі зі стресом.

Тема 14. Види фітнесу у Велнес-технологіях

Фітнес як оздоровча методика, що дозволяє змінити форми тіла та його вагу та надовго закріпити досягнутий результат. Історія виникнення фітнесу. Класифікація фітнес-технологій та програм. Найпопулярніші види фітнесу. Аналіз ринку фітнесу.

Тема 15. Особливості організації харчування у Велнес-індустрії

Фізіологічні аспекти хімії харчових речовин. Теорія збалансованого харчування. Теорія адекватного харчування. Принципи раціонального харчування. Здорове харчування та вегетаріанство.

Тема 16. Тенденції розвитку ринку Велнес і SPA

Прогнози розвитку ринку медичного туризму у світі та їх вплив на ринок Велнес і SPA. Основні напрямки ринку медичного туризму.

Географія розташування готелів SPA&Resort в Україні. Класифікація SPA комплексів. Динаміка обсягів пошукових запитів на тему «wellness та SPA» в Україні.

Фактори, що впливають на вибір закладу.

3. Структура навчальної дисципліни

Назви розділів і тем	Кількість годин											
	денна форма						заочна форма					
	усього	у тому числі					усього	у тому числі				
		л	п	лаб.	інд.	с.р.		л	п	лаб.	інд.	с.р.
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
Тема 1. Історія виникнення СПА-індустрії та її основні складові.	12	1	2			9	12	1				11
Тема 2. Регіональні моделі СПА	12	1	2			9	12	1				11
Тема 3. Класифікація СПА-процедур	12	1	2			9	12	1				11
Тема 4. Лазні, сауни, хамам	12	1	2			9	12					12
Тема 5. Ванни	12	1	2			9	12					12
Тема 6. Таласотерапія	12	1	2			9	12					12
Тема 7. Застосування електроімпульсної дії в процедурах SPA-підприємств	12	1	2			9	12					12
Тема 8. Готельні SPA	12	1	2			9	12	1				11
Тема 9. Проектування СПА-підприємств. Формування СПА та фітнес-зон	12	1	2			9	12	1				11
Тема 10. Технічне оснащення СПА-підприємств	12	1	2			9	12	1				11
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
Тема 11. Особливості менеджменту в СПА-індустрії	10	1	2			7	10	1				9
Тема 12. Особливості маркетингу в СПА-індустрії	10	1	2			7	10	1				9
Тема 13. Поняття Велнес та його складові	10	1	2			7	10	1				9
Тема 14. Види фітнесу у Велнес-технологіях	10	1	2			7	10					10
Тема 15. Особливості організації харчування у Велнес-індустрії	10	1	2			7	10					10
Тема 16. Тенденції розвитку ринку Велнес і СПА	10	1	2			7	10	1				9
Усього годин	180	16	32			132	180	10				170

4. Теми практичних занять

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1	СПА-індустрія: поняття, історія виникнення. Основні складові СПА-індустрії	2
2	Регіональні моделі СПА: особливості та відмінності	2
3	Класифікація СПА-процедур	2
4	Лазні, сауни, хамам	2
5	Ванни	2
6	Таласотерапія	2
7	Застосування електроімпульсної дії в процедурах СПА-підприємств	2
8	Особливості готельних СПА-центрів	2
9	Проектування СПА-підприємств. Формування СПА та фітнес-зон	2
10	Технічне оснащення СПА-підприємств	2
11	Особливості менеджменту в СПА-індустрії: специфіка та проблеми управління	2
12	Особливості маркетингу в СПА-індустрії: специфіка та проблеми управління	2
13	Поняття «Велнес» та його складові	2
14	Види фітнесу	2
15	Правильне харчування як складова Велнес індустрії	2
16	Сучасні тенденції розвитку «SPA» і «Велнес»	2
Разом		32

5. Завдання для самостійної роботи

№ з/п	Види, зміст самостійної роботи	Кількість годин	
		денна форма	заочна форма
1	Знайти джерела виникнення СПА-індустрії та її основні складові. Вивчити СПА-індустрію для людей старшого віку.	9	11
2	Зробити аналіз регіональних моделей СПА. Зпроектувати програм оздоровлення та відновлення для «SPA&-Wellness»	9	11
3	Вивчити класифікації СПА-процедур	9	11
4	Зробити огляд СПА-закладів, які пропонують послуги лазні, сауни, хамам	9	12
5	Зробити огляд СПА-закладів, які пропонують послуги ванни	9	12
6	Зробити огляд СПА-закладів, які пропонують послуги таласотерапія	9	12
7	Зробити огляд СПА-закладів, які пропонують послуги застосування електроімпульсної дії в процедурах СПА-підприємств	9	12
8	Ознайомитися з готельними СПА-центрами	9	11
9	Зробити аналіз СПА діяльності наприкінці XIX – кінця XX ст.: історія та методи оздоровлення	9	11
10	Ознайомитися з сучасним технічним забезпечення СПА-підприємств на базі електронних каталогів виробників обладнання та оснащення	9	11
11	Ознайомитися з особливостями менеджменту в СПА-індустрії: специфіка та проблеми управління	10	9
12	Ознайомитися з особливостями маркетингу в СПА-індустрії: специфіка та проблеми управління	10	9
13	Зробити огляд СМІ з питання сучасного ставлення до «Велнес» та його складових	10	9
14	Ознайомитися з видами фітнесу.	10	10
15	Ознайомитися з правильним харчуванням як складової Wellness індустрії.	10	10
16	Ознайомитися з сучасними тенденціями розвитку «SPA» і «Wellness». Зробити аналіз технічного прогресу, дозвілля та СПА-індустрії: тенденції XX – XXI ст.	10	9
Разом		132	170

