

Міністерство освіти і науки України
Сумський національний аграрний університет
Факультет економіки і менеджменту
Кафедра економіки та підприємництва імені професора
І.М. Брюховецького

Робоча програма (силабус) освітнього компонента

ОК 17 ЕКОНОМІКА ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА
(обов'язковий)

Реалізується в межах освітньої програми «Готельно-ресторанна справа»
(назва)

за спеціальністю **241 «Готельно-ресторанна справа»**
(шифр, назва)

на **першому** (бакалаврському) рівні вищої освіти

Суми – 2025

Розробник:



Ковальова О.М., к.е.н., доцент, доцент кафедри економіки та підприємництва імені професора І.М. Брюховецького

Розглянуто, схвалено та затверджено на засіданні кафедри економіки та підприємництва імені професора І.М. Брюховецького	Протокол №19 від 10.06.2025 р.		
	Завідувач кафедри	 (підпис)	<u>Олександр КОВБАСА</u> (прізвище, ініціали)

Погоджено:



Гарант освітньої програм

(підпис)

Тетяна СТЕПАНОВА

(ПІБ)

Декан факультету, де реалізується освітня програма

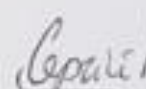
(підпис)

Наталія БОЛГОВА

(ПІБ)

Рецензія на робочу програму (додається) надана:

(підпис)

 Сергій БОКОВЕНКО

(ПІБ)

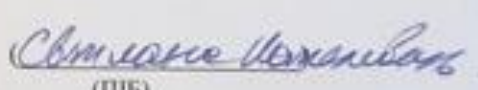

(підпис)

Олександр КОВБАСА

(ПІБ)

Методист відділу якості освіти,
ліцензування та акредитації


(підпис)


(ПІБ)

Зареєстровано в електронній базі: дата: 22.08 2025 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

12. ЗАГАЛЬНА ІНФОРМАЦІЯ ПРО ОСВІТНІЙ КОМПОНЕНТ

1.	Назва ОК	Економіка готельно-ресторанного господарства							
1.	Факультет/кафедра	Факультет економіки і менеджменту / Кафедра економіки та підприємництва імені професора І.М. Брюховецького.							
2.	Статус ОК	Обов'язковий							
3.	ОК може бути запропонований для (заповнюється для вибіркових ОК)	ОПП «Готельно-ресторанна справа», 2022 р.н.							
4.	Рівень НРК	6							
5.	Семестр та тривалість вивчення	7 семестр, 1-15 тижнів							
6.	Кількість кредитів ЄКТС	5							
7.	Загальний обсяг годин та їх розподіл	Контактна робота(заняття)						Самостійна робота	
		Лекційні		Практичні /семінарські		Лабораторні			
		Денна	Заоч.	Денна	Заоч.	Денна	Заоч.	Денна	Заоч.
		30	-	44	-	-	-	76	-
8.	Мова навчання	українська							
9.	Викладач/Координатор освітнього компонента	Ковальова Ольга Михайлівна, к.е.н., доцент кафедри економіки та підприємництва імені професора І.М. Брюховецького, Графік консультацій: вівторок о 12.15, ауд.403а							
11.1	Контактна інформація	olgakovalyovasumy@gmail.com СНАУ, корпус факультету економіки і менеджменту, ауд. 403е							
10.	Загальний опис освітнього компонента	В умовах ринкової економіки власник чи працівник готельно-ресторанного бізнесу має володіти не лише спеціальними, а й економічними знаннями, що посилює їх переваги на ринку готельно-ресторанних послуг. Відповідно, даний освітній компонент присвячений формуванню у студентів сучасного економічного мислення і системи спеціальних знань про базові основи економіки готельно-ресторанного господарства, про систему показників, що їх характеризують та про економічні інструменти управління діяльністю готельно-ресторанного господарства.							
11.	Мета освітнього компонента	Огляд організаційно-економічних умов функціонування готельно-ресторанного господарства; вивчення особливостей формування та методики оцінки ефективності використання майнових та трудових ресурсів в готелях та ресторанных закладах; огляд особливостей формування експлуатаційної програми готелів та ресторанів, аналіз та планування товарообороту. Засвоєння основ формування витрат та особливостей калькулювання собівартості послуг в готелях та продукції ресторанных закладів, а також основ ціноутворення на послуги та продукцію готельно-ресторанного господарства; вивчення механізму формування фінансових результатів для підприємств готельно-ресторанного господарства; висвітлення основ та особливостей планування окремих показників діяльності підприємств готельно-ресторанного господарства.							

