

НАЦІОНАЛЬНИЙ ПЕДАГОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
імені М. П. ДРАГОМАНОВА

«ЗАТВЕРДЖЕНО»

Декан інженерно-педагогічного
факультету



Кільдеров Д.Е.

«31» серпня 2021 р.

РОБОЧА ПРОГРАМА

з використанням дистанційних форм навчання

вибіркової навчальної дисципліни

ТЕХНОЛОГІЯ ТУРИСТСЬКОЇ ДІЯЛЬНОСТІ

освітнього рівня	бакалавр
галузі знань	01 Освіта/Педагогіка
спеціальності	015 Професійна освіта
спеціалізації	015.00 Туризм
освітньої програми	Професійна освіта (Туризм)

Шифр за навчальним планом

ПП 1.19

Робоча програма розроблена на підставі Освітньо-професійного комплексу: 015 Професійна освіта. Туризм: науково-методичне видання нормативних документів та змісту навчальних дисциплін, практик, курсових та випускної кваліфікаційної роботи щодо підготовки бакалаврів за спеціальністю 015 Професійна освіта (за спеціалізацією «Туризм»), галузь знань 01 Освіта / Педагогіка / Т.Б. Гуменюк, Н.М. Титова, О.Г. фон Будау, М.М.Жеплинська. Київ: НПУ імені М.П. Драгоманова, 2018, який затверджений на засіданні Вченої ради НПУ імені М. П. Драгоманова «17» травня 2018 року, протокол № 13.

Розробники програми: кандидат педагогічних наук, доцент кафедри промислової інженерії та сервісу Щербак Людмила Валеріївна

Затверджено на засіданні кафедри промислової інженерії та сервісу

« 30 » серпня 2021 року, протокол № 1

Завідувач кафедри



(підпис)

М.А. Пригодій

(прізвище, ініціали)

I. Опис дисципліни

Шифр дисципліни III 1.19

Загальні характеристики дисципліни	Навчальне навантаження з дисципліни		Методи навчання і форми контролю
Галузь знань 01 Педагогічна освіта	Кількість кредитів – 3 ЄКТС		<i>Методи навчання</i> Лекції із застосуванням презентацій, відеоматеріалів Лабораторні заняття – виконання ситуаційних завдань
Спеціальність 015. Професійна освіта Спеціалізація 015.00 Професійна освіта. Туризм	Загальна кількість годин – 90		
	<i>Денна</i>	<i>Заочна</i>	
	Лекції:		
Освітній ступень бакалавр		-	
	Практичні заняття:		
Статус дисципліни нормативна		-	<i>Форми поточного контролю</i> Модульні контрольні роботи, тестування, творча робота
Рік вивчення дисципліни за навчальним планом 5 (2020)	-	-	
	Індивідуальна робота: 9 год		
	Самостійна робота: 171		
Тижневе навантаження (год.) - аудиторне: 2 год. - самостійна робота: 6 год.		-	<i>Форма підсумкового контролю</i> Поточний контроль
	Співвідношення аудиторних годин і годин СРС:		
<i>Мова навчання – українська</i>			
<i>Передумови навчання - «Організація транспортних послуг», «організація туризму та екскурсійних послуг»,</i>	<i>1/0.05</i>	-	

«Правове регулювання туристичної діяльності»,			
---	--	--	--

Предмет вивчення навчальної дисципліни— особливості основних технологічних процесів при створенні туристичного продукту.

Міждисциплінарні зв'язки існують з такими дисциплінами: «Організація транспортних послуг», «організація туризму та екскурсійних послуг», «Правове регулювання туристичної діяльності»

Метою навчальної дисципліни “Технологія туристської діяльності” в системі підготовки фахівця туристичної галузі – надати студентам знання про основи туристичної діяльності, її види та форми, ознайомити з професійною туристичною термінологією; розкрити основні, допоміжні та обслуговуючі технологічні процеси, цикли та операції, за допомогою яких здійснюється туристична діяльність.

