

Міністерство освіти і науки України
Львівський національний університет імені Івана Франка

Затверджено
на засіданні приймальної комісії
Львівського національного університету
імені Івана Франка

24.03.2021 р. (протокол № 3)

Ректор



В.П. Мельник

ПРОГРАМА
фахового вступного випробовування
для здобуття освітнього ступеня бакалавра

Спеціальність – 181 «Харчові технології»

Освітня програма – «Харчові технології»

Львів-2021

ФІЗІОЛОГІЯ, ГІГІЄНА ТА САНІТАРІЯ В ГАЛУЗІ

Тема 1. Харчування людини як медико-біологічна та соціально-економічна проблема.

Предмет і завдання курсу „Основи фізіології та гігієни харчування”. Історія розвитку науки „Фізіологія та гігієна харчування”. Історія розвитку харчування людини.* Харчування і стан здоров'я населення. Хвороби, спричинені неправильним харчуванням та основні напрямки державної політики в галузі здорового харчування. Функції їжі та фактори їх забезпечення. Теорії харчування. Біологічна дія їжі та різновиди харчування. Альтернативні види харчування: натуропатичне, редуковане, вегетаріанство, макробіотичне, сироїдіння, роздільне харчування, сезонне харчування, культура харчування Сходу, харчування залежно від тижневого ритму, ритми місяця і харчування, харчування у системі вчення йогів, харчування за групою крові, харчування за зодіакальним типом організму людини.

Тема 2. Система травлення і процеси травлення.

Особливості будови системи травлення. Суть процесів травлення. Загальні закономірності процесів травлення. Процеси травлення у ротовій порожнині. Процеси травлення у шлунку. Процеси травлення у кишечнику. Нейрогуморальна система травлення. Процеси всмоктування харчових речовин. Механізм формування відчуттів апетиту та насичення і можливості регулювання цими процесами. Негативний вплив алкоголю, наркотичних речовин на органи травлення.

Вплив харчування на функціонування основних систем організму людини. Нейрогуморальна регуляція. Сутність нейрогуморальної регуляції функцій організму. Будова та функції нейрогуморальної системи регуляції. Особливості будови нервової системи та сучасні уявлення про діяльність нервової системи. Гуморальна система регуляції. Автономна нервова система. Гуморальна система регуляції. Регуляція споживання їжі. Функції окремих залоз внутрішньої секреції. Вплив структури та характеру харчування на нейрогуморальні процеси. Серцево-судинна система. Функції крові та причини захворювань. Імуннозахисні реакції організму. Сутність діяльності серцево-судинної системи. Роль харчування у функціонуванні серцево-судинної системи.

Тема 3. Фізіологічні основи раціонального та адекватного харчування.

Обмін речовин та енергії в організмі людини. Енергетичні витрати людини та їх складові. Методи визначення енерговитрат. Потреби організму в основних нутрієнтах. Закони раціонального та адекватного харчування.

Вимоги до харчового раціону, зокрема до харчового раціону туристів підчас походів різної складності. Фізіологічні вимоги до режиму харчування та умов прийому їжі. Структура харчового раціону.

Тема 4. Сучасні погляди на роль основних нутрієнтів та наукові основи нормування їх у раціонах харчування.

Фізіологічне значення білків та наслідки їх надлишку і дефіциту у раціонах харчування. Фізіологічна роль амінокислот. Показники біологічної цінності білків. Наукове обґрунтування норм білка у раціонах харчування. Добові потреби білка підчас туристичних походів. Джерела білків та класифікація білків. Засвоєння білків. Заходи щодо покращення білкового харчування. Нетрадиційні джерела білків. Проблеми використання білків сої у харчуванні людини.

Визначення та класифікація ліпідів їжі. Фізіологічна роль жирів, жирних кислот та наслідки надлишку і нестачі їх у харчовому раціоні. Наслідки надлишку та нестачі ліпідів у харчовому раціоні. Наслідки нестачі ПНЖК. Джерела ПНЖК. Фізіологічна роль фосфоліпідів та стеринів. Харчова та біологічна цінність жирів. Вплив термічної обробки на харчову цінність жирів. Наукове обґрунтування норм споживання ліпідів. Добові потреби жирів підчас туристичних походів.

