

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
ПЕРЕДДИПЛОМНА ПРАКТИКА**

рівень вищої освіти: другий (магістерський)

галузь знань: 24 «Сфера обслуговування»

спеціальність: 241: «Готельно-ресторанна справа»

освітня програма: «Готельно-ресторанна справа»

вид дисципліни: обов'язкова

факультет: міжнародних економічних відносин та туристичного бізнесу

2023/2024 навчальний рік

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

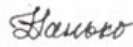
«29» серпня 2023 року, протокол № 1

РОЗРОБНИК ПРОГРАМИ: керівники кваліфікаційних робіт магістрів 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



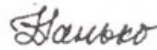
(підпис)

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)

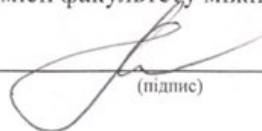
Наталя ДАНЬКО

(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 переддипломної практики складена відповідно до освітньо- професійної програми «Готельно-ресторанна справа» другого (магістерського) рівня вищої освіти за спеціальністю 241 «Готельно- ресторанна справа»

Практика є обов'язковим компонентом програми підготовки фахівців із вищою освітою. Практика студентів передбачає безперервність та послідовність її проведення у разі одержання необхідного обсягу практичних знань і умінь відповідно до стандартів освіти.

Переддипломна практика (як різновид виробничої практики) є завершальним етапом навчання, що проводиться на випускному курсі з метою узагальнення і вдосконалення здобутих ними фахових компетентностей (знань, практичних умінь та навичок), набуття професійного досвіду та формування готовності до самостійної трудової діяльності, а також збирання матеріалів для виконання кваліфікаційної роботи.

1. Опис переддипломної практики

1.1. Мета переддипломної практики є набуття здобувачами вищої освіти професійних компетентностей для подальшого застосування їх у реальних виробничих умовах, здійснення професійної діяльності, вирішення комплексних та творчих задач.

Вивчення навчальної дисципліни передбачає формування та розвиток у здобувачів вищої освіти компетентностей та програмних результатів навчання відповідно до ОПП.

1.2. Основні завдання переддипломної практики.

Основними завданнями проходження практики є:

- формування наступних загальних компетентностей

ЗК1. Здатність діяти на основі етичних міркувань (мотивів)

ЗК2. Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел

ЗК3. Здатність до аналізу, оцінки, синтезу, генерування нових ідей

ЗК 4. Здатність працювати в команді

ЗК 5. Здатність використовувати інформаційні та комунікаційні технології

ЗК 6. Здатність до проведення досліджень на відповідному рівні

ЗК7. Здатність приймати обґрунтовані рішення.

ЗК8. Здатність працювати в міжнародному контексті

ЗК9 Здатність діяти на засадах розуміння цивілізаційних гуманітарних цінностей та глобалізаційних процесів, національного розвитку.

- формування наступних спеціальних (фахових) компетентностей

СК1. Здатність застосовувати науковий, аналітичний, методичний інструментарій, використовувати міждисциплінарні дослідження аналізу стану розвитку глобальних та локальних ринків готельних та ресторанних послуг для розв'язання складних задач розвитку готельного і ресторанного бізнесу

СК 2. Здатність систематизувати та синтезувати інформацію для врахування крос-культурних особливостей функціонування суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу

СК 3. Здатність планувати та здійснювати ресурсне забезпечення діяльності суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу

СК4. Здатність створювати і впроваджувати продуктові, сервісні, організаційні, соціальні, управлінські, інфраструктурні, маркетингові інновації у господарську діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу

СК 5. Здатність забезпечувати ефективну сервісну, комерційну, виробничу, маркетингову, економічну діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу

СК 6. Здатність координувати та регулювати взаємовідносини з партнерами та споживачами.

СК 7. Здатність до підприємницької діяльності

СК 8. Здатність розробляти антикризові програми корпорацій, готельних та ресторанних мереж, суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

СК 9. Здатність забезпечувати якість обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг.