Завдання вивчення дисципліни є формування у студентів комплексу теоретичних знань і практичних умінь з проектування процесів обслуговування туристів і укладання угод із постачальниками туристських послуг; оформлення виїзних документів згідно законодавчої бази України в сфері туризму.

II. Основні результати навчання та компетентності, які вони формують:

№ з/п	Результати навчання	Компетентності
1.	<p><i>Знати:</i></p> <ul style="list-style-type: none">- поняття та визначення в туризмі;- форми та види туризму, типи туристичних мандрівок;- структуру туристичної діяльності;- етапи проектування туристичних послуг;- поняття та склад туристичного продукту;- поняття туру та його класифікація;- поняття туристичні маршрути та вимоги до їх проектування;- основні етапи розробки нового туристичного продукту;- програмне забезпечення туру;- види технологічних циклів процесів туристичних послуг. <p><i>Вміти:</i></p> <ul style="list-style-type: none">- визначити форми, види та типи туристської діяльності;	<p>ФК8. Здатність використовувати програмне забезпечення для вирішення професійних завдань відповідно до спеціалізації.</p> <p>ФК12. Здатність виконувати розрахунки технологічних процесів в галузі.</p> <p>ФК13 Здатність аналізувати рекреаційно-туристичний потенціал регіону</p>

	<ul style="list-style-type: none"> - обґрунтувати рішення з питань розробки проекту туристського маршруту та окремої туристської послуги; - скласти перспективні програми турів з метою подальшої апробації їх на ринку та виявлення рівня відповідності запитам туристів, застосовуючи методики планування та впровадження нового турпродукту; - проектувати процес обслуговування туристів за окремими етапами надання послуги, використовуючи існуючі технології; - обґрунтовувати варіанти цінової політики в умовах змін попиту та якості послуг, використовуючи методики ціноутворення. 	<p>ФК14. Розуміння процесів організації туристичних подорожей і комплексного туристичного обслуговування (готельного, ресторанного, транспортного, екскурсійного, рекреаційного).</p> <p>ФК15. Розуміння сучасних тенденцій і регіональних пріоритетів розвитку туризму в цілому та окремих його видів і форм.</p>

III. Тематичний план дисципліни

На вивчення навчальної дисципліни відводиться **3 кредити ЄКТС 90** годин (5 семестр)

№ з/п	Назва модулів і тем	Кількість годин					
		Всього	Індивідуальні години				Самостійна робота
			Всього	Лекції	Практичні	Лабораторні	
1.	Тема 1. Класифікація туризму	1	1	1			21
2.	Тема 2. Фактори, що впливають на розвиток туризму	1	1	1			21
3.	Тема 3. Система управління й регулювання туристичної діяльності		1	1			21
4.	Тема 4. Форми та види туристичної діяльності	1	1	1			21

№ з/п	Назва модулів і тем	Кількість годин					
		Всього	Індивідуальні години				Самостійна робота
			Всього	Лекції	Практичні	Лабораторні	
5.	Тема 5. Структура туристичного продукту	2	2	1		1	21
6.	Тема 6. Проектування туристичних послуг	2	1			1	21
7.	Тема 7. Туристична індустрія	2	1			1	21
8.	Тема 8. Особливості онлайн-бронювання готелів	2	1			1	24
Види контролю	<i>Контроль на аудиторних заняттях</i>						
	<i>Контроль самостійної роботи</i>						
	<i>Модульна контрольна робота</i>						
Підсумок	ЗАЛІК						
Всього годин:		9	9	5		4	17

