

Міністерство освіти і науки України  
Сумський національний аграрний університет  
Факультет харчових технологій  
Кафедра технології харчування

**Робоча програма (силабус) освітнього компонента**

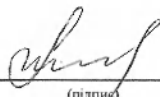
**ОК 23 ОСНОВИ СЕРВІСНОЇ ДІЯЛЬНОСТІ**


Обов'язковий

(назва та статус (обов'язковий / вибірковий))

Реалізується в межах освітньої програми «Готельно - ресторанна справа»  
галузь знань 24 – Сфера послуг  
за спеціальністю 241 - Готельно-ресторанна справа

на першому рівні вищої освіти

Розробник:  Тетяна Маренкова  
(підпис)

Розглянуто, схвалено та затверджено на засіданні кафедри технології харчування	Протокол № 25 від 26.05.2023 р.
	Завідувач кафедри <u></u> Мельник О. (підпис)

Погоджено:

Гарант освітньої програми  Тетяна Степанова.  
(підпис) (ПІБ)

в.п. декана факультету, де реалізується освітня програма  Наталія БОЛГОВА.  
(підпис) (ПІБ)

Рецензія на робочу програму(додається) надана:  Анна ГЕЛІХ  
(ПІБ)

 Оксана МЕЛЬНИК  
(ПІБ)

Методист відділу якості освіти, ліцензування та акредитації  (Тетяна Іванівна)  
(підпис) (ПІБ)

Зареєстровано в електронній базі: дата: 14.08. 2023 р.

Інформація про перегляд робочої програми (силабусу):

Навчальний рік, в якому вносяться зміни	Номер додатку до робочої програми з описом змін	Зміни розглянуто і схвалено		
		Дата та номер протоколу засідання кафедри	Завідувач кафедри	Гарант освітньої програми
	4		1	

## 1. ЗАГАЛЬНА ІНФОРМАЦІЯ ПРО ОСВІТНІЙ КОМПОНЕНТ

1.	Назва ОК	Інноваційна діяльність у готельному та ресторанному господарстві							
2.	Факультет/кафедра	Харчових технологій /технології харчування							
3.	Статус ОК	Основний							
4.	Програма/Спеціальність (програми), складовою яких є ОК для (заповнюється для обов'язкових ОК)	Освітньо-професійна програма Готельна і ресторанна справа Галузь знань 24 «Сфера послуг» за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа»							
5.	ОК може бути запропонований для (заповнюється для вибіркового ОК)	-							
6.	Рівень НРК	6 рівень							
7.	Семестр та тривалість вивчення	1 семестр, 1-15 тиждень							
8.	Кількість кредитів ЄКТС	5							
9.	Загальний обсяг годин та їх розподіл	Контактна робота(заняття)						Самостійна робота	
		Лекційні		Практичні /семінарські		Лабораторні			
		Ден	Заоч	Ден	Заоч	Ден	Заоч	Ден	Заоч
		30	-		-	30	-	90	-
10.	Мова навчання	українська							
11.	Викладач/Координатор освітнього компонента	Тетяна Маренкова							
12.	Контактна інформація	ПІП: Маренкова Тетяна Іванівна Посада: ст. викладач кафедри технології харчування Робоче місце: каб.314 корпусу механізації E-mail: tanya_201@ukr.net Час проведення консультацій: щовівторка з 13-00 до 14-00							
13.	Загальний опис освітнього компонента	Освітній компонент включає в себе розділи щодо організації інноваційної діяльності у готельно-ресторанному господарстві, нормативно-правових умовах її формування, інноваційних процесах у сучасних закладах готельно-ресторанного господарства. Зміст дисципліни адаптовано до спеціальності. Предметом даного курсу є розробка та впровадження інноваційної діяльності в об'єктах готельного і ресторанного господарства. Акцентовано увагу на основних нормативах управління інноваціями в сучасних об'єктах готельного і ресторанного господарства.							
13.	Мета освітнього компонента	Одержання знань та здобуття практичних навичок щодо організаційних, нормативно-правових питань управління інноваційної діяльності в об'єктах готельного і ресторанного господарства, принципів ефективного їх функціонування, методів контролю та оцінювання рівня інновацій, уміння й навичок застосування загальнотеоретичних засад інноватики для розв'язання конкретних завдань у сучасних закладах готельно-ресторанної індустрії.							