СК 10. Здатність застосовувати принципи соціальної відповідальності в діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

СК 11. Здатність до самостійного опанування новими знаннями, використання інноваційних технологій у сфері готельного та ресторанного бізнесу.

СК 12. Здатність інтегрувати знання та розв'язувати складні задачі готельно-ресторанної справи у мультидисциплінарних контекстах, у нових або незнайомих середовищах за наявності неповної або обмеженої інформації.

СК13. Здатність визначати основні вимоги до побудови організаційної, інфраструктурної та технологічної підсистем підприємств сфери гостинності, СПА та Велнес індустрії.

СК14. Здатність застосовувати сучасні теорії та методи управління персоналом для забезпечення ефективності управлінської діяльності.

1.3. Характеристика переддипломної практики:

Кількість кредитів:9_Загальна кількість годин: 270
Нормативний модуль. Семестр:3_Вид контролю: залік

1.4. Заплановані результати переддипломної практики

Програмні результати навчання:

РН1 Розробляти і приймати ефективні рішення з питань розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу, враховуючи цілі, ресурси, обмеження та ризики, забезпечувати їх реалізацію, аналізувати і порівнювати альтернативи, оцінювати ризики та імовірні наслідки їх впливу.

РН2 Вільно спілкуватись усно і письмово українською та англійською мовами при обговоренні професійних питань, досліджень та інновацій в сфері готельно-ресторанного бізнесу

РН3 Розробляти, впроваджувати та застосовувати сучасні методи оцінювання ефективності впровадження інновацій в готельно-ресторанному бізнесі.

РН4 Здійснювати моніторинг кон'юнктури ринку готельних та ресторанних послуг

РН5 Оцінювати нові ринкові можливості, формулювати бізнес-ідеї та розробляти маркетингові заходи з за невизначених умов і вимог, що потребують застосування нових підходів, методів та інструментарію соціально-економічних досліджень.

РН6 Відшукувати необхідні дані в науковій літературі, базах даних та інших джерелах, аналізувати та оцінювати ці дані, систематизувати й упорядковувати інформацію для вирішення комплексних задач професійної діяльності.

РН7 Досліджувати моделі розвитку міжнародних та національних готельних і ресторанних мереж (корпорацій).

РН8 Ініціювати, розробляти та управляти проектами розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу із врахуванням інформаційного, матеріального, фінансового та кадрового забезпечення.

РН9 Застосовувати спеціалізоване програмне забезпечення для розв'язання задач управління основними та допоміжними бізнес-процесами суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу

РН10 Відповідати за формування ефективної кадрової політики суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу, організаційні комунікації, розвиток професійного знання, оцінювання стратегічного розвитку команди, підбір та мотивування персоналу на ефективне вирішення професійних завдань

РН11 Здійснювати дослідження та/або провадити інноваційну діяльність з метою отримання нових знань та створення нових технологій та видів послуг (продукції) в сфері готельно-ресторанного бізнесу та в ширших мультидисциплінарних контекстах.

РН12 Зрозуміло і недвозначно доносити власні знання, висновки та аргументацію до фахівців і нефахівців, зокрема до осіб, які навчаються

РН13 Розробляти та застосовувати ефективні системи управління та мотивації персоналу

РН14 Здатність до побудови організаційної, інфраструктурної та технологічної підсистем підприємств сфери гостинності, СПА та Велнес індустрії.

