МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ЧЕРНІГІВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТЕХНОЛОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
Навчально-науковий інститут бізнесу, природокористування і туризму

НАВЧАЛЬНА ПРАКТИКА

МЕТОДИЧНІ ВКАЗІВКИ

з навчальної практики
для здобувачів вищої освіти
галузі знань 24 – Сфера обслуговування
спеціальності 242 - *"Туризм"*
освітньо-кваліфікаційного рівня «бакалавр»
денної форми навчання

Обговорено і рекомендовано
на засіданні кафедри туризму
протокол № 3
від 05 листопада 2019 р.

Чернігів, ЧНТУ 2019

Навчальна практика: методичні вказівки з навчальної практики для здобувачів вищої освіти 1-го курсу денної форми навчання галузі знань 24 “Сфера обслуговування”, спеціальності 242 „Туризм” ОКР “бакалавр” \Укл.:Зеленська О.О., Алєшугіна Н.О., Роговий А.В. - Чернігів: ЧНТУ, 2019 р. -19 с.

Укладачі: Зеленська Олена Олександрівна, кандидат економічних наук, доцент, завідувач кафедри туризму;
Алєшугіна Наталія Олександрівна, кандидат економічних наук, доцент, доцент кафедри туризму;
Роговий Андрій Віталійович, доктор економічних наук, доцент, професор кафедри туризму

Відповідальний за випуск: Зеленська Олена Олександрівна, кандидат економічних наук, доцент, професор кафедри туризму

Рецензент: Забаштанський Максим Миколайович, доктор економічних наук, професор, директор навчально-наукового інституту бізнесу, природокористування і туризму

ЗМІСТ

Вступ	4
1. Організація практики, контроль за роботою практикантів, їх звітність	5
2. Тематичний план програми навчальної практики «Вступ до фаху»	5
3. Завдання за темами	5
4. Вимоги до оформлення звіту	9
5. Рекомендовані джерела інформації	10
Додатки	12

ВСТУП

Методичні вказівки і програма проходження виробничої практики для здобувачів вищої освіти 1-го курсу денної форми навчання розроблено відповідно до навчального плану спеціальності та програми практики.

Програма навчальної практики – це розгорнутий план професійної підготовки за спеціальністю. Програма практики відображає сукупність тематичних занять, з вказівкою їх термінів проведення, відповідно вимогам кваліфікаційної характеристики навчального плану.

Метою навчальної практики є ознайомлення здобувачів вищої освіти 1 курсу зі змістом їх майбутньої професії, з характером та сферою професійної діяльності, з особливостями практичної діяльності підприємств туристичної галузі, роллю фахівців туристичного обслуговування у формування результатів господарської діяльності підприємств туристичного бізнесу різних форм власності та організаційно-правових форм господарювання, їх конкурентоспроможного статусу на внутрішньому ринку та іміджу національного туристичного продукту на світовому ринку туристичних послуг.

Головні **завдання** навчальної практики:

- Прищепити любов до майбутньої професії;
- Визначити місце та роль фахівця туристичного обслуговування в розвитку ринку туристичних послуг, господарській і фінансово-економічній діяльності підприємства;
- Ознайомити з професійними вимогами до фахівця, необхідними практичними уміннями та навичками;
- Ознайомити зі сферою майбутньої професійної діяльності, переліком основних типів та категорій підприємств, які обслуговують подорожуючих та місцеве населення.