13.	Передумови вивчення ОК, зв'язок з іншими освітніми компонентами ОП	Передумови відсутні
14.	Політика академічної доброчесності	При виконанні індивідуальних завдань та проходження проміжного і підсумкового контролю студенти повинні дотримуватися правил академічної доброчесності, що викладені у «Кодексі академічної доброчесності СНАУ» та «Положенні про запобігання та виявлення академічного плагіату в Сумському НАУ».
15.	Ключові слова	Економіка, готельно-ресторанне господарство, експлуатаційна програма, товарооборот, товарне забезпечення, собівартість, прибуток, рентабельність, ефективність, фінансові результати.
16.	Посилання на курс у системі Moodle	https://cdn.snau.edu.ua/moodle/course/view.php?id=6139

ЕКОНОМІКА НА КОЖЕН ДЕНЬ			
Загальні: КОЗ. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями	https://prometheus.org.ua/prometheus-free/economics-for-everyday-life/		Форма підтвердження результатів навчання: сертифікат про успішне завершення навчання з вказання кількості годин. Автентичність сертифікату можна перевірити за посиланням на ньому.

Примітка:

ПРН₂. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці базові поняття з теорії готельної та ресторанної справи, організації обслуговування споживачів та діяльності суб'єктів ринку готельних та ресторанних послуг, а також суміжних наук.

ПРН₄. Аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства.

ПРН₅. Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

ПРН₁₅. Розуміти економічні процеси та здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

ПРН₁₇. Аргументовано відстоювати свої погляди у розв'язанні професійних завдань при організації ефективних комунікацій зі споживачами та суб'єктами готельного та ресторанного бізнесу.

3. ЗМІСТ ОСВІТНЬОГО КОМПОНЕНТА (ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ)

Тема. Перелік питань, що будуть розглянуті в межах теми	Розподіл в межах загального бюджету часу								Рекомендована література
	Аудиторна робота						Самостійна робота		
	Лк		П.з / семін. з		Лаб. з.				
	Денна	Заоч.	Денна	Заоч.	Денна	Заоч.	Денна	Заоч.	
Модуль 1. Готельно-ресторанне господарство: сутність та ресурсне забезпечення виробничої програми									
Тема 1. Місце та роль готельно-ресторанного господарства в системі народного господарства України. 1. Сутність науки «економіка». 2. Сутність, специфіка готельних послуг та особливості готельної діяльності. 3. Сутність, особливості і соціально-економічне значення ресторанного господарства. 4. Сучасні стан, проблеми та тенденції розвитку готельного та ресторанного бізнесу в Україні та в світі.	2		2				5		основна: 1, 2, 7, 8. додаткова: 11, 15, 18, 19, 20.

5. Зовнішнє (ринкове) середовище діяльності підприємств готельно-ресторанного господарства.									
Тема 2. Економіко-правові засади функціонування підприємств сфери готельно-ресторанного господарства на ринку 1. Підприємства готельно-ресторанного господарства як суб'єкти ринку в сфері послуг. 2. Класифікація підприємств готельного та ресторанного бізнесу. 3. Характеристика основних напрямів державного регулювання діяльності підприємств готельно-ресторанного господарства. 4. Система показників господарської діяльності підприємств готельного та ресторанного бізнесу.	2		2				5		основна: 1, 2, 7, 8. додаткова: 11, 15, 18, 19, 20.
Тема 3. Основні фонди підприємств готельно-ресторанного господарства та їх відтворення. 1. Основні фонди як складова матеріально-технічної бази підприємств готельно-ресторанного господарства. 2. Показники оцінки стану та ефективності використання основних фондів підприємств готельно-ресторанного господарства. 3. Знос, амортизація та відтворення основних фондів підприємств готельно-ресторанного господарства. 4. Напрями підвищення ефективності використання основних фондів.	2		4				5		основна: 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8.
Тема 4. Оборотні засоби та нематеріальні активи готельно-ресторанного господарства 1. Сутність, склад і структура оборотних засобів. Фактори, що визначають їх обсяг.	2		2				5		основна: 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8.

