

**Прикарпатський національний університет імені Василя Стефаника**  
кафедра готельно-ресторанної та курортної справи

**«ЗАТВЕРДЖУЮ»**

Проректор \_\_\_\_\_

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ р.

**РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ**

**«Філософія, психологія, професійна етика і етикет  
працівника готельно-ресторанного господарства»**

спеціальність: 241 «Готельно-ресторанна справа»

освітньо-професійна програма: «Готельно-ресторанна справа»

інститут, факультет: факультет туризму

**Івано-Франківськ – 2021 рік**

Робоча програма навчальної дисципліни «Філософія, психологія, професійна етика і етикет працівника готельно-ресторанного господарства» для студентів спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа». 2021.12 с.

Розробник:

**Гоян Ігор Миколайович**, професор кафедри філософії, соціології та релігієзнавства, доктор філософських наук, професор.

Робоча програма затверджена на засіданні кафедри готельно-ресторанної та курортної справи

Протокол від « » травня 2021 р., №

Завідувач кафедри готельно-ресторанної та курортної справи Клапчук В.М.

« » \_\_\_\_\_ 20\_\_ р.

Схвалено Науково-методичною радою факультету туризму.

Протокол від « » \_\_\_\_\_ 20\_\_ р., № \_\_\_\_\_

Голова

Чорна Л.В.

« » \_\_\_\_\_ 20\_\_ р.

## 1. Опис навчальної дисципліни

Найменування показників	Галузь знань, напрям підготовки, освітньо-кваліфікаційний рівень	Характеристика навчальної дисципліни	
		денна форма навчання	заочна форма навчання
Кількість кредитів – 3,0		Нормативна	
Модулів – 1	Спеціальність (професійне спрямування): <u>241 «Готельно-ресторанна справа»</u>	<b>Рік підготовки:</b>	
Змістових модулів – 1		1-й	1-й
Загальна кількість годин – 90		<b>Семестр</b>	
		2-й	2-й
Тижневих годин для денної форми навчання: 2  аудиторних – 30 самостійної роботи студента – 60	Рівень вищої освіти: <u>бакалавр</u>	<b>Лекції</b>	
		16 год.	6 год.
		<b>Практичні, семінарські</b>	
		14 год.	4 год.
		<b>Лабораторні</b>	
		0 год.	0 год.
		<b>Самостійна робота</b>	
60 год.	80 год.		
		Вид контролю: <u>залік</u>	

Співвідношення кількості годин аудиторних занять до самостійної і індивідуальної роботи становить:

для денної форми навчання – 1/2  
для заочної форми навчання – 1/8

## **2. Мета та завдання навчальної дисципліни**

Дисципліна «Філософія, психологія, професійна етика і етикет працівника готельно-ресторанного господарства» є актуальною навчальною дисципліною, без якої неможлива підготовка якісного фахівця, який буде працювати у готельно-ресторанному господарстві в умовах сучасного ринку послуг. Вона є складовою частиною та невід'ємною ланкою у структурі навчальних дисциплін, які визначають успішність та професійність майбутнього фахівця у професіях типу «людина-людина».

Вивчення даного курсу сприятиме підвищенню освітньо-культурного та професійного рівня здобувачів, формуванню їх професійної самосвідомості, поваги до своєї професії, творчого оволодіння процесом диференціації та інтеграції наукових знань у професійну практику.

Курс ґрунтується на загальному рівні підготовки студентів в межах навчального закладу, базується на знаннях, які набуті під час вивчення інших гуманітарних дисциплін, передбачених навчальним планом.

**Мета** – формування системи знань про філософсько-психологічні та етичні засади діяльності фахівця готельно-ресторанного господарства.

**Головною метою** викладання курсу «Філософія, психологія, професійна етика і етикет працівника готельно-ресторанного господарства» є:

- розуміння сутності та специфіки філософії як форми суспільної свідомості та універсального типу знань;
- формування системи знань про закономірності функціонування психічних функцій людини, її психологічних особливостей та функціональних станів в процесі професійної діяльності;
- набуття відповідних компетенцій з питань професійної етики та етикету в готельно-ресторанному господарстві.