2. Зміст та організація проведення та переддипломної практики

На початку практики здобувачі вищої освіти повинні пройти інструктаж з охорони праці в галузі, ознайомитися з правилами внутрішнього трудового розпорядку підприємства, порядком отримання документації та матеріалів. На здобувачів вищої освіти, які проходять практику на підприємстві, поширюється законодавство про працю та правила внутрішнього трудового розпорядку підприємства. Студенти, проходячи практику, зобов'язані:

- до початку практики пройти інструктаж з охорони праці та пожежної безпеки;
- до початку практики одержати від керівника практики від кафедри направлення, методичні матеріали (методичні вказівки, програму, щоденник, індивідуальне завдання) та консультації щодо оформлення всіх необхідних документів;
- своєчасно прибути на базу практики;
- у повному обсязі виконувати всі завдання, передбачені робочою програмою практики та вказівками її керівників;
- вивчити і суворо дотримуватися правил охорони праці, техніки безпеки, виробничої санітарії та внутрішнього розпорядку;
- нести відповідальність за виконану роботу;
- своєчасно виконати програму практики та подати звіт у повному обсязі керівнику практики від кафедри.

Залежно від бази практики здобувач вищої освіти під час проходження переддипломної практики:

- вивчає законодавчі і нормативно-правові документи, що встановлюють правовий статус та регламентують діяльність підприємства/ організації та її підрозділів;
- вивчає організаційно-функціональну структуру підприємства/ організації;
- знайомиться з системами забезпечення управлінської роботи на підприємстві (інформаційною, аналітичною, організаційно-методичною, інформаційно-технічною);
- знайомиться з товарами та послугами (їх характеристиками), що виробляє/експортує/імпортує/надає база практики;
- вивчає конкурентне оточення підприємства/ організації;
- вивчає всі форми зовнішньоекономічної діяльності підприємства /організації;
- вивчає організацію проведення зовнішньоекономічних операцій;
- аналізує ефективність зовнішньоторговельних операцій або інших форм міжнародної економічної діяльності;
- аналізує ефективність роботи відділу зовнішньоекономічної діяльності підприємства;
- виявляє неефективні бізнес-процеси на підприємстві та з'ясовує можливості їх реінжинірингу, надає відповідні рекомендації;
- знайомиться з системою проведення ділового листування та організації зустрічей з іноземними контрагентами/ партнерами;
- приймає участь в підготовці та організації комунікативних заходів;
- залучається до перекладацької діяльності підприємства/ організації;
- залучається до організації та проведення ділових зустрічей, нарад;
- залучається до ведення ділового листування, систематизація документації структурного підрозділу тощо;
- збирає фактичні та/або аналітичні матеріали для підготовки та написання кваліфікаційної роботи. Для організації та проходження практики здобувачами вищої освіти також можуть використовуватися ресурси системи дистанційного навчання.

3. Вимоги до баз переддипломної практики

Підприємства, установи, організації, які залучаються для проведення практики здобувачів вищої освіти, повинні відповідати таким вимогам:

- наявність структур, що відповідають забезпечують практичну підготовку за спеціальністю «Готельно-ресторанна справа»;
- забезпечення кваліфікованого керівництва практикою. До керівництва практикою здобувачів вищої освіти від бази практики залучаються фахівці зі стажем роботи не менш ніж три роки;
- надання здобувачам вищої освіти на час практики робочих місць;
- надання здобувачам вищої освіти права користування бібліотекою, лабораторіями, технічною та іншою документацією, необхідною для виконання робочої програми практики.

4. Індивідуальні завдання з практики (у разі потреби)

Індивідуальне завдання не передбачене навчальним планом.

5. Вимоги до звіту про переддипломну практику

В процесі проходження практики здобувач вищої освіти веде Щоденник практики, в якому щодня зазначає інформацію про свою діяльність. Після закінчення практики заповнений щоденник разом із звітом у встановлений термін подається на кафедру керівнику практики, який переглядає його та складає відгук. У разі відсутності щоденника переддипломна практика не оцінюється. Загальна форма звітності здобувача вищої освіти з практики – письмовий звіт, підписаний і оцінений безпосереднім керівником від бази практики. Звіт має містити: відомості про виконання здобувачем вищої освіти усіх розділів програми практики та індивідуального завдання, мапи розділи з охорони праці, висновки і пропозиції, список використаної літератури тощо.

