

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ВІННИЦЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

ЗАТВЕРДЖУЮ

Проректор з науково-педагогічної та
навчальної роботи

І.В.Гулько

30 серпня 2021 року



РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Економіка готелів і ресторанів

Рівень вищої освіти Перший (бакалаврський)

Галузь знань 24 Сфера обслуговування

Спеціальність 241 Готельно-ресторанна справа

Освітньо-професійна програма Готельно-ресторанна справа

Вінниця - 2021 рік

Робоча програма навчальної дисципліни «Економіка готелів і ресторанів». Рівень вищої освіти перший (бакалаврський), галузь знань 24 Сфера обслуговування, спеціальність 241 Готельно-ресторанна справа, освітньо-професійна програма Готельно-ресторанна справа. 2021, 18 с.

Розробник:

Ставська Ю.В., к.е.н., доцент кафедри менеджменту зовнішньоекономічної діяльності, готельно-ресторанної справи та туризму

Лектор :

Ставська Ю.В., к.е.н., доцент кафедри менеджменту зовнішньоекономічної діяльності, готельно-ресторанної справи та туризму

Викладач, який проводить практичні заняття:

Ставська Ю.В., к.е.н., доцент кафедри менеджменту зовнішньоекономічної діяльності, готельно-ресторанної справи та туризму


Робочу програму розглянуто і затверджено на засіданні кафедри менеджменту зовнішньоекономічної діяльності, готельно-ресторанної справи та туризму

Протокол від "16" серпня 2021 року №1

Завідувач кафедри  Ю.В. Ставська

Робочу програму розглянуто і затверджено на засіданні навчально-методичної комісії факультету економіки та підприємництва

Протокол від "25" серпня 2021 року № 1

Голова навчально-методичної комісії факультету  О.В. Левчук

Робочу програму розглянуто і затверджено на засіданні науково-методичної комісії університету

Протокол від "25" серпня 2021 року № 1

1. Опис навчальної дисципліни

Найменування показників	Галузь знань, спеціальність, освітньо-професійна програма, рівень вищої освіти	Характеристика навчальної дисципліни		
		денна форма навчання	заочна форма навчання	
Кількість кредитів – 5	24 Сфера обслуговування 241 Готельно-ресторанна справа	Нормативна		
Атестацій - 2		Рік підготовки:		
		3-й		
		Семестр		
Загальна кількість годин - 150		6-й		
		Лекції		
		16 год.		
Тижневих годин для денної форми навчання: аудиторних – 2 самостійної роботи студента - 8		ОПП Готельно-ресторанна справа	Практичні, семінарські	
			14 год.	.
			Лабораторні	
	год.	год.		
	Самостійна робота			
	120 год.	год.		
	Індивідуальні завдання: год.			
	Перший (бакалаврський)	Вид контролю: іспит		

Програма навчальної дисципліни передбачає перезарахування кредитів освітніх компонентів, отриманих студентами, які навчались за програмою академічної мобільності, неформальної та інформальної освіти за наявності відповідних підтверджуючих документів.

Передбачено розробка аудіокурсу, дистанційних online курсів для здобувачів з особливими освітніми проблемами (інклюзивної освіти).

Призначення навчальної дисципліни Економіка готелів і ресторанів - закріплення та систематизація теоретичних знань і практичних навичок щодо аналізу та планування економічних явищ і процесів, що дозволяє їм самостійно аналізувати і давати оцінку результатам фінансово-господарської діяльності підприємств готельного та ресторанного господарства, прогнозувати соціально-економічні наслідки рішень, які приймаються в умовах ринкової економіки.

Метою вивчення дисципліни Економіка готелів і ресторанів є надання фундаментальних теоретичних знань і набуття практичних навичок з питань формування планових показників, дослідження та аналізу діяльності готелів і ресторанів, а також оцінювання ефективності їх економічної діяльності.

Завданням вивчення дисципліни «Економіка готелів і ресторанів» є надання студентам ґрунтовних знань з проведення аналітичних досліджень економічної діяльності, формування планових показників та оцінювання ефективності діяльності готелів і ресторанів.

