МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

Одеський національний технологічний університет

РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Інновації в індустрії гостинності

Обов’язкова навчальна дисципліна

Мова навчання - українська

Освітньо-професійна програма «Готельна-ресторанна справа»
Код та найменування спеціальності 241 «Готельна-ресторанна справа»
Шифр та найменування галузі знань 24 «Сфера обслуговування»
Ступінь вищої освіти магістр

Розглянуто, схвалено та затверджено
Методичною радою академії

2023

РОЗРОБЛЕНО ТА ЗАБЕЗПЕЧУЄТЬСЯ: кафедрою готельно-ресторанного бізнесу Одеського національного технологічного університету

РОЗРОБНИК (розробники): Коваленко Наталія Олександрівна, кандидат технічних наук, доцент; Москвічова Олена Миколаївна, старший викладач

Розглянуто та схвалено на засіданні кафедри готельно-ресторанного бізнесу
Протокол від «18» серпня 2023 р. №1

Завідувач кафедри /ПІДПИСАНО/ Тетяна ЛЕБЕДЕНКО
(підпис) Ім'я, ПРІЗВИЩЕ

Розглянуто та схвалено методичною радою зі спеціальності 241 Готельно-ресторанно справа галузі знань 24 «Сфера обслуговування»
(код та найменування спеціальності)

Голова ради /ПІДПИСАНО/ Олександр КАМУШКОВ
(підпис) Ім'я, ПРІЗВИЩЕ

Гарант освітньої програми /ПІДПИСАНО/ Олександр КАМУШКОВ
(підпис) Ім'я, ПРІЗВИЩЕ

Розглянуто та схвалено Методичною радою університету

Секретар Методичної ради університету /ПІДПИСАНО/ Валерій МУРАХОВСЬКИЙ
(підпис) Ім'я, ПРІЗВИЩЕ

ЗМІСТ

1 Пояснювальна записка……. 4
1.1 Мета та завдання навчальної дисципліни…….. 4
1.2 Компетентності, які може отримати здобувач вищої освіти…… 4
1.3 Міждисциплінарні зв’язки……... 5
1.4 Обсяг навчальної дисципліни в кредитах ЄКТС…….. 6
2 Зміст дисципліни:……. 6
2.1 Програма змістовних модулів……. 6
2.2 Перелік практичних робіт……... 7
2.3 Перелік завдань до самостійної роботи……. 8
3 Критерії оцінювання результатів навчання……... 10
4 Інформаційні ресурси……..…… 12

1. Пояснювальна записка

1.1. Мета та завдання навчальної дисципліни

Мета викладання навчального курсу "Інновації в індустрії гостинності" полягає в осмисленні та вивченні сучасних інновацій, що визначають тенденції технологічного розвитку в сфері готельно-ресторанного бізнесу. Цей курс є важливою складовою фахової підготовки магістрів у галузі послуг, допомагаючи студентам сформувати цілісне уявлення про зміст та структуру їхньої майбутньої професійної діяльності.

У результаті вивчення курсу «Інновації в індустрії гостинності» студенти повинні

знати:

- інноваційну специфіку роботи служб у готельних підприємствах;
- особливості інноваційного управління в готельно-ресторанній сфері;
- загальні параметри, за якими характеризують якість інноваційних додаткових послуг на готельних підприємствах.

вміти:

- аналізувати стан готельних підприємств за терміном впровадження інновацій;
- набути навичок практичного використання різних методів маркетингових досліджень для аналізу попиту на впровадження інновацій;
- формувати структуру інноваційної концепції з обґрунтуванням її доцільності;
- визначати особливості впровадження сучасних інноваційних технологій в різних типах підприємств сфери обслуговування.

1.2. Компетентності, які може отримати здобувач вищої освіти

У результаті вивчення навчальної дисципліни «Інновації в індустрії гостинності» здобувач вищої освіти отримує наступні програмні компетентності та програмні результати навчання, які визначені в Стандарті вищої освіти зі спеціальності 241 «Готельна-ресторанна справа» та освітньо-професійній програмі «Готельна-ресторанна справа» підготовки магістрів.

Інтегральна компетентність

Здатність розв’язувати складні задачі дослідницького та/або інноваційного характеру готельно-ресторанної справи

Загальні компетентності:

ЗК 2. Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел
ЗК 3. Здатність до аналізу, оцінки, синтезу, генерування нових ідей
ЗК 6. Здатність до проведення досліджень на відповідному рівні
ЗК 7. Здатність приймати обґрунтовані рішення

Спеціальні (фахові, предметні) компетентності:

СК1. 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 2. Здатність систематизувати та синтезувати інформацію для врахування крос-культурних особливостей функціонування суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу

СК 3. Здатність планувати та здійснювати ресурсне забезпечення діяльності суб'єктів 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 5. Здатність забезпечувати ефективну сервісну, комерційну, виробничу, маркетингову, економічну діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу

СК 6. Здатність координувати та регулювати взаємовідносини з партнерами та споживачами

СК 7. Здатність до підприємницької діяльності

СК 9. Здатність забезпечувати якість обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг.

