

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ**

**Волинський національний університет імені Лесі Українки**

**Факультет географічний**

**Кафедра туризму та готельного господарства**

**СИЛАБУС**

**обов'язкової навчальної дисципліни**

**«ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ В ТУРИЗМІ, ГОТЕЛЬНОМУ І  
РЕСТОРАННОМУ ГОСПОДАРСТВІ»**

**Підготовки: магістра**

Спеціальність 242 «Туризм»

Освітньо-професійна програма «Туризм»

Спеціальність 241 «Готельно-ресторанна справа»

Освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа»

**Силабус навчальної дисципліни «ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ В ТУРИЗМІ, ГОТЕЛЬНОМУ І РЕСТОРАННОМУ ГОСПОДАРСТВІ»** підготовки магістра, галузі знань 24 Сфера обслуговування, спеціальності 242 Туризм, за освітньо-професійною програмою Туризм; галузі знань 24 Сфера обслуговування, спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа, за освітньо-професійною програмою Готельно-ресторанна справа.

**Укладач:** Лисюк Тетяна Василівна, кандидат педагогічних наук, доцент.

**Силабус навчальної дисципліни затверджено на засіданні кафедри**

туризму та готельно-ресторанства  
протокол № 4 від 20 сесії 2024 р.

Завідувач кафедри:



д.геогр.н., проф. Ільїн Л.В.

## 1. Опис навчальної дисципліни

### Денна форма навчання

Найменування показників	Галузь знань, спеціальність, освітньо-професійна програма	Характеристика навчальної дисципліни
Денна форма навчання		Обов'язкова
Кількість кредитів – 4	Галузь знань 24 Сфера обслуговування	Рік навчання – 1
Модулів – 3	Спеціальність 242 Туризм; 241 Готельно-ресторанна справа	Семестр – 1
Змістових модулів – 3		Лекції – 18 год.
ІНДЗ: є		Практичні – 28 год.
Загальна кількість годин – 120		Самостійна робота – 66 год.
Тижневих годин: 2,5	Освітньо-професійна програма Туризм; ; Готельно-ресторанна справа	Консультації – 8 год.
		Форма контролю: екзамен

### Заочна форма навчання

Найменування показників	Галузь знань, спеціальність, освітньо-професійна програма	Характеристика навчальної дисципліни
Заочна форма навчання		Обов'язкова
Кількість кредитів – 4	Галузь знань 24 Сфера обслуговування	Рік навчання – 1
Модулів – 3	Спеціальність 242 Туризм	Семестр – 1
Змістових модулів – 3		Лекції – 10 год.
ІНДЗ: є		Практичні – 10 год.
Загальна кількість годин – 120		Самостійна робота – 86 год.
	Освітньо-професійна програма Туризм	Консультації – 14 год.
		Форма контролю: екзамен

## II. Інформація про викладача

Лисюк Тетяна Василівна

Кандидат педагогічних наук

Доцент кафедри туризму та готельного господарства

Контактна інформація: тел.0679592264; ел. адреса: tetiana.0602@gmail.com

Дні занять (Розклад занять розміщено на сайті навчального відділу ВНУ: <http://194.44.187.20/cgi-bin/timetable.cgi?n=700>)

**Розклад консультацій.** Консультації проводяться згідно розкладу, що розміщений на дошці оголошень кафедри туризму та готельного господарства.

### III. Опис дисципліни

#### 1. Анотація курсу

Силабус упорядкований відповідно до навчального плану та кваліфікаційної характеристики магістрів.

В Україні починаються активні дії по переходу на інноваційних шлях розвитку економіки. Особлива увага на сучасному етапі звертається на удосконалення інноваційних процесів в області науки і техніки, матеріального виробництва. Інновації – це не що інше, як дії по упровадженню досягнень науки і техніки в технології та управління, в тому числі в туризмі і готельно-ресторанному господарстві.

Успішно реалізовані на ринку інноваційні проекти є основою розвитку високих технологій і одним з найефективніших елементів прискорення інноваційних процесів.

