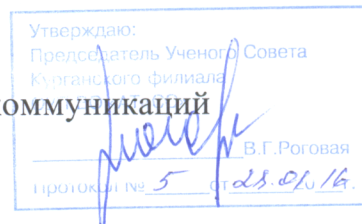


Образовательное учреждение профсоюзов  
 высшего образования  
 «Академия труда и социальных отношений»  
 Курганский филиал

Кафедра социально-культурного сервиса и коммуникаций



## РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### «Технология хаускипинга»

Направление подготовки: 43.03.03 «Гостиничное дело»,  
 профиль «Гостиничная деятельность»

Форма обучения: заочная

Цикл дисциплин: Б1.В.ДВ.12.1

Трудоемкость дисциплины (з.е./ ч.) 2 / 72

Вид учебной работы	Часы	Курс				
		I	II	III	IV	V
Аудиторные занятия (всего), в том числе:	8					8
Лекции	2					2
Лабораторные работы						
Практические занятия:	6					6
Из них: текущий контроль (тестирование, коллоквиум) (ТК)						
% интерактивных форм обучения от аудиторных занятий по дисциплине	25%					25%
Самостоятельная работа студентов	60					60
Курсовая работа: (КР)						
Курсовой проект: (КП)						
Контрольная работа						
Вид промежуточной аттестации (зачет, экзамен):	Зачет, 4					Зачет, 4
Общая трудоемкость дисциплины	2/72					2/72

## СВЕДЕНИЯ ОБ ИЗМЕНЕНИЯХ В РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ

Рабочая программа утверждена на 2015/ 2016 учебный год со следующими изменениями:

Программа переработана в связи с принятием ФГОС ВО 43.03.03 "Гостиничное дело"

Протокол заседания кафедры № 6 от « 4 » февраля 2016г.  
Заведующий кафедрой

Данилов И. И. / И.И. Д. /

Рабочая программа утверждена на 2016 / 2017 учебный год со следующими изменениями:

Программа пересмотрена и утверждена на 2016-2017 учебный год в связи с изменением списка рекомендуемой литературы

Протокол заседания кафедры № 1 от « 02 » 09 2016г.  
Заведующий кафедрой

Мукова К.В. / К.В. М. /

Рабочая программа утверждена на 20\_\_ / 20\_\_ учебный год со следующими изменениями:


Протокол заседания кафедры № \_\_\_\_\_ от « \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.  
Заведующий кафедрой

\_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /

Рабочая программа составлена:

- с учётом требований Федерального Государственного образовательного стандарта высшего образования к минимуму содержания и уровню подготовки выпускников по направлению 43.03.03 «Гостиничное дело»
- на основании учебного плана подготовки бакалавров по данному направлению, профилю «Гостиничная деятельность»

Рабочую программу разработал:

\_\_\_\_\_ /  / Сагунов С.Н.

Программа утверждена на заседании кафедры

\_\_\_\_\_

Протокол № 6 « 4 » февраля 2016г.

Заведующий кафедрой

 /  /

## **1 Место дисциплины в структуре ООП ВО: Б1.В.ДВ.12.1**

Дисциплина «Технология хаускипинга» является дисциплиной по выбору вариативной части подготовки бакалавров по направлению 43.03.03 «Гостиничное дело», профилю «Гостиничная деятельность». Изучаемую дисциплину следует рассматривать как часть базовой основы для изучения последующих профилирующих дисциплин, связанных с организацией, управлением, технологией оказания гостиничных услуг, техническим оснащением, эксплуатацией и экономической деятельностью гостиниц.

Трудоемкость 72 часа (2 зачетных единиц), изучается на пятом курсе, формой контроля является зачет.