14.	Передумови вивчення ОК, зв'язок з іншими освітніми компонентами ОП	1. Освітній компонент базується на знання нормативно-правових питань інноваційної діяльності, створення і впровадження інновацій, принципів ефективного їх функціонування в сучасних об'єктах готельно-ресторанного господарства. 2. Освітній компонент є основою для вивчення ОК Ресторанна справа, Готельна справа
15.	Політика академічної доброчесності	Дотримання академічної доброчесності для здобувачів вищої освіти передбачає: самостійне виконання навчальних завдань, завдань поточного та підсумкового контролю результатів навчання; посилаання на джерела інформації у разі використання ідей, тверджень, відомостей; дотримання норм законодавства про авторське право; надання достовірної інформації про результати власної навчальної або наукової діяльності. Порушення академічної доброчесності при вивченні ОК «Основи сервісної діяльності» вважаються: академічний плагіат, академічне шахрайство (сплисування, обман, видавання чимось виконаної роботи за власну), використання електронних пристроїв під час підсумкового контролю знань За порушення академічної доброчесності здобувачі освіти можуть бути притягнені до такої академічної відповідальності: <b>Академічний плагіат</b> – оцінка 0, повторне виконання завдання. <b>Академічне шахрайство</b> – анулювання отриманих балів; повторне проходження оцінювання повторне виконання несамоінійно виконаної роботи, <b>Використання електронних пристроїв під час підсумкового контролю знань</b> – відсторонення від виконання роботи, оцінка 0, повторне проходження підсумкового контролю
16	Посилаання на курс у системі Moodle	<a href="https://cdn.snuu.edu.ua/moodle/course/view.php?id=5055">https://cdn.snuu.edu.ua/moodle/course/view.php?id=5055</a>

## 2. РЕЗУЛЬТАТИ НАВЧАННЯ ЗА ОСВІТНІМ КОМПОНЕНТОМ ТА ЇХ ЗВ'ЯЗОК З ПРОГРАМНИМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ НАВЧАННЯ

Результати навчання за ОК: Після вивчення освітнього компонента студент очікувано буде знати:»	Програмні результати навчання, на досягнення яких спрямований ОК (зазначити номер згідно з нумерацією, наведеною в ОП) <sup>1</sup>							Як оцінюється РНД
	ПРН 2	ПРН 4	ПРН 6	ПРН 8	ПРН 10	ПРН 18	ПРН 24	
	ДРН 1. Знати основи інноваційної діяльності в об'єктах готельного і ресторанного господарства	+	+					
ДРН 2. Розуміти структуру та взаємозв'язок виробничих процесів підприємств готельного і ресторанного господарства з метою раціонального впровадження інновацій у них			+	+	+		+	Тести множинного вибору та на відповідність; вирішення ситуаційних завдань; диференційний залік
ДРН 3. Знати нормативи інноваційної діяльності в об'єктах готельного і ресторанного господарства			+			+		Тести множинного вибору та на відповідність; усне опитування; вирішення ситуаційних завдань; диференційний залік
ДРН 4. Вміти самостійно набувати сучасних знань та ефективно налагоджувати комунікації при виконанні командних завдань			+	+	+	+		Презентація з доповіддю, диференційний залік

<sup>1</sup> Має відповідати Матриці забезпечення програмних результатів навчання відповідними компонентами освітньої програми, зазначається для обов'язкових освітніх компонентів ОП I та II рівня, для усіх (обов'язкових та вибіркових ОК) ОП III