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:

ПНР 1. Розробляти і приймати ефективні рішення з питань розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу, забезпечувати їх реалізацію, враховуючи цілі, ресурси, обмеження та ризики

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

ПНР 5. Оцінювати нові ринкові можливості, формулювати бізнес-ідеї та розробляти маркетингові заходи з за невизначених умов і вимог, що потребують застосування нових підходів, методів та інструментарію соціально-економічних досліджень

ПНР 8. Ініціювати, розробляти та управляти проектами розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу із врахуванням інформаційного, методичного, матеріального, фінансового та кадрового забезпечення

ПНР 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

1.3. Міждисциплінарні зв'язки

Попередні – «Індустрія гостинності», «Організація готельного господарства»; «Сервіс у ресторанному та готельному господарстві», «Методологія і організація наукових досліджень з основами інтелектуальної власності», «Стратегія розвитку підприємств готельного та ресторанного господарства».

1.4. Обсяг навчальної дисципліни в кредитах ЄКТС

Навчальна дисципліна викладається на 1 курсі у 1 семестрі для денної та заочної форм навчання

Кількість кредитів ECTS - 4, годин – 120 (денна)
Кількість кредитів ECTS - 4, годин – 120 (заочна)

Аудиторні заняття, годин:	всього	лекції	практичні
денна	40	20	20
заочна	18	8	10
Самостійна робота, годин	Денна – 80	Заочна – 102	

2. Зміст дисципліни

2.1. Програма змістовних модулів

№ теми	Зміст теми	Години	
		денна	заочна
Змістовний модуль 1: Типізація інновацій в сфері послуг.			
1.	Вступ. Основи інноваційної діяльності на підприємствах сфери гостинності. Класифікація інновацій. Застосовування наукового, аналітичного, методичного інструментарію, використання міждисциплінарного дослідження аналізу стану розвитку глобальних та локальних ринків готельних та ресторанних послуг для розв'язання складних задач розвитку готельного і ресторанного бізнесу	2	2
2.	Етапи розробки концепції інноваційного продукту у сфері послуг. Розробка антикризових програми корпорацій, готельних та ресторанних мереж, суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу. Планування та здійснювання ресурсного забезпечення діяльності суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу	2	
3.	Вибір інноваційної стратегії різних типів засобів розміщення. Сутність та принципи планування інновацій. Оцінювання нових ринкових можливостей, формулювання бізнес-ідеї та розробка маркетингових заходів з за невизначених умов і вимог, що потребують застосування нових підходів, методів та	2	2

	інструментарію соціально-економічних досліджень		
4.	Організаційні інновації в готельно-ресторанних комплексах Тенденції розвитку підприємств в Україні: проблеми розвитку та регулювання. Характеристика дослідження інноваційної діяльність з метою отримання нових знань та створення нових технологій та видів послуг в сфері готельно-ресторанного бізнесу	2	
5.	Розробка концепції інноваційного проекту готельного господарства Здатність до самостійного опанування новими знаннями, використання інноваційних технологій у сфері готельного та ресторанного бізнесу	2	
Змістовний модуль 2: Інноваційні напрямки розвитку закладів готельного господарства			
1.	Технологічні, соціальні та інфраструктурні інновації в готельному господарстві Здатність створювати і впроваджувати продуктові, сервісні, організаційні, соціальні, управлінські, інфраструктурні, маркетингові інновації у господарську діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу	2	2
2.	Інноваційні енергозберігаючі технології у готельному господарстві. Пошук, оброблення та аналіз інформації з різних джерел.	2	
3.	Інновації в сервісному обслуговуванні. Організація додаткових послуг як інноваційна складова діяльності готелю. Можливість аналізу, оцінки, синтезу, генерування нових ідей	2	2
4.	Роль інновацій в управлінні об'єктами господарювання. Ініціювання та управління проектами розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу із врахуванням інформаційного, методичного, матеріального, фінансового та кадрового забезпечення	2	
5.	Загальні показники якості в сфері готельних послуг. Застосовування сучасних методів оцінювання ефективності впровадження інновацій в готельно-ресторанному бізнесі	2	
	Разом з дисципліни	**20**	**8**

