

ЗАТВЕРДЖЕНО
Наказ Вищого навчального закладу
Укоопспілки «Полтавський університет
економіки і торгівлі»
18 квітня 2019 року № 88-Н

Форма № П-4.04

**ВИЩИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ЗАКЛАД УКООПСІЛКИ
«ПОЛТАВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ»**

**Навчально-науковий інститут харчових технологій, готельно-ресторанного
та туристичного бізнесу
Денна форма навчання
Кафедра готельно-ресторанної та курортної справи**

Допускається до захисту

Завідувач кафедри _____
(підпис, ім'я та прізвище)

«4» червня 2021 р.

КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА

**на тему «Моделювання сервісно-виробничого, виробничо-торгівельного
процесів готелю категорії «****» на 290 місць у місті Рівно»**

зі спеціальності

241 Готельно-ресторанна справа

*освітня програма
ступеня*

Готельно-ресторанна справа
бакалавр

Виконавець роботи

Сабов Олег Юрійович

підпис, дата

Науковий керівник

к.т.н., доцент Рогова Наталія Володимирівна

підпис, дата

Полтава 2021

ЗАТВЕРДЖЕНО

**ВИЩИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ЗАКЛАД УКООПСІЛКИ
«ПОЛТАВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ»**

Затверджую

Завідувач кафедри _____
(підпис, ім'я та прізвище)

22 лютого 2021 р.

**ЗАВДАННЯ ТА КАЛЕНДАРНИЙ ГРАФІК ВИКОНАННЯ
КВАЛІФІКАЦІЙНОЇ РОБОТИ**

на тему «Моделювання сервісно-виробничого, виробничо-торгівельного процесів готелю категорії «**» на 290 місць у місті Рівно»**

Здобувачем вищої освіти зі спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа

Освітня програма Готельно-ресторанна справа

Прізвище, ім'я, по батькові Сабов Олег Юрійович

Затверджена наказом ректора №20-Н від 22 січня 2021 року

Вихідні дані до кваліфікаційної роботи: Обґрунтувати теоретичні аспекти та провести аналіз ринкових можливостей готелю, визначити цільовий ринок та концептуальні засади готелю, передбачити послуги, які відповідають категорії «****». При моделюванні сервісно-виробничого процесу в готелі розробити послідовність технологічного процесу, його стадій та операцій. Включити групи приміщень відповідно до ДБН. Розробити оснащення та організацію роботи функціональних підрозділів готелю. Змоделювати виробничо-технологічний процес організації харчування у закладі ресторанного господарства при готелі під час повсякденного обслуговування.

Запропонувати інноваційні заходи для перспективного розвитку готелю та закладу харчування при ньому.

Зміст роботи. Анотація. Вступ. Теоретико-аналітичний розділ. Організаційно-дослідницький розділ. Перспективні моделі розвитку засобу розміщення. Висновки.

Календарний графік виконання кваліфікаційної роботи

Зміст роботи	Термін виконання	Термін фактичного виконання
1. Підбір і вивчення інформаційних джерел	22.02 – 24.02.21	24.02.21
2. Складання і затвердження розгорнутого плану роботи	24.02 – 25.02.21	25.02.21
3. Збір, вивчення та обробка інформації, необхідної для виконання роботи	25.02 – 28.02.21	28.02.21
4. Написання вступу та теоретико-аналітичного розділу	01.03 – 14.03.21	14.03.21
5. Написання організаційно-дослідницького розділу	15.03 – 16.05.21	16.05.21
6. Написання розділу перспективні моделі розвитку засобу розміщення. Висновки	17.06 – 30.05.21	30.05.21
7. Оформлення роботи	30.05 – 31.05.21	31.05.21

8. Подання роботи науковому керівнику	31.05.21	31.05.21
9. Доопрацювання роботи з урахуванням зауважень і пропозицій	31.05-03.06.21	03.06.21
10. Подання роботи на кафедру для отримання допуску до захисту	04.06.21	04.06.21

Дата видачі завдання 22 лютого 2021 р.

Здобувач вищої освіти _____ Сабов О.Ю.

Науковий керівник _____ к.т.н., доцент Рогова Н.В.

Результати захисту кваліфікаційної роботи

Кваліфікаційна робота оцінена на _____

Протокол засідання ЕК № _____ від « ____ » _____ 2021 р.