### 3. ЗМІСТ ОСВІТНЬОГО КОМПОНЕНТА (ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ)

Тема. Перелік питань, що будуть розглянуті в межах теми	Розподіл в межах загального бюджету часу			Рекомендована література <sup>2</sup>
	Аудиторна робота		Само-стійна робота	
	Лк	Лб	Ден/заоч	
	Ден/заоч	Ден	Ден/заоч	
Лк Тема 1. Вступ. Особливості організації інноваційної діяльності в готельному і ресторанным господарстві. Сутність теорії інноватики. Поняття «інновація», його становлення та основи визначення. Сутність інноваційної діяльності Нормативно-правова база інноваційної діяльності в готельному і ресторанным господарстві України. СРС. Різновиди інноваційної діяльності в закладах готельного і ресторанным господарства України і країн ЄС.	2		9	[1-7, 11,15]
Лк. Тема 2. Інноваційна інфраструктура у готельно-ресторанным господарстві Суб'єкти інноваційної діяльності. Об'єкти інноваційної діяльності. Особливості регулювання інноваційної діяльності в Україні. Лб. Вивчення особливостей інноваційної інфраструктури у готельно-ресторанным господарстві. СРС. Регулювання інноваційної діяльності в країнах ЄС.	2	4	9	[1-7, 11-15]
Лк Тема 3. Сучасні концепції інноваційної діяльності як перспектива розвитку готельно-ресторанным господарства. Тенденції інноваційного розвитку як передумова інноваційної діяльності сучасних підприємств готельного господарства. Пріоритетні напрями інноваційної діяльності готельно-ресторанным господарства в Україні. Класифікація інновацій та особливості інноваційних пріоритетів підприємств готельного господарства Лб. Вивчення сучасних концепцій інноваційної діяльності як перспективи розвитку готельно-ресторанным господарства. СРС. Ознаки кризи та напрями розвитку готельного господарства України.	2	4	9	[1-7,8,9]
Лк Тема 4. Інноваційні процеси в закладах готельно-ресторанным господарства. Поняття інноваційних процесів. Структура інноваційного процесу. Інноваційний цикл. Типи інноваційних процесів у готельному і ресторанным господарстві. Лб. Вивчення інноваційних процесів у закладах готельно-ресторанным господарства. СРС. Моделювання інноваційних процесів.	4	4	9	[7-15]
Лк Тема 5. Прогнозування та планування інновацій у закладах готельного і ресторанным господарства.	6	4	9	[7-19]

<sup>2</sup>Конкретне джерело із основної чи додатково рекомендованої літератури

<p>Готельні і ресторани підприємства як суб'єкти реалізації нововведень у галузі гостинності. Інноваційний потенціал підприємств та його оцінка. Стратегічні напрями інноваційного розвитку готельних і рестораних підприємств. Прогнозування інновацій. Планування інновацій. Ініціювання нововведення на підприємстві. Генератори ідей. Причини та джерела інноваційних ідей.</p> <p>Лб. Вивчення особливостей прогнозування та планування інновацій у закладах готельного і ресторанного господарства.</p> <p>СРС. Методи пошуку інноваційних ідей і організація творчого процесу.</p>				
<p>Лк Тема 6. Розвиток інноваційних технологій у закладах ресторанного господарства.</p> <p>Сучасний розвиток форматів закладів ресторанного господарства. Сучасні формати «Fast casual», «Fine dining», «Quick'n'casual», «Free flow» у ресторанному бізнесі. Оздоровчі харчові продукти як основний об'єкт інновацій. Поняття ф'южи-кухні та молекулярної кухні.</p> <p>Лб. Вивчення особливостей розвитку інноваційних технологій у закладах ресторанного господарства.</p> <p>СРС. Шляхи вдосконалення інноваційної ресторанної продукції</p>	4	4	9	15,16, 17, 18, 19
<p>Лк Тема 7. Інноваційні форми обслуговування в ресторанному господарстві.</p> <p>Обслуговування заходів типу «гала-вент». Обслуговування за місцем проведення ділових, культурних, громадських заходів. Організація харчування на виставках.</p> <p>Лб. Інноваційні форми обслуговування в ресторанному господарстві.</p> <p>СРС. Інноваційні особливості організації харчування на ярмарках, форумах.</p>	2	4	9	[7-19]
<p>Лк Тема 8. Інноваційні підходи до впровадження та розвитку номенклатури додаткових послуг у сфері готельної і ресторанної індустрії.</p> <p>Основні умови для впровадження нових послуг у закладах готельного і ресторанного господарства. Класифікація додаткових послуг. Програма надання додаткових послуг у сфері готельної і ресторанної індустрії.</p> <p>Лб. Вивчення інноваційних підходів до впровадження та розвитку номенклатури додаткових послуг у сфері готельної і ресторанної індустрії.</p> <p>СРС. Особливості надання безоплатних додаткових послуг у сфері готельної і ресторанної індустрії.</p>	2	4	9	[7-19]
<p>Лк Тема 9. Технологічні інновації в готельному і ресторанному господарстві.</p> <p>Використання інформаційної інфраструктури для обладнання номерів. Електронні системи бронювання. Новітні технічні засоби та системи прибирання номерного фонду та інших приміщень.</p> <p>Лб. Вивчення технологічних інновацій у готельному і ресторанному господарстві.</p> <p>СРС. Новітні технічні засоби та системи прибирання інших приміщень.</p>	2	2	9	[7-15]
<p>Лк. Тема 10. Особливості впровадження економічних інновацій у сучасних об'єктах готельно-ресторанної</p>	4		9	[7-15]