2.2 Перелік практичних робіт

№ п/п	Назва практичної роботи	Години	
		денна	заочна
1.	Сутність та особливості інновацій. Аналіз інноваційної діяльності готельного комплексу	2	2
2	Розробка концепції діяльності закладу готельного господарства.	2	2
3.	Конкурентоспроможність готелів. SWOT-аналіз. Розробка антикризових програм корпорацій, готельних та ресторанних мереж, суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.	2	
4.	Багатокутник конкурентоспроможності. Оцінювання нових ринкових можливостей, формулювання бізнес-ідеї подальшого розвитку.	2	
5.	Метод експертних оцінок. Метод «4Р». Метод анкетування.	2	
6.	Впровадження в діяльність закладів готельного господарства новітніх та інноваційних технологій.	2	2
7.	Планування експлуатаційної програми діяльності готельних підприємств Ініціювання та управління проектами розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу із врахуванням інформаційного, методичного, матеріального, фінансового та кадрового забезпечення .	2	2
8.	Якість сервісного обслуговування при наданні готельних послуг.	2	
9.	Інноваційні технології в сучасному інженерно-технічному обладнанні готелів.	2	2
10.	Аналіз сучасних інноваційних послуг в готельному господарстві в залежності від його типу. Сучасні програми гостинності в готелях різної спеціалізації.	2	
	Всього	**20**	**10**

2.2 Перелік завдань до самостійної роботи

№	Назва теми/Приклади завдань до самостійної роботи	денна	заочна
1.	*Тема 1.: Види інновацій в індустрії гостинності за класифікаційними ознаками.* Опрацювати матеріал і дати письмові відповіді: 1. Аналіз типів інновацій в сучасному готельному господарстві та антикризових програм корпорацій, готельних та ресторанних мереж, суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу. Розрахунок експлуатаційної програми готелю 1 «зіркі»	10	11
2.	*Тема 2: Електронна комерція у галузі індустрії гостинності: перспективи та новітні тенденції розвитку*. Опрацювати матеріал і дати письмові відповіді: 1. Геоінформаційні технології (ГІС-технології). Глобальні	10	13

	розподільчі системи (GDS): застосування в індустрії гостинності. Розрахунок експлуатаційної програми готелю 2 «зіркі»		
3	*Тема 3: Характеристика інноваційних інженерно-технічних впроваджень у готельну сферу.* Опрацювати матеріал і дати письмові відповіді: 1. ІТ-рішення для підприємств індустрії гостинності. 2. Інноваційні технології сучасній протипожежній системі захисту готелів світу і в Україні Розрахунок експлуатаційної програми готелю 3 «зіркі»	10	13
4	*Тема 4: Аналіз сучасних типів інновацій в готельно-ресторанному господарстві світу* Опрацювати матеріал і дати письмові відповіді: 1. Впровадження інноваційних додаткових послуг в сфері ресторанного господарства. 2. Інноваційні технології просування ресторанної продукції на ринку готельних послуг. Розрахунок експлуатаційної програми готелю 4«зіркі»	10	13
5	*Тема 5: Аналіз технологічних готельних інновацій* Опрацювати матеріал і дати письмові відповіді: 3. Інноваційні технології в службі прийому і розміщення гостей готелів в Україні. Інноваційні технології сучасного клінінгу готелів в світі. Розрахунок експлуатаційної програми готелю 5 «зірок»	10	13
6	*Тема 6: Інноваційні технології в сервіс-послугах готелів світу* Опрацювати матеріал і дати письмові відповіді: 4. Інноваційні технології в бізнес-послугах готелів світу. 5. Інноваційні технології в анімаційних послугах готелів світу. Розрахунок експлуатаційної програми бази відпочинку.	10	13
7	*Тема 7: Організаційні готельні інновації* Опрацювати матеріал і дати письмові відповіді: 6. Інноваційні технології управління персоналом готельного господарства. 7. Інноваційні тенденції в маркетингової та рекламної сферах готелів України. Розрахунок експлуатаційної програми кемпінгу.	10	13
8	*Тема 8: Інноваційні тенденції розвитку в різних засобах розміщення* Опрацювати матеріал і дати письмові відповіді: 8. Інноваційні технології які використовують бази	10	13

	відпочинку в різних країнах світу. 9. Інноваційні технології в кемпінгах та котеджах світу. Розрахунок експлуатаційної програми котеджу.		
	Всього	**80**	**102**

3 Критерії оцінювання результатів навчання

Методи навчання

Лекційні заняття. Словесні методи: розповідь, пояснення, бесіда.