## **2 Цели и задачи освоения дисциплины**

Целью преподавания дисциплины «Технология хаускипинга» является приобретение студентами знаний о структуре и специфике технологических процессов по оказанию основных видов услуг в сфере гостиничного бизнеса и ознакомление с видами, эксплуатацией и рациональным использованием технических средств (технологического оборудования), применяемых в этих процессах. Готовностью к применению современных технологий для формирования и предоставления гостиничного продукта, соответствующего требованиям потребителей.

### **Задачи преподавания дисциплины:**

- формирование у студентов представлений о технологиях, используемых в индустрии гостеприимства.
- приобретение студентами навыков самостоятельной работы с литературой.
- расширение кругозора студентов о технологиях, используемых в сфере гостеприимства
- овладение навыками комплексного использования знаний при оценке современных технологий гостеприимства.

- формирование высокого уровня культуры и знаний в сфере гостеприимства.

- осознать социальную значимость своей будущей профессии, проявлять мотивацию к профессиональной деятельности;

### **3 Требования к результатам освоения дисциплины:**

Изучение дисциплины направлено на формирование следующих компетенций: ОК-7; ОПК-2; ПК-1; ПК-5.

- способностью к самоорганизации и самообразованию (ОК-7);

- способностью организовать работу исполнителей (ОПК-2);

- готовностью к применению современных технологий для формирования и предоставления гостиничного продукта, соответствующего требованиям потребителей (ПК-1);

- - способностью контролировать выполнение технологических процессов и должностных инструкций в гостиничной деятельности; готовностью к организации работ по подтверждению соответствия системе классификации гостиниц и других средств размещения (ПК-5).

### **4 Образовательные результаты освоения дисциплины, соответствующие определенным компетенциям**

1) знать:

Индекс компетенции (ОК, ПК)	Образовательный результат (указывается формируемые образовательные результаты в рамках соответствующих компетенций)
<b>ОК-7</b>	социальную значимость своей будущей профессии, проявлять мотивацию к профессиональной деятельности
<b>ОПК-2</b>	организационно-управленческие решения в нестандартных ситуациях, нести за них ответственность.
<b>ПК-1</b>	современные технологии для формирования и предоставления гостиничного продукта, соответствующего требованиям потребителей
<b>ПК-5</b>	технологические процессы и должностные инструкции в гостиничной деятельности

2) уметь:

Индекс компетенции (ОК, ПК)	Образовательный результат (указывается формируемые образовательные результаты в рамках соответствующих компетенций)
<b>ОК-7</b>	осознавать социальную значимость своей будущей профессии, проявлять мотивацию к профессиональной деятельности

<b>ОПК-2</b>	находить организационно-управленческие решения в нестандартных ситуациях, нести за них ответственность, руководить людьми и подчиняться
<b>ПК-1</b>	применять современные технологии для формирования и предоставления гостиничного продукта, соответствующего требованиям потребителей
<b>ПК-5</b>	контролировать выполнение технологических процессов и должностных инструкций в гостиничной деятельности

3) владеть:

Индекс компетенции (ОК, ПК)	Образовательный результат (указывается формируемые образовательные результаты в рамках соответствующих компетенций)
<b>ОК-7</b>	способностью осознать социальную значимость своей будущей профессии, проявлять мотивацию к профессиональной деятельности
<b>ОПК-2</b>	способностью находить организационно-управленческие решения в нестандартных ситуациях, готовностью нести за них ответственность, руководить людьми и подчиняться
<b>ПК-1</b>	современными технологиями для формирования и предоставления гостиничного продукта, соответствующего требованиям потребителей
<b>ПК-5</b>	способностью контролировать выполнение технологических процессов и должностных инструкций в гостиничной деятельности; готовностью к организации работ по подтверждению соответствия системе классификации гостиниц и других средств размещения

## 5 Матрица соотнесения тем/разделов учебной дисциплины и формируемых в них профессиональных и общекультурных компетенций