IV. Тематика і зміст лекційних, лабораторних занять і самостійної роботи

Навчальна діяльність	Кількість		Оцінювання
	годин		
	Всього	в т.ч.	
<p>Змістовий модуль I. Туризм, як сфера діяльності <i>Лекція 1. Класифікація туризму</i> Поняття в туризмі. Класифікаційні підходи в туризмі. Види та форми туризму. Класифікація туризму за наступними основними ознаками: мотивація, організаційні засади, форми організації, кількість учасників, сезонність, термін подорожування, клас обслуговування, набір послуг, маршрут, засоби долання, види транспорту, масштаби. Альтернативні види туризму. Класифікація туризму (за М. Крачилом) та (за Квартальним і Зоріним). Класифікація туризму за спрямованістю туристичних потоків. Типи туристів.</p> <p><i>Література</i> Основна [1,3,5-6] Додаткова [1-4]</p>		1	
<p><i>Самостійна робота:</i> Тема 1. Програмний туризм 1. Основи програмного туризму 2. Мотивація програмного туризму 3. Курортно-оздоровчий туризм 4. Пізнавальний туризм 5. Розважальні тури 6. Екологічний туризм</p>		21	
<p><i>Лекція 2. Фактори, що впливають на розвиток туризму</i> Умови та фактори розвитку туризму. Класифікація факторів впливу на розвиток туризму в регіоні. Особливості зовнішніх факторів. Аналіз внутрішніх факторів впливу. Стримуючі фактори. Стимулюючі фактори. Суспільно - географічні чинники. Геополітичні чинники розвитку туризму. Соціально - психологічні чинники. Чинники, що</p>		1	

<p>визначають потребу в туризмі та вибір його видів. Зарубіжний досвід.</p> <p><i>Література</i> Основна [1,3,5-6] Додаткова [1-4]</p>			
<p style="text-align: center;"><i>Лабораторна робота № 1</i> <i>Тема: Туристична індустрія</i></p> <p>Ознайомитись з сайтами туроператорів, вказаних у завданні та заповнити за прикладом таблицю з'ясувавши основний та додатковий профіль туроператору. У пункті примітки позначити основні туристські напрями, з якими працюють конкретні туроператори</p> <p><i>Література</i> Основна [7,8] Додаткова [1-4]</p>		1	
<p style="text-align: center;"><i>Самостійна робота:</i></p> <p>Тема 2. Інформаційні технології в туризмі</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Інформаційні технології створення туристичного продукту 2. Автоматизація туристичних послуг 		21	
<p style="text-align: center;"><i>Лекція 3. Система управління й регулювання туристичної діяльності</i></p> <p>Нормативно-правова база. Дослідження основних законопроектів, зокрема закон України «Про туризм». Основні органи управління в сфері туризму та їх характеристика. Державне регулювання туристичного бізнесу. Принципи та цілі державного регулювання туристичної діяльності. Основні пріоритетні напрями державної політики в галузі туризму. Ліцензування туристичних послуг. Сертифікація послуг готелів і послуг харчування.</p> <p><i>Література</i> Основна [1,4,5] Додаткова [1-2]</p>		1	

<p style="text-align: center;"><i>Самостійна робота:</i></p> <p>Тема 3. Маркетингова стратегія туристичного підприємства</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Маркетингове дослідження 2. Сегментація туристичного ринку 3. Сезонність функціонування туристичного ринку 		21	
<p style="text-align: center;"><i>Лабораторна робота №2</i></p> <p style="text-align: center;"><i>Тема: Особливості онлайн бронювання готелів</i></p> <p>За допомогою системи онлайн бронювання готелів https://www.booking.com визначити вартість проживання в готелі 4* в стандартному номері на двох дорослих осіб з 12-16 листопада (країни визначені у завданні) . Обґрунтувати розбіжності у цінах (сезонність, акції, раннє бронювання тощо).</p> <p><i>Література</i> <i>Основна [7,8]</i> <i>Додаткова [1-4]</i></p>		1	
<p style="text-align: center;"><i>Лабораторна робота №3</i></p> <p style="text-align: center;"><i>Тема: Особливості співпраці туроператорів та готелів</i></p> <p>Проаналізувавши сайти основних туроператорів масового ринку, визначити готелі, з якими працюють туроператори масового ринку. Скласти загальну повну таблицю всіх готелів певного регіону з позначкою знаком «+» готелів, з якими співпрацює конкретний туроператор (відповідно до таблицьки у завданні).</p> <p><i>Література</i> <i>Основна [7,8]</i> <i>Додаткова [1-4]</i></p>		1	
<p style="text-align: center;"><i>Самостійна робота:</i></p> <p>Тема 3. Технологічний процес реалізації туристичного продукту</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Основні етапи просування туру на ринок 2. Життєвий цикл турпродукту 		21	