Секретар ЕК _____
підпис ім'я та прізвище

Затверджую
Зав. кафедрою _____
(підпис)

(науковий ступінь, вчене звання, ім'я та прізвище)
«22» лютого 2021р.

Погоджено
Науковий керівник _____
(підпис)

(науковий ступінь, вчене звання, ім'я та прізвище)
«22» лютого 2021р.

План

кваліфікаційної роботи здобувача вищої освіти ступеня бакалавр
спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа
(шифр, назва)

освітня програма Готельно-ресторанна справа
Сабов Олег Юрійович

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

на тему «Моделювання сервісно-виробничого, виробничо-торгівельного процесів
готелю категорії «****» на 290 місць у місті Рівно»
(назва теми та підприємства, організації)

ВСТУП

РОЗДІЛ 1 ТЕОРЕТИКО-АНАЛІТИЧНИЙ

1.1 Теоретичні аспекти досліджуваної проблеми

1.2 Аналіз існуючих на ринку готельних послуг м. Рівно категорії «****» та
ринкових можливостей готелю

1.3 Визначення цільового ринку, концептуальних засад готелю

Висновки до розділу 1

РОЗДІЛ 2 ОРГАНІЗАЦІЙНО-ДОСЛІДНИЦЬКИЙ

2.1 Моделювання сервісно-виробничого процесу готелю

2.2 Організація роботи підрозділів готелю

2.3 Моделювання виробничо-торговельного процесу закладу ресторанного
господарства

Висновки до розділу 2

РОЗДІЛ 3 ПЕРСПЕКТИВНІ МОДЕЛІ РОЗВИТКУ ГОТЕЛЮ

3.1 Розробка заходів для створення перспективної моделі готелю

3.2 Розробка заходів для створення перспективної моделі у ресторані при готелі

3.3 Розробка заходів щодо охорони праці та безпеки життєдіяльності в
надзвичайних ситуаціях

Висновки до розділу 3

ВИСНОВКИ

Здобувач вищої освіти _____
(підпис)

Сабов Олег
(ім'я, прізвище)

ЗМІСТ

АНОТАЦІЯ	7
ВСТУП	8
РОЗДІЛ 1 ТЕОРЕТИКО АНАЛІТИЧНИЙ	10
1.1 Теоретичні аспекти досліджуваної проблеми.....	10
1.2 Аналіз існуючих на ринку готельних послуг м. Рівне категорії «****»та ринкових можливостей готелю.....	15
1.3 Визначення цільового ринку, концептуальних засад засобу розміщення	23
Висновки до розділу 1	28
РОЗДІЛ 2 ОРГАНІЗАЦІЙНО-ДОСЛІДНИЦЬКИЙ	30
2.1 Моделювання сервісно-виробничого процесу	30
2.2 Організація роботи підрозділів готелю.....	36
2.3 Моделювання виробничо-торговельного процесу в закладі ресторанного господарства	51
Висновки до розділу 2	54
РОЗДІЛ 3 ПЕРСПЕКТИВНІ МОДЕЛІ РОЗВИТКУ ЗАСОБУ РОЗМІЩЕННЯ	56
3.1 Розробка заходів для створення перспективної моделі готелю «Шевченківський».....	56
3.2 Розробка заходів для створення перспективної моделі ресторану при готелі	62
3.3. Розробка заходів щодо охорони праці та безпеки життєдіяльності в надзвичайних ситуаціях	64
Висновки до розділу 3	65
ВИСНОВКИ	67
СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ	77
ДОДАТКИ	82

АНОТАЦІЯ

Кваліфікаційна бакалаврська робота складається з трьох розділів, списку використаних джерел, додатків.

Проведено теоретичні аспекти досліджуваної проблеми, проаналізовано ринкові можливості готелю й визначено його цільовий сегмент у м. Рівно. Визначено основні можливі конкуренти, постачальники та контактні аудиторії. За результатами досліджень обґрунтовано місце розташування готелю та ситуаційний план, визначено площу земельної ділянки у відповідності до вимог державних будівельних норм, обґрунтовано концептуальні засади закладу, що моделюється, розроблено неймінг готелю та його логотип.