Шифр раздела, темы дисциплины	Наименование раздела, темы дисциплины	Количество часов	Компетенции				общее кол-во компетенций
			общекультурные		профессиональные		
			ОК-7	ОПК-2	ПК-1	ПК-5	
T1	Цели и задачи дисциплины. Определение термина «хаускипинг». Структура службы хаускипинга	9	+	+	+	+	0,25
T2	Виды уборки, технология уборочных работ, использование современных профессиональных средств для уборки	9	+	+	+	+	0,25
T3	Профессиональные уборочные машины	9	+	+	+	+	0,25
T4	Централизованные системы пылеудаления	9	+	+	+	+	0,25

T5	Профессиональный уборочный инвентарь	9	+	+	+	+	0,25
T6	Профессиональная уборочная химия	9	+	+	+	+	0,25
T7	Организация работы исполнителей в гостинице. Категории персонала	9	+	+	+	+	0,25
T8	Внешний вид сотрудников и правила гигиены	9	+	+	+	+	0,25
	Итого	72					2

## 6 Тематическое планирование

### 6.1 Распределение учебных занятий по разделам

Шифр раздела, темы дисциплины	Наименование раздела, темы дисциплины	Количество часов по видам учебных занятий		
		лекции	практические занятия	самостоятельная работа
T1	Цели и задачи дисциплины. Определение термина «хаускипинг». Структура службы хаускипинга	0,5	0,5	8
T2	Виды уборки, технология уборочных работ, использование современных профессиональных средств для уборки	0,5	0,5	8
T3	Профессиональные уборочные машины	-	1	8
T4	Централизованные системы пылеудаления	-	1	4
T5	Профессиональный уборочный инвентарь	-	1	8
T6	Профессиональная уборочная химия	-	0,5	8
T7	Организация работы исполнителей в гостинице. Категории персонала	0,5	0,5	8
T8	Внешний вид сотрудников и правила гигиены	0,5	1	8
<b>Итого по темам:</b>		<b>2</b>	<b>6</b>	<b>60</b>
<b>Подготовка к зачету:</b>				<b>4</b>
<b>Итого:</b>		<b>72</b>		

### 6.2 Содержание лекционных занятий

#### Тема 1. Цели и задачи дисциплины. Структура службы хаускипинга

Цели и задачи дисциплины, понятие «хаускипинг». Начальник службы хаускипинга, заместитель или ассистент, старшие горничные, горничные, руководитель прачечной-химчистки и бельевой, сотрудники оздоровительного клуба и бассейна, флористы, садовники.

## **Тема 2. Виды уборки, технология уборочных работ, использование современных профессиональных средств для уборки**

Текущая ежедневная уборка; уборка номера после выезда постояльца; промежуточная уборка номеров; вечерняя подготовка номера; генеральная уборка. Ежедневная сухая и влажная уборка полов, очищение ковров и ковровых покрытий пылесосом, обеспыливание мебели, мытьё зеркал, дверей, внутренней стороны окон, плинтусов и др., чистка и дезинфекция сантехники (раковин, ванн, унитазов), вынос мусора, чистка корзин. Современные средства для уборки.

**Тема 7. Организация работы исполнителей в гостинице. Категории персонала:** горничные, которые убирают жилые номера; уборщики, занятые на уборке коридоров, холлов, лестниц, вестибюля; уборщики производственных и служебных помещений, мастерских и технических служб. Виды и назначение уборочных работ: уборка внутренних помещений и мест общего пользования; уборка санузлов общего пользования; уборка жилых номеров.

## **Тема 8. Внешний вид сотрудников и правила гигиены**

### **6.2 Содержание практических занятий**

#### **Тема 1. Цели и задачи дисциплины. Структура службы хаускипинга**

Цели и задачи дисциплины, понятие «хаускипинг». Начальник службы хаускипинга, заместитель или ассистент, старшие горничные, горничные, руководитель прачечной-химчистки и бельевой, сотрудники оздоровительного клуба и бассейна, флористы, садовники.

