

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Рябинин Алексей Валерьевич  
Должность: Ректор  
Дата подписания: 03.03.2026 15:50:48  
Уникальный идентификатор:  
f5b92585d87b316237a7e4fb462e752b9baf0402

**АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ  
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«ИНСТИТУТ ЭКОНОМИКИ И УПРАВЛЕНИЯ В ПРОМЫШЛЕННОСТИ»**  
*Экономический факультет  
Кафедра Экономики*

УТВЕРЖДЕНО

На заседании Ученого Совета АНО

ВО «Институт экономики и  
управления в промышленности»

15.12.2025 г. протокол № 18



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ**

**«Специальные технологии уборки»**

*43.03.03 «Гостиничное дело»*  
*(профиль – Гостиничный и ресторанный бизнес)*

Квалификация выпускника: бакалавр

Москва, 2025 г.

## **1. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)**

**Целью изучения дисциплины** «Специальные технологии уборки» является подготовка профессиональных кадров по организации гостиничных услуг, производственных процессов, операций и методов обслуживания гостей, деятельность которых основана на глубоких теоретических и практических знаниях в области гостеприимства и гостиничного дела. Организация процесса уборки в номерах позволяет студентам научиться универсальности и профессиональному выполнению основной функции важнейшего направления гостиничной деятельности – способствовать созданию комфортной внутренней среды отеля во время проживания и обменивать качественно предоставленные услуги гостиничного предприятия на деньги покупателей.

### **Задачи изучения дисциплины:**

- ознакомить студентов с принципами и методами формирования атмосферы гостеприимства, создания комфортных условий проживания и формирования внутренней среды за счёт усилий обслуживающего персонала гостиницы на основе объективных оценок, чтобы отечественные предприятия гостеприимства полностью соответствовали современным требованиям рынка;
- привить доброжелательное отношение к труду, бережное отношение к собственности, понимание важности действий работников и служащих гостиницы, связанных с поддержанием чистоты гостевых номеров, сохранности оборудования и оснащения помещений, качественной стиркой белья и чисткой мягкого инвентаря, предоставлением бытовых услуг и поддержанием порядка в индивидуальном и общественном пространстве гостиницы.
- научить моральные и экономические оценки вреда и пользы при несоблюдении определённых действий и технологий;
- понимать современные тенденции развития мировой и отечественной практики гостеприимства, формирования благоприятной атмосферы предприятия гостеприимства и решать практические задачи по стандартизации операций, оптимизации уборки в жилых и не жилых помещениях гостиничного предприятия.

## **2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ**

Дисциплина относится к дисциплинам части, формируемой участниками образовательных отношений направления подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело», профиля «Гостиничный и ресторанный бизнес» и является дисциплиной по выбору.

### 3. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

**Знать:**

- сущность и содержание специальных технологий уборки в гостиничном предприятии;
- средства и методы, правила, последовательность операций и профессиональные действия персонала этого подразделения отеля;
- требования, эксплуатационные и технические характеристики объектов гостеприимства, относящихся к ним сооружений, территорий и малых форм;
- технологические требования по применению специальных технологий уборки этих объектов, методы их совершенствования и оптимизации структуры издержек при производстве услуг в условиях конкуренции;
- **уметь:**
  - организовать работу подразделения хаускипинга отеля для выполнения работниками и исполнителями своих функциональных обязанностей в различных условиях на основе специальных технологических процессов уборки;
  - организовать эффективную работу для выполнения работниками и исполнителями своих функциональных обязанностей условиях соблюдения требований мер безопасности (экологической, технической) на основе оптимальных технологических процессов уборки;
- **Навыки и/или опыт деятельности:**
- **владеть** управленческими навыками, средствами и методами реализации специальных технологических процессов уборки в отеле ( и ресторане).