<p><i>Лекція 4. Форми та види туристичної діяльності</i></p> <p>Поняття «туристична діяльність». Складові середовища реалізації туристичної діяльності. Вплив процесів: спеціалізація, кооперування, концентрація, диверсифікація на стан господарського середовища реалізації туристичної діяльності. Форми прояву туристичної діяльності. Суб'єкти туристичної діяльності. Характер і масштаб діяльності підприємств сфери туризму. Тенденції розвитку туроператорів та турагенцій. Класифікація туроператорів за характером діяльності, територіальним рівнем і формою організації. Діяльність ініціативних і рецептивних туроператорів в Україні.</p> <p><i>Література</i> Основна [2,6] Додаткова [1-4]</p>		1	
<p><i>Лабораторна робота № 4:</i></p> <p><i>Тема: Особливості аналізу засобів розміщення і надання про них об'єктивної інформації туристам</i></p> <p>Проаналізувати відгуки туристів з сайту www.tophotels.ru. та скласти власну об'єктивну характеристику готелю на вибір. Дані занести в таблицю.</p> <p><i>Література</i> Основна [7,8] Додаткова [1-4]</p>		1	
<p><i>Самостійна робота:</i></p> <p><i>Тема 4: Уніфіковані технології туристичних послуг</i></p>			

V. Контроль якості знань студентів

Поточний контроль. Студенти виконують навчальну програму з дисципліни як в аудиторії, так і позааудиторно: виконують лабораторні роботи, здають самостійну роботу із тем дисципліни, які оцінюються у відповідності до розробленої системи балів.

5.2. *Форми і методи підсумкового контролю*

Підсумкова атестація з навчальної дисципліни «Логістика в ресторанному господарстві» проводиться на завершальному етапі її вивчення у формі **заліку**.

Критерії оцінювання знань студентів

Студенти опановують знання, передбачені навчальною програмою з дисципліни як аудиторно, так і під час виконання лабораторно-практичних робіт, які оцінюються у відповідності до розробленої системи балів під час поточного, модульного та підсумкового контролів.

Самостійна робота включає вивчення лекційного матеріалу, рекомендованої навчальної літератури та підготовку до лабораторно-практичних занять, вирішенню та захисту ситуаційних вправ, виконання індивідуальних завдань, огляду нової літератури, матеріалів періодики і Інтернет-ресурсів, збір додаткової інформації тощо.

Контроль за самостійною підготовкою студентів здійснюється через проведення тестування, співбесіди та захист лабораторно-практичних та індивідуальних завдань, складання заліку.

Підсумкова кількість балів після закінчення вивчення навчальної дисципліни переводиться в оцінку за національною системою та шкалою ECTS.

Якщо студент: засвоїв теоретичний зміст дисципліни в повному обсязі; сформував системне мислення, володіє методичним інструментарієм та набув навичок застосування логістичних концепцій і методів у закладах ресторанного господарства; засвоїв практичні принципи управління загальним логістичним процесом у ресторанному господарстві; аргументовано і логічно формулював висновки та робив узагальнення, глибоко і всебічно розкривав зміст питань, які обговорювалися; вільно оперував науковими термінами та поняттями, викладав матеріал літературною мовою; постійно готувався до навчальних занять; виявив творчі здібності та вміння виконувати індивідуальні та колективні завдання, самостійно здобувати знання, знаходити відповідні джерела інформації; здійснював підготовку завдань за допомогою різних технічних засобів та

програмних продуктів; працював із нормативними та законодавчо-інструктивними документами, додатковою літературою, Інтернет-ресурсами; своєчасно та якісно виконав усі передбачені програмою дисципліни завдання,

але допускав при усних або письмових відповідях, тестуванні і виконанні індивідуального завдання окремі неточності, студент після закінчення семестру може отримати від 90 до 100 балів, що відповідає оцінці "А" за шкалою ECTS.