2. Показники оборотності оборотних засобів та шляхи їх прискорення. 3. Планування потреби в оборотних засобах готелів та ресторанів 4. Нематеріальні активи готельно-ресторанного господарства.									
Тема 5. Праця і заробітна плата в готельно-ресторанному господарстві 1. Особливості праці робітників підприємств готельно-ресторанного господарства. 2. Характеристика трудових ресурсів готельно-ресторанного господарства. 3. Продуктивність праці: сутність, значення та методи розрахунку на підприємствах готельно-ресторанного господарства. 4. Організація оплати праці в готельно-ресторанному господарстві.	2		4				5		основна: 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8.
Тема 6. Експлуатаційна програма підприємств готельного господарства. 1. Сутність експлуатаційної програми готелю. 2. Характеристика основних оперативних показників експлуатаційної програми готельного підприємства. 3. Планування експлуатаційної діяльності та експлуатаційної програми готелю.	2		2				5		основна: 2, 6, 7, 8.
Тема 7. Продукція і товарооборот підприємств ресторанного господарства. 1. Сутність, склад, структура і характеристика видів продукції та товарообороту ресторанних закладів. 2. Аналіз товарообороту і виробничої програми підприємств ресторанного бізнесу. 3. Планування товарообороту та	2		2				5		основна: 2, 6, 7, 8. додаткова: 12, 13.

виробничої програми ресторану.									
Тема 8. Товарне забезпечення виробничої програми та товарообороту підприємств ресторанного бізнесу. 1. Поняття та характеристика плану товарного забезпечення ресторанного закладу. 2. Методичні основи визначення потреби ресторанного закладу в сировині та товарах. 3. Сутність та види запасів сировини та товарів на підприємствах ресторанного бізнесу. 4. Зміст процесу аналізу запасів сировини і товарів на підприємствах ресторанного господарства. 5. Планування товарних запасів, обсягів та джерел їх надходження на підприємствах ресторанного бізнесу.	2		2				5		основна: 2, 6, 7, 8.
Модуль 2. Витрати, результати діяльності та розвиток готельно ресторанного господарства									
Тема 9. Витрати та собівартість в готельному та ресторанному господарстві. 1. Економічна природа та класифікація поточних витрат готельно-ресторанного господарства. 2. Собівартість послуг готельного господарства та фактори, що її визначають. 3. Особливості та структура собівартості продукції ресторану. 4. Аналіз витрат готельно-ресторанного господарства. 5. Планування витрат в готельно-ресторанному господарстві.	2		4				5		основна: 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8.
Тема 10. Прибуток і рентабельність готельно-ресторанного господарства. 1. Прибуток і рентабельність підприємств готельного господарства.	2		4				5		основна: 2, 3, 4, 5, 6, 7., 8

2. Доход, прибуток і рентабельність підприємств ресторанного господарства. 3. Аналіз прибутку та рентабельності підприємств готельно-ресторанного бізнесу. 4. Планування прибутку підприємств готельно-ресторанного бізнесу.									
Тема 11. Ціноутворення на підприємствах готельного та ресторанного господарства. 1. Сутність та особливості формування цін на продукцію та послуги підприємств готельного та ресторанного господарства. 2. Поняття системи управління цінами та її складові елементи. 3. Характеристика основних методів ціноутворення на продукцію та послуги підприємств готельного та ресторанного господарства.	2		2				5		основна: 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8.
Тема 12. Фінансові ресурси готельно-ресторанних підприємств 1. Фінансові ресурси готельно-ресторанного господарства. 2. Виручка від реалізації продукції та послуг в готельно-ресторанному господарстві, як джерело фінансових ресурсів. 3. Прибуток готельних і ресторанних підприємств, як джерело фінансових ресурсів. Розподіл прибутку.	2		2				5		основна: 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8.
Тема 13. Інвестиційна діяльність підприємств готельно-ресторанного господарства 1. Сутність, суб'єкти та об'єкти інвестиційної діяльності підприємств готельно-ресторанного господарства. 2. Джерела фінансування інвестиційної діяльності підприємств готельно-ресторанного господарства.	2		4				5		основна: 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8.