6. Індивідуальні завдання

Індивідуальне завдання не передбачене навчальним планом.

7. Методи навчання

Відповідність методів навчання та форм оцінювання визначеним результатам навчання за ОПП віддзеркалює табл. 7.1

Таблиця 7.1

Методи навчання та засоби діагностики результатів навчання за освітньою компонентною «Управління СПА та ВЕЛНЕС підприємствами»

Шифр ПРН (відповідно до ОПП)	Результати навчання (відповідно до ОПП)	Методи навчання	Засоби діагностики/ форми оцінювання
ПРН1	<i>знання передових концепцій, методів, науково-дослідної та професійної діяльності в сфері гостинності.</i>	Лекція, пошук джерел інформації, підготовка презентацій за заданою проблематикою	Оцінювання усних відповідей на практичних заняттях, тестових завдань
ПРН2	<i>уміти здійснювати стратегічне управління підприємством індустрії гостинності.</i>	Лекція; пошук джерел інформації (критичний аналіз, інтерпретація), підготовка презентацій за заданою проблематикою, вирішення кейсів	Оцінювання усних відповідей на практичних заняттях, тестових завдань
ПРН3	<i>Володіти навичками обґрунтування управлінських рішень та спроможності забезпечувати їх правомочність у сфері готельно-ресторанного бізнесу.</i>	Лекція; пошук джерел інформації (критичний аналіз, інтерпретація), підготовка презентацій за заданою проблематикою	Оцінювання усних відповідей на практичних заняттях, тестових завдань; залікова робота
ПРН6	<i>здатність використовувати інноваційні методи технології в сфері готельно-ресторанного бізнесу.</i>	Пошук джерел інформації (критичний аналіз, інтерпретація), підготовка презентацій за заданою проблематикою, аналітичне, розрахункове завдання	Оцінювання усних відповідей на практичних заняттях, тестових завдань; залікова робота
ПРН7	<i>володіти практичними навичками роботи комп'ютерною технікою.</i>	Проектно-орієнтоване завдання, робота в командах	Оцінювання усних відповідей на практичних заняттях, тестових завдань; залікова робота
ПРН9	<i>здатність до усної та письмової ділової комунікації державною та іноземною мовами для спілкування у професійній та соціально-культурній сферах, володіння фаховою термінологією іноземною мовою.</i>	Проектно-орієнтоване завдання, робота в командах	Оцінювання усних відповідей на практичних заняттях, виконання творчих завдань
ПРН10	<i>знання інноваційних форм обслуговування та надання послуг суб'єктами готельного та ресторанного бізнесу.</i>	Лекція; пошук джерел інформації (критичний аналіз, інтерпретація), підготовка презентацій за заданою проблематикою	Оцінювання усних відповідей на практичних заняттях, виконання творчих завдань

Замість виконання завдань (вивчення тем) можуть також додатково враховуватись такі види активностей здобувача:

- проходження тренінг-курсів чи дистанційних курсів з використання сучасних освітніх технологій;

- участь в майстер-класах, форумах, конференціях, семінарах, зустрічах з проблем використання сучасних освітніх технологій (з підготовкою есе, прес-релізу, інформаційного повідомлення тощо, що підтверджено навчальною програмою заходу чи відповідним сертифікатом);

- участь у науково-дослідних та прикладних дослідженнях з проблем використання сучасних освітніх технологій (в розробці анкетних форм, проведенні опитувань, підготовці та проведенні фокус-груп, обробці результатів дослідження, підготовці звіту, презентації результатів тощо, що підтверджується демонстрацією відповідних матеріалів).

8. Методи контролю

Засвоєння тем розділів (поточний контроль) здійснюється на практичних заняттях відповідно до контрольних цілей. Основне завдання поточного контролю – перевірка рівня підготовки студентів до виконання конкретної роботи.