<p>індустрії.</p> <p>Нові методи підвищення ефективності діяльності готельних і ресторанних підприємств. Реалізація функцій заощадження. Інноваційні методи залучення інвестицій у сучасні об'єкти готельного і ресторанного господарства.</p> <p>Лб. Вивчення особливостей упровадження економічних інновацій у сучасних об'єктах готельно-ресторанної індустрії.</p> <p>СРС. Міжнародний досвід залучення інвестицій у сучасні об'єкти готельного і ресторанного господарства</p>				
<b>Всього</b>	<b>30</b>	<b>30</b>	<b>90</b>	

#### 4. МЕТОДИ ВИКЛАДАННЯ ТА НАВЧАННЯ

ДРН	Методи викладання (робота, що буде проведена викладачем під час аудиторних занять, консультацій)	Кількість годин	Методи навчання (які види навчальної діяльності має виконати студент самостійно)	Кількість годин
ДРН 1. Знати основи інноваційної діяльності в об'єктах готельного і ресторанного господарства	<p><i>Пояснювально-репродуктивні</i> методи: лекція, розповідь-пояснення, спрямовані на вирішення ціннісно-орієнтованого змісту навчального матеріалу (в контексті професійних завдань)</p> <p>Використання платформи MOODLE, ZOOM під час змішаної форми навчання.</p>	20	робота з підручниками, посібниками, матеріалами мережі Інтернет, ілюстрація, демонстрація, вирішення ситуаційних завдань, самостійних робіт тощо	20
ДРН 2. Розуміти структуру та взаємозв'язок виробничих процесів підприємств готельного і ресторанного господарства з метою раціонального впровадження інновацій у них	<p><i>Частково-пошукові методи</i>: проблемно-діалогові, моделювання, кейс-метод тощо</p> <p>Використання платформи MOODLE, ZOOM під час змішаної форми навчання.</p>	20	самостійний пошук навчальної інформації, виконання лабораторних робіт, ситуаційних завдань.	20
ДРН 3. Знати нормативи інноваційної діяльності в об'єктах готельного і ресторанного господарства	<p><i>Проблемно-пошукові</i> методи при виконанні лабораторних робіт</p> <p>Використання платформи MOODLE, ZOOM під час змішаної форми навчання.</p>	14	Опрацювання літератури та нормативної документації за темою, на платформі Moodle Виконання та здача лабораторних робіт та розрахунково-графічної роботи	14



ДРН 4. Вміти самостійно набувати сучасних знань та ефективно налагоджувати комунікації при виконанні командних завдань	<i>Проблемні – дискусії та обговорення за вивченням матеріалом. Лекція-прес-конференція. Використання платформи MOODLE, ZOOM під час змішаної форми навчання.</i>	10	Опрацювання літератури та нормативної документації за темою, на платформі Moodle Виконання та здача лабораторних робіт	10
--	---	----	--	----

## 5. ОЦІНЮВАННЯ ЗА ОСВІТНІМ КОМПОНЕНТОМ

### 5.1. Діагностичне оцінювання (зазначається за потреби)

### 5.2. Сумативне оцінювання

5.2.1 Для оцінювання очікуваних результатів навчання передбачено

1.	Усне опитування	10 балів/10%	До 15 тижня
2.	Вирішення ситуаційних завдань	10 балів/10%	До 14-15 тижня
3.	Презентація з доповіддю	15 балів/15%	До 15 тижня
4.	Протоколи лабораторних робіт	20 балів/20%	До 15 тижня
5.	Тести множинного вибору та на відповідність	15 балів/15%	До 10 тижня
6.	<i>Ф.залик</i> (два завдання: 1. тести множинного вибору та на відповідність; 2. теоретичне запитання)	30 балів/30%	Екзаменаційний тиждень