Детальні вимоги щодо підготовки та захисту звітної документації наведені у наступному навчальному виданні, яке надається студентам, в тому числі електронно:

1. Миколенко О.П., Данько Н.І. Переддипломна (науково-дослідна) практика: програма та методичні рекомендації до проходження практики (для здобувачів вищої освіти спеціальності «Готельно-ресторанна справа»; другий (магістерський) рівень вищої освіти). Харків. ХНУ імені В.Н. Каразіна, 2020. 24 с.

6. Підведення підсумків переддипломної практики

Після завершення терміну практики здобувачі вищої освіти звітують про виконання програми та завдань. Форма звітності здобувача вищої освіти з практики – це подання звіту, підписаного й оціненого керівником бази практики в друкованому або в електронному вигляді в системі дистанційного навчання Університету. Звіт разом з іншими документами (щоденник практики, характеристика та ін.), подається на рецензування керівнику практики від кафедри. Після доопрацювання та остаточного погодження з керівником практики від кафедри звіт у друкованому (електронному) вигляді подається на захист. Звіт має містити відомості про виконання здобувачем усіх розділів програми практики та завдань, висновки і пропозиції, список використаної літератури тощо. Звіт оформлюється згідно з вимогами, які встановлюються робочою програмою практики та методичними рекомендаціями щодо проходження практики кафедри міжнародної електронної комерції та готельно-ресторанної справи. Звіт захищається здобувачем на звітній конференції у комісії, що призначається завідувачем кафедри. До складу комісії можуть входити: факультетський керівник практики, керівники від кафедри, керівники від бази практики (у разі можливості) та інші. Комісія здійснює оцінювання результатів практики за дворівневою шкалою оцінювання у терміни, встановлені відповідним наказом про проведення практики.

Оцінювання результатів практики відбувається відповідно до принципів та критеріїв, передбачених цією програмою практики. Здобувача вищої освіти, який не виконав програму практики, відраховують з Університету. Підсумки кожної практики обговорюються на засіданні кафедри, а загальні підсумки практики розглядаються на засіданнях Вченої ради факультету. За результатами практики факультетський керівник практики надає звіт завідувачу виробничої практики Навчального центру практичної підготовки і працевлаштування Управління якості освіти устрок, установлений наказом проректора з науково-педагогічної роботи.

Відповідність методів навчання та форм оцінювання визначеним результатам навчання за ОПП віддзеркалює табл. 6.1

Методи навчання та засоби діагностики результатів навчання за освітньою компонентною «Переддипломна практика»

| Шифр ПРН (відповідно до ОПП) | Результати навчання (відповідно до ОПП) | Методи навчання | Засоби діагностики/ форми оцінювання |
|------------------------------|---|--|--------------------------------------|
| РН1 | <i>Розробляти і приймати ефективні рішення з питань розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу, враховуючи цілі, ресурси, обмеження та ризики, забезпечувати їх реалізацію, аналізувати і порівнювати альтернативи, оцінювати ризики та імовірні наслідки їх впливу.</i> | Пошук, обробка інформації, аналітичні завдання | Захист звіту |
| РН2 | <i>Вільно спілкуватись усно і письмово українською та англійською мовами при обговоренні професійних питань, досліджень та інновацій в сфері готельно-ресторанного бізнесу</i> | Пошук, обробка інформації, аналітичні завдання | Захист звіту |
| РН3 | <i>Розробляти, впроваджувати та застосовувати сучасні методи оцінювання ефективності впровадження інновацій в готельно-ресторанному бізнесі.</i> | Пошук, обробка інформації, аналітичні завдання | Захист звіту |
| РН4 | <i>Здійснювати моніторинг кон'юнктури ринку готельних та ресторанних послуг</i> | Пошук, обробка інформації, аналітичні завдання | Захист звіту |
| РН5 | <i>Оцінювати нові ринкові можливості, формулювати бізнес-ідеї та розробляти маркетингові заходи з невизначених умов і вимог, що потребують застосування нових підходів, методів та інструментарію соціально-економічних досліджень.</i> | Пошук, обробка інформації, аналітичні завдання | Захист звіту |
| РН6 | <i>Відшукувати необхідні дані в науковій літературі, базах даних та інших джерелах, аналізувати та оцінювати ці дані, систематизувати й упорядковувати інформацію для вирішення комплексних задач професійної діяльності.</i> | Пошук, обробка інформації, аналітичні завдання | Захист звіту |
| РН7 | <i>Досліджувати моделі розвитку міжнародних та національних готельних і ресторанних мереж (корпорацій).</i> | Пошук, обробка інформації, аналітичні завдання | Захист звіту |