### **Основні завдання навчальної дисципліни:**

Згідно з вимогами освітньої програми здобувачі після засвоєння навчальної дисципліни мають продемонструвати такі результати навчання:

#### **знання:**

- основ філософії як форми суспільної свідомості та універсального типу знань;
- основ психології як науки про психічний світ людини і її ролі у професійній діяльності фахівця готельно-ресторанної справи;
- класифікації психічних явищ та змісту основних (базових) категорій психології;
- основних видів функціональних станів та засобів управління функціональними станами суб'єкта праці.
- динаміки працездатності та показників професійної придатності фахівців готельно-ресторанного господарства;
- особливостей спрямованості та мотиваційної сфери фахівців готельно-ресторанного господарства;
- соціально-психологічних характеристик особистості та їх впливу на поведінку клієнтів;
- основних причин та етапів розгортання конфлікту та методів їх вирішення;
- впливу індивідуальних особливостей фахівця готельно-ресторанного господарства на характер стресових реакцій;
- особливостей професійної й корпоративної етики у готельно-ресторанному господарстві;
- етики ділового спілкування;
- особливостей та стандартів етикету обслуговування в сфері готельно-ресторанного господарства.

#### **вміння:**

- оперувати понятійним апаратом філософії, психології, професійної етики та етикету;
- усвідомлювати роль та застосовувати у професійній діяльності знання з основ філософії, психології, професійної етики й етикету;

### **3. Програма навчальної дисципліни**

#### **ЗМІСТОВИЙ МОДУЛЬ 1. ФІЛОСОФСЬКО-ПСИХОЛОГІЧНІ, ЕТИЧНІ ЗАСАДИ ТА ЕТИКЕТ ПРОФЕСІЙНОЇ ДІЯЛЬНОСТІ ПРАЦІВНИКА ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА.**

##### **Тема 1. Філософія як універсальний тип знань.**

Філософія і її роль у житті людини та суспільства. Сутність філософського знання. Проблема визначення філософії. Предмет і специфіка філософії. Структура філософії. Значення філософських знань для життя людини і її активної участі у формуванні сучасного суспільства. Філософія гостинності у сфері готельно-ресторанного господарства.

##### **Тема 2. Психологія в системі наук про людину.**

Психологія як наука про психічний світ людини. Предмет психології. Класифікація психічних явищ. Зміст основних (базових) категорій психології. Роль психологічних знань у професійній діяльності працівника готельно-ресторанного господарства.

##### **Тема 3. Фахівець готельно-ресторанної справи як суб'єкт професійної діяльності.**

Фахівець готельно-ресторанної справи як головний компонент ергатичної системи. Професійно важливі якості фахівців готельно-ресторанного господарства, їх структура та особливості формування. Критерії та основні показники професійної придатності фахівців готельно-ресторанного господарства. Комунікативність як основна складова професійної якості фахівців готельно-ресторанної справи. Спрямованість та мотивація професійної діяльності фахівців готельно-ресторанного господарства.

##### **Тема 4. Функціональні стани у професійній діяльності фахівця готельно-ресторанного господарства.**

Функціональні стани людини у трудовій діяльності. Види функціональних станів. Основні методи та засоби управління функціональними станами суб'єкта праці. Працездатність і стомлення як основні види функціонального стану. Основні закономірності динаміки працездатності фахівців готельно-ресторанного господарства. Стан готовності до професійної діяльності. Вплив режимів праці на динаміку функціонального стану суб'єкта. Основні способи і прийоми забезпечення високої працездатності та попередження її порушення працівників готельно-ресторанного господарства.

##### **Тема 5. Клієнт як споживач послуг готельно-ресторанного господарства.**

Поняття особистості клієнта. Основні структурні компоненти особистості. Індивідуально-психологічні особливості особистості. Характер особистості клієнта. Властивості характеру. Акцентуації характеру. Темперамент та його вплив на поведінку клієнтів. Типологія клієнтів послуг готельно-ресторанного господарства та особливості взаємодії з ними.

##### **Тема 6. Конфліктні ситуації та стрес у професійній діяльності фахівця готельно-ресторанного господарства.**

Поняття конфлікту, основні причини та етапи розгортання конфлікту. Методи та засоби вирішення конфлікту. Управління конфліктами у сфері готельно-ресторанного бізнесу. Сутність та природа стресу. Різновиди стресів. Фактори виникнення стресових ситуацій: організаційні, особисті. Попередження стресів. Механізми регуляції психологічного стресу. Вплив індивідуальних особливостей фахівця готельно-ресторанного господарства на характер стресових реакцій.