Поточний контроль і оцінювання результатів навчання передбачає виставлення оцінок за всіма формами проведення занять:

- контроль та оцінювання активності роботи студента під час лекційних та практичних занять (групова дискусія);

- контроль та оцінювання якості підготовки та розробки проектних завдань в ході самостійної роботи студентів;

- контроль засвоєння теоретичного та практичного матеріалу (увигляді тестування);

- контроль та оцінювання вмінь вирішувати розрахункові, ситуаційні та інші задачі;

- контроль та оцінювання вмінь проводити дослідження та презентувати із застосуванням сучасних інформаційних та хмарних технологій;

- контроль та оцінювання вмінь та навичок вирішувати кейсові проблемні завдання із розподілом ролей в командах.

У разі настання / продовження дії обставин непоборної сили здобувачам вищої освіти надається можливість скласти в тестовій формі дистанційно залік на платформі Zoom.

Засвоєння теми (**поточний контроль**) контролюється на практичних заняттях відповідно до конкретних цілей, засвоєння змісту розділів (**проміжний контроль**) – на практичних підсумкових заняттях. Застосовуються такі засоби діагностики рівня підготовки студентів:

- тестові завдання;

- виконання творчих завдань (підготовка і виступ з презентацією есе);

- виконання семестрової роботи (письмова форма заліку).

Підсумковий контроль засвоєння розділів здійснюється по їх завершенню на підсумкових заняттях та на заліку. Завданням контролю є оцінювання знань, умінь та практичних навичок студентів, набутих під час вивчення певного блоку тем.

Оцінка успішності студента з дисципліни є рейтинговою і виставляється за багатобальною шкалою з урахуванням оцінок засвоєння окремих розділів.

При вивченні кожної теми проводиться поточний контроль у формі усного опитування та виступів студентів із задалегідь визначених питань. За виступ на практичному занятті студент може отримати від **1** (доповнення, уточнення після відповіді або виступу іншого студента) до **6** (розгорнутий аналіз питання із залученням даних наукових статей, монографій, статистичних даних, схем, тощо) балів. Максимально студент може отримати 60 балів. Залік – 40 балів. Відповідно, максимальна кількість набраних балів повивченню дисципліни складає 100 балів.

9. Схема нарахування балів

Поточний контроль, самостійна робота, індивідуальні завдання																Залік	Сума	
T1	T2	T3	T4	T5	T6	T7	T8	T9	T10	T11	T12	T13	T14	T15	T16	Разом		
3	3	3	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	3	60	40	100

T1, T2 ... – теми розділів.

Для допуску до складання підсумкового контролю (залік) здобувач вищої освіти повинен набрати не менше 10 балів з навчальної дисципліни під час поточного контролю, самостійної роботи, індивідуального завдання.

Вид завдання, що оцінюється	Система оцінювання знань, бали	Критерії оцінки	
Оцінювання знань практичних занять (письмова або усна відповідь)	від 1.0 до 6.0	4.0-3.0	виставляється здобувачу вищої освіти, який при усній або письмовій відповіді на запитання виявив всебічні, систематизовані, глибокі знання програмного матеріалу, вмів грамотно інтерпретувати одержані результати; продемонстрував знання основної і додаткової літератури, передбачені на рівні творчого використання
		3.0-2.0	виставляється здобувачу вищої освіти, якщо при усній або письмовій відповіді на запитання здобувач вищої освіти виявив повне знання програмного матеріалу, передбачене на рівні аналогічного відтворення, але припустився окремих несуттєвих помилок
		2.0-1.0	виставляється, якщо при усній або письмовій відповіді на запитання здобувач вищої освіти виявив недостатні знання основного програмного матеріалу, в обсязі, що необхідний для подальшого навчання і роботи, передбачених програмою на рівні репродуктивного відтворення

Оцінювання здійснюється відповідно до шкали ЗВО.

Шкала оцінювання

Сума балів за всі види навчальної діяльності протягом семестру	Оцінка
	для дворівневої шкали оцінювання
90 – 100	зараховано
70 – 89	
50 – 69	
1– 49	не зараховано

