

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
Волинський національний університет імені Лесі Українки
Факультет географічний
Кафедра туризму та готельного господарства

СИЛАБУС

нормативного освітнього компонента

**ПРОЕКТУВАННЯ ОБ'ЄКТІВ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО
ГОСПОДАРСТВА**

підготовки	Бакалавр
спеціальності	241 Готельно-ресторанна справа
освітньо-професійної програми	Готельно-ресторанна справа

Силабус освітнього компонента «ПРОЕКТУВАННЯ ОБ'ЄКТІВ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА» підготовки бакалавра, галузі знань 24 Сфера обслуговування, спеціальності Готельно-ресторанна справа, за освітньо-професійною програмою Готельно-ресторанна справа.

Укладач: Ільчук Наталія Іллівна, кандидат технічних наук, доцент кафедри туризму та готельного господарства.

Погоджено

Гарант освітньо-професійної програми:



доц. Терещук О.С.

Силабус освітнього компонента затверджено на засіданні кафедри туризму та готельного господарства
протокол № 1 від 31 серпня 2022 р.

Завідувач кафедри:



проф. Ільїн Л.В.

I. Опис освітнього компонента

Денна форма навчання

Найменування показників	Галузь знань, спеціальність, освітньо-професійна програма, освітній рівень	Характеристика освітнього компонента
Кількість годин/кредитів 120/4	Галузь знань: 24 Сфера обслуговування Спеціальність: 241 Готельно-ресторанна справа Освітньо-професійна програма: Готельно-ресторанна справа Освітній рівень: Бакалавр	Нормативна
		Рік навчання – 4
		Семестр – 8
		Лекції – 28 год.
		Практичні – 28 год.
		Самостійна робота – 56 год.
ІНДЗ: немає		Консультації – 8 год.
		Форма контролю: екзамен
Мова навчання		Українська

II. Інформація про викладача

Викладач: Ільчук Наталія Іллівна, кандидат технічних наук, доцент

Контактна інформація викладача:

Телефон 0679652190

Електронна пошта: ilchuknataliia@lutsk-ntu.com

Адреса викладання курсу: вул. Потапова, 9, корпус С ВНУ імені Лесі Українки

Кафедра – туризму та готельного господарства

Факультет – географічний

III. Опис освітнього компонента

1. Анотація курсу.

На сьогоднішній день зростають вимоги до фахівців у галузі туризму та готельно-ресторанного сервісу. Створення сучасної індустрії туризму вимагає розвитку інфраструктури з обслуговування туристів. Предметом вивчення освітнього компонента «Проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства» для студентів спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» є формування теоретичних знань та практичних навичок з основ розташування, проектування та експлуатації будівель готельно – ресторанного призначення. Структура курсу дозволяє студентам ознайомитись з особливостями розміщення будівель готельно – ресторанного призначення у структурі міста та визначити фактори, які на це впливають, ознайомитись з елементами генерального плану, вивчити основні об'ємно-планувальні рішення при проектуванні громадських будівель, основи облаштування інтер'єрів приміщень, підбору матеріалів та обладнання, а також особливості роботи систем інженерного забезпечення таких будівель. Сучасний менеджер повинен не тільки

володіти технологією обслуговування клієнтів, а й мати чітке уявлення про планувальну організацію підприємств, що входять до складу туристських і готельно-ресторанних комплексів, їх матеріально-технічні бази та технічне оснащення, розробка проектувальних рішень цих підприємств повинна спиратися на нормативні вимоги до проектування і експлуатації житлових і громадських приміщень готельно-ресторанного комплексу.

2. Пререквізити та постреквізити освітнього компонента.

Пререквізити: вища математика; інженерна графіка; безпека життєдіяльності, основи туризмознавства, історія розвитку світового готельно-ресторанного бізнесу. Постреквізити: інженерне обладнання будівель та споруд, проектування та утримання забудови.

3. Мета і завдання освітнього компонента.

Мета: вивчення основ проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства відповідно до їхньої соціально-культурної, утилітарної та естетичної функцій. *Завдання:* навчити студентів принципів розміщення об'єктів готельно - ресторанного господарства у структурі міста, загальним особливостям проектування громадських будівель, основам їх утримання та роботи систем інженерного забезпечення.