Володіння прийомами та методами впровадження інноваційних процесів створює у фахівців з туризму та готельно-ресторанної справи підґрунтя для розвитку їх професійного мислення, набуття ними здатності сприймати економічні процеси, що відбуваються на ринку і підприємствах гостинності, у всій їх багатогранності. Це особливо важливо в умовах поглиблення ринкових відносин у туризмі та готельно-ресторанному господарстві, посилення конкуренції, які об'єктивно ускладнюють завдання у сфері прийняття успішних інноваційних підприємницьких рішень на кожному суб'єкті господарської діяльності.

#### 2. Пререквізити і постреквізити дисципліни

**Пререквізити:** успішне опанування курсів бакалаврського рівня.

**Постреквізити:** здобуті здобувачем вищої освіти знання при вивченні дисципліни «Інноваційні технології в туризмі, готельно-ресторанному господарстві» є обов'язковими для таких складових подальшого навчання:

- виробнича практика;
- переддипломна практика;
- кваліфікаційна магістерська робота.

## 2. Мета і завдання навчальної дисципліни

**Метою викладання дисципліни** є ознайомлення студентів із теоретичними основами інноваційних технологій в туризмі і готельно-ресторанному господарстві, оцінювання та аналіз ризиків впровадження інноваційного продукту; застосування нових інформаційних технологій в туризмі і готельно-ресторанному бізнесі.

**Завданнями вивчення дисципліни** є теоретична та практична підготовка студентів з питань:

- ознайомлення з інноваційними технологіями у сфері туристичних послуг, новими технологіями у готельному, ресторанному сервісі;
- використання продуктових та технологічних новацій у діяльності підприємств;
- ознайомлення із комп'ютерними засобами інформаційного забезпечення інновацій на основі функціональної моделі сучасного програмного забезпечення;
- дослідження розвитку нових форматів закладів ресторанного господарства та їх трансформації на сучасному вітчизняному ринку;
- ознайомлення з інноваційними формами обслуговування та формами надання професійних послуг у закладах ресторанного господарства;
- обґрунтування необхідності застосування методів прогнозування і планування нововведень на рівні туристичних і готельно-ресторанних підприємств як інструментарію реалізації інноваційних технологій.

**У результаті вивчення** дисципліни студенти повинні знати:

- принципи інноваційних процесів в туризмі, готельно-ресторанному господарстві;
- види інновацій та їх диференціацію;
- моделі інноваційного підприємництва;
- основні елементи та принципи новітніх технологій;
- методи оцінювання економічної ефективності впровадження інновацій;
- теорію і практику конструювання та впровадження нововведень у готельно-ресторанному господарстві і туризмі.

**Вміти:**

- виявляти особливості моделей інноваційного розвитку туристичних і готельно-ресторанних підприємств;
- застосовувати принципи та механізми функціонування інноваційних процесів, управління вибором напрямів розвитку туристичних і готельно-ресторанних підприємств;

- здійснювати організаційно-технологічне забезпечення інноваційних процесів обслуговування;
- професійно аргументувати необхідність інноваційних методів роботи в готельному та ресторанному сервісі і туризмі.

### **3. Результати навчання (компетентності)**

Протягом вивчення дисципліни «Інноваційні технології в туризмі, готельно-ресторанному господарстві» у магістрів повинні сформуватися такі компетентності:

#### *Туризм*

#### **Загальні компетентності (ЗК):**

**ЗК 3.** Уміння працювати в міжнародному та вітчизняному професійному середовищі;

**ЗК 7.** Дух підприємництва, креативність, бажання досягти успіху і самореалізовуватися.

#### **Спеціальні (фахові, предметні) компетентності**

**СК 5.** Здатність використовувати теорію і методи інноваційно-інформаційного розвитку на різних рівнях управління;

**СК 8.** Здатність упроваджувати в практику міжнародний досвід рекреаційно-туристичної діяльності

#### **Програмні результати навчання (РН)**

**РН 3.** Здатність використовувати інформаційно-інноваційні методи і технології в сфері туризму;

**РН 16.** Ініціювати інноваційні комплексні проекти, проявляти лідерство під час їх реалізації.

#### *Готельно-ресторанна справа*

#### **Загальні компетентності (ЗК)**

**ЗК 5.** Здатність використовувати інформаційні та комунікаційні технології;

**ЗК 8.** Здатність працювати в міжнародному контексті.

#### **Спеціальні (фахові, предметні) компетентності**

**СК 1.** Здатність застосовувати науковий, аналітичний, методичний інструментарій, використовувати міждисциплінарні дослідження аналізу стану розвитку глобальних та локальних ринків готельних та ресторанних послуг для розв'язання складних задач розвитку готельного і ресторанного бізнесу;

