**Методические указания к выполнению контрольной работы**

**по дисциплине**

**«Материально-техническая база гостиниц»**

**для студентов направления подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело»**

**заочной формы обучения**

Контрольная работа по дисциплине «Материально-техническая база гостиниц» имеет целью дополнить и закрепить полученные в период сессии знания, подготовиться к итоговой аттестации. Главной целью контрольной работы является итоговый контроль полученных профессиональных знаний в области изучения материально-технической базы гостиничных предприятий и основ формирования деловой репутации в предпринимательской среде путем планомерного, систематизированного изучения рекомендуемой литературы и получение практических навыков в рамках изучаемых по курсу проблем. При проверке контрольной работы преподаватель будет оценивать то, как студент понимает содержание дисциплины, его способность применять теории и концепции дисциплины, а также умение систематизировать и ясно излагать свои мысли.

Варианты контрольных работ установлены с учетом последней и предпоследней цифр номера зачетной книжки. *Пример: если Вы имеете последние две цифры: 12, значит согласно пересечению Ваши вопросы № 12,33,50.* Контрольная работа выполняется студентами в форме реферата. Структура контрольной работы включает три вопроса (в соответствии с вариантом) и список использованных источников. **Работы, не отвечающие обязательным для студента вариантам, не будут засчитываться.**

При подготовке контрольной работы студент подбирает и изучает необходимую литературу как отечественных, так и зарубежных авторов. В работе могут быть использованы материалы реальных организаций (например, по месту работы студента), в этом случае ценность работы повышается.

**Текст контрольной работы должен быть отпечатан на компьютере через полтора межстрочных интервала с использованием шрифта Tims New Roman Cyr № 14. Приблизительный объем контрольной работы должен составлять 10-15 страниц. Расстояние от границ листа до текста слева – 30 мм, справа – 10 мм, от верхней и нижней строки текста до границы листа – 20 мм.**

В случае возникновения затруднений студент консультируется у ведущего преподавателя.

**Вариант контрольной работы**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Предпослед. цифра зачетной книжки | 0 | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 |
| Последняя цифра зачетной книжки | | | | | | | | | |
| Номера вопросов | | | | | | | | | |
| 0 | 1,15,51 | 5,11,46 | 13,21,49 | 11,20,31 | 12,21,41 | 3,18,30 | 13,34,42 | 16,23,40 | 10,33,41 | 17,28,52 |
| 1 | 2,16,45 | 6,12,47 | 14,22,31 | 6,19,32 | 7,27,42 | 4,19,50 | 14,35,43 | 1,24,41 | 11,34,42 | 3,19,44 |
| 2 | 3,17,,46 | 7,13,48 | 15,23,32 | 7,18,33 | 14,28,43 | 5,20,34 | 15,36,44 | 2,25,42 | 12,35,43 | 4,20,45 |
| 3 | 4,21,47 | 8,14,25 | 16,24,33 | 8,17,34 | 29,36,44 | 6,22,38 | 9,16,37 | 3,26,43 | 13,36,51 | 5,21,46 |
| 4 | 5,22,48 | 9,15,24 | 1,25,49 | 9,28,35 | 3,30,45 | 7,22,39 | 10,17,38 | 4,27,50 | 14,37,45 | 6,22,47 |
| 5 | 6,23,50 | 10,16,26 | 2,26,33 | 10,36,41 | 4,31,46 | 8,23,40 | 11,18,39 | 5,28,45 | 15,38,46 | 7,23,48 |
| 6 | 7,24,42 | 1,17,32 | 3,27,34 | 11,37,42 | 5,32,47 | 9,24,41, | 12,19,40 | 6,29,46 | 16,28,39 | 1,14,23 |
| 7 | 8,25,43 | 2,18,33 | 4,28,35 | 12,38,45 | 6,33,48 | 10,2542 | 13,20,37 | 7,30,47 | 13,29,40 | 2,29,35 |
| 8 | 9,26,44 | 19,27,34 | 5,29,36 | 25,39,46 | 1,20,36 | 11,26,43 | 14,21,38 | 8,31,48 | 17,30,41 | 3,22,30 |
| 9 | 10,27,45 | 20,35 | 18,24,30 | 18,26,40 | 2,19,37 | 12,20,45 | 15,22,39 | 9,2732 | 8,18,42 | 4,21,31 |

**Теоретические вопросы**

1. Понятие и сущность материально-технической базы гостиничного предприятия.

2. Основные составляющие материально-технической базы гостиничного предприятия.

3. Организация материально-технического снабжения.

4. Основные направления повышения эффективности использования основных фондов.

5. Движение и износ основных фондов гостиничного предприятия.

6. Воспроизводство основных фондов и его финансирование.

7. Амортизационные отчисления.

8. Методы расчета амортизационных отчислений.

9. Показатели эффективности использования основных фондов предприятий индустрии гостеприимства.

10. Инструментарий, используемый при проектировании гостиничных предприятий, методы и способы.

11. Основные этапы проектирования гостиничных предприятий.

12. Нормативная база проектирования и строительства предприятий индустрии гостеприимства.

13. Основы введения в эксплуатацию гостиничных предприятий.

14. Основные параметры разрешения введения в эксплуатацию.

15. Основные правила инженерного оснащения гостиничного предприятия.