Якщо студент: засвоїв теоретичний зміст дисципліни в повному обсязі, сформував системне мислення, володіє методичним інструментарієм та набув навичок застосування логістичних концепцій і методів у закладах ресторанного господарства; засвоїв практичні принципи управління загальним логістичним процесом у ресторанному господарстві та оволодів практичними навичками та вміннями; творчо підходив до вирішення завдань, вільно розв'язував їх; доказово розкривав основні положення теми; повно, чітко та логічно відповідав на поставлені питання, показав розуміння сутності теорій, понять, предметів, явищ тощо; викладав матеріал літературною мовою, оперував науковими термінами та поняттями; виявив здатність практично оцінювати окремі факти, процеси; виконав усі передбачені програмою дисципліни завдання, у т.ч. модульного контролю та з самостійного опрацювання,

але недостатньо використовував додаткову літературу; при захисті ситуаційних вправ та виступах не досить повно й аргументовано викладав матеріал, під час письмового тестування і виконання індивідуального завдання допускав окремі помилки, студент після закінчення семестру може отримати від 80 до 89 балів, що відповідає оцінці "В" за шкалою ECTS.

Якщо студент: засвоїв теоретичний зміст дисципліни в повному обсязі; оволодів практичними навичками й вміннями; зіставляв, узагальнював, систематизував інформацію; давав повну, розгорнуту та аргументовану відповідь на поставлені питання; доказово розкривав основні положення теми та зміст питань, що обговорювались; формулював висновки з окремих питань; виконав завдання, передбачені програмою дисципліни, у т.ч. індивідуальне завдання, завдання модульного контролю та з самостійного опрацювання,

але допускав окремі помилки при тестуванні; виявив деякі недоліки при усних відповідях; не виявив належної активності при обговоренні питань, старанності при виконанні завдань для самостійної роботи; недостатньо використовував додаткову літературу; виконав індивідуальне завдання, не дотримуючись вимог до оформлення, не виявив до нього творчий підхід, студент після закінчення триместру може отримати від 70 до 79 балів, що відповідає оцінці "C" за шкалою ECTS.

Якщо студент: засвоїв значну частину теоретичного матеріалу; виявив знання і розуміння основних теоретичних положень дисципліни; аналізував певні процеси; відповідав на питання, які обговорювалися на занятті; формулював висновки з окремих питань; виконав завдання модульного контролю, індивідуальне завдання,

але допускав окремі помилки при усних відповідях, тестуванні; не виявив належної активності при обговоренні усних питань, старанності при виконанні завдань для самостійної роботи, недостатньо використовував додаткову літературу; виконав не всі завдання для самостійної роботи; виконав індивідуальне завдання, не дотримуючись вимог до оформлення, студент після закінчення семестру може отримати від 65 до 69 балів, що відповідає оцінці "D" за шкалою ECTS.

Якщо студент: засвоїв основні теоретичні положення дисципліни; на значну частину матеріалу давав репродуктивні відповіді; виконав окремі завдання модульного контролю та індивідуальне завдання,

але допускав значну кількість суттєвих помилок при усних та письмових відповідях, тестуванні; не розумів сутності питань; не виявив належної активності на заняттях, старанності при виконанні завдань для самостійної роботи; недостатньо використовував основну та додаткову літературу; не брав участь у виконанні колективних завдань, студент після закінчення семестру може отримати 60–64 балів, що відповідає оцінці "E" за шкалою ECTS.