**СК 4.** Здатність створювати і впроваджувати продуктові, сервісні, організаційні, соціальні, управлінські, інфраструктурні, маркетингові інновації у господарську діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу;

**СК 7.** Здатність до підприємницької діяльності;

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

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

**Програмні результати навчання (РН)**

**РН 3.** Розробляти, впроваджувати та застосовувати сучасні методи оцінювання ефективності впровадження інновацій в готельно-ресторанному бізнесі;

**РН 9.** Застосовувати спеціалізоване програмне забезпечення для розв'язання задач управління основними та допоміжними бізнес-процесами суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу;

**РН 11.** Здійснювати дослідження та/або провадити інноваційну діяльність з метою отримання нових знань та створення нових технологій та видів послуг (продукції) в сфері готельно-ресторанного бізнесу та в ширших мультидисциплінарних контекстах.

#### 4. Структура навчальної дисципліни для денної форми навчання

Назви змістових модулів	Кількість годин				
	Усього	У тому числі			
		Лекції	Практичні заняття	Самостійна робота	Консультації
<b>Змістовий модуль 1</b>					
<b>Інноваційна політика, стратегія і потенціал підприємств туризму і готельно-ресторанного бізнесу</b>					
Тема 1. Інноваційна політика підприємств туризму і готельно-ресторанного бізнесу	15	2	4	8	1
Тема 2. Інноваційна стратегія підприємств туристичного і готельно-ресторанного бізнесу	14	2	2	8	2
Тема 3. Інноваційний потенціал туристичного і готельно-ресторанного бізнесу	13	2	2	8	1
<b>Разом за змістовим модулем 1</b>	<b>42</b>	<b>6</b>	<b>8</b>	<b>24</b>	<b>4</b>
<b>Змістовий модуль 2</b>					
<b>Інноваційні технології в туризмі, готельно-ресторанному господарстві</b>					
Тема 1. Інноваційні технології в туристичній індустрії	15	2	4	8	1
Тема 2. Інноваційні технології в готельному господарстві	14	2	4	8	
Тема 3. Інноваційні технології підприємств ресторанного бізнесу	15	2	4	8	1
<b>Разом за змістовим модулем 2</b>	<b>44</b>	<b>6</b>	<b>12</b>	<b>24</b>	<b>2</b>
<b>Змістовий модуль 3</b>					
<b>Державне регулювання інноваційної діяльності</b>					
Тема 1. Сутність, методи та інструменти державного регулювання інноваційної діяльності	10	2	2	6	-
Тема 2. Фінансове та інвестиційне забезпечення впровадження інноваційних технологій в туризмі і ГРГ	13	2	4	6	1
Тема 3. Правові аспекти інноваційної діяльності	11	2	2	6	1
<b>Разом за змістовим модулем 3</b>	<b>34</b>	<b>6</b>	<b>8</b>	<b>18</b>	<b>2</b>
<b>ІНДЗ</b>					
<b>Екзамен:</b>					
<b>Всього годин:</b>	<b>120</b>	<b>18</b>	<b>28</b>	<b>66</b>	<b>8</b>