### Тема 7. Професійна етика як складова професійної діяльності працівника готельно-ресторанної справи.

Професійна етика як вид етики, її особливості. Основні завдання, функції та категорії професійної етики. Загальні принципи професійної етики: професійний обов'язок, професійна солідарність, корпоративність. Професійна етика як спосіб регуляції поведінки. Поняття управлінської етики. Особливості професійної та корпоративної етики у готельно-ресторанному господарстві.

### Тема 8. Професійний етикет як складова професійної етики працівника готельно-ресторанного господарства.

Поняття та сутність етикету. Професійний етикет та етикетні ситуації у сфері готельно-ресторанного господарства. Мовленнєвий етикет. Вимоги до етичного спілкування зі споживачами. Основні принципи професійного спілкування. Особливості та стандарти етикету обслуговування. Міжнародний етикет. Дипломатичні прийняття та основні етапи прийому іноземних делегацій.

## 4. Структура навчальної дисципліни

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин											
	денна форма						заочна форма					
	усього	у тому числі					усьог о	у тому числі				
		л	п	лаб.	інд.	с.р.		л	п	лаб.	інд.	с.р.
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
<b>Модуль 1</b>												
<b>Змістовий модуль 1. Філософсько-психологічні, етичні засади та етикет професійної діяльності працівника готельно-ресторанного господарства.</b>												
<b>Тема 1.</b> Філософія як універсальний тип знань.	12	2	2	0	0	8	13	2	1	0	0	10
<b>Тема 2.</b> Психологія в системі наук про людину.	10	2	2	0	0	6	13	2	1	0	0	10
<b>Тема 3.</b> Фахівець готельно-ресторанної справи як суб'єкт професійної діяльності.	12	2	2	0	0	8	10	0	0	0	0	10
<b>Тема 4.</b> Функціональні стани у професійній діяльності фахівця готельно-ресторанного господарства.	10	2	2	0	0	6	10	0	0	0	0	10
<b>Тема 5.</b> Клієнт як споживач послуг готельно-ресторанного	12	2	2	0	0	8	10	0	0	0	0	10

господарства.												
<b>Тема 6.</b> Конфліктні ситуації та стрес у професійній діяльності фахівця готельно-ресторанного господарства.	10	2	0	0	0	8	10	0	0	0	0	10
<b>Тема 7.</b> Професійна етика як складова професійної діяльності працівника готельно-ресторанної справи.	12	2	2	0	0	8	12	1	1	0	0	10
<b>Тема 8.</b> Професійний етикет як складова професійної етики працівника готельно-ресторанного господарства.	12	2	2	0	0	8	12	1	1	0	0	10
<b>Разом за змістовим модулем 1</b>	<b>90</b>	<b>16</b>	<b>14</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>60</b>	<b>90</b>	<b>6</b>	<b>4</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>80</b>
<b>Усього годин</b>	<b>90</b>	<b>16</b>	<b>14</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>60</b>	<b>90</b>	<b>6</b>	<b>4</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>80</b>

### 5. Теми семінарських занять

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1	Філософія як універсальний тип знань.	2
2	Психологія в системі наук про людину.	2
3	Фахівець готельно-ресторанної справи як суб'єкт професійної діяльності.	2
4	Функціональні стани у професійній діяльності фахівця готельно-ресторанного господарства.	2
5	Клієнт як споживач послуг готельно-ресторанного господарства.	2
6	Професійна етика як складова професійної діяльності працівника готельно-ресторанної справи.	2
7	Професійний етикет як складова професійної етики працівника готельно-ресторанного господарства.	2
<b>Всього:</b>		<b>14</b>

### 6. Теми практичних занять (не передбачені)

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1		

## 7. Теми лабораторних занять (не передбачені)

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1		

## 8. Самостійна робота

**Самостійна робота** ділиться на базову і додаткову.

**Базова самостійна робота** забезпечує підготовку студента до аудиторних занять і контрольних заходів. Результати цієї підготовки виявляються в активності студента на заняттях, при виконанні ним контрольних (самостійних) робіт та тестових завдань.