Класифікація вуглеводів їжі. Функції вуглеводів їжі. Фізіологічна роль доступних вуглеводів та наслідки надлишку і дефіциту їх у харчовому раціоні. Біологічна цінність доступних вуглеводів. Глікемічний індекс та використання його у харчуванні. Фізіологічна роль недоступних вуглеводів та наслідки надлишку і дефіциту їх у харчовому раціоні. Норми споживання вуглеводів. Добові потреби вуглеводів підчас туристичних походів. Шляхи зниження вмісту цукру у харчовому раціоні. Наслідки надлишку та дефіциту вуглеводів у харчовому раціоні. Натуральні замінники цукру. Синтетичні замінники цукру. Фізіологічні і технологічні вимоги до замінників цукру.

Фізіологічне значення вітамінів. Класифікація вітамінів. Участь вітамінів у фізіологічних функціях. Значення вітаміноподібних речовин. Основні джерела вітамінів. Добова потреба у вітамінах. Добова потреба у вітамінах підчас туристичних походів. Причини розвитку вітамінної недостатності та заходи щодо боротьби з гіповітамінозами. Стійкість вітамінів до руйнуючих чинників. Шляхи збагачення страв вітамінами у зимово-весняний період. Фізіологічне значення мінеральних речовин, класифікація. Участь мінеральних речовин у фізіологічних функціях. Основні джерела мінеральних речовин та добові норми їх споживання. Особливості засвоєння мінеральних речовин. Демінералізуючі чинники.

Тема 5. Диференційоване харчування різних вікових та професійних груп населення. Особливості харчування туристів під час походів різної складності.

Особливості харчування спортсменів, військовослужбовців, туристів у походах різної складності. Особливості харчування людей розумової праці, робітників легкої, середньої та важкої фізичної праці та принципи раціонального їх харчування. Особливості харчування робітників промислових підприємств.* Особливості харчування працівників сільського господарства.* Фізіологічні особливості організму дітей, підлітків та принципи раціонального харчування. Основні принципи харчування студентів. Особливості раціонального харчування людей похилого віку.* Фізіологічні основи лікувально-профілактичного та екологічно-захисного харчування. Професійні захворювання. Види лікувально-профілактичного харчування. Захисні компоненти їжі лікувально-профілактичного харчування. Фізіологічні основи раціонів лікувально-профілактичного харчування.

Тема 6. Фізіологічні основи лікувального та дієтичного харчування. Особливості харчування туристів у санаторно-курортних закладах.

Закони лікувального харчування. Фізіологічні основи побудови лікувальних дієт. Нутрієнтний склад дієт, які реалізуються на підприємствах харчування санаторно-курортних закладах. Специфічна дія продуктів і страв на організм людини. Причини виникнення, наслідки та принципи харчування при захворюваннях органів травлення, захворюваннях нирок та серцево-судинної системи, ожирінні та цукровому діабеті. Сокотерапія. Розвантажувальні контрастні дієти. Зарубіжний досвід лікувального харчування.

Тема 7. Фізіологічна характеристика основних продуктів харчування та їх компонентів.

Лікувальні, фармакологічні, захисні, нейтралізуючі та профілактичні властивості продуктів харчування і фактори їх забезпечення. Негативний вплив надмірного споживання деяких харчових речовин. Фізіологічне значення, харчова і біологічна цінність та використання продуктів тваринного походження у раціональному та дієтичному харчуванні. Фізіологічне значення, харчова і біологічна цінність та використання продуктів рослинного походження у раціональному та дієтичному харчуванні. Використання овочів та фруктів у лікувальному харчуванні. Дієтичні продукти промислового виробництва.* Біологічно-активні добавки.

Тема 8. Основи гігієни і санітарії та Державний санітарний нагляд у закладах харчування.

Предмет і завдання курсу. Історичний огляд розвитку гігієни та санітарії. Санітарна служба країни. Санітарний нагляд. Санітарне законодавство України.

Тема 9. Санітарно-гігієнічні вимоги до систем забезпечення підприємств ресторанного господарства, що формують мікроклімат приміщень.

Навколишнє середовище та його значення для життя людини. Фізичні властивості повітря; їх гігієнічне значення для підприємств харчування. Хімічний склад повітря, домішки повітря, їх санітарне значення. Гігієнічна оцінка якості води. Методи поліпшення якості води. Гігієнічна характеристика джерел та систем водопостачання.