| | | | |
|-------------|--|--|--------------|
| PH8 | <i>Ініціювати, розробляти та управляти проектами розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу із врахуванням інформаційного, матеріального, фінансового та кадрового забезпечення.</i> | Пошук, обробка інформації, аналітичні завдання | Захист звіту |
| PH9 | <i>Застосовувати спеціалізоване програмне забезпечення для розв'язання задач управління основними та допоміжними бізнес-процесами суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу</i> | Пошук, обробка інформації, аналітичні завдання | Захист звіту |
| PH10 | <i>Відповідати за формування ефективної кадрової політики суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу, організаційні комунікації, розвиток професійного знання, оцінювання стратегічного розвитку команди, підбір та мотивування персоналу на ефективне вирішення професійних завдань</i> | Пошук, обробка інформації, аналітичні завдання | Захист звіту |
| PH11 | <i>Здійснювати дослідження та/або провадити інноваційну діяльність з метою отримання нових знань та створення нових технологій та видів послуг (продукції) в сфері готельно-ресторанного бізнесу та в ширших мультидисциплінарних контекстах.</i> | Пошук, обробка інформації, аналітичні завдання | Захист звіту |
| PH12 | <i>Зрозуміло і недвозначно доносити власні знання, висновки та аргументацію до фахівців і нефахівців, зокрема до осіб, які навчаються</i> | Пошук, обробка інформації, аналітичні завдання | Захист звіту |
| PH13 | <i>Розробляти та застосовувати ефективні системи управління та мотивації персоналу</i> | Пошук, обробка інформації, аналітичні завдання | Захист звіту |
| PH14 | <i>Здатність до побудови організаційної, інфраструктурної та технологічної підсистем підприємств сфери гостинності, СПА та Велнес індустрії.</i> | Пошук, обробка інформації, аналітичні завдання | Захист звіту |

7. Критерії оцінювання результатів переддипломної практики

Захист звіту з переддипломної практики здобувачів вищої освіти оцінюється за наступними критеріями:

90 – 100 балів (відмінне виконання завдань практики та наявність позитивних відгуків) – здобувач логічно мислить і будує відповідь, вільно використовує набуті теоретичні знання при аналізі практичного матеріалу, звіт та щоденник представив вчасно, всі питання в звіті розкриті повністю, звіт захистив без зауважень, характеристика від керівників практики позитивна, демонструє високий рівень засвоєння практичних навичок;

80 – 89 балів (виконання завдань практики вище середнього рівня та наявність позитивних відгуків) – здобувач аргументовано викладає матеріал; має практичні навички, звіт та щоденник представив вчасно, виконав всі завдання, але мають місце незначні похибки і зауваження, звіт захистив дуже добре, характеристика практиканта від керівників практики позитивна.

70 – 79 балів (в цілому вірно виконання завдань практики з певною кількістю суттєвих недоліків) – здобувач звіт та щоденник представив із запізненням, в звіті розкрито більшість питань, завдання виконав, але з окремими помилками і недоліками, оформив і захистив звіт на достатньому рівні, характеристику одержав позитивну.