### 5.2.2 Критерії оцінювання

Компонент	Незадовільно	Задовільно	Добре	Відмінно
Усне опитування	<3 балів	3-5	6-8 балів	9-10 балів
	Вимоги щодо завдання не виконано	Більшість вимог виконано, але окремі складові відсутні або недостатньо розкриті, відсутній аналіз інших підходів до питання	Виконано усі вимоги завдання	Виконано усі вимоги завдання, продемонстровано, креативність, вдумливість, запропоновано власне вирішення проблеми
Вирішення ситуаційних завдань	<3 балів	3-5	6-8 балів	9-10 балів
	Вимоги щодо завдання не виконано	Більшість вимог виконано, але окремі складові відсутні або недостатньо розкриті, відсутній аналіз інших підходів до питання	Виконано усі вимоги завдання, розв'язані ситуаційне завдання розв'язане повністю, протокол складений	Виконано усі вимоги завдання, продемонстровано, креативність, вдумливість, запропоновано власне вирішення проблеми
Презентація з доповіддю	<3 балів	3-5	6-9 балів	10-15 балів
	Вимоги щодо завдання не виконано	Презентація підготована, але доповідь не чітка, не логічна	Виконано усі вимоги завдання, доповідь та презентація відповідають поставленим вимогам	Виконано усі вимоги завдання, продемонстровано, креативність, вдумливість, запропоновано власне вирішення
Протоколи лабораторних робіт	<5 балів	5-10	11-15	16-20
	Вимоги щодо завдання не	Більшість вимог виконано, але є	Завдання виконане вірно	Виконано усі вимоги завдання,

	виконано	незначні порушення методик		продемонстровано, креативність, вдумливість, запропоновано власне вирішення
Тести множинного вибору	<2 балів Менше 3 правильних відповідей	2-9 3-7 правильних відповідей	10-13 8-9 правильних відповідей	14-15 Всі правильні відповіді
Іспит	<15 балів Питання білету не розкриті	15-20 Розкрито два завдання	21-26 Розкрито три завдання	27-30 Розкрито три завдання та запропоновано практичне виконання завдання

#### Формативне оцінювання:

№	Елементи формативного оцінювання	Дата
1.	<i>Письмове опитування після вивчення тем зі зворотнім зв'язком від викладача</i>	15 хв в кінці заняття при завершенні вивчення теми
2.	<i>Усний зворотний зв'язок від викладача під час роботи над ситуаційними задачами протягом занять</i>	наступне заняття після вивчення нової теми
3.	<i>Усний зворотний зв'язок від викладача та студентів після презентації з доповіддю</i>	10-15 тижень
4.	<i>Експрес-опитування із взаємоперевіркою студентами</i>	перед кожною роботою в лабораторії хімії
5.	<i>Підсумковий тестовий контроль зі зворотним зв'язком від викладача</i>	в кінці кожного вивченого розділу
6.	<i>Розв'язок ситуаційних завдань із груповим обговоренням</i>	30-45 хв при вивченні кожної нової теми

#### 6. НАВЧАЛЬНІ РЕСУРСИ (ЛІТЕРАТУРА)

##### 6.1. Основні джерела

1. Про інвестиційну діяльність [Електрон. ресурс] : Закон України від 18.09.1991 р. № 1560-XII. – Електрон. текст. дані. – Режим доступу : <http://zakon4.rada.gov.ua/laws/show/1560-12>.
2. Про режим іноземного інвестування [Електрон. ресурс] : Закон України від 19.03.1996 № 93/96-ВР. – Електрон. текст. дані. – Режим доступу : <http://zakon4.rada.gov.ua/laws/show/93/96-%D0%B2%D1%80>.
3. Про інноваційну діяльність [Електронний ресурс] : Закон України від 04.07.2002 № 40-IV. – Електрон. текст. дані. – Режим доступу : <http://zakon2.rada.gov.ua/laws/show/40-15>.
4. Про пріоритетні напрями інноваційної діяльності в Україні [Електрон. ресурс] : Закон України від 08.09.2011 р. № 3715-VI. – Електрон. текст. дані. – Режим доступу : <http://zakon4.rada.gov.ua/laws/show/3715-17>.
5. Про формування бази даних інвестиційних та інноваційних програм і проєктів, міжнародних інвестиційних та інноваційних програм і проєктів, у виконанні яких беруть участь вітчизняні державні підприємства в рамках міжнародного інноваційного співробітництва, а також відповідних грантів [Електрон. ресурс] : Наказ Державного агентства України з інвестицій та інновацій від 17.03.2008 р. № 13. – Електрон. текст. дані. – Режим доступу : <http://zakon4.rada.gov.ua/laws/show/0278-08>.
6. Інноваційні технології в готельному господарстві: основи теорії : навчальний посібник / Т. В. Капліна, В. М. Столярчук, Л. П. Малюк, А. С. Капліна – Полтава : ПУЕТ, 2018. – 357 с.
7. Влащенко Н. М. В58 Інноваційні технології у готельному господарстві : навч. посіб. / Н. М. Влащенко ; Харків. нац. ун-т міськ. госп-ва ім. О. М. Бекетова. – Харків : ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2023. – 150 с.
8. Радченко Л. О. Особливості ресторанного сервісу. Обслуговування іноземних туристів : навч. посіб. / Л. О. Радченко [та ін.]. – Харків : Світ книги, 2018. – 288 с.