#### 4. Структура навчальної дисципліни для заочної форми навчання

Назви змістових модулів	Кількість годин				
	Усього	У тому числі			
		Лекції	Практичні заняття	Самостійна робота	Консультації
<b>Змістовий модуль 1</b>					
<b>Інноваційна політика, стратегія і потенціал підприємств туризму і готельно-ресторанного бізнесу</b>					
<b>Тема 1.</b> Інноваційна політика підприємств туризму і готельно-ресторанного бізнесу	14	2		10	2
<b>Тема 2.</b> Інноваційна стратегія підприємств туристичного і готельно-ресторанного бізнесу	14		2	10	2
<b>Тема 3.</b> Інноваційний потенціал туристичного і готельно-ресторанного бізнесу	16	2	2	10	2
<b>Разом за змістовим модулем 1</b>	<b>44</b>	<b>4</b>	<b>4</b>	<b>30</b>	<b>6</b>
<b>Змістовий модуль 2</b>					
<b>Інноваційні технології та їх забезпечення в готельно-ресторанному бізнесі</b>					
<b>Тема 1.</b> Інноваційні технології в туристичній індустрії	14	2		10	2
<b>Тема 2.</b> Інноваційні технології в готельному господарстві	12		2	10	
<b>Тема 3.</b> Інноваційні технології підприємств ресторанного бізнесу	12			10	2
<b>Разом за змістовим модулем 2</b>	<b>38</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>30</b>	<b>4</b>
<b>Змістовий модуль 3</b>					
<b>Державне регулювання інноваційної діяльності</b>					
<b>Тема 1.</b> Сутність, методи та інструменти державного регулювання інноваційної діяльності	12	2		10	-
<b>Тема 2.</b> Фінансове забезпечення впровадження інноваційних технологій в туризмі і ГРГ	12	2	2	10	2
<b>Тема 3.</b> Правові аспекти інноваційної діяльності	14		2	6	2
<b>Разом за змістовим модулем 3</b>	<b>38</b>	<b>4</b>	<b>4</b>	<b>16</b>	<b>4</b>
<b>ІНДЗ</b>					
<b>Екзамен:</b>					
<b>Всього годин:</b>	<b>120</b>	<b>10</b>	<b>10</b>	<b>86</b>	<b>14</b>

## 5. Завдання для самостійного опрацювання

Самостійна робота студентів є важливим елементом успішного засвоєння матеріалу дисципліни. Перелік питань для самостійного опрацювання наведено нижче.

Основним є робота студентів з вітчизняною та закордонною літературою, нормативними актами у сфері інноваційної діяльності.

Самостійна робота є інструментом опанування навчальним матеріалом у час, вільний від обов'язкових навчальних занять.

Основними видами самостійної роботи є:

- обов'язкове вивчення або закріплення матеріалу, отриманого під час лекцій;
- опрацювання та вивчення інформації з літератури, рекомендованої до вивчення;
- підготовка до практичних (семінарських) занять, дискусій, роботи, в групах, опитування, тестування;
- контрольна перевірка кожним студентом якості особистих знань за запитаннями для самостійного поглибленого вивчення та самоконтролю;
- робота над індивідуальним завданням.

*Питання, що виносяться на самостійне опрацювання*

1. Вплив науково-технічних нововведень на розвиток туризму.
2. Види інновацій в туризмі за класифікаційними ознаками.
3. Структура і стадії інноваційних процесів.
4. Інновації в управлінні туристичними підприємствами.
5. Вплив політичної, економічної і соціальних сфер на інноваційні процеси в туризмі.
6. Теорії інноваційного розвитку.
7. Розвиток національно-економічних інноваційних систем у готельно-ресторанному господарстві і туризмі.
8. Сутність кризи індустріалізації і неминучість інновацій.
9. Загальні ознаки кризи у готельно-ресторанному господарстві і туризмі.
10. Сутнісна характеристика інновацій, інноваційних продуктів та послуг.
11. Класифікаційні ознаки інновацій та інноваційні пріоритети українських підприємств готельно-ресторанного господарства і туризму.
12. Класифікаційні групи методів прогнозування.
13. Основні етапи прогнозування інноваційної діяльності у готельно-ресторанному господарстві і туризмі.
14. Прогнози зміни ринку на основі дослідження поточного попиту, попиту в минулому у готельно-ресторанному господарстві і туризмі.

15. Методи пошуку інноваційних ідей, організація творчого процесу.
16. Особливості пошуку джерел і генерації ідей. Основні етапи творчого процесу.
17. Засоби, що сприяють генерації ідей. Структура пізнавального процесу. Сутність системи планування інновацій у сфері готельно-ресторанного господарства і туризму.
18. Види планів за цільовою орієнтацією, предметом, рівнем, змістом і періодом планування.
19. Концептуальні положення кадрового, інформаційного, фінансового забезпечення науково-інноваційної діяльності.
20. Процес підготовки і перепідготовки кадрів готельно-ресторанних і туристичних підприємств для науково-технічної і інноваційної діяльності в умовах ринкової економіки.
21. Організаційна структура інноваційних підприємств.
22. Приклади застосування нових методів у процесі управління персоналом готелю, організації надання готельних послуг.
23. Реконструкція і технічне переозброєння готельно-ресторанних і туристичних підприємств.
24. Застосування новітніх систем опалення, водопостачання, повітряного обміну, штучного освітлення на підприємствах готельно-ресторанного господарства.
25. Новітні прогресивні методи бронювання місць у готелі, реєстрації гостей та обліку послуг, що надаються клієнтам.
26. Загальні показники ефекту та ефективності інновацій у готельно-ресторанному господарстві і туризмі.
27. Види ефектів упровадження інновацій. Показники і методи оцінювання ефективності інновацій на підприємстві. Послідовність оцінювання ефективності витрат готельно-ресторанних і туристичних підприємств до та після впровадження інновацій. Сутність оцінювання ефективності інноваційного проекту готельно-ресторанного, туристичного підприємства.
28. Сутність оцінювання ризику реалізації інноваційного проекту. Ринкові позиції готельно-ресторанного, туристичного підприємства та інноваційні перспективи.

