

УДК 640.4:005.591.6:[663.2:338.48 - 6]:341.238(477:44)

Саркісян Ганна Овсепівна,
кандидат технічних наук, доцент

Одеська національна академія харчових
технологій, м. Одеса, Україна, e-mail:
anutasark@gmail.com

Тітомир Людмила Анатоліївна,
кандидат технічних наук, доцент

Одеська національна академія харчових
технологій, м. Одеса, Україна

РОЗРОБКА ІННОВАЦІЙНОЇ КОМПЛЕКСНОЇ ПРОГРАМИ ГОСТИННОСТІ ДЛЯ ПОКРАЩЕННЯ МІЖНАРОДНИХ УКРАЇНО-ФРАНЦУЗСЬКИХ ВІДНОСИН

Метою роботи є пошук шляхів покращення україно-французьких соціально-економічних відносин, організація програми гостинності для перебування французьких студентів на Україні.

Методика. Об'єктом аналізу, узагальнень і дослідження виступає розробка заходів для розвитку економічних відносин між досліджуваними країнами через організацію гастрономічних, винний, ділових, науково-пізнавальних, комплексних турів.

Результати. За результатами виконаної роботи розроблено проект візиту для французьких студентів на навчальний модуль з урахуванням національних вподобань та запропоновано анімаційні, культурно-розважальні заходи для популяризації французької культури серед української молоді і подальшого культурного обміну між досліджуваними країнами.

Наукова новизна. Розроблено моделі співпраці через організацію гастрономічних, винний, ділових, науково-пізнавальних, комплексних турів.

Практична значимість. Одержані результати можуть бути використані в індустрії гостинності для розширення додаткових послуг

Ключові слова: гостинність, готельний бізнес, винні та гастрономічні тури, інновації, міжнародні відносини, анімаційні програми

УДК 640.4:005.591.6:[663.2:338.48 - 6]:341.238(477:44)

Саркісян Анна Овсеповна,
кандидат технических наук, доцент

Одесская национальная академия
пищевых технологий, г. Одесса, Украина,
e-mail: anutasark@gmail.com

Тітомир Людмила Анатольевна,
кандидат технических наук, доцент

Одесская национальная академия
пищевых технологий, г. Одесса, Украина

РАЗРАБОТКА ИННОВАЦИОННОЙ КОМПЛЕКСНОЙ ПРОГРАММЫ ГОСТЕПРИИМСТВА ДЛЯ УЛУЧШЕНИЯ МЕЖДУНАРОДНЫХ УКРАИНО-ФРАНЦУЗСКИХ ОТНОШЕНИЙ

Целью работы является поиск путей улучшения украино-французских социально-экономических отношений, организация программы гостеприимства для пребывания французских студентов в Украине.

Методика. Объектом анализа, обобщений и исследования выступает разработка мер по развитию экономических отношений между исследуемыми странами посредством организации гастрономических, винных, деловых, научно-познавательных, комплексных туров.

Результаты. По результатам выполненной работы разработан проект визита для французских студентов на учебный модуль с учетом национальных предпочтений и предложены анимационные, культурно-развлекательные мероприятия для популяризации французской культуры среди украинской молодежи и дальнейшего культурного обмена между исследуемыми странами.

Научная новизна. Разработаны модели сотрудничества путем организации гастрономических, винных, деловых, научно-познавательных, комплексных туров.

Практическая значимость. Полученные результаты могут быть использованы в индустрии гостеприимства для расширения дополнительных услуг.

Ключевые слова: гостеприимство, гостиничный бизнес, винные и гастрономические туры, инновации, международные отношения, анимационные программы

UDC 640.4:005.591.6:[663.2:338.48 - 6]:341.238(477:44)

Sarkisian Ganna Ovsepivna,
Candidate of Technical Sciences, Associate
Professor

Odessa National Academy of Food
Technologies, Odessa, Ukraine, e-mail:
anutasark@gmail.com

Tymomir Lyudmila Anatolievna,
Candidate of Technical Sciences, Associate
Professor

Odessa National Academy of Food
Technologies

DEVELOPMENT OF INNOVATIVE COMPREHENSIVE HOSPITALITY PROGRAM FOR IMPROVING INTERNATIONAL UKRAINIAN-FRENCH RELATIONS

The aim of the work is to find ways to improve the Ukrainian-French socio-economic relations, to organize a program of hospitality for the stay of French students in Ukraine.