Базова самостійна робота студентів включає: опрацювання лекційного матеріалу і рекомендованої літератури; пошук (підбір), огляд літератури і електронних джерел інформації; вивчення матеріалу, винесеного на самостійне опрацювання; підготовка до практичних (семінарських) занять; підготовка до написання контрольних робіт, інших форм поточного контролю.

**Додаткова самостійна робота** спрямована на поглиблення і закріплення знань студента, розвиток аналітичних навичок з проблематики навчальної дисципліни. Вона включає такі види робіт: аналіз наукових публікацій з визначеної викладачем теми; написання есе за заданою проблематикою; розробка конспекту заходу просвітницького спрямування; бібліографічний огляд літератури за заданою проблематикою; розробка мультимедійної презентації з відповідного питання чи обраної теми, проходження тестування з наперед визначених тем.

Для оперативного опитування студентів на семінарських заняттях може застосовуватися *тестовий контроль знань* з тем, які виносяться на самостійне опрацювання. Для цього передбачені завдання з вибором однієї правильної відповіді з чотирьох запропонованих, завдання на встановлення правильної послідовності.

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1	<b>Тема 1. Філософія як універсальний тип знань.</b> Особливості історичного виникнення філософії. Природа філософського знання. Основне питання філософії. Предмет, структура та функції філософії. Характерні риси філософського мислення. Співвідношення філософії, науки, релігії та мистецтва. Особливості сучасного розуміння філософії. Філософія гостинності у сфері готельно-ресторанного господарства.	8
2	<b>Тема 2. Психологія в системі наук про людину.</b> Предмет, завдання та функції психології. Психіка і свідомість. Основні психологічні школи і напрямки. Взаємозв'язок психології з іншими науками. Галузі психологічної науки.	6
3	<b>Тема 3. Фахівець готельно-ресторанної справи як суб'єкт професійної діяльності.</b> Поняття та основні характеристики мотиваційної сфери особистості. Поняття, види та особливості мотиваційних станів. Спілкування, види, функції способи (вербальні та невербальні) спілкування.	8
4	<b>Тема 4. Функціональні стани у професійній діяльності фахівця готельно-ресторанного господарства.</b> Працездатність і стомлення як основні види функціонального стану. Стан готовності до професійної діяльності. Вплив режимів праці на динаміку функціонального стану суб'єкта.	6



5	<b>Тема 5. Клієнт як споживач послуг готельно-ресторанного господарства.</b> Особистість. Біологічне і соціальне в структурі особистості. Темперамент. Типи, властивості темпераменту. Акцентуації характеру. Характер. Структура та риси типового характеру.	8
6	<b>Тема 6. Конфліктні ситуації та стрес у професійній діяльності фахівця готельно-ресторанного господарства.</b> Причини та особистісні передумови виникнення конфліктів. Типологія та динаміка конфліктів. Конфліктність особистості. Прогнозування та попередження конфліктів. Вирішення конфлікту: методи, стратегії, тактики. Сучасні погляди на вчення про стрес, його сутність та особливості. Професійний стрес. особливості травматичного стресу.	8
7	<b>Тема 7. Професійна етика як складова професійної діяльності працівника готельно-ресторанної справи.</b> Етика як філософське вчення про мораль. Структура і функції етики. Поняття та принципи професійної етики. Кодекси професійної етики.	8
8	<b>Тема 8. Професійний етикет як складова професійної етики працівника готельно-ресторанного господарства.</b> Історичний розвиток, сучасні напрями професійного етикету. Професійний етикет у готельно-ресторанному бізнесі. Психологічні особливості ділового спілкування. Принципи професійного спілкування.	8
<b>Всього:</b>		<b>60</b>

## 9. Індивідуальні завдання (не передбачені)

### 10. Методи навчання

1. Група методів організації та здійснення навчально-пізнавальної діяльності:

1.1. Підгрупа за джерелом передачі навчальної інформації:

- словесні методи - розповідь-пояснення, бесіду, лекцію.
- наочні методи - ілюстрація, демонстрація

1.2. Підгрупа за логікою передачі та сприймання навчальної інформації:

- Індуктивні методи. Втілюються за принципом: від часткового до загального, від конкретного до абстрактного.
- Дедуктивний метод активніше розвиває абстрактне мислення, сприяє засвоєнню навчального матеріалу на основі узагальнень.