2. Компетентності та результати навчання

У результаті вивчення навчальної дисципліни здобувач вищої освіти повинен володіти інтегральними, загальними та фаховими компетентностями, зокрема:

інтегральні компетентності (ІК): здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми діяльності суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу, що передбачає застосування теорій та методів системи наук, які формують концепції гостинності і характеризується комплексністю та невизначеністю умов..

загальні компетентності (ЗК):

ЗК 03. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.

ЗК 09. Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу.

ЗК 10. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.

спеціальні (фахові) компетентності (СК):

СК 01. Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності.

СК 05. Здатність управляти підприємством, приймати рішення у господарській діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

СК 10. Здатність працювати з технічною, економічною, технологічною та іншою документацією та здійснювати розрахункові операції суб'єктом готельного та ресторанного бізнесу.

програмні результати:

ПРН 04. Аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства;

ПРН 15. Розуміти економічні процеси та здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу;

ПРН 16. Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності;

ПРН 18. Презентувати власні проекти і розробки, аргументувати свої пропозиції щодо розвитку бізнесу.

ПРН 19. Діяти у відповідності з принципами соціальної відповідальності та громадянської свідомості

Вивчення даної дисципліни формує у здобувачів освіти соціальні навички (softskills): комунікативність (реалізується через: метод роботи в парах та групах, метод самопрезентації), робота в команді (реалізується через: ділова (рольова) гра), лідерські навички (реалізується через: брейнстормінг («мозковий штурм»), метод проєктів (презентація індивідуальних завдань), моделювання ситуації.

3. Передумови для вивчення дисципліни **Пререквізити і постреквізити навчальної програми**

Економіка готелів і ресторанів належить до навчальної дисциплін обов'язкової компоненти, освітній компонент циклу професійної підготовки;

- при вивченні даної дисципліни використовуються знання, отримані з таких дисциплін (пререквізитів): «Організація готельного господарства», «Підприємницьке право», «Організація ресторанного господарства».

- основні положення навчальної дисципліни мають застосовуватися при вивченні таких дисциплін (постреквізитів): «Маркетинг готельно-ресторанного господарства», «Менеджмент готельно-ресторанного господарства».

4. Програма навчальної дисципліни

Атестація 1

Організація господарської діяльності готелів і ресторанів

Тема 1. Роль і місце готельного і ресторанного господарства у сфері послуг

Тема 2. Економіко-правові засади функціонування підприємств сфери готельно-ресторанного бізнесу на ринку

Тема 3. Основні фонди готелів і ресторанів та їх відтворення

Тема 4. Трудові ресурси і стимулювання праці на підприємствах готельно-ресторанного бізнесу

Атестація 2

Ефективність господарської діяльності готелів і ресторанів

Тема 5. Експлуатаційна програма підприємств готельного господарства

Тема 6. Виробнича програма і товарооборот підприємства ресторанного господарства

Тема 7. Ціноутворення на ринку готельно-ресторанних послуг

Тема 8. Прибуток і рентабельність підприємств готельно-ресторанного бізнесу.

4. Структура навчальної дисципліни

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин											
	денна форма						Заочна форма					
	усього	у тому числі					усього	у тому числі				
		л	п	лаб	інд	с.р.		л	п	лаб	інд	с.р.
Атестація 1. Організація господарської діяльності готелів і ресторанів												
Тема 1. Роль і місце готельного і ресторанного господарства у сфері послуг	18	2				16						
Тема 2. Економіко-правові засади функціонування підприємств сфери готельно-ресторанного бізнесу на ринку	18	2	2			14						
Тема 3. Основні фонди готелів і ресторанів та їх відтворення	20	2	2			16						
Тема 4. Трудові ресурси і стимулювання праці на підприємствах готельно-ресторанного бізнесу	18	2	2			14						
Разом	74	8	6			60						
Атестація 2. Ефективність господарської діяльності готелів і ресторанів												
Тема 5. Експлуатаційна програма підприємств готельного господарства	20	2	2			16						
Тема 6. Виробнича програма і товарооборот підприємства ресторанного господарства	18	2	2			14						
Тема 7. Ціноутворення на ринку готельно-ресторанних послуг	20	2	2			16						
Тема 8. Прибуток і рентабельність підприємств готельно-ресторанного бізнесу.	18	2	2			14						
Разом	76	8	8			60						
Усього годин	150	16	14			120						