Methodology. The object of analysis, generalizations and research is the development of measures for the development of economic relations between the countries under study through the organization of gastronomic, wine, business, scientific and cognitive, complex tours. The objective of the work is to identify the objects for cooperation, to develop a model of cooperation.

Results. Based on the results of the work, a draft project for a visit to French students for the national-language curriculum has been developed, and animation, cultural and entertainment events have been proposed to promote French culture among Ukrainian youth and further cultural exchange among the countries under study.

Scientific novelty. Models of cooperation have been developed by organizing gastronomic, wine, business, scientific and educational, comprehensive tours.

Practical significance. The results can be used in the hospitality industry to expand additional services

Key words: hospitality, hotel business, wine and gastronomic tours, innovations, international relations, animation programs

Французько-українські відносини відзначаються значною співпрацею у різноманітних галузях. Франція надає підтримку Україні у послідовному впровадженні інституційних реформ. Французькі підприємства відіграють ключову роль на українській економічній сцені, де вони є найбільшим іноземним роботодавцем.

Вибір Україною Франції як пріоритетного партнера обумовлюється впливовою позицією цієї країни у світі та Євросоюзі, а також вагомими

результатами її економічного, політичного та соціально-культурного розвитку. Дослідження потенціалу двостороннього співробітництва країн-партнерів аналіз ефективності експортно-імпортних операцій між країнами, доводять комплементарність українсько-французьких відносин та наявний значний потенціал двостороннього співробітництва країн-партнерів, що сприятиме успішній реалізації євроінтеграційної стратегії України.

Також одним з перспективних напрямків розвитку індустрії гостинності є гастрономічний та винний туризм - спеціалізовані вид туризму, пов'язані з ознайомленням з історією, технологією та культурою споживання їжі та алкогольних напоїв у певному регіоні та дегустацією алкогольних напоїв безпосередньо у виробника, а також відвідування спеціальних закладів та заходів, як дегустаційні зали, винні підвали, винні виставки, конкурси, фестивалі, тощо.

Французький досвід, може бути ефективно використаний в Україні в напрямі розробки різноманітних програм державної підтримки, врегулювання стандартів якості продукції, інформаційного забезпечення для туристів та розвитку інфраструктури.

Сучасні українсько-французькі відносини – це результат багатовікової історії їх розвитку, а з моменту проголошення незалежності держави 24 серпня 1991 року стали одним із пріоритетних напрямів її зовнішньої політики [1,2,8].

Франція є важливим економічним партнером України. За підсумками 2017 р. країна посідає 12-те місце серед найбільших торговельних партнерів України, а загальні обсяги торгівлі становили близько 1,8 млрд дол [3,4].

В грудні 2014 року в Одеській національній академії харчових технологій розпочав свою діяльність новий підрозділ академії – Міжнародний центр українсько-французького співробітництва.

Діяльність Центру має забезпечити організацію та розвиток співробітництва ОНАХТ та її партнерів з академічними, промисловими, громадськими інституціями Франції та інших франкомовних країн в агропромисловій галузі. Місія Центру полягає в створенні умов для лідерства Академії в сфері міжнародного співробітництва.

Створення Центру стало продовженням спільних з французькими партнерами проектів, запроваджених Академією починаючи з 2006 року: стажування трьох студенток ОНАХТ на провідних виноробних підприємствах Франції (2006, спільно з Альянс Франсез), академічний проект франкофонії (2007-2009, спільно з Альянс Франсез), професійні стажування студентів академії на французьких аграрних підприємствах (з 2011 р. більше 50 стажерів, спільно з ФОФУ).