16. Конструктивные элементы зданий.

17. Техническая политика гостиничного предприятия в современных условиях.

18. Основные правила размещения и использования профессионального технического оборудования на предприятиях индустрии гостеприимства.

19. Интерьер и экстерьер гостиничного предприятия.

20. Основные правила телекоммуникационного оснащения гостиничного предприятия.

21. Инвестиции в МТБ гостиничного предприятия. Факторы, влияющие на уровень инвестиций.

22. Основные условия инвестиционной деятельности гостиничного предприятия.

23. Этапы формирования процесса инвестирования гостиничных предприятий.

24. Анализ инвестиционной активности предприятий индустрии гостеприимства.

25. Современные информационные технологии в индустрии гостеприимства.

26. Состояние и концепция развития информационных технологий в индустрии гостеприимства.

27. Модель информационного взаимодействия для гостиничных предприятий.

28. Методы оценки эффективности: количественные и качественные.

29. Контент-анализ и метод экспертного опроса.

30. Система обеспечения безопасности на предприятиях индустрии гостеприимства.

31. Требования пожарной безопасности. Система пожарной сигнализации.

32. Роль лизинга в инвестиционной деятельности гостиничных предприятий.

33. Сущность понятий «настоящая стоимость» и «будущая стоимость» инвестиционного проекта.

34. Показатели эффективности использования основных фондов гостиничных предприятий.

35. Информационные технологии в индустрии гостеприимства.

36. Зарубежный опыт применения инноваций в сфере МТБ.

37. Методы оценки эффективности инвестиций в МТБ.

38. Интегральные показатели эффективности использования МТБ предприятий индустрии гостеприимства.

39. Инженерно-техническое оборудование гостиничных предприятий.

40. Системы отопления – виды, достоинства и недостатки систем, требования эксплуатации.

41. Системы холодного и горячего водоснабжения зданий – виды, достоинства и недостатки систем, требования эксплуатации.

42. Системы вентиляции – виды, достоинства и недостатки систем, элементы и оборудование систем, требования эксплуатации.

43. Системы кондиционирования воздуха – виды, устройство, эксплуатация.

44. Системы канализации – виды систем, их элементы, эксплуатация.

45. Мусороудаление, пылеудаление - системы, их элементы, достоинства и недостатки.

46. Энергоснабжение зданий – электроснабжение, электроосвещение. Световая реклама.

47. Подъемно-транспортное оборудование – лифты, эскалаторы, транспортеры, погрузчики и т.д.

48. Принципы оформления интерьеров предприятий индустрии гостеприимства.

49. Классификация гостиниц в соответствии с современной нормативно правовой базой.

50. Предприятие общественного питания как часть гостиничного комплекса и его оборудование.

51. Помещения культурно-массового назначения в гостинице и его оборудование.

52. Помещение спортивно-оздоровительного назначения в гостинице и его оборудование.

**Рекомендуемая литература**

1. Смелик Р.Г., Левицкая Л.А. Экономика предприятия (организации). Учебник. – Омск: Омский государственный университет им. Ф.М. Достоевского, 2014. – Режим доступа - <http://www.iprbookshop.ru/24961.html>
2. Казакевич Т.А. Организация и планирование деятельности предприятий сервиса: учебное пособие. - СПб.: Интермедия, 2015. - Режим доступа - <http://www.iprbookshop.ru/30207.html>
3. Виноградова С.А., Сорокина Н.В., Жданова Т.С. Организация и планирование деятельности предприятий сервиса: учебное пособие. - М.: Дашков и К, Ай Пи Эр Медиа. 2014. – Режим доступа - <http://www.iprbookshop.ru/15712.html>
4. Суглобов А.Е. , Хмелев С.А., Орлова Е.А. Экономическая безопасность предприятия: учебное пособие. - М. : ЮНИТИ-ДАНА, 2015. – Режим доступа - <http://www.iprbookshop.ru/66308.html>
5. Васильев Г.А., Деева Е.М. Управление сервисными продуктами в маркетинге услуг: учебное пособие. - М.: ЮНИТИ-ДАНА, 2017. – Режим доступа - <http://www.iprbookshop.ru/71172.html>
6. Руденко Л.Л. Технологии гостиничной деятельности М.: Дашков и К, Ай Пи Эр Медиа 2014 http://www.iprbookshop.ru/15714.html
7. Овчаренко Н.П. Организация гостиничного дела М.: Дашков и К, Ай Пи Эр Медиа 2015 учебное пособие http://www.iprbookshop.ru/27035.html
8. Лихолетов В.В. Основы проектирования гостиничных комплексов и предприятий общественного питания СПб.: Интермедия 2012 учебное пособие http://www.iprbookshop.ru/30208.html
9. Румянцева И.А. Архитектурно-планировочные решения и функциональная организация зданий гостиниц М.: Московская государственная академия водного транспорта 2015 учебник http://www.iprbookshop.ru/46812.html
10. Иванилова С.В. Экономика гостиничного предприятия М.: Дашков и К, Ай Пи Эр Медиа 2014 учебное пособие http://www.iprbookshop.ru/15710.html
11. Информационный портал индустрии гостеприимства и питания (Сетевой информационный ресурс) http://www.horeca.ru/