7. Теми лекційних занять

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1	Роль і місце готельного і ресторанного господарства у сфері послуг	2
2	Економіко-правові засади функціонування підприємств сфери готельно-ресторанного бізнесу на ринку	2
3	Основні фонди готелів і ресторанів та їх відтворення	2
4	Трудові ресурси і стимулювання праці на підприємствах готельно-ресторанного бізнесу	2
5	Експлуатаційна програма підприємств готельного господарства	2
6	Виробнича програма і товарооборот підприємства ресторанного господарства	2
7	Ціноутворення на ринку готельно-ресторанних послуг	2
8	Прибуток і рентабельність підприємств готельно-ресторанного бізнесу	2
	Разом	16

8. Теми практичних занять

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1	Економіко-правові засади функціонування підприємств сфери готельно-ресторанного бізнесу на ринку	2
2	Основні фонди готелів і ресторанів та їх відтворення	2
3	Трудові ресурси і стимулювання праці на підприємствах готельно-ресторанного бізнесу	2
4	Експлуатаційна програма підприємств готельного господарства	2
5	Виробнича програма і товарооборот підприємства ресторанного господарства	2
6	Ціноутворення на ринку готельно-ресторанних послуг	2
7	Прибуток і рентабельність підприємств готельно-ресторанного бізнесу	2
	Разом	14

9. Самостійна робота

№ з/п	Назва теми	Кількість годин	
		денна форма	заочна форма
1	Роль і місце готельного і ресторанного господарства у сфері послуг	16	
2	Економіко-правові засади функціонування підприємств сфери готельно-ресторанного бізнесу на ринку	14	
3	Основні фонди готелів і ресторанів та їх відтворення	16	
4	Трудові ресурси і стимулювання праці на підприємствах готельно-ресторанного бізнесу	14	
5	Експлуатаційна програма підприємств готельного господарства	16	
6	Виробнича програма і товарооборот підприємства ресторанного господарства	14	
7	Ціноутворення на ринку готельно-ресторанних послуг	16	
8	Прибуток і рентабельність підприємств готельно-ресторанного бізнесу	14	
	Разом	120	

Основні види самостійної роботи здобувача

№	Вид самостійної роботи	Години	Терміни виконання	Форма та метод контролю
1	Розбір практичної ситуації, аналізу шляхів її вирішення. Виконання дії за зразком. Колективне виконання вправи студентами.	32	щотижнево	Контроль за якістю засвоєння студентами матеріалу у вигляді усного опитування
2	Обговорення завчасно визначених дискусійних питань з тематики дисципліни	30	щотижнево	Метод аналізу і діагностики ситуації
3	Виступ з повідомленнями за темою індивідуального завдання (презентації за заданою проблемною тематикою, написання тез доповіді, виступ на студентській конференції)	20	2 рази на семестр	Спостереження за виконанням, обговорення, виступ з презентацією, усний захист
4	Підготовка до контрольних робіт та тестування	10	2 рази на семестр	Письмові відповіді на контрольні питання, тестування у системі Сократ
Разом		120		

Самостійна робота студента організовується шляхом видачі індивідуального переліку питань і практичних завдань з кожної теми, які не виносяться на аудиторне опрацювання та виконання індивідуального творчого завдання (презентації).

Самостійна робота здобувача є одним із способів активного, цілеспрямованого набуття нових для нього знань та умінь. Вона є основою його підготовки як фахівця, забезпечує набуття ним прийомів пізнавальної діяльності, інтерес до творчої роботи, здатність вирішувати наукові та практичні завдання.

Виконання здобувачем самостійної роботи передбачає, за необхідності, отримання консультацій або допомоги відповідного фахівця. Навчальний матеріал навчальної дисципліни, передбачений робочою програмою навчальної дисципліни для засвоєння здобувачем у процесі самостійної роботи, виноситься на поточний і підсумковий контроль поряд з навчальним матеріалом, який опрацьовувався під час аудиторних занять. Організація самостійної роботи здобувачів передбачає: планування обсягу, змісту, завдань, форм і методів контролю самостійної роботи, розробку навчально-методичного забезпечення; виконання здобувачем запланованої самостійної роботи; контроль та оцінювання результатів, їх систематизацію, оцінювання ефективності виконання здобувачем самостійної роботи.