Якщо студент: фрагментарно оволодів теоретичними питаннями, що становить незначну частину навчального матеріалу, поверхнево розкривав зміст питань, які розглядалися, не проявляв активності при їх обговоренні; допускав суттєві помилки при усних та письмових відповідях; поверхнево ознайомився з рекомендованою літературою; виконав індивідуальне завдання та завдання для самостійної роботи, не дотримуючись вимог до оформлення; не виконав завдання модульного контролю, студент після закінчення триместру може отримати від 35 до 59 балів, що відповідає оцінці "FX" за шкалою ECTS.

Якщо студент: оволодів матеріалом на рівні елементарного розпізнання та відтворення окремих фактів, предметів тощо; поверхнево розкривав зміст питань, які розглядалися, не виявив активності при їх обговоренні; допускав суттєві помилки при усних та письмових відповідях, тестуванні; на підсумковому занятті не зміг розкрити зміст окремих питань, передбачених програмою дисципліни; поверхнево ознайомився з рекомендованою літературою; не виконав завдання для самостійної роботи та індивідуальне завдання; не брав участь у виконанні колективних завдань; не виконав завдання модульного контролю, студент після закінчення триместру може отримати від 1 до 34 балів, що відповідає оцінці "F" за шкалою ECTS.

Якщо протягом семестру студент отримав менш ніж 60 балів, він повинен до останнього підсумкового заняття самостійно вивчити передбачені програмою дисципліни теми, письмово відповісти на питання для самоконтролю за рекомендованою викладачем (під час індивідуально-консультативної роботи) навчально-методичною літературою або пройти повторний курс з цієї дисципліни

VI. Навчально-методична карта дисципліни

«Технологія туристичної діяльності»

Види робіт	Оцінка виду роботи	Максимальна кількість
	бали	
4 семестр		
1.1. Виконання та захист лабораторно-практичних робіт	0 - 5	25
1.2. Конспект лекцій	0 - 5	15
1.3. Підготовка та захист творчої роботи	0 - 20	20
1.4. Самостійна робота	0-20	20
Модульна контрольна робота	0 - 20	20
Усього		100

VII. Основні й допоміжні інформаційні джерела для вивчення дисципліни

7.1 Нормативно-правова база:

1. Про внесення змін до Закону України „Про туризм”: Закон України // Урядовий кур’єр, 2003. - №244
2. Правове регулювання туристичної діяльності в Україні: Збірник нормативно-правових актів/ Під заг. ред. проф. В.К.Федорченка; Київ. ун-т туризму, економіки і права. – К.: Юрінком Інтер, 2002.
3. Закон України “Про ліцензування певних видів господарської діяльності” від 01.06.2000. №1775-III.
4. Закон України “Про страхування” від 07.03.1996. №85/96-ВР
5. Нормативно-правові акти України з питань туризму: зб. Законодавчих та нормативних актів / Упоряд. Н.І. Камлик – К.: Атіка, 2004. – 464 с.
6. Правове регулювання туристичної діяльності в Україні / за ред. В.К. Федорченка – К.: Юрінком–Інтер, 2002. – 640 с.
7. Туристична діяльність. Нормативна база / О.М. Роїна– К., 2005. – 448 с.
8. ДСТУ 4527:2006 “Послуги туристичні. Засоби розміщення. Терміни та визначення” від 28.02.2006.
9. ДСТУ 4268 “Послуги туристичні. Засоби розміщення. Загальні вимоги”
10. ДСТУ 4269 “Послуги туристичні. Класифікація готелів”