Результати практики:

1. Вміти використовувати на практиці основні методи наукових досліджень в галузі туризму;
2. Поважати інтелектуальну власність, вміти використовувати правила цитування, посилання на використані джерела та стандарти оформлення бібліографічних джерел;
3. Демонструвати навички та результати власної інтелектуальної праці;
4. Вміти використовувати на практиці поняття з теорії туризму;
5. Пояснювати особливості організації рекреаційно-туристичного простору.
6. Проявляти толерантність до альтернативних принципів та методів виконання професійних завдань.
7. Діяти у відповідності з принципами соціальної відповідальності та громадянської свідомості.
8. Управляти своїм навчанням з метою самореалізації в професійній туристичній сфері.
9. Адекватно оцінювати свої знання і застосовувати їх в різних професійних ситуаціях.
10. Аргументовано відстоювати свої погляди у розв’язанні професійних завдань.
11. Виявляти проблемні ситуації і пропонувати шляхи їх розв’язання.

1. ОРГАНІЗАЦІЯ ПРАКТИКИ, КОНТРОЛЬ ЗА РОБОТОЮ ПРАКТИКАНТІВ, ЇХ ЗВІТНІСТЬ.

Практика здобувачів вищої освіти проводиться в учбових корпусах університету, спортивно-оздоровчих базах ЧНТУ «Фортуна» та «Юність», ПрАТ «Чернігівтурист» і інших.

Перед виходом на практику здобувач вищої освіти має:

пройти інструктаж з організації проходження практики;

пройти інструктаж з безпеки життєдіяльності;

отримати завдання від керівника практики;

отримати зразки документації, яка підтверджує проходження здобувачем вищої освіти навчальної практики (додатки А, Б).

Проводить практику викладач кафедри туризму. Після закінчення практики здобувач вищої освіти здає звіт з практики і щоденник практики.

2. ТЕМАТИЧНИЙ ПЛАН ПРОГРАМИ НАВЧАЛЬНОЇ ПРАКТИКИ “ВСТУП ДО ФАХУ”

№	Назва розділів і тем	Кількість робочих днів
1.	Професія “фахівець з туристичного обслуговування”, зміст, характер та сфера майбутньої професійної діяльності, специфіка змісту підготовки у ВНЗ	1
2.	Професіограма: сутність, значення, методика розробки	1
3.	Розробка професіограм професій, що представляють сектори управління та реалізації туристичних послуг туристичної індустрії	1
4.	Розробка професіограм окремих професій, що представляють сектори розміщення та харчування туристичної індустрії	1
5.	Розробка професіограм окремих професій, що представляють розважальний сектор туристичної індустрії	1
6.	Роль фахівців туристичного обслуговування у підвищенні соціально-економічної ефективності туризму	3
7.	Туристична індустрія: сьогодення та погляд у майбутнє	1
8.	Захист практики	1

3. ЗАВДАННЯ ЗА ТЕМАМИ

Тема 1. Професія “фахівець з туристичного обслуговування”, зміст, характер та сфера майбутньої професійної діяльності, специфіка змісту підготовки у ВНЗ

Питання для обговорення:

1. Типи підприємств, види організацій і установ в туристичному бізнесі.
2. Посади, які може займати бакалавр з туризму.
3. Особливості підготовки фахівців для сфери туристичного бізнесу.
4. Співвідношення та взаємозв’язок фундаментальної та спеціальної підготовки.
5. Місце професійно-орієнтованих дисциплін у формуванні фахівця туристичного бізнесу.

Тема 2. Професіограма: сутність, значення, методика розробки
Питання для обговорення:

1. Що таке професіограма?
2. Для чого складається професіограма?
3. Які дані повинна містити професіограма?
4. Методи професіографічних досліджень.
5. Що таке психограма?

Завдання

1. Пройти психологічні тести на визначення рівня IQ, комунікабельності, лідерських якостей, концентрації уваги тощо.
2. Зробити фотографію часу виконання навчального завдання (робота в парах).