Започатковане в 2011 році, співробітництво з Федерацією “Обмінів Франція-Україна” реалізується також в проекті стажувань викладачів академії у французьких навчальних закладах, встановленні партнерських

зв'язків з вишами Франції (Вищою аграрною школою Анже (2013), візиті до Академії делегацій виноробного ліцею м. Бон (2015, 2017), організації Літнього університету французької мови як іноземної.

Серед щорічних заходів Центру – проведення за підтримки Асоціації французької мови як іноземної інтенсивного курсу французької мови для стажерів ФОФУ (з 2012, викладач – Жозіан Анекен).

Досягненням Центру стало визнання академії в якості рівноправного партнера у світовому співтоваристві виноробів – 28 жовтня 2015 р. в університеті Падови (м. Конегліано, Італія). Академія стала членом OENOVITI International Network, міжнародної організації, діяльність якої спрямована на вдосконалення наукових досліджень та професійної підготовки фахівців в галузі виноробства.

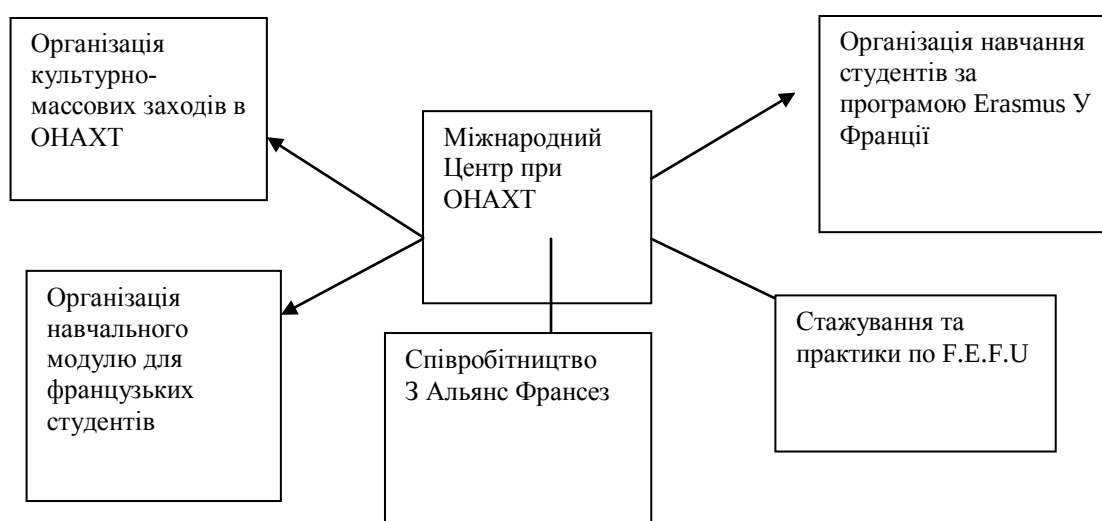


Рис. 1 Модель напрямків діяльності Центру французько-українського співробітництва ОНАХТ

Колективом центру французько-українського центру співробітництва ОНАХТ було розроблено інноваційну програму гостинності на 2019 рік для делегації студентів із Франції, в основу якого полягла організація навчального модулю для французьких студентів, яка представлена в таблиці 1.

Основною метою візиту французьких студентів в ОНАХТ є знайомство з виноробством та винним і гастрономічним туризмом України, популяризація української культури, її регіональних особливостей, зміцнення партнерських та дружніх зв'язків, чому також сприятиме організація культурно-масових заходів для студентів ОНАХТ. Для культурного розвитку студентів, в ключі соціально економічних відносин між Україною та Францією в ОНАХТ, можна провести наступні заходи:

- Еногастрономічні конкурси з поєднання французьких вин та страв;
- Вечір французької культури;
- Вечір – презентація страв класичної французької кухні з дегустацією;

- Майстер-класи з приготування страв французької кухні від професійних ше-кухарів з Франції.