#### **Тема 2. Виды уборки, технология уборочных работ, использование современных профессиональных средств для уборки**

Текущая ежедневная уборка; уборка номера после выезда постояльца; промежуточная уборка номеров; вечерняя подготовка номера; генеральная уборка. Ежедневная сухая и влажная уборка полов, очищение ковров и ковровых покрытий пылесосом, обеспыливание мебели, мытьё зеркал, дверей, внутренней стороны окон, плинтусов и др., чистка и дезинфекция сантехники



(раковин, ванн, унитазов), вынос мусора, чистка корзин. Современные средства для уборки.

**Тема 3. Профессиональные уборочные машины.** Уборочные машины и механизмы: отсасывающие машины - пылесосы, убирающие пыль и мусор потоком воздуха, создаваемым вентилятором; подметальные машины и ковроты - для уборки всех видов полов с твердым покрытием, ковров и ковровых покрытий; полотерно-поломоечные машины - для натирки и влажной очистки паркетных полов, шлифовки и полировки линолеумных пластиковых полов с одновременным отсосом пыли и мойкой пола; специальные машины - для мойки стен, инвентаря и оборудования номеров, санузлов, служебных помещений гостиницы и другие. Виды уборочного оборудования: пылесосы для сухой уборки; пылесосы для влажной и сухой уборки; моющие пылесосы; пылесосы для чистки ковров; поломоечные машины; подметально-уборочные машины; пароочистители; аппараты для чистки водой высокого давления.

**Тема 4. Централизованные системы пылеудаления.** Принципы работы, компоненты, популярные модели, преимущества, сферы использования.

**Тема 5. Профессиональный уборочный инвентарь.** Классические системы для уборки помещений, системы с вертикальным отжимом, роликовый отжим, туннельный отжим, системы предварительной подготовки, уборка спрей-методом

**Тема 6. Профессиональная уборочная химия.** Средства для чистки ковров и покрытий; для мытья линолеумов и дощатых, окрашенных масляной краской полов; - для удаления пыли; для поддержания блеска полированных поверхностей мебели; для мытья полов паркетных, мраморных, мозаичных, глазурованных плиток; для чистки латунных, медных и бронзовых изделий; для мытья стекол; для чистки санузлов.

**Тема 7. Организация работы исполнителей в гостинице. Категории персонала:** горничные, которые убирают жилые номера; уборщицы, занятые на уборке коридоров, холлов, лестниц, вестибюля; уборщицы производственных и

служебных помещений, мастерских и технических служб. Виды и назначение уборочных работ: уборка внутренних помещений и мест общего пользования; уборка санузлов общего пользования; уборка жилых номеров.

## Тема 8. Внешний вид сотрудников и правила гигиены

### 6.5 Содержание самостоятельной работы студентов

Шифр СРС	Виды самостоятельной работы студентов (СРС)	Наименование и содержание	Трудоемкость, часы	Виды контроля СРС
С1	<i>Составление докладов</i>	Структура службы хаускипинга	4/0,11	Выступление
		Виды уборки, технология уборочных работ, использование современных профессиональных средств для уборки	6/0,17	Выступление
		Профессиональный уборочный инвентарь	4/0,11	Выступление
		Профессиональная уборочная химия	4/0,11	Выступление
		Организация работы исполнителей в гостинице	4/0,11	Выступление
С2	<i>Составление глоссария</i>	Профессиональные уборочные машины	4/0,11	
		Централизованные системы пылеудаления	4/0,11	
		Профессиональный уборочный инвентарь	2/0,06	
С3	<i>Реферирование и конспектирование дополнительной литературы</i>	Виды уборки, технология уборочных работ, использование современных профессиональных средств для уборки	6/0,17	Реферирование
		Профессиональные уборочные машины	4/0,11	Реферирование
		Централизованные системы пылеудаления	4/0,11	Реферирование
		Профессиональный уборочный инвентарь	4/0,11	Реферирование
		Внешний вид сотрудников и правила гигиены	4/0,11	Реферирование
С4	<i>Подготовка презентации по предложенным темам в формате PowerPoint</i>	Внешний вид сотрудников	6/0,17	Выступление с презентацией
С5	<i>Подготовка к промежуточной аттестации по дисциплине (зачет)</i>	По темам курса	4/0,11	промежуточное тестирование; разработка сценария;