Індивідуальні завдання здобувач виконує самостійно під керівництвом викладача згідно з індивідуальним навчальним планом.

У випадку реалізації індивідуальної освітньої траєкторії здобувача заняття можуть проводитись за індивідуальним графіком.

Під час роботи над індивідуальними завданнями, розв'язуванням задач не допустимо порушення академічної доброчесності. Презентації та виступи мають бути авторськими та оригінальними.

Орієнтовний перелік тем індивідуальних творчих завдань

1. Сутність та особливості функціонування підприємств готельного/ресторанного господарства.
2. Методика розробки виробничо-експлуатаційної програми підприємств готельного/ресторанного господарства.
3. Суть матеріальних ресурсів підприємств готельно-ресторанного бізнесу.
4. Класифікація та склад основних фондів готельних/ресторанних підприємств.
5. Соціально-економічна сутність і особливості праці в готельно-ресторанній сфері.
6. Поняття трудових ресурсів підприємств готельної та ресторанної сфер, їх класифікація.
7. Ефективність та продуктивність праці працівників готельно-ресторанної сфери, поняття, показники оцінки і методи їх визначення.
8. Організація матеріального стимулювання працівників у підприємствах готельно-ресторанної сфери.
9. Сутність і роль фінансів підприємств готельно-ресторанної сфери та їх зв'язок із державним фінансовим механізмом та зі складовими фінансового ринку.
10. Поняття, економічна сутність та джерела утворення доходів у підприємствах готельно-ресторанної сфери.
11. Поняття поточних витрат та собівартості послуг підприємств готельно-ресторанної сфери, їх склад та структура.
12. Класифікація поточних витрат, що відносяться на собівартість послуг у підприємствах готельно-ресторанної сфери.
13. Джерела утворення прибутку в підприємствах готельно-ресторанної сфери, їх види.
14. Рентабельність підприємств та показники, що її характеризують.
15. Суть та принципи розробки податкової політики підприємств готельно-ресторанної сфери.
16. Система податкових пільг та їх використання в процесі формування податкової політики підприємств готельно-ресторанної сфери.
17. Види ціни на товари готельно-ресторанного попиту.

18. Основи державного регулювання ціни на послуги підприємств готельно-ресторанної сфери.
19. Структура ціни на послуги готельно-ресторанного комплексу.
20. Поняття, склад і структура обігових активів у підприємствах готельно-ресторанної сфери.
21. Управління грошовими коштами підприємств готельно-ресторанної сфери.
22. Поняття й склад кредитних ресурсів підприємства готельно-ресторанної сфери.
23. Поняття інвестиційної діяльності та інвестиційних ресурсів підприємств готельно-ресторанної сфери.
24. Фінансовий план підприємства туризму: склад розділів і показників, принципи її послідовності розробки.
25. Суть та основні види господарського ризику в діяльності підприємств готельно-ресторанної сфери.
26. Форми внутрішнього та зовнішнього страхування господарського ризику та оцінка їх ефективності.
27. Суть і головні причини банкрутства підприємств готельно-ресторанної сфери, форми його регулювання.
28. Санація підприємства та умови її проведення.
29. Поняття рентабельності підприємств готельно-ресторанного бізнесу.
30. Основні риси готельного продукту.
31. Визначення поняття «сфера гостинності».
32. Визначення поняття «готельна послуга».
33. Управління матеріальними ресурсами туристичних підприємств.
34. Оборотні засоби туристичного підприємства.
35. Групи основних фондів в готельних комплексах.

Виконання за обраною темою одного з таких завдань: есе; реферату; звіту про індивідуальне навчальне дослідження; аналітичного огляду наукових публікацій у фахових журналах та інших виданнях за темою; анотованого списку публікацій у фахових періодичних виданнях до теми; анотованого списку літературних джерел до теми, які є у фондах бібліотеки університету; анотованого каталогу Інтернет-сайтів, де міститься інформація для вивчення обраної теми.