Розроблено моделювання сервісно-виробничого процесу, визначено склад, організацію роботи та оснащення приміщень всіх функціональних зон засобу розміщення, розраховано номерний фонд готелю та корисну і загальну площу житлового номера, запропоновано планувальне рішення одного з номерів. Розроблено моделювання сервісно-торговельного процесу закладу ресторанного господарства та змодельовано процес організації та проведення банкету-фуршет з нагоди ювілею фірми на 250 чоловік.

Розроблено заходи для створення перспективної моделі засобу розміщення та закладу харчування при ньому, прийняті заходи з охорони праці та безпеки у надзвичайних ситуаціях.

Кваліфікаційна бакалаврська робота викладено на 81 сторінках тексту та містить 25 таблиці, 8 рисунків, 6 додатків. При написанні роботи було використано 46 літературних джерел.

Ключові слова: моделювання, готельно-ресторанне господарство, готельна послуга, цільовий ринок, автоматизована система керування, функціональні групи приміщень.

SUMMARY

Qualifying bachelor's thesis consists of three sections, a list of sources used, appendices.

Theoretical aspects of the researched problem are carried out, the market possibilities of the hotel are analyzed and its target segment in Rivne is determined. The main possible competitors, suppliers and contact audiences are identified. According to the results of research, the location of the hotel and the situational plan are substantiated, the area of the land plot is determined in accordance with the requirements of state building norms, the conceptual principles of the modeled institution are substantiated, the naming of the hotel and its logo are developed.

Modeling of service and production process is developed, the structure, the organization of work and equipment of rooms of all functional zones of means of accommodation are defined, the number fund of hotel and the useful and general area of a living room is calculated, the planning decision of one of numbers is offered. The modeling of the service and trade process of the restaurant establishment was developed and the process of organizing and holding a banquet-buffet on the occasion of the anniversary of the company for 250 people was modeled.

Measures have been developed to create a promising model of accommodation and catering facilities, measures have been taken to protect labor and safety in emergencies.

Qualifying bachelor's thesis is presented on 81 pages of text and contains 25 tables, 8 figures, 6 appendices. 46 literary sources were used in writing the work.

Keywords: modeling, hotel and restaurant industry, hotel service, target market, automated control system, functional groups of premises.

ВСТУП

Актуальність теми. Готельні інновації продовжують аналізуватися лише у вузькому спектрі додаткових послуг, які може зробити готель своїм клієнтам, а її інвестиційний розвиток продовжує залишатися за межами комплексного економічного аналізу. В умовах підвищеного попиту на послуги розміщення для різних категорій туристів незмірно зростає потреба в дослідженні інноваційного розвитку з погляду організації інноваційних процесів усередині підприємства і їхньої федеральної підтримки, обґрунтування критеріїв новизни при впровадженні інвестиційних проектів у готелях різної категорії, формування й використання інвестиційних ресурсів. Дотепер у регіональній економіці недостатньо враховуються й реалізуються інвестиційні можливості для розвитку рекреаційно-туристського комплексу, засобів розміщення, особливо, готелів.

Падіння життєвого рівня населення потребує переосмислення соціальних та економічних пріоритетів розвитку системи готельно-ресторанного господарства, його функцій та задач в цілому. До числа проблем економічного характеру слід віднести питання розвитку і підтримки підприємств готельно-ресторанного господарства, що може і повинно стати важливим фактором підйому української економіки.

Світовий досвід дозволив сформувати певну систему знань про теоретичні аспекти готельного сервісів, закономірні аспекти його розвитку і принципи його взаємодії з іншими сферами послуг, які висвітлені у праці зарубіжних вчених Т.Мена, А.Серри, Л. Пачолі, Ж.Б.Сея, К. Маркса, Ф.Б.Бреллі, Т. Вільтона, В.Рігера, І.В. Шера, П. Хейне. Однак, на сучасному етапі необхідний якісно новий підхід до теоретичного висвітлення і практичного обґрунтування рекомендацій щодо активізації ролі прибутку як основи розвитку суб'єктів підприємницької діяльності. В науковій літературі ця проблема досліджена ще недостатньо.