				разработка элементов анимационной программы; подготовка к зачету.
			Итого:	64/1,78

### **Задания для самостоятельной работы**

В рамках изучения дисциплины студентам предлагается большой перечень самостоятельных работ, позволяющих расширить кругозор, ознакомиться с теорией и практикой межкультурной коммуникации как видом деятельности и социальным процессом, с универсальными принципами восприятия человеком мира и людей и, как следствие, с необходимостью обращения к диалогу культур для успешного межкультурного общения.

На вводном занятии преподаватель объясняет студентам концепцию изучения дисциплины в течение семестра и допуска к зачету.

### **7 Фонд оценочных средств**

#### **7.1 Оценочные средства**

##### **7.1.1 Примерный перечень тем докладов, презентаций, проектов:**

1. Структура службы хаускипинга
2. Современные технологии уборки
3. Современные технические средства уборки
4. Современные средства бытовой химии
5. Организация работы персонала гостиницы, осуществляющего операции

по уборке

#### **7.2 Контрольно-оценочные средства**

##### **7.2.1 Вопросы к зачету:**

1. Факторы, влияющие на осуществления высококачественных уборочных работ
2. Подготовка высококвалифицированного профессионального персонала
3. Современные уборочные материалы
4. Современные виды уборочных машин и механизмов

5. Принципы выполнения уборочных работ
6. Правильное распределение времени
7. Категории уборочных работ
8. Группы по виду и назначению уборочных работ всех гостиничных помещений
9. Виды уборки жилых номеров (гостевых комнат)
10. Последовательность уборки многокомнатного номера
11. Внешний вид сотрудников
12. Правила гигиены сотрудников гостиницы

## 8 Образовательные технологии

Данная программа предполагает следующие формы занятий по дисциплине:

- аудиторные групповые занятия под руководством преподавателя;
- обязательная самостоятельная работа студента по заданию преподавателя, выполняемая во внеаудиторное время, в том числе с использованием мультимедийных средств;
- индивидуальная самостоятельная работа студента под руководством преподавателя.

Успешность решения перечисленных задач обеспечивается разнообразием используемых методов и приемов обучения, среди которых наиболее эффективными являются командные (групповые) виды работ, такие как ролевые игры, симуляционные деловые игры, творческие проекты, круглые столы и дискуссии, групповые занятия в формате «мозгового штурма».

Шифр раздела, темы дисциплины	Наименование раздела, темы дисциплины	Активные и интерактивные методы и формы обучения	Трудоемкость, часы
T1	Структура службы хаускипинга	Мультимедийные средства	0,5
T2	Виды уборки	Мультимедийные средства, презентации, интернет-ресурсы	0,5
T6	Профессиональная уборочная химия	Работа в группах малого состава	0,5

Т8	Внешний вид сотрудников	Разбор конкретных ситуаций	0,5
Итого:			4
Интерактивных занятий от объема аудиторных занятий %			25%

## **9 Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины:**

### **9.1 Основная литература:**

1. Иванилова, С.В. Экономика гостиничного предприятия [Текст]: учеб. пособие. - М.: Дашков и К, 2013.- 216 с.: ил.- (Учеб. изд. для бакалавров).
2. Руденко, Л.Л. Технологии гостиничной деятельности [Текст]: учеб. пособие / Л.Л. Руденко, Н.П. Овчаренко, А.Б. Косолапов. - М.: Дашков и К, 2014.- 176 с.: ил.- (Учеб. изд. для бакалавров).
3. Саак, А.Э. Менеджмент в индустрии гостеприимства (гостиницы и рестораны) [Текст]: учеб. пособие / А.Э. Саак, М.В. Якименко. - М.; СПб.: Питер, 2012.- 428 с.: ил.- (Стандарт третьего поколения).