Тема 3.
Розробка професіограм професій, що представляють сектори управління та реалізації туристичних послуг туристичної індустрії
Завдання:
Скласти професіограми професій за поданим нижче планом:

- 1448.1 Менеджер (управитель) з туризму,
- 2481.2 Туризмознавець
- 3439 Інспектор з туризму
- 4221 Агент з організації туризму,

План професіограми

1. Назва професії та спеціальності за офіційно прийнятою номенклатурою (див. Класифікатор професій).
2. Таксономічні відомості: форма, тип, клас, група, спеціальність. (див. Класифікатор професій)
3. Назви посад.
4. Престиж, імідж, статус професії в даній галузі, регіоні, професійній групі.
5. Посадовий оклад і його оцінка (нижче середнього, середній і вище середнього в регіоні).
6. Коротка характеристика основних кваліфікаційних і посадових обов'язків.
7. Зміст праці (найважливіші технологічні операції, знаряддя та засоби праці, робоче місце, робоча поза, переважаючі рухи, продукція, види браку з вини фахівця та можливості його усунення, характер роботи: монотонний або різноманітний, змінний), у чому та як проявляється втома.
8. Умови праці (режим праці та робочий ритм, мікрокліматичні умови: шум, освітлення і т.п; основні вимоги до фізичного стану організму працівника, медичні протипоказання, основні заходи з охорони праці, виробничі травми, професійні захворювання).
9. Вимоги професії до людини (можливі труднощі та критичні ситуації, емоційно-вольові, ділові, моторні, моральні якості, увага, тип пам’яті, мислення).
10. Необхідні психологічні знання.
11. Необхідні знання.
12. Необхідна освіта.
13. Діапазон кваліфікації (розряди, класи і т.д.), а також перспективи адміністративного, професійного, наукового та інших видів просування, кар'єри.
14. Основні особливості спілкування: постійне або епізодичне, з вузьким або широким колом осіб, безпосереднє або опосередковане технічними засобами, характер спілкування (вузькопрофесійне, з відвідувачами, клієнтами, в умовах обслуговування людей і керівництва підлеглими і т.д.).

15. Коротка характеристика основних особливостей динаміки трудової діяльності (вікові обмеження, велика плинність кадрів з даної спеціальності та інші обставини, що заслуговують уваги з точки зору загальної характеристики даної професії, спеціальності або посади).

Тема 4. Розробка професіограм окремих професій, що представляють сектори розміщення та харчування туристичної індустрії

Завдання:
Скласти професіограми за планом, поданим на с.5-6:

- 1315 Керуючий готелем
- 1315 Керуючий рестораном
- 1455.1 Менеджер (управитель) в готельному господарстві
- 1456 Менеджер (управитель) з організації харчування
- 5123 Офіціант

Тема 5. Розробка професіограм окремих професій, що представляють розважальний та транспортний сектори туристичної індустрії

Завдання:
Скласти професіограми за планом, поданим на с.5-6:

- 3414 Екскурсовод
- 3414 Організатор подорожей (екскурсій)
- 3474 Організатор культурно-дозвіллєвої діяльності
- 3414 Інструктор оздоровчо-спортивного туризму

Тема 6. Роль фахівців туристичного обслуговування у підвищенні соціально-економічної ефективності туризму

Завдання: відвідати різні типи підприємств туристичної індустрії, спостерігати за роботою працівників, зайнятих у сфері туризму.

1. Екскурсія до туристичного агентства

Питання для вивчення:

1. Види туризму, якими займається підприємство.
2. Додаткові послуги, які надаються туристичним підприємством.
3. Сегмент ринку, на якому працює підприємство.
4. Комп'ютерні програми, з якими працює підприємство.
5. Персонал, що працює на підприємстві, та його обов'язки.
6. Освіта персоналу турагентства
7. Основні вимоги роботодавця до працівників турагентства
8. Професійні якості персоналу турагентства

2. Екскурсія до готелю

Питання для вивчення:

1. Споруди готелю, види приміщень.
2. Функціональне призначення приміщень і їх функціональний зв'язок.
3. Планувальне рішення вестибюльної групи приміщень.
4. Планувальне рішення поверхів готелю.