8. Засоби оцінювання та методи демонстрування результатів навчання

- навчальні дискусії,
- проблемні ситуації,
- професійно-орієнтовані ділові ігри,
- творчі завдання, пошук і дослідження, експерименти, конкурси;
- іспит,
- тестові завдання,
- питання для самоконтролю, у т. ч. через комп'ютерні освітні системи.
- метод аналізу і діагностики ситуації;
- кейс – метод;
- метод інтерв'ю (інтерв'ювання);
- метод проєктів;
- публічний виступ;
- робота в малих групах та ін.

9. Форми поточного та підсумкового контролю

- поточне тестування та опитування;
- усне опитування;
- підсумкове тестування з кожного змістового модуля (модульна контрольна робота);
- оцінювання виконання індивідуальних завдань та самостійної роботи;
- іспит.

10. Критерії оцінювання результатів навчання

	Вид навчальної діяльності	Бали
Атестація 1		
1	Присутність на лекційних заняттях та ведення конспекту лекції	7
2	Активна участь у роботі на практичних заняттях	10
3	Виконання контрольних робіт, тестування	3
4	Підготовка повідомленнями за темою індивідуального завдання (презентації за заданою проблемною тематикою, написання тез доповіді, виступ на студентській конференції)	10
	Всього за атестацію 1	30
Атестація 2		
5	Присутність на лекційних заняттях та ведення конспекту лекції	7
6	Активна участь у роботі на практичних заняттях	10
7	Виконання контрольних робіт, тестування	3
8	Підготовка повідомленнями за темою індивідуального завдання (презентації за заданою проблемною тематикою, написання тез доповіді, виступ на студентській конференції)	10
	Всього за атестацію 2	30
	Показники наукової, інноваційної, навчальної, виховної роботи та студентської активності	10
	Підсумкове тестування	30
	Разом	100

У кінці семестру, здобувач вищої освіти може набрати до 60% підсумкової оцінки за виконання всіх видів робіт, що виконуються протягом семестру, до 10% за показники наукової, інноваційної, навчальної, виховної роботи та студентської активності і до 30% підсумкової оцінки - на екзамені.

Шкала оцінки знань студента

Оцінка за національною 4-бальною	Рейтинг студента, бали	Оцінка за шкалою ECTS
Відмінно	90 – 100	A
Добре	82-89	B
	75-81	C
Задовільно	66-74	D
	60-65	E
Незадовільно	35-59	FX
	1-34	F

Якщо здобувач упродовж семестру за підсумками контрольних заходів набрав (отримав) менше половини максимальної оцінки з навчальної дисципліни (менше 35 балів), то він не допускається до заліку. Крім того, обов'язковим при мінімальній кількості балів за підсумками контрольних заходів є виконання індивідуальної творчої роботи (презентації).

Програма навчальної дисципліни передбачає врахування результатів неформальної та інформальної освіти при наявності підтверджуючих документів як окремі кредити вивчення навчальних дисциплін.

Критерії поточного оцінювання знань здобувачів вищої освіти

Усний виступ, письмові відповіді, виконання і захист творчої роботи, тестування	Критерії оцінювання
Рівень компетентності високий (творчий)	В повному обсязі володіє навчальним матеріалом, вільно самостійно та аргументовано його викладає під час усних виступів та письмових відповідей, глибоко та всебічно розкриває зміст теоретичних питань та практичних завдань, використовуючи при цьому обов'язкову та додаткову літературу. Правильно вирішив усі тестові завдання.
Рівень компетентності достатній (конструктивно- варіативний)	Достатньо повно володіє навчальним матеріалом, обґрунтовано його викладає під час усних виступів та письмових відповідей, в основному розкриває зміст теоретичних питань та практичних завдань, використовуючи при цьому обов'язкову літературу. Але при викладанні деяких питань не вистачає достатньої глибини та аргументації, допускаються при цьому окремі несуттєві неточності та незначні помилки. Правильно вирішив більшість тестових завдань.
	В цілому володіє навчальним матеріалом викладає його основний зміст під час усних виступів та письмових відповідей, але без глибокого всебічного аналізу, обґрунтування та аргументації, без використання необхідної літератури допускаючи при цьому окремі суттєві неточності та помилки. Правильно вирішив половину тестових завдань.
Рівень компетентності середній (репродуктивний)	Не в повному обсязі володіє навчальним матеріалом. Фрагментарно, поверхово (без аргументації та обґрунтування) викладає його під час усних виступів та письмових відповідей, недостатньо розкриває зміст теоретичних питань та практичних завдань, допускаючи при цьому суттєві неточності, правильно вирішив меншість тестових завдань.
	Частково володіє навчальним матеріалом не в змозі викласти зміст більшості питань теми під час усних виступів та письмових відповідей, допускаючи при цьому суттєві помилки. Правильно вирішив окремі тестові завдання.
Рівень компетентності низький (рецептивно- продуктивний)	Не володіє навчальним матеріалом та не в змозі його викласти, не розуміє змісту теоретичних питань та практичних завдань. Не вирішив жодного тестового завдання.