Значний внесок у розробку питань побудови ефективної системи управління готельними підприємствами сприяли дослідження українських і зарубіжних вчених: Л. Єрохіна, Н. Кабушкіна, І. Ляпіної, Л. Лук'янова, І. Мініча, Г. Муніна, О. Мусакіна, Л. Нечаюк, Х. Роглева, А. Саак, Н. Телеш, В. Федорченко, О. Чудновського, М. Якименка та інших. Віддаючи належне напрацюванням економістів та спеціалістів з питань функціонування і розвитку готельних підприємств, слід зауважити, що для вітчизняного менеджменту готельне господарство залишається малодослідженим об'єктом.

Мета роботи: проаналізувати актуальність моделювання сервісно-виробничого, виробничо-торговельного процесів готелю категорії «****» на 290 місць у місті Рівно, та описати особливості функціонування готельного господарства.

Завдання кваліфікаційної роботи:

1. Дослідити теоретичні аспекти розвитку готельного господарства.
2. Дослідити стан розвитку готельного господарства міста Рівно.
3. Охарактеризувати проблеми та перспективи розвитку готельного господарства міста Рівно.
4. Моделювання сервісно-виробничого, виробничо-торговельного процесів готелю на 290 місць у місті Рівно.
5. Розробка заходів для створення перспективної моделі розвитку засобу розміщення.

Об'єктом дослідження є моделювання сервісно-виробничого, виробничо-торговельного процесів готелю категорії «****» на 290 місць у місті Рівно.

Предметом дослідження виступають процеси моделювання сервісно-виробничого, виробничо-торговельного процесів готелю категорії «****» на 290 місць у м. Рівно».

Наукову новизна полягає в удосконаленні науково – практичних засад управління готелем за рахунок впровадження інновації система управління Opera Enterprise Solution та впровадження реклами та контент-маркетингу.

Апробація роботи. Результати дослідження опубліковано у «Proceedings of IX International Scientific and Practical Conference» тема «Розробки інноваційних технологій для підвищення конкурентоспроможності готелю».

Структурно кваліфікаційна робота складається зі вступу, трьох розділів, висновків, списку інформаційних джерел та додатків.

ВИСНОВКИ

У результаті виконання кваліфікаційної роботи було змодельовано сервісно-виробничий, виробничо-торгівельний процес готелю категорії «****» на 290 місць у м. Рівно.

Проведено ґрунтовний аналіз існуючих на ринку готельних послуг міста Рівне конкурентів для готелю «Шевченківський» категорії «****» та його ринкових можливостей.

Визначено цільовий ринок та концептуальні засади готелю з описом його особливостей та умов функціонування та розрахована площа земельної ділянки для готелю категорії «****», на 290 місць, яка становить 15950 м².

Визначено перелік типів закладів ресторанного господарства у готелі, що моделюється. Розроблено функціонально-планувальні вимоги до приміщень приймально-вестибюльної групи.

Визначено склад та площі приміщень приймально-вестибюльної групи.

Розраховано номерний фонд готелю, корисну площу номеру. Складено схему обслуговування споживачів готельних послуг в житловій групі приміщень.

Наведено структуру обслуговування споживачів персоналом групи приміщень культурно-дозвілєвого призначення. Складено схему організації обслуговування споживачів в приміщеннях фізкультурно-оздоровчого призначення. Структура організації роботи в адміністративних, господарських, виробничих приміщеннях засобу розміщення.

Складене меню банкет-фуршету з нагоди ювілею фірми на 250 чоловік. Розроблено план-схему зали підприємства харчування при готелі з розміщенням столів.

Зроблено розрахунок столового посуду і приборів для подавання страв і напоїв. Наведено перелік столового посуду для попереднього сервування столу зазначивши назву та розміри.

Автоматизована система управління Opera Enterprise Solution може координувати роботу майже всіх служб в готелі: служби прийому і розміщення, ресторанної служби, банкетної служби, господарської служби, бухгалтерії, служби бронювання, відділу продажів. Тому саме цю систему ми пропонуємо для готелю «Шевченківський».

Для інноваційного розвитку ресторану «Шевченківський» необхідно впровадити рекламу та контент-маркетинг.