У результаті вивчення даного курсу студент повинен *знати:*

- принципи та фактори, що впливають на розташування готельно – ресторанного господарства будівель з точки зору міського планування;
- теоретичні основи проектування закладів готельно-ресторанного господарства;
- сучасні тенденції і перспективи розвитку індустрії гостинності;
- існуючу нормативну документацію щодо проектування закладів готельно – ресторанного господарства;
- основи проектування готельно – ресторанного господарства, їх типи, загальні вимоги до проектування;
- актуальні вимоги до об'ємно-планувальних рішень готельно – ресторанного господарства залежно від їхнього типу;
- основи утримання та роботи систем інженерного забезпечення готельно – ресторанного господарства;

вміти:

- оцінювати проекти та реалізовані об'єкти готельно – ресторанного господарства, а саме об'ємно-планувальні рішення, розташування в межах міста, особливості їх утримання;
- співпрацювати з архітекторами, інженерами та інвесторами при аудиті проектів готельно – ресторанного господарства та формувати завдання на проектування;
- виконувати містобудівне обґрунтування розташування об'єктів готельно – ресторанного господарства у структурі міста;
- розробляти техніко-економічне обґрунтування проекту і завдання на проектування закладу готельно-ресторанного господарства;
- моделювати сервісно-виробничі процеси закладів готельно-ресторанного господарства та забезпечити їх оформлення;
- розробляти просторове рішення закладу відповідно до моделі його роботи, нормативних вимог, сучасних презентаційних та дизайнерських концепцій.

Результати навчання (компетентності).

Спеціальність 241 «Готельно-ресторанна справа»

Загальні компетентності:

ЗК 03. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями;

ЗК 05. Здатність працювати в команді;

ЗК 08. Навики здійснення безпечної діяльності;

ЗК 10. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.

Фахові компетентності:
 СК 01. Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності;
 СК 12. Здатність ініціювати концепцію розвитку бізнесу, формулювати бізнес-ідею розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

Результати навчання:

РН 09. Здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.

РН 14. Організовувати роботу в закладах готельного і ресторанного господарства, відповідно до вимог охорони праці та протипожежної безпеки;

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

4. Структура освітнього компонента.

Структура освітнього компонента для денної форми навчання

Назви змістових модулів і тем	Усього	Лек.	Практ.	Сам. роб.	Конс.	*Форма контролю /Бали
Змістовий модуль 1. Основні принципи проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства						
Тема 1. Організаційні засади проектування готелів.	12	2	2	6	1	УО/4
Тема 2. Розміщення готелю на земельній ділянці	12	2	2	6	1	УО/4
Тема 3. Об'ємно - планувальні рішення готелів.	12	2	4	6	-	ЗПР/4
Тема 4. Проектування приймально-вестибюльної групи приміщень.	12	4	4	6	1	ЗПР/4
Тема 5. Проектування житлових приміщень	12	4	2	6	1	ЗПР/4
Разом за змістовим модулем 1	60	14	14	30	4	20
Модульна контрольна робота № 1						МКР/30
Змістовий модуль 2. Функціонально-планувальні вимоги проектування окремих груп приміщень і служб						
Тема 6. Проектування закладів ресторанного господарства при готелі	12	4	2	6	1	ЗПР/4
Тема 7. Проектування приміщень культурно-дозвільного і фізкультурно-оздоровчого призначення	12	4	4	6	1	ЗПР/4
Тема 8. Проектування службових, господарських та виробничих приміщень	12	2	4	6	1	ЗПР/4
Тема 9. Характеристика інженерних систем готелю	12	2	2	6	1	ЗПР/4
Тема 10. Санітарно-гігієнічні, екологічні вимоги та протипожежна безпека	12	2	2	2	-	ЗПР/4
Разом за змістовим модулем 2	60	14	14	26	4	20
Модульна контрольна робота № 2						МКР/30
Усього годин / Балів	120	28	28	56	8	100

*Форми контролю: ДС – дискусія; Т – тести; РМГ – робота в малих групах; ЗПР – захист

практичної роботи; УО – усне опитування; ДП – доповідь з презентацією; МКР – модульна контрольна робота.