Всі розроблені заходи спрямовані, на збільшення інтересу українських студентів до французької культури.

Таблиця 1.

Програма гостинності для студентів із Франції на навчальний модуль

<i>Дата</i>	<i>Позиції програми</i>	<i>Інформація з наданих послуг</i>
20.03.19	16:00 Зустріч студентів в аеропорту м. Одеса представниками готелю ОК «Одеса»; Трансфер 17:00 Розміщення в готелі; Привітання на рецепції гостей робітниками СПП Рєєстрація гостей Видача ключів портє і супровід у номер Зустріч гостей на етажі черговим адміністратором і заселення в номер 18:00 Вечеря в ресторані готелю Вільний час	Готель бізнес-класу, номерний фонд складається з 1-2 місних номерів, а також категорії напів-люкс і люкс, в готелі є 4 конференц-зали різної місткості та конференц-хол, ресторан, бари Впровадження в меню ресторану страв французької кухні
21.03.19	9:00 Сніданок в ресторані готелю, виїзд з готелю, Трансфер до ОНАХТ і супровід по академії 10:00 Зустріч в ОНАХТ, екскурсія 11:00 Лекція від професора академії «Український терруар, перспективи» 12:30 Майстер-клас «Приготування страв української кухні» 14:00 Обід – дегустація українських страв 15:00 Презентація лабораторії сенсорного аналізу, дегустація українських вин 16:00 Трансфер в готель 17:00-19:00 організація екскурсій сервіс – центром готелю ОК «Одеса» 19:00 Вечеря у ресторані «Di mage» 22:00 трансфер до готелю	Під час екскурсії академією гостей знайомлять з її історією в музеї, з основними сучасними спеціалізованими лабораторіями для навчання студентів з використанням інноваційних технологій, з залами бібліотек, спортивно-оздоровчим комплексом академії. Організація і проведення майстер-класу здійснюється викладачами кафедри готельно-ресторанного бізнесу В спеціалізованих лабораторіях кафедри готельно-ресторанного бізнесу Проводять викладачі кафедри Технології вина та сенсорного аналізу Екскурсія проводиться в центрі м. Одеса, визначними, історичними місцями, об'єктами, відвідування одеського морського порту з прогулянкою уздовж узбережжя Чорного моря на катері Під час вечери іноземні гості дегустують страви з морепродуктів Вільний час
22.03.19	10:00 Сніданок в ресторані готелю Трансфер на виноробне підприємство ТМ «Французький бульвар» 11:00 Екскурсія на Одеський завод ігристих вин з дегустацією 13:00 Обід в ресторані готелю 14:00 Work shop в конференц-залі готелю 19:00 Вільний час, прогулянка до моря в районі Аркадія, м. Одеса 21:00 вечеря в ресторані готелю	Іноземні студенти знайомляться з історією створення підприємства та умовами виробництва ігристих вин Одеського регіону Під час Work shop присутні представники виноробної галузі і бізнесу, сомельє та дегустатори для обміну професійним досвідом з метою розвитку виноробства України із урахуванням сталого досвіду Франції.
23.03.19	10:00 Сніданок в ресторані готелю Трансфер до НДІ ім. Таїрова 11:00 Екскурсія в науково-дослідний інститут ім. Таїрова з дегустацією вин з сортів винограду селекції інституту 12:00 Відвідування виноробної станції з дегустацією 13:00 Обід в ресторані «Таїров», с.м.т. Таїрове, Одеська обл. Трансфер до с. Великодолинське, Одеська обл. 15:00 Відвідування сімейного господарства ТМ «Вина Гулієвих». 18:00 Приїзд в м. Одеса, вечеря в ресторані готелю 19:00 Вільний час	Іноземні студенти знайомляться з історією, інфраструктурою інституту - родоначальника сфери виноградарства та виноробства Одеського регіону; відвідують монумент засновника інституту В.Є Таїрова Знайомство з технологією вин, виготовлених за спеціальними технологіями типу Херес, Мадера, Марсала Зустріч з власником, знайомство з особливостями підприємства, технологічним процесом виробництва вин
24.03.18	09:00 Сніданок в ресторані готелю 10:00 Трансфер в с. Велика Долина на підприємство первинної переробки спиртів ТМ «Шустов» та наступним переїздом до Музею коньячної справи «Шустов» 12:00 Екскурсію з дегустацією в музеї коньячної справи Трансфер в ОНАХТ	Одеса однією з перших в Російській імперії отримує доступ до такої благородної напою як коньяк. З 1803-го через порт міста починаються поставки кращих коньяків виробництва іменитих будинків Франції. У 1863 году Ніколай Леонтьевич Шустов засновує власну винокурне підприємство і торгую марку «Шустов». Під брендом випускаються вина, наливки, настоянки і Спотикач. Найбільшою перемогою Шустових стало присудження їх