Гігієнічні вимоги до очищення закладів ресторанного господарства від рідких і твердих відходів. Основні принципи видалення та знешкодження рідких і твердих відходів із закладів ресторанного господарства (каналізація, система змінних контейнерів тощо). Знешкодження харчових відходів та сміття.

Гігієна опалення. Вплив мікроклімату приміщень на теплообмін організму на продукти та готову їжу. Гігієнічні вимоги до систем опалення та нагрівальних приладів закладів ресторанного господарства. Місцева і центральна система опалення. Санітарні нормативи температури у закладах ресторанного господарства.*

Гігієна вентиляції. Природна і штучна вентиляція. Місцеві системи штучної вентиляції виробничих приміщень.

Тема 10. Санітарно-гігієнічні вимоги до розміщення та проектування підприємств ресторанного господарства.

Санітарні вимоги до території та генерального плану ділянки підприємства. Санітарно-гігієнічні вимоги до планування складських, виробничих, адміністративно-побутових приміщень, торгових залів. Гігієнічні вимоги до матеріалів, які використовуються для будівництва та оздоблення підприємств харчування.

Тема 11. Санітарно-гігієнічні вимоги до утримання підприємств ресторанного господарства. Особиста гігієна працівників.

Санітарний благоустрій території підприємства. Засоби та терміни прибирання приміщень. Методи та засоби дезінфекції, їх санітарно-гігієнічна оцінка. Санітарні вимоги до миття та знезаражування посуду, інвентарю, обладнання. Засоби дезінфекції і дератизації.* Призначення медичних оглядів та обстежень. Особиста гігієна працівників.

Тема 12. Санітарно-гігієнічні вимоги до утримання підприємств ресторанного господарства.

Санітарна характеристика механічного обладнання. Санітарна характеристика немеханічного устаткування, інвентарю. Вимоги до посуду та матеріалів. Використання посуду із сучасних матеріалів.

Тема 13. Санітарно-гігієнічні вимоги до організації технологічного процесу у закладах ресторанного господарства.

Санітарні вимоги до механічної обробки харчових продуктів. Санітарно-гігієнічні вимоги до теплової обробки напівфабрикатів. Санітарні вимоги до транспортування, приймання, зберігання, роздавання, реалізації та споживання їжі. Санітарні вимоги до використання харчових добавок.

Тема 14. Санітарно-гігієнічні основи профілактики харчових захворювань мікробного та немікробного походження. Гельмінтози.

Харчові отруєння мікробного походження: харчові токсикоінфекції, харчові інтоксикації (токсикози). Харчові мікотоксикози: ерготизм, фузаріози, афлотоксикоз. Харчові отруєння немікробного походження: неїстівними продуктами рослинного і тваринного походження; домішками хімічних токсичних речовин; отрутохімікатами. Розслідування харчових отруєнь. Харчові інфекції. Гельмінтози.

Рекомендована література

1. Гігієна харчування з основами нутріціології / В.І. Ципріян та ін. Навч. посібник. – К.: Здоров'я, 1999. – 568 с.
2. Грищенко І.М., Кравчук Н.М. Дієтичне та дитяче харчування: Навч. посіб. – К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2003. – 288 с.
3. Дуденко Н.В., Павлоцька Л.Ф. Фізіологія харчування: Навч. посібник для технологічних та товаровзнавчих факультетів торг. вищих навч. закладів. – Х.: НВЦ “Студцентр”, 1999. – 392 с.
4. Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів для підприємств громадського харчування всіх форм власності / О.В. Шалімов, Т.П. Дяченко, Л.О. Кравченко, та ін. – К.: А.С.К., 2007. – 848с.
5. Зубар Н.М. Основи фізіології та гігієни харчування: Підручник. – К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2006. – 341 с.
6. Зубар Н.М., Руль Ю.В., Булгакова М.К. Фізіологія харчування: Практикум. – К.: КДТЕУ, 2000. – 258с.
7. Корзун В.Н. Гігієна харчування: Підручник. – К.: Київ. Нац. торг.-екон. ун-т, 2003 – 236 с.
8. Орлова Н.Я. Фізіологія та біохімія харчування. – К.: КНТЕУ, 2001. – 249с.

9. Павлоцька Л.Ф., Дуденко Н.В., Дмитрієвич Л.Р. Основи фізіології, гігієни харчування та проблеми безпеки харчових продуктів: Навчальний посібник. – Суми: ВТД «Університетська книга», 2007. – 441 с

10. Покровский А.А. Химический состав пищевых продуктов. – М.: Экономика, 1981.

