

Міністерство освіти і науки України

Харківський національний університет імені В. Н. Каразіна

Кафедра міжнародної електронної комерції та готельно-ресторанної справи

"ЗАТВЕРДЖУЮ"

Проректор з науково-педагогічної роботи

Олександр ГОЛОВКО

2022 р.



РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Управління СПА та велнес підприємствами

(назва навчальної дисципліни)

рівень вищої освіти другий (магістерський)

галузь знань 24 «Сфера обслуговування»

(шифр і назва)

спеціальність 241 «Готельно-ресторанна справа»

(шифр і назва)

освітня програма «Готельно-ресторанна справа»

(шифр і назва)

спеціалізація _____

(шифр і назва)

вид дисципліни за вибором

(обов'язкова / за вибором)

факультет міжнародних економічних відносин та туристичного бізнесу

2022/ 2023 навчальний рік

Програму рекомендовано до затвердження вченою радою факультету (інституту, центру)

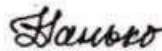
«30 серпня» 2022 року, протокол № 1

РОЗРОБНИКИ ПРОГРАМИ: (вказати авторів, їхні наукові ступені, вчені звання та посади)
Червоний В.М., к.т.н., доцент, доцент кафедри міжнародної електронної комерції та готельно-ресторанної справи

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

Протокол від «29» серпня 2022 року № 1

Завідувач кафедри міжнародної електронної комерції та готельно-ресторанної справи



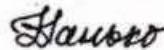
(підпис)

Данько Н.І.

(прізвище та ініціали)

Програму погоджено з гарантом освітньо-професійної програми (керівником проєктної групи) Готельно-ресторанна справа
назва освітньої програми

Гарант освітньо-професійної програми (керівник проєктної групи) Готельно-ресторанна справа



(підпис)

Данько Н.І.

(прізвище та ініціали)

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

назва факультету, для здобувачів вищої освіти якого викладається навчальна дисципліна

Протокол від «29» серпня 2022 року № 1

Голова науково-методичної комісії


(підпис)

Григорова-Беренда Л.І.

(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. МЕТА ТА ЗАВДАННЯ 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.

Матриця компетентностей та програмних результатів навчання, які формуються під час вивчення навчальної дисципліни «Управління СПА та ВЕЛНЕС підприємствами» у відповідності до ОПП

Шифр компетентності	Компетентності	Шифр програмних результатів	Програмні результати навчання
Загальні компетентності (ЗК)			
ЗК9	уміння розробляти проекти та керувати ними.	ПРН2	уміти здійснювати стратегічне управління підприємством індустрії гостинності.
ЗК12	уміння проводити моніторинг змін у законодавстві, орієнтуватися у нормативних актах, щоб забезпечувати правомочність рішень	ПРН1 ПРН3	знання передових концепцій, методів, науково-дослідної та професійної діяльності в сфері гостинності. Володіти навичками обґрунтування управлінських рішень та спроможності забезпечувати їх правомочність у сфері готельно-ресторанного бізнесу.
Фахові компетентності (ФК)			
ФК2	уміння проводити стратегічну діагностику в процесі прийняття управлінських рішень	ПРН6	здатність використовувати інноваційні методи і технології в сфері готельно-ресторанного бізнесу.

ФК7	здатність визначати основні вимоги до побудови організаційної, інфраструктурної та технологічної підсистем підприємств сфери гостинності, СПА та Велнес індустрії	ПРН10	знання інноваційних форм обслуговування та надання послуг суб'єктами готельного та ресторанного бізнесу.
ФК9	здатність визначати та впроваджувати інноваційні технології в діяльність підприємств готельно-ресторанної сфери	ПРН7 ПРН9	володіти практичними навичками роботи з комп'ютерною технікою. Здатність до усної та письмової ділової комунікації державною та іноземною мовами для спілкування у професійній та соціально-культурній сферах, володіння фаховою термінологією іноземною мовою.

2. ТЕМАТИЧНИЙ ПЛАН НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Розділ 1. Теоретичні основи управління закладами SPA-індустрії

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

Тема 2. Регіональні моделі СПА.

Тема 3. Класифікація СПА-процедур.

Тема 4. Готельні СПА-центри.

Тема 5. Особливості менеджменту в СПА-індустрії.

Тема 6. Особливості маркетингу в СПА-індустрії.

Розділ 2. Сучасний стан розвитку Wellness індустрії.

Тема 7. Поняття «Wellness» та його складові.

Тема 8. Правильне харчування як складова Wellness індустрії.

Тема 9. Види фітнесу.

Тема 10. Сучасні тенденції розвитку «SPA» і «Wellness».