1.3. Підгрупа за ступенем самостійного мислення студентів у процесі оволодіння знаннями, формуванням умінь і навичок:

- репродуктивні методи – відтворена репродукція як засіб повторення готових зразків або робота за готовими зразками;
- творчі, проблемно-пошукові методи визначають порівняно вищий щабель процесу навчання, особливо там, де він організований на вищому, ніж у масовій школі, рівні. Проблемно-пошукова методика, на відміну від репродуктивної, пояснювально-ілюстративної, має спиратися на самостійну, творчу пізнавальну діяльність студентів.

1.4. Підгрупа за ступенем керівництва навчальною роботою:

- навчальна робота під керівництвом викладача – самостійна робота в аудиторії;
- самостійна робота студентів поза контролем викладача – самостійна робота вдома.

2. Група методів стимулювання й мотивації навчально-пізнавальної діяльності:

2.1. Підгрупа методів стимулювання інтересу до навчання:

- створення ситуації інтересу при викладанні того чи іншого матеріалу (використання пізнавальних прикладів, перегляд навчальних медіа презентацій);

- навчальні дискусії як інтерес до предмету;
- аналіз життєвих ситуацій як метод застосування теоретичних знань на практиці.

#### 2.2. Підгрупа методів стимулювання обов'язку й відповідальності:

- роз'яснення мети навчального предмета – метод стимулювання, основним правилом якого є: «Це згодиться в житті», «Без цього не можна бути освіченою та культурною людиною», «У майбутньому це стане тобі необхідним»;
- вимоги до вивчення предмета (дисциплінарні, організаційно-психолого-педагогічні);
- заохочення в навчанні: оцінка студента за успіхи, усне схвалення тощо.

#### 3. Група методів контролю, самоконтролю, взаємоконтролю, корекції та взаємокорекції:

- соціальні, пов'язані з готовністю брати на себе відповідальність, бути активним у прийнятті рішень у суспільному житті, у врегулюванні конфліктів ненасильницьким шляхом, у функціонуванні й розвитку демократичних інститутів суспільства;
- полікультурні – стосуються розуміння несхожості людей, взаємоповаги до їхньої мови, релігії, культури тощо;
- комунікативні – передбачають опанування важливого в роботі та суспільному житті усного й писемного спілкування, оволодіння кількома мовами;
- інформаційні, зумовлені зростанням ролі інформації в сучасному суспільстві та передбачають оволодіння інформаційними технологіями, уміннями здобувати, критично осмислювати та використовувати різноманітну інформацію;
- саморозвитку та самоосвіти, пов'язані з потребою та готовністю постійно навчатися як у професійному відношенні, так і в особистому та суспільному житті;
- компетенції, що реалізуються у прагненні та здатності до раціональної продуктивної, творчої діяльності.

#### 4. Група бінарних, інтегрованих (універсальних) методів навчання:

- бінарні – подвійні, коли метод і форма зливаються в єдине ціле або два методи поєднуються в один;
- інтегровані (універсальні) – це поєднання трьох-п'яти методів у єдине ціле під час організації навчання.

### 11. Методи контролю

- 1) усне опитування на семінарських заняттях;
- 2) письмова контрольна робота;
- 3) тестові завдання;

### 12. Розподіл балів, які отримують студенти

Змістовий модуль 1	Підсумкове оцінювання (залік)
	Максимальний бал - 100
Участь у роботі лекційних та семінарських занять	30
контрольна робота	20
самостійна робота	50

#### Виконання курсової роботи (не передбачена)

Пояснювальна записка	Ілюстративна частина	Захист роботи	Сума

### Шкала оцінювання: національна та ECTS

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка ECTS	Оцінка за національною шкалою
90 – 100	<b>A</b>	Зараховано
80–89	<b>B</b>	
70–79	<b>C</b>	
60–69	<b>D</b>	
50–59	<b>E</b>	
26-49	<b>FX</b>	не зараховано з можливістю повторного складання
0-25	<b>F</b>	не зараховано з обов'язковим повторним вивченням дисципліни

### 13. Методичне забезпечення

1. Опорні конспекти лекцій та семінарських занять.
2. Інтерактивний комплекс навчально-методичного забезпечення дисципліни (ІКНМЗД). Мультимедійна презентація тем навчальної дисципліни.
3. Підручники, посібники, ілюстративні матеріали тощо.