3. Обґрунтування реальних інвестиційних проєктів підприємств готельно-ресторанного господарства.									
Тема 14. Основи планування в готельно-ресторанному господарстві. 1. Стратегічне планування як передумова здійснення фінансового планування. 2. Особливості формування переліку цільових орієнтирів діяльності готельно-ресторанного господарства. 3. Сутність та структура фінансового плану готельно-ресторанного господарства. 4. Розробка основних складових фінансового плану підприємства.	2		4				5		основна: 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8. додаткова: 10, 14
Тема 15. Основи створення бізнес-плану готельно-ресторанного господарства 1. Бізнес-план у ринковій системі господарювання. 2. Зміст та структура бізнес-плану. 3. Оформлення, презентація та експертиза бізнес-плану	2		4				6		основна: 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8. додаткова: 10, 14
Всього за дисципліну	30		44				76		

4. МЕТОДИ ВИКЛАДАННЯ ТА НАВЧАННЯ

ДРН	Кількість годин	Методи викладання (робота, що буде проведена викладачем <u>під час аудиторних занять, консультацій</u>)	Методи навчання (які види навчальної діяльності має виконати <u>студент самостійно</u>)	Кількість годин
ДРН 1. Розуміти основні поняття та категорії економіки, визначати місце та роль готельно-ресторанного господарства як виду економічної діяльності в системі ринкових відносин.	8	Лекція, практичне заняття, дискусія, пояснення, метод демонстрацій.	Тести множинного вибору; захист презентації.	10
ДРН 2. Здійснювати класифікацію підприємств готельно-ресторанного господарства, аналізувати сучасні тенденції розвитку	10	Лекція, практичне заняття, дискусія, пояснення, метод демонстрацій.	Тести множинного вибору.	8

та ідентифікувати основні напрями державного регулювання індустрії гостинності.				
ДРН 3. Здійснювати планування потреби в ресурсах, визначати показники ефективності використання ресурсів, ідентифікувати напрями підвищення ефективності використання різних ресурсів готельно-ресторанного господарства.	14	Лекція, практичне заняття, дискусія, пояснення, метод демонстрацій	Тести множинного вибору. Контрольна робота.	14
ДРН 4. Визначати та аналізувати показники експлуатаційної програми готельного підприємства та товарооборот й виробничу програму ресторанного господарства.	14	Лекція, практичне заняття, дискусія, пояснення, метод демонстрацій	Тести множинного вибору.	14
ДРН 5. Класифікувати витрати готельно-ресторанного господарства, розраховувати собівартість послуг готелю та продукції ресторану, визначати та аналізувати прибуток і рентабельність готельно-ресторанного господарства, називати способи ціноутворення.	14	Лекція, практичне заняття, дискусія, пояснення, метод демонстрацій	Тести множинного вибору. Контрольна робота.	14
ДРН 6. Розуміти основи стратегічного планування та інвестиційного проектування, відстоювати свої погляди при захисті бізнес-планів чи проєктів.	14	Лекція, практичне заняття, дискусія, пояснення, метод демонстрацій.	Тести множинного вибору. Індивідуальне розрахункове завдання із захистом проєкту.	16

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

№	Методи сумативного оцінювання	Бали / Вага у загальній оцінці	Дата складання
1.	Тестування (2 тестування по 10 балів)	20/20%	Протягом семестру
2.	Презентація (1 по 10 балів)	10/10%	2, 11 тижні
3.	Контрольні роботи (2 роботи по 10 балів)	20/20%	До 12 тижня
4.	ІРЗ із захистом проєкту (1 проєкт по 20 балів))	20/20%	До 12 тижня
5.	Проходження курсу неформальної освіти (не обов'язкове). Можливість отримання 10 балів за курс альтернативно тестуванню або виконанню контрольних розрахункових завдань	10 балів /10% (альтернативно)	9-12 тиждень
6.	Іспит (по білетах)	30/30%	За графіком сесії