Одним з важливих дій при відкритті підприємства є донесення інформації до споживача. Вдало прорекламований заклад має більше шансів закріпитися на ринку та досягнути бажаного результату. Саме за допомогою реклами підприємці мають можливість зібрати необхідну

Готель «Шевченківський» дотримується найвищих стандартів здоров'я та безпеки, оснований на рекомендаціях Всесвітньої Організації Здоров'я та місцевих органів охорони здоров'я.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Кондратенко Н. О., Оболенцева Л. В. Аналіз сучасного стану та тенденцій розвитку готельного бізнесу в регіонах України 2019.

https://www.problecon.com/export_pdf/problems-of-economy-2019-4_0-pages-72_80.pdf.

2. Азарян О. М., Донець А. А. Науково-практичний підхід до оцінювання конкурентного стану підприємства на ринку готельних послуг. Торгівля і ринок України. 2013. Вип. 36. С. 111–119.
3. Байлик С. И. Гостиничное хозяйство. Организация, управление, обслуживание. Киев : Дакор, 2008. 288 с.
4. Бунтова Н. В. Стратегічні орієнтири розвитку готельного бізнесу в Україні. Ефективна економіка. 2013. № 12 URL: <http://www.economy.nayka.com.Ua/?n=12&y=2013>.
5. Остапенко Я. О. Статистичний аналіз підприємств готельного господарства та прогнозування його розвитку. Глобальні та національні проблеми економіки. 2015. Вип. 8. С. 1216–1221.
6. О. Погоріляк Погоріляк О. О. Готельний комплекс як складова регіональної економічної інфраструктури. Вісник Львівського університету. Серія економічна. 2013. № 50. С. 236–243.
7. Подлепіна П. О. Функціонування готельного господарства України в контексті сучасних тенденцій розвитку економіки // Туризм і гостинність в Україні: стан, проблеми, тенденції, перспективи розвитку : матеріали I Міжнар. наукпракт. конф. Черкаси : Брама-Україна, 2012. С. 370–3747.
8. Семенов В. Ф., Балджи М. Д., Мозгальова В. М. Регіональний вимір рекреаційно-туристичної діяльності : монографія. Одеса : Optimum, 2008. 201 с.
9. Чорна І. В. Діагностика діяльності підприємств готельного господарства. URL: http://knowledge.allbest.ru/sport/2c0b65625b3ac68b4d43b88421206d37_1.html.
10. Державна служба статистики. URL: <http://ukrstat.gov.ua/>.
11. Будя О. П., Вертелева О. В. Інноваційні напрямки розвитку маркетингу в сфері туризму і гостинності. Зовнішня торгівля: право та економіка. 2008. № 6. С. 142–149.
12. Романів О. Я., Трусова Т. С., Бричка Р. П. Розвиток готельного господарства у ринкових умовах. <http://ena.lp.edu.ua/bitstream/ntb/31757/1/54-427-433.pdf>.

13. Поплавська І. В. Територіальна диференціація рівня розвитку готельного господарства України / Інна Поплавська // Наукові записки Тернопільського нац. пед. ун-ту. Серія: Географія. – Тернопіль: СПМ “Тайп”, 2010. – № 2 (вип. 28). – С. 95 – 100.

14. Романів О. Розвиток індустрії засобів розміщення туристів в контексті раціонального використання туристсько-рекреаційних ресурсів Рівненської обл. / О. Я. Романів, О. І. Токар, О. В. Яроменко // Ученые записки Таврического нац. ун-та им. В. И. Вернадского. Серия: География. – 2011. – Т. 24 (63). № 2, Ч. 2. – С. 257–261.

15. Громаченко К.Ю. Туристичний сектор Рівненщини та перспективи його розвитку. https://tourlib.net/statti_ukr/gromachenko.htm.

16. Зеленко О.О. Сучасні тенденції розвитку готельного господарства в Україні / О.О. Зеленко, К.Р. Габараєва // Наукові вісті Далівського університету. 2013. №10.

17. Подвальна Н.Е. Аналітичне дослідження сучасного стану готельного господарства / Н.Е. Подвальна // Туристична індустрія: сучасний стан та пріоритети розвитку: матеріали VI Міжнар. наук.-практ. конф., (Луганськ, 28-29 квіт. 2011 р.). Луганськ: ЛІГУ, 2011. Вип.6. Т.1. С.102-111.

18. Рівненщина туристична. URL: <http://www.tourism.rv.ua/>.

19. Польова Л.В. Сучасний стан і перспективи розвитку готельного господарства України / Л.В. Польова // Карпатський край: Івано-Франківськ - 2012. №2. С.70-75.