11. Про якість та безпеку харчових продуктів і продовольчої сировини: Закон України. - К., 1997.

12. Смоляр В.І. Фізіологія та гігієна харчування: Підр. – К.: Здоров'я, 2000. – 335 с.

ХАРЧОВІ ТЕХНОЛОГІЇ

Тема 1. Основні технологічні терміни і поняття. Технологічні системи і процеси харчових технологій.

Поняття технології і технологічного процесу. Основні технологічні терміни і поняття. Параметри і класифікація технологічних процесів. Пріоритетні напрямки розвитку харчових виробництв.

Принцип системності і його застосування в технології.

Тема 2. Загальна характеристика харчових виробництв. класифікація харчових виробництв.

Характеристика харчових виробництв та агропромислового комплексу України. Класифікація харчових виробництв за способом отримання кінцевого продукту. Класифікація харчових виробництв за ступенем переробки вихідної сировини. Класифікація харчових виробництв за принципом, покладеним в основу технології виробництва продукції.

Основна і додаткова сировина харчової та переробної промисловості, її харчова цінність, показники якості.

Основні види сировини: зернобобові культури, борошно, солод, крохмале-продукти, цукор, олійна сировина, картопля, овочі, плоди, ягоди, м'ясо, риба, субпродукти, молоко і молочні продукти.

Додаткова сировина: кухонна сіль, харчові барвники і ароматизатори, драглеутворюючі речовини і стабілізатори, поверхнево-активні речовини, піноутворювачі тощо.

Характеристика та мета заключної стадії виробництва. Шляхи механізації заключної стадії. Пакувальні матеріали, їх вплив на зберігання виробів. Контейнерне зберігання та транспортування виробів.

Тема 3. Наукові основи технологічних процесів в харчовій промисловості.

Властивості продуктів: фізичні, хімічні, реологічні, технологічні, органолептичні. Поняття якості сировини і харчових продуктів, рівень якості, показники якості, методи оцінки. Основи стандартизації в харчовій промисловості, управління якістю продукції. Категорії і види нормативних і технічних документів.

Фізичні, хімічні, фізико-хімічні, біохімічні, мікробіологічні і колоїдні процеси харчової технології, їх роль і вплив на якість харчових продуктів.

Основні поняття і закони харчових технологій. Види переносу, рушійна сила процесу, закони збереження речовини і енергії, закони рівноваги систем, закони переносу маси і енергії. Класифікація технологічних процесів.

Теплові процеси. Основи теплопередачі: теплопровідність, конвекція і

теплове випромінювання. Закони переносу теплоти. Теплоносії і їх властивості. Процеси кипіння, конденсації, випаровування.

Масообмінні процеси. Основи масопередачі. Закони переносу речовини. Процеси абсорбції, адсорбції, екстрагування, сушки, кристалізації, ректифікації.

Механічні процеси: подрібнення, збивання, поділ, пресування, транспортування тощо.

Гідромеханічні процеси: фільтрування, відстоювання, мийка, очищення, гідротранспортування та інше.

Колоїдні процеси в харчовій технології: колоїдні системи та розчини, поверхневі явища, грубодисперсні системи. Роль процесів набухання і холодотворення в харчовій промисловості.

Хімічні перетворення в процесі технологічної обробки харчових продуктів: окислення, гідроліз, маринування, підкислення тощо. Фактори, що впливають на швидкість хімічних реакцій.

Біохімічні процеси в харчовій технології. Фактори, що впливають на швидкість біохімічних процесів. Ферменти: будова і властивості, характеристика, класифікація, властивості, роль при зберіганні і переробці харчових продуктів.

Мікробіологічні процеси в харчовій технології. Основні групи мікроорганізмів, що використовуються в харчовій промисловості. Фактори, що регулюють обмін речовин мікроорганізмів. Роль мікроорганізмів у технології харчових виробництв.

Принципи оптимізації та цілеспрямованого регулювання швидкості протікання технологічних процесів.

Рекомендована література

1. Загальні технології харчових виробництв: навч. посібн. / М.Я. Бомба, Н.Р.-Й. Джурик, В.В. Дячок та ін.; за заг. ред. М.Я. Бомби. - Львів: Ліга–Прес, 2018. – 410 с.