### 4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 4.1 Содержание и тематическое планирование дисциплины

Семестр: 5

Форма обучения: очная

Аттестация: экзамен

Наименование разделов и тем дисциплины (модуля)	Сем.	Всего, час.	Вид контактной работы, час.		
			Лекции	Практ.	СР
1. Предмет задачи курса.	5	9	1	4	4
2. Категории уборочных работ в гостиницах	5	10	2	3	5
3. Группы помещений гостиниц для проведения специальных уборочных работ и их особенности.	5	9	2	2	5
4. Виды технологий специальных уборочных работ для внутренних помещений гостиницы.	5	13	4	4	5

5. Специальные технологии по уходу за элементами убранства гостиничных помещений.	5	11	2	4	5
6. Профессиональное технологическое оборудование, специальный инструментарий и уборочный инвентарь для проведения уборочных работ во внутренних помещениях гостиницы.	5	10	2	2	6
7. Технологии профессиональной уборки объектов архитектуры.	5	10	2	3	5
8. Правила приёмки и методы контроля качества специальных уборочных работ.	5	9	1	2	6
Итого: 108ч		81	16	24	41

## 4.2 СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

### Тема 1. Предмет задачи курса.

Роль, место и принципы организации персонала гостиниц при выполнении уборочных работ, требующих применения специальной технологии уборки.

Отличительные особенности профессиональной организации уборочных работ, применения специальных технологий и методов работы персонала гостиничных предприятий от предприятий других областей деятельности.

Категории персонала для выполнения специальных уборочных работ в гостинице и порядок организации данного вида работ.

Особенности работы персонала при выполнении специальных уборочных работ в гостинице.

Особенности работы горничных и уборщиков транзитных зон (коридоров, холлов, вестибюля, лестниц), производственных и служебных помещений (мастерских, технических помещений служб, помещений офиса).

Расчёты численности персонала для производства уборочных работ.

Использование услуг внешних клининговых компаний и специализированных организаций. Сертификация отечественных и зарубежных клининговых компаний.

Государственные стандарты Российской Федерации. Услуги бытовые. Услуги по уборке зданий и сооружений и общие технические условия.

Характеристики моющих и чистящих средств для профессиональной деятельности: кислотные, щелочные и нейтральные средства. Химические средства и их влияние на организм человека. Основные требования к моющим и чистящим средствам, используемым в отелях. Правила подбора моющих и чистящих средств. Правила техники безопасности при использовании моющих и чистящих средств. Требования охраны окружающей среды, обеспечение экологической безопасности и отрицательного воздействия на предметы обихода, людей и животных.

### Тема 2. Категории уборочных работ в гостиницах

Уборка территории, прилегающей к гостинице. Уборка площадей центрального входа, главного вестибюля, помещений вестибюльной группы гостиниц и холлов. Основные составляющие качества специальных уборочных работ. Квалификация персонала. Специальные технологии профессиональной уборки.

Уборочные работы внешних пространств, прилегающих к гостиницам. Уборочные работы декоративных элементов благоустройства и ландшафтной архитектуры гостиничных комплексов. Уборочные работы систем спортивных площадок, внешних сооружений и наружных зон отдыха. Уборочные работы сооружений пляжного комплекса. Работ по планировке, очистке и подготовке песчаных и галечных гостиничных пляжей в сезон/не сезон. Уборочные работы помещений пляжных сооружений. Частота, продолжительность и время проведения уборочных работ. Уборочные работы прогулочных аллей, дорожек и площадей отдыха. Применение профессионального оборудования, механизированных и химических средств выполнения специальных уборочных работ. Техника применения экологического уборочного комплекса.

Виды уборочных работ в общественных помещениях и порядок их проведения. Стандарты проведения уборочных работ в общественных зонах. Виды уборочных работ в общественных зонах. Правила проведения уборочных работ. Затраты времени на уборку общественных зон отеля.

Технологии уборочных работ коммерческого и служебного автотранспорта гостиниц.

Виды собственных транспортных средств гостиницы для коммерческой эксплуатации. Служебный и гостевой автотранспорт гостиниц. Комплекс уборочных работ, выполняемых собственными силами и использование услуг специализированных организаций компаний.

### **Тема 3. Группы помещений гостиниц для проведения специальных уборочных работ и их особенности.**

Помещения внутреннего пространства гостиниц. Основные общественные помещения. Уборка парадных и гостевых помещений гостиниц. Группы помещений ресторанов, баров и кафе. Помещения для кратковременного пребывания гостей и экспресс обслуживания. Помещения для продолжительного пребывания гостей. Помещения функциональных зон гостиниц (приёма, транзита и отдыха). Транзитные помещения гостиниц. Уборка остеклённых витражей и наружного остекления зданий. Уборка помещений и оборудования вертикальных коммуникаций (лифтов, эскалаторов, лестниц, площадок). Уборка технологических и служебных помещений гостиницы.