5. Технологічне обладнання готелю.
6. Персонал, що працює на підприємстві, та його обов'язки
7. Освіта персоналу готелю
8. Основні вимоги роботодавця до працівників готелю
9. Професійні якості персоналу турагентства

3. Спостереження за роботою екскурсовода:

Питання для вивчення:

1. Налагодження контакту з екскурсантами.
2. Володіння фактичним матеріалом, ерудиція та креативність.
3. Культура та виразність мови, емоційність розповіді, вміння зацікавити екскурсантів
4. Використання невербальних мовних засобів
5. Взаємовідносини екскурсовода та екскурсантів
6. Освіта екскурсовода

4. Спостереження за роботою інструктора з туризму

Питання для вивчення:

1. Освіта інструктора спортивно-оздоровчого туризму
2. Професійні якості інструктора спортивно-оздоровчого туризму
3. Кваліфікаційні вимоги до інструктора з туризму
4. Лідерські якості та організаторські здібності
5. Знання техніки безпеки, основ гігієни та санітарії, правил надання першої долікарняної допомоги
6. Краєзнавча та екологічна робота

Тема 7. Туристична індустрія: сьогодення та погляд у майбутнє

Робота зі спеціальною і періодичною літературою галузевого та професійного спрямування, що передбачає узагальнення переліку професійної періодичної літератури та стислий огляд проблемних питань, висвітлених у дослідженій літературі.

Створення дайджесту на тему "Туристична індустрія: сьогодення та погляд в майбутнє"

Тема 8. Захист практики

Формою підсумкового контролю отриманих знань з навчальної практики «Вступ до фаху» є захист практики, який проводить керівник практики від кафедри туризму в останній день навчальної практики за розкладом занять. Захист проводиться у формі співбесіди між здобувачем вищої освіти та викладачем – керівником практики. Основними вимогами до захисту є:

виконання Робочої програми навчальної практики «Вступ до фаху» в повному обсязі;

написання та подання щоденника та звіту з навчальної практики.

4. ВИМОГИ ДО ОФОРМЛЕННЯ ЗВІТУ

Після закінчення терміну практики здобувачі вищої освіти звітують про виконання програми практики. Загальна форма звітності здобувача вищої освіти за практику – письмовий звіт, підписаний і оцінений науковим керівником. Звіт друкується на комп'ютері і повинен мати наступну структуру:

титульна сторінка;
зміст;
основна частина;
висновки;
список використаних джерел;
додатки.

Першою сторінкою звіту є титульний аркуш, який включається до загальної нумерації сторінок звіту. Номер проставляють у правому верхньому куті сторінки без крапки вкінці. Титульний аркуш виконується згідно з формою, наведеною у додатку А.

Зміст подають на початку звіту. Звіт має містити відомості про виконання здобувачем вищої освіти усіх розділів програми практики.

Обсяг звіту – 20–25 сторінок. Звіт виконується на аркушах білого паперу формату А4 (210х297 мм) без рамки. Текст пишеться вручну або набирається на комп'ютері через півтора інтервали. Шрифт – Times New Roman, розмір – 14 пт, вирівнювання – по ширині, абзацний відступ скрізь однаковий – 1,0 см. Поля: з лівого боку – 30 мм, з правого – 15 мм, зверху – 20 мм, знизу – 20 мм.

Нумерація сторінок роботи повинна бути наскрізною, включати список літератури і додатки. Номери сторінок проставляються арабськими цифрами у правому верхньому куті аркуша. На титульному аркуші номер сторінки не ставиться.

Список використаних джерел оформляється відповідно до вимог державного стандарту ДОСТ 7.1-8.4 (Додаток В) і подається в алфавітному порядку.

Додатки оформлюють як продовження звіту на наступних його сторінках після списку використаних джерел. Вони містять необхідний ілюстративний і довідковий матеріал. Кожний додаток розташовують з нової сторінки зі вказівкою вгорі праворуч сторінки слова «Додаток» та його позначення. Додатки позначаються великими літерами за алфавітом, починаючи з А. Усі сторінки звіту та додатків повинні бути зброшурованими.

5. КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ

Оцінювання навчальної практики проводиться за національною шкалою та за шкалою ECTS.

Результати навчальної практики оцінюються на:

-«відмінно», якщо здобувач вищої освіти постійно працював на робочому місці під час практики і виконав всі завдання практики, здобувач вищої освіти вільно володіє матеріалом і відповідає на всі запитання під час захисту результатів практики;

-«добре», якщо здобувач вищої освіти постійно працював на робочому місці під час практики, виконав завдання практики, здобувач вищої освіти володіє матеріалом і відповідає на більшість запитань під час захисту результатів практики;

-«задовільно», якщо здобувач вищої освіти працював на практиці, здобувач вищої освіти орієнтується в матеріалі і відповідає на запитання під час захисту результатів практики;

-«незадовільно» і вважається не зарахованою, якщо здобувач вищої освіти фактично не працював під час практики, або час від часу пропускав заняття без поважних причин, не виконуючи завдань керівника практики, здобувач вищої освіти слабо або зовсім не орієнтується в матеріалі і не відповідає на запитання під час захисту результатів практики.

6. РЕКОМЕНДОВАНІ ДЖЕРЕЛА ІНФОРМАЦІЇ

НОРМАТИВНА

1. Класифікатор професій України ДК 003:2010 URL: http://kodeksy.com.ua/buh/kp.htm
2. Про вищу освіту. Закон України від 17 січня 2002 року № 2984. URL: http://zakon3.rada.gov.ua/laws/show
3. Про туризм. Закон України від 15.09.1995 № 324/95-ВР URL: http://zakon3.rada.gov.ua/laws/show

ДОДАТКОВА

4. Bryson John R., Daniels Peter W. The Handbook of Service Industries. Edward Elgar Publishing, 2007. 512 p.
5. Алексеєнко Л. М., Божук Т. І., Брич В. Я. Організація туризму. Тернопіль: ТНЕУ, 2017. 448 с.
6. Архіпов В.В. Організація ресторанного господарства. К.: ЦУЛ, фірма “Інкос”, 2017. 280с.
7. Архіпов В.В., Русавська В.А. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства. К.: ЦУЛ, 2017. 342 с.
8. Баженова С.Е. Основи туроперейтингу. Кам'янець-Подільський: Кам'янець-Поділ. нац. ун-т ім. Івана Огієнка, 2016. 187 с.
9. Брич В. Я. Туроперейтинг. Тернопіль: ТНЕУ, 2017. 439 с.
10. В мире профессий (сборник профессиограмм) URL: http://www.shag.com.ua/sbornik-professiogramm-chto-takoe-professiya.html
11. Вишневська О. О. Феномен туризму у сучасному соціокультурному просторі. Х. : ХНУ, 2009. 294 с.
12. Вища освіта України і Болонський процес. К. : Дельта, 2007. 21 с.
13. Влащенко Н.М. Інноваційні технології у ресторанному, готельному господарстві та туризмі: навч. посіб. Харків: ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2018. 373 с.
14. Галасюк С.С. Нездоймінов С. Г. Організація готельного господарства. Київ: Гуляєва В. М., 2019. 202 с. :
15. Галасюк С.С. Організація туристичних подорожей та екскурсійної діяльності. Херсон: ОЛДІ-ПЛЮС, 2016. 247 с.
16. Григор'єва Л.В. Журба І. Є., Матюх С. А. Маркетинг туризму та реклама. Хмельницький : ХНУ, 2018. 218 с.
17. Давидова О.Ю. Інноваційне управління розвитком підприємств готельно-ресторанного господарства: методологія, теорія і практика. Харків : Вид-во Іванченка І. С., 2018. 447 с.
18. Давидова О.Ю. Управління якістю продукції та послуг у готельно-ресторанному господарстві. Харків: Вид-во Іванченка І. С., 2018. 487 с.
19. Давидова О.Ю., Полстяна Н. В. Організація в ресторанному господарстві (виробництво) Харків : Вид-во Іванченка І. С., 2017. 330 с.
20. Дьяченко О.Н., Полесская О.П. Организация специальных видов туризма. Учебное пособие. Брянск: БГУ, 2017. 170 с.
21. Егоренков Л. И. Введение в технологию туризма : учебно-методическое пособие. М. : Финансы и статистика, 2009. 304 с.
22. Капліна Т. В. Інноваційні технології в готельному господарстві: основи теорії. Полтава: ПУЕТ, 2018. 356 с.
23. Ковешніков В.С., Матвієнко А. Т., Разметова О. Г. Організація готельно-ресторанного