5. Завдання для самостійного опрацювання.

Перелік питань та завдань для самостійної роботи

1. В чому полягають основні принципи урахування при розміщенні готельно-ресторанних комплексів?
2. З яких основних зон складається ділянка готелю?
3. Назвіть особливості функціонального розподілу території готелю?
4. Які основні вимоги щодо розміщення готелів?
5. Які існують архітектурно-планувальні композиції готелів?
6. В чому полягають основні принципи проектування та спорудження будівлі готелю?
7. Назвіть особливості функціонального розподілу території готелю?
8. Які основні вимоги щодо розміщення готелів?
9. В чому полягає основні принципи функціональної організації вестибюльної групи приміщень готелю?
10. На які функціональні зони необхідно розбивати вестибюльної групи приміщень готелю?
11. Які основні схеми розміщення функціональних зон вестибюльної групи приміщень готелю?
12. Які існують основні прийоми планувальних рішень готельних підприємств?
13. В чому особливості використання певних планувальних схем готелів?
14. Які основні типи номерів готелів існують?
15. Які критерії класифікації підприємств громадського харчування?
16. Як класифікують ресторани залежно від місця розташування?
17. Які підприємства харчування вам відомі?
18. Що таке повносервісний ресторан?
19. Які тематичні ресторани вам відомі?
20. По якому принципу до деяких готелів включають приміщення для ділових контактів та фізкультурно-оздоровчого призначення ?
21. Які вимоги висуваються до культурно-дозвільних приміщень готелю?
22. Якій основний склад приміщень фізкультурно-оздоровчого призначення для готелів?
23. Які основні вимоги до вирішення групи адміністративних приміщень?
24. В чому полягає принцип функціональної організації вестибюльної групи приміщень?
24. Які особливості вирішення комунікаційних приміщень (ліфтові і сходові холи та коридори)?
25. Які вимоги висуваються до блоку підсобних і господарських приміщень готелю?
26. Охарактеризуйте технічні системи готелю.
27. Які основні конструктивні системи готелю мають широке використання?
28. В чому полягає функції інженерно-технічної служби готелю
29. Які вимоги висуваються до систем опалення, водопостачання, тепlopостачання, каналізації?
30. Охарактеризуйте санітарно-гігієнічні вимоги до приміщень готелю.
31. Яких протипожежних вимог треба дотримуватися при проектуванні будівлі готелю?
32. В чому полягають протипожежні норми при розміщенні готелю на ділянці?

IV. Політика оцінювання

При організації освітнього процесу у Волинському національному університеті імені Лесі Українки студенти, викладачі, методисти та адміністрація діють відповідно до: «Положення про організацію навчального процесу на першому (бакалаврському) та другому (магістерському) рівнях у Волинському національному університеті імені Лесі Українки» (посилання: https://ed.vnu.edu.ua/wp-content/uploads/2020/11/28Polozhennya_pro_org_anizatsiyu_navch._pr_otsesu_u_VNU_red.pdf); «Положення про поточне та підсумкове оцінювання знань студентів Волинського національного університету імені Лесі Українки» (посилання: https://ed.vnu.edu.ua/wp-content/uploads/2020/11/11_Polozh_pro_otzin_Red_red.pdf).

Організація навчального процесу здійснюється на основі кредитно-модульної системи відповідно до вимог Болонського процесу із застосуванням модульно-рейтингової системи оцінювання успішності студентів. Рейтинг студента із засвоєння освітнього компонента визначається за 100-бальною шкалою. Він складається з рейтингу виконання форм роботи поточного контролю, для оцінювання якого призначається 40 балів, і рейтингу з виконання форм модульного контролю – 60 балів. Зараховуються бали, набрані при поточному опитуванні, самостійній роботі та бали підсумкового контролю. При цьому обов'язково враховується присутність студента на заняттях та його активність під час практичних занять.

Поточний контроль здійснюється у формі усного опитування під час проведення практичних занять і має на меті перевірку знань студентів з окремих тем освітнього компонента та рівня їх підготовленості до виконання конкретної роботи. Оцінки у національній шкалі («відмінно» – 5, «добре» – 4, «задовільно» – 3, «незадовільно» – 2), отримані студентами, виставляються у журналах обліку відвідування та успішності академічної групи.