Наочні: пояснювально-демонстративний метод

Практичні заняття: групове обговорення питання; технології опрацювання дискусійних питань.

Самостійна робота -складання реферату, доповіді, виконання індивідуально-дослідницького завдання

Форми та методи контролю: опитування та доповіді на практичних заняттях, оцінка за виконане індивідуальне навчальне завдання; модульний контроль; підсумковий контроль – екзамен

Нарахування балів за виконання змістовного модуля

Вид роботи, що підлягає контролю	Оцінні бали		Форма навчання					
			денна			заочна		
	min	*max*	Кіл-ть робіт	Сумарні бали		Кіл-ть робіт	Сумарні бали	
				min	*max*		*min*	*max*
1	2	3	4	5	6	7	8	9
Змістовий модуль 1. ТИПИЛІЗАЦІЯ ІННОВАЦІЙ В СФЕРІ ПОСЛУГ.								
Робота на лекціях	2	3	5	10	15	4	8	12
Виконання практичних робіт	2	3	5	10	15	3	6	9
Самостійна робота	2	4	4	8	16	6	12	24
Виконання індивідуальних завдань	2/4	4/5	1	2	4	1	4	5
Проміжна сума				30	50		30	50
Модульний контроль			1	30	50	1	30	50
Оцінка за змістовий модуль 1.				**60**	**100**		**60**	**100**

Змістовний модуль 2. ІННОВАЦІЙНІ ПРОЦЕСИ В ГОТЕЛЬНОМУ ГОСПОДАРСТВІ

Вид роботи, що підлягає контролю	Оцінні бали		Форма навчання					
			денна			заочна		
	min	*max*	Кіл-ть робіт	Сумарні бали		Кіл-ть робіт	Сумарні бали	
				min	*max*		*min*	*max*
1	2	3	4	5	6	7	8	9
Змістовий модуль 2								
Робота на лекціях	2	3	5	10	15	4	8	12
Виконання практичних робіт	2	3	5	10	15	2	4	6
Самостійна робота	2	4	4	8	16	6	12	24
Виконання індивідуальних завдань	2/6	4/8	1	2	4	1	6	8
Проміжна сума				30	50		30	50
Модульний контроль			1	30	50	1	30	50
Оцінка за змістовий модуль 2.				**60**	**100**		**60**	**100**
Можливість отримання додаткових балів								
Рейтинг за творчі здобутки студентів (у тому числі результатів неформальної освіти)	0	10	–	0	10	–	0	10

Критерії оцінювання до модульних контрольних робіт та екзамену

Модульні контрольні роботи складаються з відповідей на 2 теоретичні та 1 практичне питання.

Таблиця 1

Загальні критерії оцінювання

№ з\п	Вид роботи	Максимальний бал	Пояснення до нарахування балів
1	2	3	4
1	Відповіді на теоретичні питання (2 питання)	30	За надану повну обґрунтовану відповідь на два питання (максимальний бал – 15 балів за кожну відповідь)
2	Складання блок схеми концептуальної ідеї впровадження інновації та її обґрунтування.	20	Максимальний бал нараховується за умов, що завдання виконано повністю, відповідь обґрунтовано, висновки та пропозиції аргументовано і оформлено належним чином

Таблиця 2

Критерії оцінювання відповідей на теоретичні питання

Розподіл балів за відповіді на теоретичні питання	Критерії оцінювання відповідей
15-10	за умови, якщо студент показав глибокі знання, чітко, грамотно, логічно і послідовно його викладає; вільно оперує термінологією, знайомий із законодавчими та нормативними документами, вміє аналізувати ситуацію та має альтернативні погляди на викладений матеріал
9-5	за умови, якщо студент має тверді знання, грамотно і по суті викладає відповіді на поставленні питання, не допускає грубих помилок при відповіді на них, але не повністю розкриває зміст
4-3	за умови, якщо студент знає теоретичний матеріал на рівні репродуктивного відтворення, але не надає належної оцінки процесів та явищ, не чітко формулює категорії та допускає незначні помилки при відповідях
2-0	за умови, якщо студент при відповіді допускає суттєві помилки, матеріал викладає не послідовно, з припущенням неточностей у формулюваннях та відсутності термінології

4. Інформаційні ресурси

Базові (основні):

1. Конспект лекцій з курсу "Інновації в індустрії гостинності" [Електронний ресурс] : для студентів, які навчаються за спец. 241 "Готельно-ресторанна справа", ступінь вищої освіти магістр ден. та заоч. форм навчання / Л. А. Тітомир ; відп. за вип. Т. Є. Лебеденко ; Каф. готельно-ресторанного бізнесу (ГРБ). — Одеса : ОНАХТ, 2021. — 118 с.