господарства. Київ: Ліра-К, 2018. 563 с.
24. Ларіна Я. С. Маркетинг міжнародного туризму. Херсон: Гельветика, 2018. 411 с.
25. Любіцева О. О. Туризмознавство: вступ до фаху. К.: Київський університет, 2008. 335 с.
26. Маркетингові інновації в освіті, туризмі, готельно-ресторанній, харчовій індустрії та торгівлі: колект. монографія. Харків: Вид-во Іванченка І. С., 2018. 174 с.
27. Меєр, Д. Прошу до столу: як працює ресторанний бізнес. Київ: Наш формат, 2019. 344 с.
28. Миськів Г. В. Удуд І. Р., Паук О. Є. Організація готельного господарства. Львів: Растр-7, 2017. 179 с.
29. Михайліченко Г. І. Туроперейтинг. Київ: Київ. нац. торг.-екон. ун-т , 2018. 304 с.
30. Михайліченко Г.І. Організація туристичних подорожей. Київ: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2011. 391 с.
31. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства. К.: Центр учбової літератури, 2017. 584 с.
32. Плотникова В.С., Заикина Е.Н. Организация обслуживания в семейном туризме. Петрозаводск: Изд-во Петрозаводский государственный университет (ПетрГУ), 2018. 50 с.
33. Профессиограммы специалистов. Сайт профессий. URL: http://profigrama.ru/
34. Теоретико-практичні підходи до ефективного функціонування ринку готельно-ресторанних послуг: стан, проблеми, тенденції: кол. монографія. Київ: Ліра-К, 2018. 419 с.
35. Уокер Дж. Р. Введение в гостеприимство. М.: ЮНИТИ-ДАНА, 2002. 607 с.
36. Фиглин Л.А. Профессиограмма. *Социология труда. Теоретико-прикладной словарь*. Спб.: Наука, 2006 г. С. 230-231.
37. Школа І.М., Корольчук О. П. Менеджмент туризму. Чернівці: Книги-ХХІ, 2011. 463 с.

Додаток А

Титульний лист звіту з навчальної практики “Вступ до фаху”

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ЧЕРНІГІВСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ ТЕХНОЛОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

ЗВІТ
про виконання програми навчальної практики

здобувача вищої освіти_____
(прізвище, ім'я, по батькові)

групи _____

галузь знань 24 “Сфера обслуговування”

спеціалізація 242 “Туризм”

освітній ступінь *бакалавр*

бази практики_____
_____
_____
_____
(повна назва)

Керівник практики від кафедри
_____
(посада, прізвище, ініціали)

Додаток Б

Чернігівський державний технологічний університет

ЩОДЕННИК ПРАКТИКИ

_____

(вид і назва практики)

здобувача вищої освіти_____

(прізвище, ім'я, по батькові)

ННІ бізнесу, природокористування і туризму

Кафедра *туризму*

Освітній ступінь *бакалавр*

Галузь знань 24 "Сфера обслуговування"

Спеціальність242 "Туризм"