Рівень знань на практичних заняттях оцінюється: «відмінно» – студент дає вичерпні, обґрунтовані, теоретично і практично правильні відповіді не менш ніж на 90% запитань, рішення завдань практичного заняття є правильними, демонструє знання підручників, посібників, проводить узагальнення і висновки, акуратно оформляє завдання, був присутній на лекціях, має конспект лекцій; «добре» – коли студент володіє знаннями матеріалу, але допускає незначні помилки у формулюванні термінів, категорій, проте за допомогою викладача швидко орієнтується і знаходить правильні відповіді, був присутній на лекціях, має конспект лекцій; «задовільно» – коли студент дає правильну відповідь не менше ніж на 60% питань, або на всі запитання дає недостатньо обґрунтовані, невичерпні відповіді, допускає грубі помилки, які виправляє за допомогою викладача. При цьому враховується наявність конспекту за темою завдань та самостійність виконання завдань; «незадовільно» – коли студент дає правильну відповідь не менше ніж на 35% питань, або на всі запитання дає необґрунтовані, невичерпні відповіді, допускає грубі помилки. Має неповний конспект лекцій.

Критеріями оцінювання знань за поточний контроль є успішність освоєння знань та набутих навичок на лекціях та практичних заняттях, що включає систематичність їх відвідування, здатність здобувача вищої освіти засвоювати категорійний апарат, навички узагальненого мислення, логічність та повноту викладення навчального матеріалу, навички творчо підходити до вирішення поставлених завдань, активність роботи на практичних заняттях, рівень знань за результатами опитування на практичних заняттях, самостійне опрацювання тем у цілому чи окремих питань.

При умові невиконання одного із зазначених умов кількість балів знижується на 1 бал. При умові невиконання і відсутності завдання оцінюється 0 балами. Студент зобов'язаний виконати всі завдання.

Модульний контроль проводиться на підставі оцінювання результатів знань студентів після вивчення матеріалу з логічно завершеної частини освітнього компонента – змістового модуля. Завданням модульного контролю є перевірка розуміння та засвоєння

певного матеріалу (теми), вміння вирішувати конкретні завдання, здатності осмислювати зміст даної частини освітнього компонента, уміння письмово подати певний матеріал.

Модулі проводяться викладачем у вигляді письмової роботи або тестування. Під час вибору критеріїв оцінки засвоєння студентом матеріалу освітнього компонента враховано виконання завдань і засвоєння матеріалу в частині лекційних і практичних занять, а також виконання передбаченої самостійної роботи.

Усі види контролю (усне опитування, письмове опитування, модульне опитування, тестове опитування) тісно пов'язані та організуються так, щоб стимулювати ефективну самостійну роботу студентів і забезпечити об'єктивне оцінювання рівня їх знань.

Підсумкова (загальна оцінка) курсу освітнього компонента є сумою рейтингових оцінок (балів), одержаних за окремі оцінювані форми навчальної діяльності: поточне та підсумкове засвоєння матеріалу.

Політика викладача щодо студента

Студент зобов'язаний в повному обсязі оволодіти знаннями, вміннями, практичними навичками та компетентностями з освітнього компонента «Проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства».

При вивченні «Проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства» необхідно спиратися на рекомендовану основну та додаткову навчальну, наукову літературу. Вітається використання інших джерел з альтернативними поглядами на ті чи інші питання задля формування продуктивної дискусії з проблем освітнього компонента.

Високо оцінюється прагнення здобувачів вищої освіти: регулярно відвідувати заняття; планомірно та систематично засвоювати навчальний матеріал; активно працювати на практичних заняттях (брати участь в обговоренні дискусійних питань); повною мірою долучатися до активних форм навчання; відпрацьовувати пропущені практичні заняття.

Студент зобов'язаний відвідувати заняття всіх видів відповідно до встановленого розкладу з метою поточного та підсумкового оцінювання знань, не запізнюватися, мати відповідний зовнішній вигляд. У разі відсутності через хворобу надати відповідну довідку.