3. СТРУКТУРА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Назви модулів і тем	Кількість годин									
	Денна форма					Заочна форма				
	Усього	у тому числі				Усього	у тому числі			
		л	п	інд	ср		л	п	інд	ср
Розділ 1. Теоретичні основи управління закладами SPA-індустрії										
Тема 1. Історія виникнення спа-індустрії та її основні складові.	18	1	2	-	15	18	1	-	-	17
Тема 2. Регіональні моделі спа.	18	1	4	-	13	18	1	-	-	17
Тема 3. Класифікація спа-процедур	18	1	4	-	13	18	-	-	-	18
Тема 4. Готельні спа-центри	18	1	4	-	13	18	-	-	-	18
Тема 5. Особливості менеджменту в спа-індустрії.	18	2	4	-	12	18	2	-	-	16
Тема 6. Особливості маркетингу в спа-індустрії.	18	2	4	-	12	18	2	-	-	16
Разом за розділом 1	108	8	22	-	78	108	6	-	-	102
Розділ 2. Сучасний стан розвитку Wellness індустрії										
Тема 7. Поняття «Wellness» та його складові	18	2	4	-	12	18	2	-	-	16
Тема 8. Правильне харчування як складова Wellness індустрії	18	2	2	-	14	18	-	-	-	18
Тема 9. Види фітнесу.	18	2	2	-	14	18	-	-	-	18
Тема 10. Сучасні тенденції розвитку «SPA» і «Wellness»	18	2	2	-	14	18	2	-	-	16
Разом за розділом 2	72	8	10	-	56	72	4	-	-	68
Всього годин	180	16	32	-	132	180	10	-	-	170

4. ТЕМИ ПРАКТИЧНИХ ЗАНЯТЬ

№ з/п	Назва теми	Кількість годин	
		Денна форма	Заочна форма
1.	СПА-індустрія: поняття, історія виникнення. Основні складові СПА-індустрії	2	
2.	Регіональні моделі СПА: особливості та відмінності	4	
3.	Класифікація СПА-процедур	4	
4.	Особливості готельних СПА-центрів	4	
5.	Особливості менеджменту в СПА-індустрії: специфіка та проблеми управління	4	
6.	Особливості маркетингу в СПА-індустрії: специфіка та проблеми управління	4	
7.	Поняття «Wellness» та його складові	4	
8.	Правильне харчування як складова Wellness індустрії.	2	
9.	Види фітнесу.	2	
10.	Сучасні тенденції розвитку «SPA» і «Wellness»	2	
	Разом	32	

5. САМОСТІЙНА РОБОТА

№ з/п	Види, зміст самостійної роботи	Кількість годин	
		Денна форма	Заочна форма
1.	Знайти джерела виникнення СПА-індустрії та її основні складові. Вивчити СПА-індустрії для людей старшого віку.	15	17
2.	Зробити аналіз регіональних моделей СПА. Зпроектувати програм оздоровлення та відновлення для «SPA&-Wellness»	13	17
3.	Вивчити класифікації СПА-процедур	13	18
4.	Ознайомитися з готельними СПА-центрами	13	18
5.	Ознайомитися з особливостями менеджменту в СПА-індустрії: специфіка та проблеми управління	12	16
6.	Ознайомитися з особливостями маркетингу в СПА-індустрії: специфіка та проблеми управління	12	16
7.	Зробити аналіз СПА діяльності наприкінці XIX – кінця XX ст.: історія та методи оздоровлення	12	16
8.	Ознайомитися з правильним харчуванням як складової Wellness індустрії.	14	18
9.	Ознайомитися з видами фітнесу.	14	18
10.	Ознайомитися з сучасними тенденціями розвитку «SPA» і «Wellness». Зробити аналіз технічного прогресу, дозвілля та СПА-індустрії: тенденції XX – XXI ст.	14	16
	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>обґрунтування управлінських рішень та спроможності забезпечувати їх правомочність 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 і 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 (у вигляді 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 / подовження 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 заздалегідь 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 по вивченню дисципліни складає 100 балів.

Вид завдання, що оцінюється	Система оцінювання знань, бали	Критерії оцінки	
Оцінювання знань практичних занять (письмова або усна відповідь)	від 1.0 до 6.0	6.0-5.0	виставляється здобувачу вищої освіти, який при усній або письмовій відповіді на запитання виявив всебічні, систематизовані, глибокі знання програмного матеріалу, вміє грамотно інтерпретувати одержані результати; продемонстрував знання основної і додаткової літератури, передбачені на рівні творчого використання
		4.0-3.0	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

9. СХЕМА НАРАХУВАННЯ БАЛІВ

Поточний контроль та самостійна робота										Разом	Залік	Сума
Розділ 1					Розділ 2							
T1.	T2.	T3.	T4.	T5	T6.	T7.	T8.	T9.	T10.	60	40	100
6	6	6	6	6	6	6	6	6	6			

Оцінювання здійснюється відповідно до шкали ЗВО.

Шкала оцінювання

Сума балів за всі види навчальної діяльності протягом семестру	Оцінка за національною шкалою	
	для чотирирівневої шкали оцінювання	для дворівневої шкали оцінювання
90 – 100	відмінно	зараховано
70-89	добре	
50-69	задовільно	
1-49	незадовільно	не зараховано

10. РЕКОМЕНДОВАНА ЛІТЕРАТУРА

Базова література

1. Дистанційний курс: Червоний В.М. Управління СПА та велнес підприємствами // Навчально-методична праця. - Харків: ХНУ імені В.Н. Каразіна, 2022-2023. 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 спа-менеджмент: 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, Puczkó 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 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.