	14:00 Обід в навчально-науковій лабораторії «Ресторан -112» 15.00 Дискусійна панель в конференц-залі академії 18:00 Дружня українсько-французька вечерея в навчально-науковій лабораторії «Ресторан - 112» 21.00 трансфер в готель	продукції в 1900 році Гран-прі на Всесвітній виставці в Парижі. Саме тоді Шустови були удостоєні честі писати на своїй продукції слово <i>cognac</i>, а не <i>brandy</i>. Сьогодні цех спиртокуріння Одеського коньячного заводу - наймасштабніший в Європі. У цехах витримки ОКЗ зберігається понад 15 тисяч бочок коньячних спиртів. Це справжній золотий запас коньячної галузі - найбільший в країні. У 2013 році Одеський коньячний завод почав експортні поставки коньячних спиртів власного викурювання до Франції. Під час проведення дискусійної панелі присутні українські та французькі студенти, викладачі, фахівці індустрії гостинності та виноробної галузі, обмінюються попередніми враженнями та досвідом, визначають шляхи подальшого науково-практичного співробітництва. Обмін враження від спілкування, знайомства, обмін контактами, налагодження дружніх зв'язків зі студентами суміжним спеціальностей, концерт для іноземних гостей від студентського центру культури ОНАХТ
25.03.19	7:30 Сніданок в готелі Виїзд з готелю Приймання номерів гостей покоївками Підніс багажу з номерів гостей до автобусу Супровід гостей черговим менеджером з побажанням до нових зустрічей 08:30 Від'їзд до м. Білгород-Дністровський, прибуття до ОК «Русь», заїзд іноземних гостей зустріч з директором готелю, реєстрація на рецепції СППР Поселення в номерах згідно заброньованих місць 10.30 Відправлення на виноробне підприємство ПТК «Шабо», Одеська область, Білгород-Дністровський район, с. Шабо 11.00 екскурсія в Дім ігристих вин ПТК «Шабо» 12.00 екскурсія на підприємство ПТК «Шабо» 14.00 Обід в ресторані «Шабський Дворик» 15: 00 - 18.0-00 Конференція для іноземних гостей з представниками бізнесу в конференц залі підприємства 18.30 Вечерея в ресторані «Шабський Дворик» 21:00 від'їзд до м. Білгород-Дністровський, готель ОК «Русь»	Туристичний готель з номерним фондом 1-2 місних номерів і люків, ресторану української кухні і аперетив бару, в інфраструктурі озеленена територія з фреш-баром на березі лиманської протоки Під час екскурсії іноземні студенти вивчають моделі технологічного циклу виробництва ігристих вин, сучасне обладнання цехів та лабораторій, дегустують кращі зразки ігристих вин в дегустаційній залі Під час відвідування підприємства на гостей чекає знайомство з історією становлення в музеї, перегляд фільмів у кінотеатрі при музеї, екскурсія на виробництво, знайомство з технологічним циклом виробництва асортименту алкогольної продукції Похід до фонтану Діоніса, колективне фото на згадку з іноземними гостями Дегустація продукції підприємства в дегустаційній залі Під час конференції розглядаються питання труднощів та перспектив розвитку виноробства півдня України, враховуючи міжнародний досвід, розглядаються питання з можливостей впровадження сучасних, інноваційних технологій Під час урочистої вечереї гості обмінюються контактами з працівниками підприємства і представниками бізнесу
26.03.19	10:00 Сніданок в ресторані готелю з урахуванням національних особливостей гостей (страви французької кухні) 11:00 організація і проведення працівниками сервіс-центру готелю пішехідної екскурсії до історичного центру міста Білгород- Дністровський – Аккерманської фортеці 15.00 кейтеринговий обід на території фортеці (українські страви) 17.00 виїзд з готелю Приймання номерів гостей покоївками Підніс багажу з номерів гостей до автобусу Супровід чергового менеджера з побажанням до нових зустрічей Трансфер в аеропорт м. Одеса	Відвідування музею на території фортеці, перегляд історичної реконструкції рицарських турнірів і змагань з різних шкіл бойових мистецтв Придбання сувенірів, фотографування Робітники ресторану ОК «Русь» організовують виїзний обід з врахуванням особливостей національної української кухні з майстер-класом з приготування борщу з пампушками В національному одязі, з національними номерами художньої самодіяльності, частування аутентичними напоями