14. Рекомендовані джерела інформації

Основні

1. Архипов В. В. Ресторанна справа: асортимент, технологія і управління якістю продукції в сучасному ресторані: навч. посібник. 3-тє вид. Київ: Центр учбової літератури. 2017. 382 с.
2. Дядечко Л. П. Економіка туристичного бізнесу: навч. посібник. К.: Центр учбової літератури. 2007. 224с.
3. Ткаченко Т.І., Міска В.Г., Каролоп О.О. Економіка готельного та ресторанного господарства : Опорний конспект лекцій. К: КНТЕУ, 2006. 193с.
4. Мунін Г. Б., Карягін Ю. О., Роглев Х. Й., Руденко С. І. Менеджмент готельно-ресторанного бізнесу. К.: Кондор. 2008. 460с.
5. Нечаюк Л. І., Нечаюк Н. О. Готельно-ресторанний бізнес: менеджмент: навч. посібник. 3-тє вид. К. : Центр учбової літератури, 2009. 344 с.
6. Мазаракі А. А., П'ятницька Н. О., П'ятницька Г. Т., Литвиненко Т. Є., Расулова А. М., Григоренко О. М., Світлична М. Л., Лукашова Л. В., Антонюк І. Ю., Медведєва А. О., Благополучна Н. П., Гайовий І. І. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства. К.: Центр учбової літератури. 2011. 584 с.

Додаткові

7. Ставська Ю.В. Особливості та зміст інновацій у сфері гостинності. *Економіки. Фінанси. Менеджмент: актуальні питання науки і практики*. 2018. Вип. 3' (31). С. 35-46.
8. Ставська Ю.В. Готельний бізнес в сучасних умовах: актуальні проблеми та тенденції розвитку. *Інфраструктура ринку*. 2019. – Випуск 35. С. 284-289.
9. Ставська Ю.В. Інфраструктурні чинники розвитку індустрії гостинності у сфері екологічного туризму на Закарпатті. *Причорноморські економічні студії*. 2021. Випуск 61. С. 79 – 88.
10. Ставська Ю.В. Стратегічний розвиток ресторанного бізнесу м. Вінниці. *Економіка, фінанси, менеджмент: актуальні питання науки і практики*. 2021. №1. С. 43-56.
11. Stavska Yuliya. The methodological foundations of value-oriented theory of social communication in the service sector. *Series of monographs Faculty of Architecture, Civil Engineering and Applied Arts Katowice School of Technology*. 2020. P. 76-91.

Інформаційні ресурси в Інтернет

1. Всесвітній економічний форум (англ.) URL: <http://www.weforum.org/en/initiatives/gcp/index.htm>
2. Міністерство економічного розвитку і торгівлі України. Офіційний веб-сайт. URL: <http://www.me.gov.ua>
3. Національна бібліотека України імені В.І. Вернадського. – Режим доступу: www.nbuv.gov.ua
4. Офіційний веб-портал Верховної Ради України URL: <http://www.rada.gov.ua/>
5. The World Factbook ЦРУ США (англ.) URL: <http://www.cia.gov>
6. World Tourism Organization UNWTO URL: <http://www2.unwto.org>