### **9.2. Дополнительная литература**

1. Авдеева м. Клининг и аутстаффинг для гостиничного сектора // Гостиничное дело.-2014.-№6.- С.44-49.
2. Агафонов И. Крах института горничных? // Гостиничное дело.-2013.-№2.- С.46-49.
3. Гришкова Т. Аутсорсинг хаускипинговых услуг// Гостиничное дело.-2012.-№9.- С.30-35.
4. Катсигрис, К. Учебник ресторатора. Проектирование, оборудование, дизайн [Текст]: учебник/ К. Катсигрис, К. Томас. - М.: Ресторанные ведомости, 2010.- 557 с.: ил.
5. Корнеев, Н.В. Технология гостиничного сервиса [Текст]: учебник/ Н.В. Корнеев, Ю.В. Корнеева, И.А. Емелина. - М.: Академия, 2011.- 270 с.: ил.- (Высш. профессиональное образование).
6. Кто ответит за чистоту? // Гостиница и ресторан: бизнес и управление .- 2010.-№4.- С.20-23.

7. Леонтьев М. Не дремлет всевидящее око, или как оценить качество уборки// Гостиничное дело.-2012.-№12.- С.28-35.

8. Ляпина, И.Ю. Организация и технология гостиничного обслуживания [Текст]: учеб. - 8-е изд., стер. - М.: Академия, 2011.- 208 с.: ил.- (Нач. профессиональное образование).

9. Оборудование для уборки// Гостиница и ресторан: бизнес и управление .-2010.-№3.- С.20-22.

10. О пылесосах// Гостиница и ресторан: бизнес и управление .-2009.- №7.- С.30-46.

11. Помещение и оборудование для прачечной // Гостиница и ресторан: бизнес и управление .-2012.-№7.- С.42-57.

12. Прачечная: договор с сервисной службой// Гостиница и ресторан: бизнес и управление .-2011.-№2.- С.36-39.

13. Романов, В.А. Гостиничные комплексы. Организация и функционирование [Текст]: учеб. пособие / В.А. Романов [и др.]. - 2-е изд. - Ростов н/Д.: МарТ, 2010.- 221 с.: ил.- (Туризм и сервис).

14. Тимофеев В. Чистота –залог... успеха// Гостиничное дело.-2013.-№8.- С.60-67.

15. Хаускиперы в борьбе за экологию// Гостиница и ресторан: бизнес и управление .-2010.-№1.- С.12-15.

16. Химия и защита окружающей среды: взгляд из гостиниц// Гостиница и ресторан: бизнес и управление .-2013.-№7.- С.32-39.

17. Чистота белья: советы хаускипингу// Гостиница и ресторан: бизнес и управление .-2013.-№1.- С.35-36.

### **9.3. Интернет ресурсы:**

1. [www.tourlib.columb.net](http://www.tourlib.columb.net).
2. [www.turbooks.ru](http://www.turbooks.ru).
3. [www.hotellink.ru](http://www.hotellink.ru)
4. [http://hotelline.ru/technology\\_listing.php](http://hotelline.ru/technology_listing.php) - Портал гостиничного бизнеса, раздел «Технологии».

5. <http://www.frontdesk.ru> – Сообщество профессионалов гостиничного бизнеса, раздел «Технологии».
6. [www.otel-e.com](http://www.otel-e.com).
7. [www.prohotel.ru](http://www.prohotel.ru).
8. [www.moga.ru](http://www.moga.ru).
9. [www.hotel-hospitality.ru](http://www.hotel-hospitality.ru).
10. [www.horea-portal .ru](http://www.horea-portal.ru).

#### **10 Материально-техническое обеспечение дисциплины:**

- 1 Компьютерные классы;
- 2 Интерактивная доска;
- 3 Мультимедийные средства.