5.2.2. Критерії оцінювання

Компонент	Незадовільно	Задовільно	Добре	Відмінно
	< 12 балів	12-14,9 балів	15-17,9 балів	18-20 балів
Тестування	надано вірну відповідь на менш ніж 60% завдань	надано вірну відповідь на 60% - 74% завдань	надано вірну відповідь на 75%-89% завдань	надано вірну відповідь на 90% та більше завдань
Презентація	<6 балів Вимоги щодо завдання не виконано, допущено значні помилки	6-6,9 Більшість вимог виконано, але окремі складові відсутні або недостатньо розкриті, відсутній аналіз інших підходів до питання	7-8 балів Виконано усі вимоги завдання	9-10 балів Виконано усі вимоги завдання, продемонстровано креативність, вдумливість, запропоновано власне вирішення проблеми
Контрольні роботи	< 12 балів Вимоги щодо завдання виконано зі значними помилками	12-14,9 балів Більшість вимог виконано, але окремі складові відсутні або недостатньо розкриті	15-17,9 балів Виконано усі вимоги завдання, але без висловлення власної думки	18-20 балів Виконано усі вимоги завдання, результати презентовано у рамках загальної дискусії, запропоновано власне вирішення проблеми
Індивідуальне розрахункове завдання із захистом проекту	< 12 балів Вимоги щодо завдання не виконано	12-14,9 балів Більшість вимог виконано, але окремі складові відсутні або недостатньо розкриті	15-17,9 балів Виконано усі вимоги завдання	18-20 балів Виконано усі вимоги завдання, результати презентовано у рамках загальної дискусії
Курс неформальної освіти	Наявність сертифікату, подання заяви згідно процедури перезарахування курсу неформальної освіти (альтернативно тестуванню або контрольних розрахункових завдань)			
Іспит	< 18	18-22,9	23-26,9	27-30
Всього	< 60	60-74	75-89	90-100

5.3.Формативне оцінювання:

Для оцінювання поточного прогресу у навчанні та розуміння напрямів подальшого удосконалення передбачено

№	Елементи формативного оцінювання	Дата
1	Тестування з використанням Kahoot	Після вивчення кожної теми
2	Усний зворотний зв'язок від викладача щодо виконання презентації	2-4 тижні
3	Усне опитування під час занять та зворотний зв'язок від викладача під час аудиторної роботи	постійно
4	Усний зворотний зв'язок від викладача щодо виконання контрольних робіт	7, 13 тижні
5	Усний зворотний зв'язок від викладача та студентів за результатами Індивідуальних розрахункових завдань	До 15 тижня

Самооцінювання може використовуватися як елемент сумативного оцінювання, так і формативного оцінювання.

НАВЧАЛЬНІ РЕСУРСИ (ЛІТЕРАТУРА)

6.1 Основні джерела

6.1.1 Підручники, посібники

1. Александрова С. А. А46 Економіка готельно-ресторанного господарства : навч. посібник / С. А. Александрова, Л. В. Оболенцева, В. Ю. Світлична ; Харків. нац. ун-т міськ. госп-ва ім. О. М. Бекетова. – Харків : ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2022. – 142 с.
2. Басюк Т.П., Керанчук Т.Л. Економіка готельно-ресторанного бізнесу. Навчальний посібник / Басюк Т.П., Керанчук Т.Л.-К.:НУХТ, 2018.-360с.
3. Гетьман О., Шаповал В. Економіка підприємства. Київ: Центр учбової літератури. 2021. С.488.
4. Гринчуцький В., Карапетян Є., Погріщук Б. Економіка підприємства. Київ: Центр учбової літератури. 2021.с.304.
5. Економіка підприємства: підручник / За заг. ред. д.е.н., проф. Мельника Л.Г. Вид-во «Університетська книга», 2023. 874 с.
6. Економіка ресторанного господарства : навч. посіб. / Н. О. Власова, Н. С. Краснокутська, О. А. Круглова, І. В. Мілаш. Харків : Світ Книг, 2021. 389 с.
7. Олійник Т.Г. Економіка і фінанси готельних та рестораних підприємств. Курс лекцій. Миколаїв, 2023. 128 с.