_____ курс, група _____

Календарний графік проходження практики

№ з/п	Назви робіт	Дні проходження практики										Відмітки про виконання
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13

Керівники практики від Чернігівського
національного технологічного університету _____ _____
(підпис) (прізвище та ініціали**)**

Робочі записи під час практики

Висновок керівника практики від Чернігівського національного технологічного університету про проходження практики

_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____

Дата складання заліку «___»_____20___року
Оцінка:
за національною шкалою _____
(словами)
кількість балів _____
(цифрами і словами)
За шкалою ECTS _____

Керівник практики від кафедри Чернігівського національного технологічного університету

_____ _____
(підпис) (прізвище та ініціали)

Додаток В

Зразки бібліографічних описів окремих видів використаних джерел

Вид джерела	Приклад оформлення
Навчальні посібники, підручники, монографії: один, два або три автори	Стафійчук В.І. Рекреалогія. Київ: Альтерпрес, 2008. 264 с. Мальська М.П., Гаталяк О.М., Ганич Н.М. Ресторанна справа: технологія та організація обслуговування туристів. Київ: Центр учбової літератури, 2013. 304 с.
Без автора	
Збірник	Софія Київська: Візантія. Русь. Україна. Вип. ІІ. Київ, 2012. 464 с.
Матеріали конференцій	Туризм і курорти: досвід Ізраїлю: Матеріали ІІ Міжнародної науково-практичної конференції (м. Київ, 23-24 квіт. 2019 р.). Київ: Альфа-ПІК, 2018. С. 57-58.
Багатотомні видання	Енциклопедія історії України: у 10 т. Київ: Наук. думка, 2013. Т. 10. 784 с.
Серіальні та продовжувані видання	
Газета	Світ: всеукр. тижн. / засн.: Мін-во освіти і науки України, Нац. акад. наук України. 1997, квітень — . Київ. Щотиж. 1997, № 1—5.
Журнал	Вісник Національної академії наук України: загальнонаук. журн. / засн.: Нац. акад. наук України. 1928, жовтень — . Київ. Щоміс. 2016, № 1—12.
Щорічники	Населення України, 1998 рік: демографічний щорічник. Київ: Б.в., 1999. 466 с.
Інші видання	
Закони	Про туризм: Закон України від 05.09.1995 р. № 324/95-ВР Київ: Парламентське видавництво, 1995. 16 с.
Правила	Правила пожежної безпеки в Україні. Затв. Мін-вом внутріш. справ України 30.12.2014. Чинний від 10.04.2015. Київ: Техніка, 2015. 157 с.
Стандарти	ДСТУ 4281 : 2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація. Київ, 2004. 12 с.
Автореферати дисертацій	Кірсенко М. В. Чеські землі в міжнародних відносинах Центральної Європи 1918-1920 років (Політико- дипломатична історія з доби становлення Чехословацької республіки): автореф. дис... д-ра іст. Наук. Київ, 1998. 36с.
Частина видання	
Складові частини журналу, газети	Бейдик О.О., Криницька Л.Л. Світові рекреаційно-туристські ресурси. *Український географічний журнал*. 2007. №2. С. 49-55.
Тези доповідей	Кравченко Н.О. Шляхи інноваційного розвитку рекреаційного господарства Полісся. *Сучасні тенденції розвитку економіки, освіти та науки в контексті євро інтеграції*: Матер. Всеукр. наук.-пр. конф. (Черкаси, 26-27 квітня, 2018) – Черкаси, 2008. С. 102-103
Електронні джерела.	
Опис ресурсу загалом	Наукові публікації і видавнича діяльність НАН України. Київ, 2018. URL: http://www.nas.gov.ua/publications (дата звернення: 19.03.2019).
Опис частини електронного ресурсу	Скиба М. Музей: статика чи динаміка? URL: http://www.museum-ukraine.org.ua/index.php?go=News&in=view&id=4537 (дата звернення 23.05.2019)