### Індивідуально-консультативна робота

Індивідуально-консультативна робота здійснюється за графіком індивідуально-консультативної роботи у формі: індивідуальних занять, перевірки виконаних індивідуальних завдань, перевірки та захисту завдань, винесених на поточний контроль тощо.

Формами організації ІКР є:

1. За засвоєнням теоретичного матеріалу:
  - консультації індивідуальні (запитання-відповідь);
  - консультації групові (розгляд типових прикладів - ситуацій).
2. За засвоєнням практичного матеріалу:
  - консультації індивідуальні та групові.
3. Для комплексної оцінки засвоєння програмного матеріалу:
  - індивідуальний захист виконаних робіт;
  - підготовка реферату для виступу на (науковому) семінарі;
  - підготовка реферату для виступу на науковій конференції;
  - підготовка індивідуально-дослідного завдання.

### Завдання на ІНДЗ

Кожному студенту необхідно самостійно здійснити (за областями України) комплексний аналіз ефективності інноваційної діяльності готельно-ресторанних і туристичних підприємств.

### IV. Політика оцінювання

Політика курсу. *Політика щодо відвідування:* Відвідування занять є одним із компонентів оцінювання, адже дає змогу отримати максимальний бал за усі види робіт.

За об'єктивних причин (наприклад, хвороба, працевлаштування, міжнародне стажування) навчання може відбуватись в он-лайн формі за погодженням деканату.

*Політика щодо академічної доброчесності:* Списування під час іспиту заборонене. Мобільні пристрої дозволяється використовувати лише під час он-лайн опитування та виконання практичних робіт.

У конспектах самопідготовки до семінарських занять необхідно вказувати джерела отримання інформації.

Перескладання (дострокове складання) курсу відбувається з дозволу деканату за наявності поважних причин.

*Політика щодо дедлайнів та перескладання:* Семінарські та практичні роботи, які здаються із порушенням термінів без поважних причин, оцінюються

на нижчу оцінку (60% від можливої максимальної кількості балів за вид діяльності).

### ***V. Підсумковий контроль***

***Підсумковий контроль*** – екзамен, який проводиться в усній формі і за складання якого студент може отримати максимум 60 балів.

Загальна оцінка підраховується як сума поточного й модульного контролю, або поточного і підсумкового контролю. Оцінка за освоєння курсу виставляється згідно шкали оцінювання.

### **VI. Шкала оцінювання**

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

## VI. Рекомендована література та інтернет-ресурси

### Базова

1. Закон України «Про інноваційну діяльність» // Відомості Верховної Ради України, 2002 р, №36.
2. Використання інноваційних технологій в галузі туризму: монографія / Зайцева В.М., Гурова Д.Д., Корнієнко О.М., Кукліна Т.С., Журавльова С.М. – Запоріжжя: Дике Поле, 2015. – 144 с.
3. Ілляшенко С. М. Інноваційний менеджмент : підручник / С. М. Ілляшенко. – Суми : Університетська книга, 2015. – 334 с.
4. Економіка й організація інноваційної діяльності: підручник / О.І.Волков, М.П.Денисенко, А.П.Гречан та ін.: під ред. О.І.Волкова, М.П.Денисенко. – К.: Професіонал, 2014. – 960 с.
5. Інновінг в туризмі: монографія / А.А. Мазаракі, С.В. Мельниченко, Г.І. Михайліченко, Т.І. Ткаченко та ін. – Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2016. – 532 с.
6. Кляп М.П. Сучасні різновиди туризму: навч. посібник / М. П. Кляп, Ф. Ф. Шандор. – Київ: Знання, 2011. – 334 с.