10. Рекомендована література Основна література

1. Дистанційний курс: Червоний В.М. Управління СПА та велнес підприємствами // Навчально-методична праця. - Харків: ХНУ імені В.Н. Каразіна, 2023-2024. Режим доступу: <https://moodle.karazin.ua/course/view.php?id=5542>
2. Закон України «Про курорти» // Відомості Верховної Ради, –2000, –№ 50. –С. 435.
3. Мальська М.П., Малюга Л.А., Масюк Ю.О. Міжнародний курортний спаменеджмент: навч. посіб. Київ: Видавець ФОП Піча Ю.В., 2022. 272 с.
4. Мальська М.П., Бордун О.Ю., Антонюк Н.В. Медичний і оздоровчий туризм (міжнародні та національні аспекти). Навч. посіб., К.: Каравела, 2022. 189 с.
5. Клапчук В.М., Мендела І.Я. Курортна справа : організація, територіальне управління, стратегічне планування: Навчально-методичний посібник. Івано-Франківськ, 2020. 278 с.
6. Збірник нормативних документів з питань регулювання туристичного та готельно-ресторанного бізнесу / Д.І. Басюк, В.С. Заєць. – Кам'янець- Подільський: Абетка, 2018. 220 с.
7. Любіцева О.О. Ринок туристичних послуг (геопросторові аспекти). Навчальний посібник. Вид. 3-є, перероблене та доповнене - К: Альтерпрес, 2018. 46 с.
8. Мальська М. Бордун О. Медичний туризм. Теорія та практика. Навчальний посібник.. К.: Центр навчальної літератури, 2018. 128 с.
9. Аппело Ю. Менеджмент 3.0. Agile-менеджмент. Лідерство та управління командами / пер. з англ. Г. Якубовська. – Харків: Видво «Ранок»: Фабула, 2019. 432 с.
10. 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.
11. Управління персоналом : підручник / О.М. Шубалий, Н.Т. Рудь, А.І. Гордійчук, І.В. Шубала, М.І. Дзямулич, О.В. Потьомкіна, О.В. Середа; за заг. ред. О.М. Шубалого. Луцьк : ІВВ Луцького НТУ, 2018. 404 с.
12. Гуць В.С. Технологічне устаткування готелів, готельних комплексів : підручник / В.С.Гуць, О.А.Коваль, В.А. Русавська. Київ : Видавництво Ліра-К, 2019. 568 с.

Допоміжна література

13. Кифяк В.Ф. Організація туристичної діяльності в Україні. Чернівці: Книги-XXI, 2016. 300 с.
14. Кравець О.М. Курортологія : підручник / О.М. Кравець, А.А. Рябев; Харків. нац. ун-т міськ. госп-ва ім. О.М. Бекетова. – Харків : ХНУМГ ім. О.М. Бекетова, 2017. 167 с.
15. Шаповалова О.О. Сучасні тенденції розвитку «SPA» і «WELLNESS» туризму / О.О.Шаповалова, Ю.А.Сапа//Вісник Харківського національного університету ім. В.Н. Каразіна. 2013. № 1042. С. 154–158.
16. Ткаченко Т.І. Сталий розвиток туризму: теорія, методологія, реалії бізнесу: монографія. К. : Київський національний торговельно-економічний університет, 2019. 463 с.
17. Проектування підприємств готельно-ресторанного господарства: навч. посіб.: [для вищ. нав. закл.] 2-е вид., переробл. і доповн. / [П'ятницька Н.О., Зубар Н.М., П'ятницька Г.Т., Агафонова Л.Г., Бунтова Н.В. та ін.]; за заг. ред. Н.О. П'ятницької, Н.М. Зубар. Київ: КУТЕП, 2016. 407 с.
18. Smith Melanie Kay, Puczko László (eds.) The Routledge Handbook of Health Tourism. Routledge, 2017. 487 p.

11. Посилання на інформаційні ресурси в інтернеті, відео-лекції, інше методичне забезпечення

1. www.tourism.gov.ua - Державне агентство розвитку туризму
2. www.tourlib.columb.net.ua – Туристичний портал: новини, огляди, туроператори
3. www.zakon.rada.gov.ua - Законодавство України - Верховна Рада України
4. <http://international-relations-tourism.karazin.ua/resources/21d6d811ba061fe07b6266655419c44a.pdf> - СУЧАСНІ ТЕНДЕНЦІЇ РОЗВИТКУ «SPA» і «WELLNESS» ТУРИЗМУ
5. <https://www.redspa.pro/> - RED Spa Management
6. <http://soyuz-spa.com/spa-acedemy/menedzhment-i-marketing.html> - Союз професіоналів SPA, курортів та Wellness-об'єктів України
7. <http://spamanagement.su/> - фаховий портал

12. Особливості навчання за денною формою в умовах подовження дії обставин непоборної сили

В умовах дії обставин непоборної сили освітній процес в університеті здійснюється за змішаною формою навчання, а саме:

- дистанційно (за затвердженим розкладом занять) на платформі Zoom та Moodle проводяться всі лекційні заняття;
- дистанційно на платформі Moodle проводяться практичні, індивідуальні заняття та консультації, контроль самостійної роботи;
- аудиторно (за затвердженим розкладом занять) проводяться 10% практичних занять у навчальних групах кількістю до 20 осіб з урахуванням відповідних санітарних і протиепідемічних заходів.

Посилання: <https://us04web.zoom.us/j/74024738476?pwd=37c8PxZUcpHyUaXwbbdVycXfLPne1V.1>
<https://moodle.karazin.ua/course/view.php?id=5542>