Висновки. В індустрії гостинності гастрономічний та винний туризм, який отримав досить інтенсивний розвиток та здобув неабияку популярність у світі, зокрема в Європі, – відносно новий напрям туризму для України. Для провідних виноробницьких країн винний туризм є джерелом великих прибутків, оскільки цей вид туризму дозволяє не лише ознайомитися з окремими популярними дистанаціями, а й відчутти національний колорит країни крізь призму її гастрономічних традицій. Тому можливість популяризувати таким чином українську культуру у світі

та стимулювати розвиток багатьох регіонів, зокрема через притік коштів до місцевих бюджетів, робить цю тему особливо актуальною на сьогодні.

На сьогодні в усіх виноробних регіонах світу вважають доцільним розвивати і підтримувати цей вид тематичного туризму й відповідно рекламувати продукцію місцевих виробників алкогольних напоїв і просувати місцевий туристичний продукт, одержуючи додаткові економічні та соціальні вигоди від туристів – поціновувачів вина. Це стосується в першу чергу відомих європейських виноробних регіонів – Італії, Франції, Іспанії, Португалії, Угорщини, а також країн «Нового Світу вина», таких як Австралія, Аргентина, Чилі, США та Південна Африка, де винний туризм відіграє важливу роль у популяризації місцевої продукції виноробства.

Можна стверджувати, що при активній інформаційній підтримці такі тури можуть набути широкої популярності серед іноземних туристів. Важливим у розвитку винного туризму є те, що і великі, і малі виноробні підприємства можуть ефективно використовувати винні тури для підвищення лояльності до своєї торгової марки, підвищення ефективності маркетингового комплексу, просування продукції власного виробництва на вітчизняному та міжнародному ринках, збільшення обсягів реалізації вина.

Дана робота має прикладний характер та наукове підґрунтя, носить важливе взаємозначення для обміну досвідом і подальшої співпраці в індустрії гостинності, комплексні інноваційні заходи науково-практичного напрямку імплементовано в дійсність працівниками Центру французько-українського співробітництва ОНАХТ, які можуть бути використані Одеською національною академією харчових технологій для зміцнення взаємин з Францією, через найперспективніші види туризму.