### Допоміжна

1. Безрутченко Ю.В. Маркетинг в соціально-культурному сервісі і туризмі: навч. посібник / Ю.В. Безрутченко. – 2-е вид. – М.: Дашков і К °, 2014. – 430 с.
2. Василенко В.О. Конкурентоспроможність підприємств у сфері туристичного бізнесу: навч. посібник / В.О. Василенко, Т.І. Ткаченко. – Київ: Освіта України, 2014. – 508 с.
3. Ілляшенко С. М. Інноваційний менеджмент : підручник / С. М. Ілляшенко. – Суми : Університетська книга, 2015. – 334 с.
4. Кудла Н.Є. Управління якістю в туризмі : підручник / Н.Є. Кудла. – Київ: ЦУЛ, 2015. – 328 с.
5. Маркетинг і менеджмент інноваційного розвитку : монографія / за заг. ред. д.е.н., проф. С.М. Ілляшенка. – Суми: Університетська книга, 2015. – 728 с.
6. Маркетинг і менеджмент інноваційного розвитку: монографія / за заг. ред. д.е.н., проф. С.М. Ілляшенка. – Суми: Університетська книга, 2015. – 728 с.
7. Михайліченко Г.І. Інноваційний розвиток туризму : монографія / Г.І. Михайліченко; Київ. нац. торг.-економ. ун-т. – Київ : КНТЕУ, 2013. – 608 с.
8. Можливості та розвиток сучасного туризму: світовий та національний досвід: монографія / Заг. ред. проф. Зайцевої В.М. – 29 Запоріжжя: ЛПІС, 2014. – 276 с.

9. Мунін Г.Б. Маркетинг туризму: економікоорганізаційні аспекти : підручник / Г.Б. Мунін, В.О. Лук'янов, В.В. Гарагонич. – Київ: Кондор, 2011. – 430 с.

10. Панченко Ю.В., Лугінін О. Є., Фомішин С.В. Менеджмент внутрішнього і міжнародного туризму: навч. посібник./ Ю.В. Панченко, О.Є. Лугінін, С.В. Фомішин. – Херсон: ОЛДІ-ПЛЮС, 2013. – 342 с.

### Інформаційні ресурси

1. NoReCa. Ресторанное дело – . [Електронний ресурс]. – Режим доступу до сайту - [Посилання дійсне на 15.06.2021 р.].

2. Асоціація малих готелів та апартаментів України. – [Електронний ресурс] – Режим доступу до сайту: [Посилання дійсне на 16.06.2021 р.].

3. Державний комітет статистики України. – [Електронний ресурс] – Режим доступу до сайту: [Посилання дійсне на 16.06.2021 р.].

4. Державна служба туризму і курортів. – [Електронний ресурс] – Режим доступу до сайту: [Посилання дійсне на 20.06.2021 р.].

5. Особливості надання послуг розміщення іноземним туристам. – [Електронний ресурс] – Режим доступу до сайту: [Посилання дійсне на 15.06.2021 р.].

6. Hotelstars Union. – [Електронний ресурс] – Режим доступу до сайту: [Посилання 30 дійсне на 21.06.2021 р.].

7. Спілка сприяння розвитку сільського зеленого туризму. – [Електронний ресурс] – Режим доступу до сайту: [Посилання дійсне на 21.06.2021 р.].

8. Українська інформаційна система. – [Електронний ресурс] – Режим доступу до сайту: [Посилання дійсне на 21.06.2021 р.].

9. Довідка по туризму. – [Електронний ресурс] – Режим доступу до сайту: [Посилання дійсне на 21.06.2021 р.].

10. Онлайн-служба бронювання готелів. – [Електронний ресурс] – Режим доступу до сайту: [Посилання дійсне на 21.06.2021 р.].

11. Новини зі світу туризму. – [Електронний ресурс] – Режим доступу до сайту: [Посилання дійсне на 21.06.2021 р.].

12. Зінченко О. Що не так із сайтами українських музеїв. – [Електронний ресурс]. – Режим доступу: [Посилання дійсне на 21.06.2021 р.].