7.2. Основна

1. Мальська М. П. Туристичний бізнес: теорія та практика : підруч. / М. П. Мальська, В. В. Худо. – 2-ге вид., перероб та доп. – К. : Центр учбової літератури, 2012. – С. 91–121.
2. Організація туризму: підручник / За заг. ред. д.е.н., проф. В. Я. Брича. – Тернопіль: ТНЕУ, 2017 – 448 с
3. Погасій С. О. Конспект лекцій з дисципліни «Технологія туристської діяльності» [для студентів напряму підготовки «Туризм»] / С. О. Погасій, М. В. Тонкошкур. – Харків : ХНАМГ, 2012. – С. 107–125.
4. Туроперейтинг: підруч. / за заг. ред. д.е.н., проф. В. Я. Брича. – Тернопіль : Екон. думка ТНЕУ, 2017. – 440 с.
5. Апостолук О. Економіко-правові аспекти туристичної діяльності в Україні // Наука молода: наук. зб. – 2014. – №2. – с.37-40.
6. Бойко М., Гопкало Л. Засади формування пріоритетних напрямів туристичної політики України // Регіональна економіка. – 2015. – №1. – с.222-229.
7. Л.П. Дядечко. Економіка туристичного бізнесу. Навчальний посібник. – К.: Центр учбової літератури, 2007. – 224 с.
8. Дубенюк Я. Порівняльна характеристика моделей управління туристичною галуззю в Україні та за кордоном // Формування ринкової економіки в Україні: наук. зб. – Спецвипуск 13: Економіка України в євроінтеграційних процесах. – Львів, 2014. – с.261-268.
9. Кифяк В.Ф. Організація туризму: Навчальний посібник. – Чернівці: Книги –XXI, 2008. – 344 с.
10. Коментар щодо основних запропонованих змін в Законі “Про туризм” // Новини турбізнесу. – 2006. – №20 (70). – с.7
11. Кошман К. Становлення і розвиток стандартизації в Україні // Підприємництво, господарство і право. – 2012. – №1. – с.103-105.
12. Матвієнко, Анатолій Тихонович. Технологія та організація туристичної діяльності : навчальний посібник для студентів вищих навчальних закладів / А. Т. Матвієнко, В. Г. Цись. - Київ : Кондор, 2015. - 119 с.

13. Михайліченко Г.І. Практика організації туристичних подорожей: Навч. посіб. – К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2013.

14.55. Сокол Т.Г. Організація туристичної діяльності в Україні: Навч. посіб. – К.: Музична Україна, 2012.

7.3. Допоміжна

Періодичні видання:

газети "6 континентів", "Україна туристична", «Туристическая деловая газета» (ТТГ) та ін.

журнали „Новини туристичного бізнесу”, „Туристичний вісник”, "Отель", "5 звезд", "Международный туризм", „Вояж и отдых” та ін.

каталоги туристичних фірм, матеріали виставок тощо.

15. Інформаційні ресурси

1. Офіційний сайт Державного комітету статистики України Державної служби туризму і курортів. – Режим доступу : www.ukrstat.gov.ua/.
2. Офіційний сайт Державного агентства розвитку туризму. – Режим доступу : www.tourism.gov.ua. 45
3. Офіційний сайт компанії "Амадеус Україна". – Режим доступу : <http://www.amadeus.net.ua/rus/amadeusua.htm>.
4. Офіційний сайт Міністерства закордонних справ України. – Режим доступу : www.mfa.gov.ua/mfa/ua/publication/content/1865.htm.
5. Про затвердження Положення про обов'язкове особисте страхування від нещасних випадків на транспорті : Постанова КМУ № 959 від 14.09.1996 р. [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <http://zakon1.rada.gov.ua/cgi-bin/laws/main.cgi?nreg=959-96-%EF>.
6. Програма ТАСІС. – Режим доступу : http://www.technosoft.kiev.ua/ist/prog_tacis.html. 45. Программный комплекс "Оверия-Туризм". – Режим доступу : <http://www.overia-tourism.com/>.
7. Туристичний портал. – Режим доступу : <http://www.tour.com.ua>.
8. Tourism. – Access made : <http://en.wikipedia.org/wiki/Tourism>.

9. World Economic Forum. – Access made : [www3.weforum.org/
/WEF_GCR_TravelTourism_IndexRankingAndComparison_2009.pdf](http://www3.weforum.org/WEF_GCR_TravelTourism_IndexRankingAndComparison_2009.pdf).
10. World Tourism. – Режим доступа : www.world-tourism.org/.