### 14. Рекомендована література

#### Основна

1. Арутюнов В. Х., Демченко М. М., Йосипенко С. Л. Філософія : навч.-метод. посібник для самост. вивч. дисц. 2-ге, вид. перероб. і доп. Київ : КНЕУ, 2001. 224 с.
2. Баклицький І. О. Психологія праці : підручник. 2-ге вид., перероб. і доп. Київ : Знання, 2008. 655 с.
3. Гоян І. М., Матвієнко І. С., Сторожук С. В. Філософія. Навчальний посібник. Івано-Франківськ : Видавець Кушнір Г. М., 2017. 296 с.
4. Лесько О. Й., Прищак М. Д., Залюбівська О. Б. Етика ділових відносин : навчальний посібник. Вінниця : ВНТУ, 2011. 309 с.
5. Литвинчук О. В. Психологія : навчальний посібник. Житомир : ЖДТУ, 2017. 261 с.
6. Москалець В. П. Загальна психологія : підручник. Київ : Ліра, 2020. 564 с.
7. Малюк Л. П., Варипаєва Л. М. Професійна етика та етикет у готельно-ресторанному бізнесі : навч. Посібник. Харків : ХДУХТ, 2016. 146 с.
8. Мазяр О.В., Кириченко В. В. Психологія праці. Модульний курс : навчальний посібник. Житомир : Вид-во ЖДУ ім. І.Франка, 2014. 190 с.
9. Палеха Ю. І. Етика ділових відносин : навч. посібник. Київ : Кондор, 2008. 356 с.

#### Допоміжна

1. Андрущенко Г. І. Гостинність як одна із перших форм прояву людської довіри. *Соціальні технології*. 2011. № 52. С. 28–33.
2. Вольнова Л. М. Загальна психологія. Методичні рекомендації для самостійної та індивідуальної роботи студентів. Київ : НПУ ім. М.П. Драгоманова, 2014. 95 с.
3. Гранкіна А. В. Конфлікт на підприємстві готельного господарства : методи та засоби його вирішення. *International scientific journal*. 2015. № 7. С. 61–64. URL: [http://nbuv.gov.ua/UJRN/mnj\\_2015\\_7\\_17](http://nbuv.gov.ua/UJRN/mnj_2015_7_17).
4. Малахов В. Г. Етика : курс лекцій. Київ : Либідь, 2000. 304 с.
5. Мошанська І. Б. Етикет міжнародних контактів. Сочі : б. в., 1994. 84 с.

6. Приймук О. О. Особливості формування професійно важливих якостей майбутніх фахівців ресторанного бізнесу. *Проблеми сучасної психології : збірник наукових праць КПНУ імені Івана Огієнка*. 2016. Вип. 33. С. 436–448.
7. Піцул К. Сутність та структура готовності майбутніх фахівців з готельної і ресторанної справи до професійної діяльності. *Молодь і ринок*. 2015. № 12. С. 93–98. URL: [http://nbuv.gov.ua/UJRN/Mir\\_2015\\_12\\_21](http://nbuv.gov.ua/UJRN/Mir_2015_12_21).
8. Статінова Н. П., Радченко С. Г. Етика бізнесу : навч. посібн. Київ : КНТЕУ, 2001. 280 с.

### **15. Інформаційні ресурси**

1. Електронна бібліотека Libok. Net. URL: <http://www.libok.net/razdel/67/psihologiya>
2. Безкоштовна бібліотека підручників. URL: <http://www.info-library.com.ua/books-text-5378.html>
3. Бібліотека Гумер. Філософія. URL: [http://www.gumer.info/bogoslov\\_Buks/Philos/index\\_philos.php](http://www.gumer.info/bogoslov_Buks/Philos/index_philos.php)
4. Наукова бібліотека Прикарпатського національного університету імені Василя Стефаника. URL: <http://lib.pnu.edu.ua/>