Здобувач вищої освіти повинен дотримуватися навчальної етики, поважно ставитися до учасників процесу навчання, бути толерантним, доброзичливим, вираженим у спілкуванні зі студентами та викладачами, уважним і дотримуватися дисципліни та часових (строкових) параметрів навчального процесу.

Недопустимо: пропуски та запізнення на заняття; користування мобільним телефоном, планшетом чи іншими мобільними пристроями під час заняття (крім випадків, передбачених методичними рекомендаціями викладача); списування та плагіат; несвоєчасне виконання поставленого завдання, наявність незадовільних оцінок за 50% і більше зданого теоретичного і практичного матеріалу.

Політика щодо академічної доброчесності

Обов'язковою вимогою є дотримання норм академічної доброчесності. Дотримання принципів академічної доброчесності здобувачами освіти передбачає: самостійне виконання навчальних завдань поточного та підсумкового контролю без використання зовнішніх джерел інформації (наприклад, окрім випадків, дозволених викладачем, підготовки практичних завдань під час заняття); надання достовірної інформації про результати власної (наукової) діяльності, використанні методики досліджень і джерела інформації.

Списування під час модульних контрольних робіт та екзамену заборонені (в т. ч. із використанням мобільних пристроїв). Мобільні пристрої дозволяється використовувати лише під час онлайн тестування.

Політика, стандарти та процедури дотримання академічної доброчесності у Волинському національному університеті імені Лесі Українки знайшли своє відображення в «Кодексі академічної доброчесності Волинського національного університету імені Лесі

Українки» (посилання: <https://ra.vnu.edu.ua/wp-content/uploads/2020/11/Kodeks-akademichnoyi-dobrochesnosti.pdf>).

Вимоги до академічної доброчесності визначаються «Положенням про систему запобігання та виявлення академічного плагіату у науково-дослідній діяльності здобувачів вищої освіти і науково-педагогічних працівників Східноєвропейського національного університету імені Лесі Українки» (посилання: <https://ra.vnu.edu.ua/wp-content/uploads/2018/11/Polozhennya-Antyplagiat.pdf>).

Політика щодо дедаїнів та перекладання

Роботи, які здаються із порушенням термінів без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку. Пропущені заняття відпрацьовувати в визначений викладачем час. Перекладання модулів відбувається із дозволу деканату за наявності поважних причин (наприклад, лікарняний).

V. Підсумковий контроль

Форма контролю – іспит. Підсумковий контроль проводиться у формі іспиту та передбачає підсумкову оцінку у 100-бальній шкалі як сума оцінок за поточний та модульний контроль знань. У випадку незадовільної підсумкової оцінки або за бажанням підвищити рейтинг студент може дібрати бали, виконавши певний вид робіт. Іспит проводиться в усній формі по завершенню вивчення освітнього компонента. За результатами підсумкового контролю від загальної суми балів, набраної студентом протягом семестру, віднімаються результати модульних контрольних робіт і додаються бали, набрані на іспиті.

VI. Шкала оцінювання

Оцінка знань студентів здійснюється за 100-бальною шкалою:

Оцінка в балах за всі види навчальної діяльності	Оцінка
90 – 100	Відмінно
82 – 89	Дуже добре
75 – 81	Добре
67 – 74	Задовільно
60 – 66	Достатньо
1 – 59	Незадовільно

VII. Рекомендована література та інтернет-ресурси

Основна:

1. Є.В. Клименко. Технічна експлуатація та реконструкція будівель та споруд: навч. посіб./ К.: Центр навч. Л-ри, 2004, - 304 с.
2. А.А. Мазеракі, М.І. Пересічний, С.Л. Шаповал. Проектування закладів ресторанного господарства: навч. посіб./ К.: КНТЕУ, 2008, - 307 с.
3. Громадське будівництво. Практикум : навч. посіб. /С.Л. Шаповал, Н.М. Плешкань ; за ред. А.А. Мазеракі. – К. : Київ. нац.торг.-екон. ун-т, 2012. – 264 с. ISBN 978–966–629–521–0
4. Конспект лекцій «Громадське будівництво» (Апатенко Т. М. «Громадське будівництво»: конспект лекцій для студентів денної та заочної форм навчання за спеціальністю 241 –Готельно-ресторанна справа / Т. М. Апатенко; Харків. нац. ун-т міськ. госп-ва ім. О. М. Бекетова. – Харків : ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2017. –41 с.
5. Азін В. О., Байда Л. Ю., Грибальський Я. В., Красюкова-Еннс О. В. Доступність та універсальний дизайн : навч.- метод. посіб./ за заг. ред. Байди Л. Ю., Красюкової-Еннс О. В. — К., 2013. —128с.

