

Назва дисципліни	«Управління СПА та ВЕЛНЕСС підприємствами»
Інформація про факультети (навчально-наукові інститути) і курси навчання, студентам яких пропонується вивчати цю дисципліну	факультет МЕВ і ТБ. Цільова аудиторія – здобувачі вищої освіти другого (магістерського) рівня ОП «Готельно-ресторанна справа»
Контактні дані розробників робочої програми навчальної дисципліни, науково-педагогічних працівників, залучених до викладання	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)
Попередні умови для вивчення дисципліни	Вивчення дисципліни передбачає попереднє засвоєння кредитів з дисципліни «Менеджмент» та «Організація готельного господарства»
Опис	<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.</p>

ПРН10 – Знання інноваційних форм обслуговування та надання послуг суб'єктами готельного та ресторанного бізнесу.

**Теми аудиторних занять та самостійної роботи.**

Заплановано 10 (десяти) тем, які вивчаються протягом 48 годин аудиторних занять (16 год. – лекції, 32 год. – практичні заняття).

*Тема 1. Історія виникнення спа-індустрії та її основні складові (Лекцій – 1 год., Практик. – 2 год.)*

*Тема 2. Регіональні моделі спа (Лекцій – 1 год., Практик. – 4 год.)*

*Тема 3. Класифікація спа-процедур (Лекцій – 1 год., Практик. – 4 год.)*

*Тема 4. Готельні спа-центри (Лекцій – 1 год., Практик. – 4 год.)*

*Тема 5. Особливості менеджменту в спа-індустрії (Лекцій – 2 год., Практик. – 4 год.)*

*Тема 6. Особливості маркетингу в спа-індустрії (Лекцій – 2 год., Практик. – 4 год.)*

*Тема 7. Поняття «Wellness» та його складові (Лекцій – 2 год., Практик. – 4 год.)*

*Тема 8. Правильне харчування як складова Wellness індустрії (Лекцій – 2 год., Практик. – 2 год.)*

*Тема 9. Види фітнесу (Лекцій – 2 год., Практик. – 2 год.)*

*Тема 10. Сучасні тенденції розвитку «SPA» і «Wellness» (Лекцій – 2 год., Практик. – 2 год.)*

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

**Мова викладання – українська**