Список використаних джерел

1. Ареф'єв В.Є. Введення в туризм: Навчальний посібник. Вид-во АМУ, 2002. - 282 с.
2. Вериженко І. О. Українсько-французькі зовнішньоекономічні відносини: переваги та недоліки їх розвитку / І. О. Вериженко // Проблемы развития внешнеэкономических связей и привлечения иностранных инвестиций: региональный аспект : сб. науч. тр. Ч. 1. – Донецк: ДонНУ, 2006.– С. 153–158.
3. Воронцова Ю. Україна. Путівник. 500 куточків, Які Варто відвідати Донченко Є. В. Розвиток українсько-французького співробітництва// Вісник Державної академії керівних кадрів культури і мистецтв. – 2006. № 4. – С. 117.
4. «Дорожня карта» українсько-французьких відносин. [Електронний ресурс] // Закони України. – Режим доступу: <http://www.uazakon.com>
5. Немоляєва М.Е., Хадорков Л.Ф. Міжнародний туризм: вчора, сьогодні, завтра. - М. : Міжнародні відносини. 2004, -269с.
6. Наскрізна Р.Л. «Дорогами французьких вин» / Вид-во АМУ, 2002. -116.
7. Тарасова Ю. Виноградарство та виноробство як пріоритетні Галузі господарства ТНПУ. Серія: Географія. № 2, 2005. - Тернопіль ...- 156с.
8. Угода про культурне, науково-технічне співробітництво між Урядом України та Урядом Французької Республіки [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <http://uazakon.com/index.htm>

Список использованных источников

1. Арефьев В.Е. Введение в туризм: Учебное пособие. Изд-во АГУ, 2002. - 282 с.
2. Вериженко И. А. Украинско-французские внешнеэкономические отношения: преимущества и недостатки их развития / И. А. Вериженко // Проблемы развития внешнеэкономических связей и привлечения иностранных инвестиций: региональный аспект: сб. науч. тр. Ч. 1. - Донецк: ДонНУ, 2006. С. 153-158.
3. Воронцова Ю. Украина. Путеводитель. 500 уголков, которые стоит посетить Донченко Е. В. Развитие украинского-французского сотрудничества // Вестник Государственной академии руководящих кадров культуры и искусств. - 2006. № 4. - С. 117.
4. «Дорожная карта» украинского-французских отношений. [Электронный ресурс] // Законы Украины. - Режим доступа: <http://www.uazakon.com>
5. Немоляева М.Э., Хадорков Л.Ф. Международный туризм: вчера, сегодня, завтра. - М.: Международные отношения. 2004, -269с.
6. Сквозная Р.Л. «Дорогами французских вин» / Изд-во АГУ, 2002.-116.
7. Тарасова Ю. Виноградарство и виноделие как приоритетные отрасли хозяйства ТНПУ. Серия: География. № 2, 2005. - Тернополь ..- 156с.
8. Соглашение о культурном, научно-техническом сотрудничестве между Правительством Украины и Правительством Французской Республики [Электронный ресурс]. - Режим доступа: <http://uazakon.com/index.htm>

References:

1. Arefiev V.E. Introduction to Tourism: A Study Guide. ASU Publishing House, 2002.- 282p
2. Verizhenko I. A. Ukrainian-French foreign economic relations: advantages and disadvantages of their development / I. A. Verizhenko // Problems of the development of foreign economic relations and attraction of foreign investment: regional aspect: Sat. scientific tr Part 1. - Donetsk: DonNU, 2006.S. 153-158.
3. Vorontsova Yu. Ukraine. Guide. 500 corners worth visiting Donchenko E. V. Development of Ukrainian-French cooperation // Bulletin of the State Academy of Leading Cadres of Culture and Arts. - 2006. No. 4. - S. 117.
4. "Roadmap" of Ukrainian-French relations. [Electronic resource] // Laws of Ukraine. - Access mode: <http://www.uazakon.com>
5. Nemolyaeva M.E., Khadorkov L.F. International tourism: yesterday, today, tomorrow. - M .: International relations. 2004, -269s.
6. Through R.L. "Roads of French wines" / ASU Publishing House, 2002.-116.
7. Tarasova Y. Viticulture and winemaking as priority sectors of the economy TNU. Series: Geography. No. 2, 2005. - Ternopol ..- 156s.
8. Agreement on cultural, scientific and technical cooperation between the Government of Ukraine and the Government of the French Republic [Electronic resource]. - Access mode: <http://uazakon.com/index.htm>