6. ДБН В.2.2-12:2019 Державні будівельні норми України. Планування та забудова територій. – К.: УДНДІПМ «Діпромiсто» ім. Ю.М. Білоконя, 2019. – 177 с./ [Електронний ресурс]. – Режим доступу <https://dreamdim.ua/wpcontent/uploads/2019/07/DBN-V22-12-2019.pdf>
7. ДБН В.2.2-20:2008 Будинки і споруди. Готелі. – Київ: КИЇВЗНДІЕП, 2009. – 85 с.
8. ДБН В.2.2-25:2009 Державні будівельні норми України. Будинки і споруди. Підприємства харчування (заклади ресторанного господарства). [Чинний від 01.09.2010]. – К.: Мінрегіонбуд України, 2009. – 85 с.
9. ДБН В.2.2-40:2018 Інклюзивність будівель і споруд. – К.: Мінрегіонбуд України, 2009. – 70 с. – Режим доступу <http://dreamdim.ua/wpcontent/uploads/2019/03/DBN-V2240-2018.pdf?fbclid=IwAR1JdAz8LzXL0PkZBMBPjGjh0NtsmogmuXmx6d4qMQcLaEfbxMWbBdyPA8>
10. ДБН В.2.2-9:2018 Будинки і споруди. Громадські будинки та споруди. Основні положення. – К.: УКРНДПЦИВІЛЬБУД, 2018. – 85 с.
11. ДСТУ 4281:2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація. – К. : УАЗТ, 2004. 18 с.
12. ДСТУ 4527:2006 Послуги туристичні. Засоби розміщення. Терміни та визначення – К.: ТК 118, 2006. – 85 с.
13. ДСТУ Б А.2.4-2:2009. СПДБ Умовні позначки і графічні зображення елементів генеральних планів та споруд транспорту. – К.: ДП «Укрархбудінформ». 2009. 28 с.
14. Лінда С.М. Архітектурне проектування громадських будівель та споруд : навч. посіб./ С.М. Лінда – Львів : Видавництво Львівської політехніки, 2013, – 642 с.
15. Мазеракі, А. А. Проектування закладів ресторанного господарства [Текст]: навч. посіб./ А. А. Мазеракі, М. І. Пересічний, С. Л. Шаповал. – Київ: КНТЕУ, 2008, – 307 с.
16. Правила роботи закладів (підприємств) громадського харчування: наказ Мінекономіки та питань з європейської інтеграції України від 24.07.2012 № 219. Клименко Є. В. Технічна експлуатація та реконструкція будівель та споруд [Текст] : навч. посіб./ Є. В. Клименко – К. : Центр навч. л-ри, 2004. – 304 с.

Допоміжна

17. Гел Й. Міста для людей. К: Основи, 2018. – 304 с.
18. ДБН В.2.2-5:2012 Планування та забудова міст, селищ і функціональних територій. Благоустрій територій. К.: Мінрегіон України, 2012. – 61 с.
19. ДБН В.2.3-5-2018. Вулиці та дороги населених пунктів. К.: Мінрегіон України, 2018. 58 с.
20. ДБН В.2.3-15-2007 Автостоянки і гаражі для легкових автомобілів. – К. : Укрархбудінформ: Мінбуд України, 2007. – 37 с.
21. Inclusive Buildings, Products & Services: Challenges in Universal Design. Ed. By T. Vavik. – Trondheim: Tapir Academic Press, 2009. – 270 p.

Інформаційні ресурси

22. Законодавство України / [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.rada.kiev.ua/>
23. Державний комітет статистики України / [Електронний ресурс]. – режим доступу: <http://www.ukrstat.gov.ua/>
24. Національна бібліотека ім. В.І. Вернадського/ [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.nbuv.gov.ua/>