6.1.2 Методичне забезпечення

8. Електронний курс «Економіка готельно-ресторанного господарства» в середовищі MOODLE <https://cdn.snau.edu.ua/moodle/course/view.php?id=6139>

6.2 Додаткові джерела

9. Mishenin Y., Koblianska I., Yarova I., Kovalova O., Bashlai S. Food security, human health, and economy: a holistic approach to sustainable regulation. *Agricultural and Resource Economics*. 2023. Vol.9. No.4. Pp.50–78. <https://are-journal.com/are/article/view/752>
10. Бізнес-планування підприємницької діяльності : навчальний посібник / М. М. Ільчук, І. А. Коновал, О. Д. Барановська. - К. : НУБіП України, 2024. - 246 с.
11. Ільницька-Гикавчук Г. Я. Стан та перспективи розвитку готельного господарства Львівської області. *Вісник Хмельницького національного університету*. 2020. № 1. С.39-42. URL : <https://journals.khnu.km.ua/vestnik/wp-content/uploads/2021/01/VKNU-ES-2020-N1278.pdf>
12. Ковальова О.М. Теоретичні основи підвищення ефективності товарного асортименту молокопереробного підприємства. *Причорноморські економічні студії*. 2025. Випуск 91. С.33-38. URL: <https://doi.org/10.32782/bses.91-5>
13. Ковальова О.М., Гнідаш М.О., Рахматоль О.О., Гончаров О.О. Оновлення товарного асортименту як напрям зміцнення виробничого потенціалу підприємства. *Сімдесят восьмі економіко-правові дискусії*. Серія: Соціальні та гуманітарні науки: матеріали Міжнародної мультидисциплінарної наукової інтернет-конференції, (м. Львів, Україна – м. Ополе, Польща, 28-29 вересня 2023 р.) Львів, 2023. С.4-7.
14. Македон В.В. Бізнес планування. Центр учбової літератури, 2020. 236 с.
15. Мокрий А. В., Чепурда Л. М. Аналіз стану та сучасних тенденцій розвитку вітчизняних підприємств готельного господарства. *Інновації та технології в сфері послуг і харчування*. 2024. № 3(13). С.57-61. DOI: [https://doi.org/10.32782/2708-4949.3\(13\).2024.9](https://doi.org/10.32782/2708-4949.3(13).2024.9)
16. Морозова О., Морозов О. Індустрія гостинності: перспективи її розвитку в Україні. *Приазовський економічний вісник*. 2020. Вип. 2(19). С. 50–58. URL: http://pev.kpu.zp.ua/journals/2020/2_19_ukr/12.pdf
17. Самілик М., Ковальова О., Юдіна Т., Болгова Н., Клочко Т. Оцінка ефективності переробки нетрадиційної плодової сировини на бурякоцукрових заводах. *Agricultural and Resource Economics*. 2025. Vol.11. No.2. Pp.183–217. <https://are-journal.com/are/article/view/987/493>
18. Соловей І.С., Островська Н.Д., Луговий Б.В. Аналіз тенденцій готельної індустрії в Україні. *Розвиток методів управління та господарювання на транспорті* : 36. наук. праць. 2023. № 1 (82). С.140-149. DOI: 10.31375/2226-1915-2023-1-140-149
19. Сушко Н. Сучасні тенденції розвитку гостинної індустрії: проектний підхід. *Економіка та суспільство*. 2022. Випуск 40. <https://doi.org/10.32782/2524-0072/2022-40-27>
20. Юдіна О. І. та ін. Ринок готельних послуг в Україні: оцінювання сучасного стану та динаміки розвитку. *Системи та технології*. 2023. № 2 (66). С. 140–150. DOI: <https://doi.org/10.32782/2521-6643-2023.2-66.16>

6.3 Програмне забезпечення

21. Програмне забезпечення Zoom - платформа для організації відеоконференцій.
22. Програмне забезпечення системи дистанційного навчання Moodle.
23. Інтернет-сервіс онлайн тестування та створення вікторин Quizizz.com (Kahoot).