2. Перцевий Ф.В. та ін. Технологія продукції харчових виробництв: Навч. посібник / Ф.В. Перцевий, Н.В. Камсуліна, М.Б. Колеснікова, М.О. Янчева, П.В. Гурський, Л.М. Тіщенко / Харків: ХДУХТ, 2006. – 318 с.

3. Домарецький В.А., Остапчук М.В., Українець А.І. Технологія харчових продуктів: Підручник / За ред. А.І. Українця. – К.: НУХТ, 2003. – 572 с.

4. Общая технология пищевых производств / Под ред. Назарова Н.И. – К.: Лёгкая и пищевая промышленность, 1991. – 360 с.

5. Стадников В.Н., Остапчук Н.В. Общая технология пищевых

продуктов. К.: Вища школа, 1980. – 303 с. 17

6. Богомолов А.В., Перцевой Ф.В. Переработка продукции растительного и животного происхождения. – С.-Пб: ГИОРД, 2001. – 245 с.

7. Общая технология пищевых производств / Под ред. Ковальской Л.Г. – К.: Колос, 2000. – 752 с.

ТУРИСТИЧНІ РЕСУРСИ УКРАЇНИ

Тема 1. Вступ до предмету. Загальна характеристика туристичних ресурсів, підходи до їх класифікації і оцінки.

Об'єкт, предмет дисципліни. Міждисциплінарні зв'язки. Загальна характеристика туристичних ресурсів, підходи до визначення і класифікації туристичних ресурсів. Види оцінки природних та історико-культурних туристичних ресурсів. *Характеристика основних рекреаційних регіонів.

Тема 2. Загальна характеристика природно-кліматичних ресурсів України. Сім природних чудес України.

Місце і роль природно-кліматичних ресурсів для розвитку туризму. Класифікація природно-кліматичних ресурсів. Загальна характеристика ландшафтних і фітолікувальних ресурсів. Бальнеологічні ресурси та їх роль у формуванні спеціалізації курортів України. Пляжні і водні ресурси. Спелеоресурси як основа для розвитку спелеотуризму. Характеристика семи природних чудес України. *Географічне положення, транспортна доступність, рівень економічного розвитку та добробуту суспільства як невід'ємна складова розвитку туризму в Україні.

Тема 3. Використання природоохоронних територій як ресурсної бази в туризмі

Характеристика основних видів природоохоронних територій. Характеристика видів діяльності, дозволених на природоохоронних територіях. Використання природоохоронних територій з туристичною метою. Найпопулярніші в туристичному контексті природоохоронні території Карпатського регіону та України загалом. *Особливості використанні ботанічних садів та зоологічних парків в туризмі. Закон України "Про природно – заповідний фонд України".

Тема 4. Використання печер та інших видів спелеоресурсів в туризмі

Визначення та основні види спелеоресурсів. Роль і місце спелеоклубів України у розвитку спелеотуризму. Категорії складності спелеомаршрутів та специфіка їх проходження. Види печер, які зустрічаються у спелеомаршрутах різної категорії складності. Види перешкод на спелеомаршрутах. Характеристика основних спелеорегіонів України та печер, які належать до цих спелеорегіонів. Найпопулярніші печери та гроти України. Спелеотуристичні маршрути України.

Тема 5. Водні ресурси України та специфіка їх використання в туризмі

Характеристика водних видів відпочинку. Характеристика Чорного і Азовського морів України. Характеристика озерних ресурсів України,

найпопулярніші в туризмі озерні водойми. Річкові ресурси України. Характеристика найпридатніших річок для водних видів активного відпочинку. *Водоспади Карпатського регіону України.

Тема 6. Кліматичні, ландшафтні та біоресурси України.

Роль кліматичних ресурсів у формуванні туристичних потоків. Загальна характеристика кліматичних ресурсів України. Літні та зимові види відпочинку, відпочинок у міжсезоння. Кліматичне районування України. Основні кліматичні курорти України. Місце і роль ландшафтних ресурсів для розвитку туризму в Україні. Основні ландшафти України, їх типологія і класифікація. Характеристика природних геоморфологічних туристичних ресурсів, низовинні та підвищенні території України. Характеристика гірських ландшафтів України. Основні гірські хребти, найбільш відвідувані гірські вершини та їх характеристика. Гірські маршрути. Подільські Товтри та інші унікальні ландшафтні території України. Загальна характеристика фіторесурсів України. Основні туристичні фітолікувальні зони в Україні. Ліси України, характеристика лісистості територій. Заболочені території України для розвитку любительських промислів та пізнавальної рекреації. Характеристика тваринних ресурсів для розвитку різних видів рекреації. Основні зоогеографічні провінції України. Мисливський фонд України, специфіка організації мисливсько-риболовецького туризму. Вплив кліматичних та пляжних туристичних ресурсів на створення санаторно-курортної бази України.