20. Структурування та моделювання сервісно-виробничого процесу в готелі. <https://mydocx.ru/2-75083.html>

21. Стратегія економічного та соціального розвитку Рівненської області на період до 2020 року. URL: <http://www.rv.gov.ua/sitenew/data/upload/files/ekon/str.pdf>.

22. Аналіз сучасного стану та тенденцій розвитку готельного бізнесу в регіонах України 2019 Кондратенко Н. О., Оболенцева Л. В. https://www.problecon.com/export_pdf/problems-of-economy-2019-4_0-pages-72_80.pdf.

23. Рівне туристичне. <http://culture-rivne.com.ua/tourism>.
24. Офіційний сайт Управління економіки міста Виконавчого комітету Рівненської міської ради.
25. Сайт «Готелі Рівного» <https://hotels24.ua/uk/Rivne/>.
26. Левковська Л. Стан і перспективи розвитку туризму та готельного бізнесу України /В.А.Карсекін//Економіка України. - 2003. - № 6. - С.31-36
27. Кабушкин Н.И., Бондаренко Т.А. Менеджмент гостиниц и ресторанов: Учебник для студ. спец. "Экономика и управление социально-культурной сферой" вузов/Н.И.Кабушкин, Т.А.Бондаренко - 4 изд., стер. - Минск: Новое знание, 2003 - 368 с.
28. Карсекін В.А. Проблеми розвитку готельного господарства в Україні//Економіка України. - 1997. - № 9. - С. 41-47
29. Василик О. Д. Державні фінанси України : навч. посіб. / О. Д. Василик. – К. : Вища школа, 2017. – 326 с.
30. Дадалко В. А. Налогообложение в системе международных экономических отношений : учеб. пособ. / В. А. Дадалко. – Мн. : Армита-Маркетинг, 2015. – 359 с.
31. Данко І. М. Непрямі податки: їх вплив на фінансово-господарські рішення / І. М. Данко // Фінанси України. – 2016. – № 10. – С. 131-135.
32. Пазуха М.Д., Ігнатович М.В. Реклама у підприємницькій діяльності: Навч. пос. – К.: Центр навчальної літератури, 2006. – 176 с.
33. Інтернет & маркетинг: Навчальний посібник. – К.: Центр учбової літератури, 2008. – 184 с.
34. Джим Кокрум Інтернет-маркетинг: кращі безкоштовні інструменти; пер. з англ. Лариси Плостак. – М.: Манн, Іванов і Фербер, 2013. – 382 с.
35. ДБН Б.2.2-12:2019ДБН А.2.3-1-99. Територіальна діяльність в будівництві. Основні положення.
36. ДБН В.1.1-7-2002. Захист від пожежі. Пожежна безпека об'єктів будівництва.

37. ДБН В.2.2-11:2002 «Підприємства побутового обслуговування. Основні положення».
38. ДБН В.2.2-15-2005. Житлові будинки. Основні положення.
39. ДБН В.2.2-16-2005. Культурно-видовищні та дозвілєві заклади.
40. ДБН В.2.2-20-2008. Готелі. Будинки і споруди:- [Чинний від 2008- 07-23]. - К.: Мінрегіонбуд України,2009 - 42с. - (Державні будівельні норми України).
41. ДБН В.2.2-25:2009. Підприємства харчування (Заклади ресторанного господарства): [Чинний від 2009-12-30]. - К.: Мінрегіонбуд України,2010 - 83с. - (Державні будівельні норми України).
42. ДСТУ 3862-99 «Громадське харчування. Терміни та визначення».
43. ДСТУ 4268:2003 «Послуги туристичні. Засоби розміщення. Загальні вимоги» (розроблено Держтурадміністрацією спільно із ДП НДІ “Система”, м. Львів. Введено в дію у липні 2004 року).
44. ДСТУ 4269:2003: Послуги туристичні. Класифікація готелів: - [Чинний від 2004-07-01]. - К.: Держстандарт України,2004 - 18с. - (Державний стандарт України).
45. ДСТУ 4281:2004 «Заклади ресторанного господарства. Класифікація».
46. ДСТУ 4527:2006 “Послуги туристичні. Засоби розміщення. Терміни та визначення”.