https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHT.1669183

2. Методичні вказівки до виконання практичних робіт з курсу "Інновації в індустрії гостинності" [Електронний ресурс] : для студентів, які навчаються за спец. 241 "Готельно-ресторанна справа" ступіня вищ. освіти "магістр" ден. та заоч. форм навчання / Л. А. Тітомир, О. М. Коротич ; відп. за вип. Т. Є. Лебеденко ; Каф. готельно-ресторанного бізнесу (ГРБ). — Одеса : ОНАХТ, 2021. — 40 с.

https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHT.1657496

3. Методичні вказівки до виконання самостійних робіт з курсу "Інновації в індустрії гостинності" [Електронний ресурс] : для студентів, які навчаються за спец. 241 "Готельно-ресторанна справа" ступінь вищ. освіти магістр ден. та заоч. форм навчання / Л. А. Тітомир, О. М. Коротич ; відп. за вип. Т. Є. Лебеденко ; Каф. готельно-ресторанного бізнесу (ГРБ). — Одеса : ОНАХТ, 2021. — 10 с.

https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHT.1668760

4. Інноваційні технології у готельному господарстві [Електронний ресурс] : навч. посіб. / Н. М. Влащенко ; Харків. нац. ун-т міськ. госп-ва ім. О. М. Бекетова. – Харків : ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2023. – 150 с.
https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHT.2123063

5. Готельна справа [Текст]: навч. посіб. / О. В. Арпуль, А. Г. Абрамова, Ю. А. Мирошник, О. В. Собін ; Нац. ун-т харч. технологій. — Київ : Кондор, 2021. — 300 с.
https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHT.1835082

6. Організація готельно-ресторанної справи [Текст] : навч. посіб. / В. Я. Брич, І. О. Банєва, М. Ю. Барна та ін. ; за заг. ред. В. Я. Брича ; Тернопіл. нац. екон. ун-т. — Київ : Ліра-К, 2021. — 484 с.
https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHT.1736956

7. Топольник В. Г. Управління якістю продукції та послуг в готельно-ресторанному господарстві : навч. посіб. / В. Г. Топольник; Донец. нац. ун-т. економіки і торгівлі ім. М. Туган-Барановського. – Львів : Магнолія, 2016. -328 с.
https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHT-cnv.BibRecord.157103

8. Innovative development of the economy: global trends and national features [Текст]: collective monograph / edited by J. Ђukovskis, K. Shaposhnykov; Aleksandras Stulginskis University, Business and Rural Development Management Institute; [Л. А. Тітомир, О. І. Данилова; Одес. нац. акад. харч. технологій]. – Kaunas: Baltija Publishing, 2018. – 716 p.
https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHT-cnv.BibRecord.166506

Додаткові:

1. Закон України «Про пріоритетні напрями інноваційної діяльності України». Відомості ВР, 2012, № 19-20, ст. 166. Розпорядження КМУ «Про схвалення Концепції реформування державної політики в інноваційній сфері» від 10 вересня 2012 р. № 691-р. [Електронний ресурс] – Режим доступу: http://zakon4.rada.gov.ua/laws/show/691-2012- %D1%80.

2. Мальська М. П. Ресторанна справа: технологія та організація обслуговування туристів (теорія та практика) : підручник / М. П. Мальська, О. М. Гаталяк, Н. М. Ганич ; Львів. нац. ун-т ім. І. Франка. – Київ : ЦУЛ, 2018. - 304 с.

3. Організація готельного господарства. Підручник / С.І. Байлик, І.М. Писаревський - Харків: ХНУМГ ім. О.М. Бекетова, 2015-329с.

4. Тітомир Л.А. Передумови для інноваційного розвитку індустрії гостинності в різних областях України (стаття) / Л.А. Тітомир, О.І. Данилова // Технологічний аудит і резерви виробництва. - 2018. - № 4 (42). - С. 16-23

5. Тітомир Л.А., Данилова О.І. Концептуальні засади стратегій розвитку

готельно-ресторанних підприємств на півдні України (стаття) / Л.А. Тітомир, О.І. Данилова // Наук. вісник Херсонського держ. Університету. Серія: Економічні науки. – 2019, Вип. 33. – С138-142.

6. Тітомир Л.А., Данилова О.І. Якість надання послуг як основа конкурентоспроможності готельних підприємств (стаття) [Електроний ресурс] / Л.А. Тітомир, О.І. Данилова // Приазовський економічний вісник. – 2020. – №1(18)- с155-160-Режим доступу до ресурсу:http//pev.kpu.zp.ua/vypusk-1-18