60 – 69 балів (непогано виконано завдання практики, але зі значною кількістю недоліків, відгуки на практику містять низку зауважень) – здобувач звіт та щоденник представив з запізненням, відповіді на запитання практичного характеру виявляють неточності у знаннях, більшість завдань в звіті не розкрито, виконання завдань носить формальний характер, звіт і щоденник оформлені недбало, при захисті звіту здобувач невпевнений у відповідях, характеристика від керівників практики в цілому задовільна.

50 – 59 балів (виконання завдань практики задовольняє мінімальним критеріям, відгуки на практику містять значну кількість зауважень) – здобувач непереконливо доповідає, звіт та щоденник представив з запізненням, додаткові питання викликають невпевненість, всі завдання виконано формально, звіт і щоденник оформлено недбало, при захисті звіту невпевнений у відповідях, не має твердих знань, не вмів оцінювати факти та явища, пов'язувати їх із майбутньою діяльністю, характеристика від керівників практики задовільна.

1 – 49 балів (виконання практики не відповідає вимогам програми, відгуки від керівників на практику студента негативні) – здобувач не представив звіт та щоденник або представив звіт та щоденник з запізненням та не відповідає на питання щодо бази практики, майже не орієнтується в звіті, практичні навички не сформовані, відгуки керівників про проходження практики негативні.

8. Методи контролю та схема нарахування балів

Під час оцінювання звіту з практики обов'язково враховується оцінка – характеристика керівника від бази практики (до 50 балів), вчасність представлення до захисту звітної документації, охайність її оформлення та повнота й правильність виконання завдань (до 40 балів), вміння презентувати та захистити свої практичні надбання (до 10 балів). Сумарна оцінка за практику виставляється за такою системою:

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 |

9. Рекомендована література

1. Закон України «Про вищу освіту» – Режим доступу: <http://zakon4.rada.gov.ua/laws/show/1556-18>
2. Положення про проведення практики студентів вищих навчальних закладів України – Режим доступу: <http://zakon3.rada.gov.ua/laws/show/z0035-93>
3. Положення про організацію освітнього процесу в Харківському національному університеті імені В.Н. Каразіна, введено в дію наказом ректора №0202-1/155 від 21.04.2017 р. (зі змінами в новій редакції: наказ ректора №0211-1/342 від 10.07.2018 р.) – Режим доступу: https://drive.google.com/drive/folders/0BwRBoOD_AlQSZ0xDtkt2eDNrX0U
4. Положення про проведення практики студентів Харківського національного університету імені В.Н. Каразіна, введено в дію наказом ректора №0202-1/145а від 04.04.2018 року. Режим доступу: http://www.univer.kharkov.ua/ua/general/docs/files_pol
5. Миколенко О.П., Данько Н.І. Переддипломна (науково-дослідна) практика: програма та методичні рекомендації до проходження практики (для здобувачів вищої освіти спеціальності «Готельно-ресторанна справа»; другий (магістерський) рівень вищої освіти). Харків. ХНУ імені В.Н. Каразіна, 2020. 24 с.

10. ОСОБЛИВОСТІ НАВЧАННЯ ЗА ДЕННОЮ ФОРМОЮ В УМОВАХ ПODOВЖЕННЯ ДІЇ ОБСТАВИН НЕПОБОРНОЇ СИЛИ

В умовах дії обставин непоборної сили освітній процес в університеті здійснюється за змішаною формою навчання, а саме: практика проходить в імітаційній формі дистанційно на платформі Moodle (<https://dist.karazin.ua/moodle/course/view.php?id=1656>) з використанням Zoom-конференцій.

Складання підсумкового семестрового контролю: в разі запровадження жорстких обмежень з заборонаю відвідування ЗВО студентам денної форми навчання надається можливість захистити звіт в комісії на платформі Zoom та скласти залік з обов'язковим використанням платформи Moodle в дистанційному курсі «Переддипломна практика» (режим доступу: <https://dist.karazin.ua/moodle/course/view.php?id=1656>), в який надсилаються звітні документи з практики.