Тема 7. Загальна характеристика історико-культурних ресурсів. Сім історико-архітектурних чудес України.

Визначення та класифікація історико-культурних ресурсів України. Характеристика Закону України «Про охорону культурної спадщини України». Специфіка використання в туризмі об'єктів культурної спадщини. Рейтинг областей України за рівнем історико-культурної цінності. Бальна оцінка історико-культурних ресурсів. Характеристика семи історико-архітектурних чудес України. Підходи до оцінки історико-культурних ресурсів.

Тема 8. Музейні ресурси України.

Визначення та загальна характеристика музейних ресурсів. Підходи до класифікації і типології музеїв. Характеристика освітніх (масових), навчальних та науково-дослідних музеїв. Характеристика найпопулярніших музеїв України. Оригінальні музеї України. Скансени як інноваційний вид музейних ресурсів. Роль, завдання та місце музеїв у розвитку суспільства. Львів – місто-музей і місто музеїв. Історія розбудови музейної мережі України.

Тема 9. Замки і палаци України.

Класифікація та характеристика оборонних споруд, основні функції оборонних споруд. Форми і способи використання фортів, фортець та замків в туризмі. Характеристика туристично популярних замків і фортець України. Твердині Галичини, Поділля, Закарпаття, Волині тощо. Функціональна та туристична характеристика палаців, їх використання в туризмі. Відомі палаци України. Відомі туристичні маршрути замками України. Анімаційні програми для активізації замкового туризму.

Тема 10. Ресурси для релігійного і паломницького туризму

Загальна характеристика ресурсів для релігійно-паломницького туризму. Релігійні осередки України, святі місця. Осередки православ'я, католицизму, хасидизму в Україні. Відомі храми і монастирі України. Дерев'яні церкви України. Святі джерела як важливий ресурс для релігійно-паломницького туризму. Сучасні особливості туристичного використання сакральних об'єктів України.

Тема 11. Подієві ресурси та народні художні промисли України.

Загальна характеристика і роль подієвих ресурсів для розвитку родієвого туризму. Класифікація і типологія подієвих ресурсів. Характеристика гастрономічних, мистецьких, спортивних, релігійних, культурно-історичних та економічних подій в туризмі. Загальна характеристика народних художніх промислів України. Центри народних художніх промислів України. Гончарство, кераміка, обробка металів, різьблення, гутництво, ткацтво, вишиванка, писанкарство та інші народні ремесла. *Етнографічне районування України

Список рекомендованих джерел

1. Бейдик О.О. Рекреаційно-туристичні ресурси України: Методологія та методи аналізу, термінологія, районування. – К.: ВПЦ “Київський університет”, 2001. – 395 с.
2. Кифяк В.Ф. Організація туристичної діяльності в Україні / В.Ф. Кифяк. – Чернівці : Зелена Буковина, 2003. – 312 с.
3. Любіцева О.О. Туристичні ресурси України : навчальний посібник / О.О. Любіцева. – К. : Альтерпрес, 2007. – 369с.
4. Мальська М.П. Міжнародний туризм: сфера послуг : підручник / М.П.
5. Мальська, Н.В. Антонюк, Н.М. Ганич. - К. : Знання, 2008. – 661 с.
6. Рутинський М.Й. Географія туризму в Україні : навчально – методичний посібник.– К. : ЦНЛ, 2004. – 160 с.

7. Петранівський В.Л. Туристичне краєзнавство : навчальний посібник / В.Л. Петранівський, М.Й. Рутинський. – К. : Знання, 2006. – 575 с.
8. Панкова Є.В. Туристичне краєзнавство : навчальний посібник. – К. : Альтерпрес, 2003. – 352 с.
9. Правове регулювання туристичної діяльності : збірник нормативно – правових актів / під ред. В.К. Федорченка. – К. : Юрінком, Інтер, 2002. – 640 с.
10. Туристичні ресурси України / Під ред. О.І. Лугова. – К.: Інститут туризму федерації профспілок України, 1996. – 352с.