9. Організація харчування та обслуговування туристів на підприємствах ресторанного господарства : навч. посіб. / О. В. Новікова [та ін.]. – Харків : Світ книг, 2019. – 411 с.

10. Мостова Л. М. Організація обслуговування в ресторанному господарстві : підручник / Л. М. Мостова, О. В. Новікова, І. М. Ракленко. – Харків : Світ книг, 2019. – 657 с.

#### 6.2. Додаткові джерела

11. Басюк Т. П. Інвестиційна забезпеченість підвищення якості обслуговування в готелях України [Електрон. ресурс] / Т. П. Басюк. – Електрон. текст. дані. – Режим доступу [http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/bitstream/123456789/11048/1/Basyuk\\_Tatyuna.pdf](http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/bitstream/123456789/11048/1/Basyuk_Tatyuna.pdf)

12. Влащенко Н. М. Нормативно-правове регулювання розвитку рекреаційно-туристського комплексу / Н. М. Влащенко, М. В. Тонкошкур // Вчені записки Таврійського національного університету імені В. І. Вернадського. – 2019. – Т. 30(69), № 4(1). – С. 97–102. – Серія : Економіка і управління.

13. Інформація про новітні засоби та системи, що забезпечують процес прибирання номерного фонду та нежилых приміщень готелю [Електрон. ресурс]. – Електрон. текст. дані. – Режим доступу : <http://hako.ru/poleznayainformatsia/parogeneratori>

15. Лисюк Т. В. Інноваційні технології у готельно-ресторанному господарстві / Т. В. Лисюк, О. В. Терещук, М. П. Пасічник // Економіка та суспільство. – 2022. – Вип. 40. – С. 240–245. 52.

16. Маренкова Т.І. Регіональний компонент « Фірмові страви Слобожанщини» / Т.І. Маренкова. // Матеріали 26 міжнародної науково-практичної конференції «Технології XXI сторіччя», 7- 9 грудня 2020 р., Суми, Одеса, Ч.І. – Суми: СНАУ, 2020.– С. 79-80

17. Маренкова Т.І. Використання кухні «Ф'южн» в сучасних ресторанах / Т.І. Маренкова. // Матеріали 26 міжнародної науково-практичної конференції «Технології XXI сторіччя», 7- 9 грудня 2020 р., Суми, Одеса, Ч.І. – Суми: СНАУ, 2020.– С. 58.

18. Маренкова Т.І. Робота закладів ресторанного господарства в умовах війни / Т.І. Маренкова, С.І. Кравченко// Матеріали 28 міжнародної науково-практичної конференції «Технології XXI сторіччя», (23-25 листопада 2022 р.). Ч.І. – Суми: СНАУ, 2022 – 74 с.

19. Серeda О.І. Професійна культура працівників в закладах ресторанного господарства. / О.І. Серeda, Т.І. Маренкова // Матеріали 27 міжнародної науково-практичної конференції «Технології XXI сторіччя» (24-26 листопада 2021 р.). Ч.І. – Суми: СНАУ, 2021 – 62 с.

#### Програмне забезпечення

Програмне забезпечення (для підтримки дистанційного навчання (Moodle), Інтернет-опитування (Kahoot, LearningApp), тощо.