Специальное мытьё лоджий и балконов. Текущая уборка. Стандарты проведения уборочных работ в номерном фонде. Правила проведения специальной уборки. Затраты времени на специальную уборку номера. Этика поведения поэтажного персонала при проведении специальных уборочных работ. Экстренная уборка и дополнительное обслуживание гостей. Меры обеспечения безопасной организации специальных уборочных работ.

#### **Тема 4. Виды технологий специальных уборочных работ для внутренних помещений гостиницы.**

Условия применения специальной технологии для влажной и сухой уборки искусственных напольных покрытий. Технология уборки и дезинфекции сантехнических помещений в предприятиях гостеприимства. Правила и специальная технология устранения грязи и жировых пятен на поверхностях кухонного оборудования и кухонных помещениях. Специальная чистка оборудования элементов интерьера, мебели, радиаторов, решёток и фильтров кондиционеров. Чистка подоконников. Нанесение специальных защитных покрытий. Специальные химические средства, разрешённые к применению для внутренних уборочных работ.

Уборка жилого номера перед заездом гостя. Заезд гостя, как этап гостевого цикла. Стандарты материально-технического состояния номера. Основные мероприятия по подготовке номера к заезду гостя. Нормы времени и технология подготовки гостевых номеров к заезду.

Технология подготовки гостевого номера ко сну. Время проведения работ в гостевом номере. Порядок уборки гостевого номера и замена текстиля. Основные цели и отличия технологии уборки при профессиональной подготовке гостевого номера ко сну. Подготовка туалетных помещений гостей, ванной комнаты и спален. Подготовка спальных мест гостевого номера. Использование источников света и звукового сопровождения. Создание атмосферы заботы о госте и гостеприимства для приятного сна.

Стандарты проведения уборочных работ в номерном фонде. Правила проведения уборок после выезда гостя. Затраты времени на уборку номера после выезда гостя. Проверка материально-технического состояния номера при выезде. Порча и утеря имущества гостиницы. Оставленные в номере вещи и порядок их возврата.

Стандарты проведения генеральных уборок в номерном фонде. Правила проведения генеральных уборок. Соблюдение техники безопасности. Расчет временных затрат на генеральную уборку номера. Производительность труда горничных. Персонал и квалификация работников службы по подготовке номера ко сну. Уборка забронированных номеров.

#### **Тема 5. Специальные технологии по уходу за элементами убранства гостиничных помещений.**

Виды и конструкции элементов убранства. (обивкой мебели, раздвижными складчатыми перегородками, портьерами и напольными покрытиями).

Специальные технологии уборки помещений для зрелищных программ, танцев, деловых мероприятий и досуга. Технология уборки помещений гостиницы спортивно - оздоровительной группы: спортивных раздевалок, сушилок и плавательных бассейнов, фитнес - и СПА - центров, массажных и банных помещений.

Технологии чистки облицовочных поверхностей пола, стен и рабочих поверхностей.

Уборка и последующая обработка рельефных поверхностей, скульптурных композиций, подвесных конструкций интерьеров, объёмных декоративно-художественных композиций и сложных архитектурных элементов. Уборочные работы ажурных и декоративных поверхностей потолков и стен помещений, элементов декоративного убранства. (В основе - бережное отношение к собственности и продолжительная эксплуатация). Основные отделочные материалы, применяемые для внутренней отделки поверхностей помещений гостиниц.

#### **Тема 6. Профессиональное технологическое оборудование, специальный инструментарий и уборочный инвентарь для проведения уборочных работ во внутренних помещениях гостиницы.**

Виды профессионального оборудования и средств малой механизации, используемых при проведении уборочных работ. Технические характеристики и производители профессионального оборудования для выполнения уборочных работ в гостиницах. Требования к производительности, уровню шума и режиму работы профессионального оборудования гостиниц.

Правила подбора производительности, мощности и качественных параметров профессионального гостиничного оборудования для достижения эксплуатационных технических характеристик.

Правила технической эксплуатации и правила техники безопасности при использовании уборочных средств, средств малой механизации и химических средств производства специальных уборочных работ.

Организация плановых и внеплановых проверок технического состояния профессионального оборудования для производства специальных уборочных работ, находящегося в эксплуатации. Уборочный инвентарь. Правила подбора, хранения и использования уборочного инвентаря. Санитарная обработка инвентаря и тележек горничной.

#### **Тема 7. Технологии профессиональной уборки объектов архитектуры.**

Источники загрязнений. Классификация загрязнений объектов. Системы грязезащиты объектов и их многоступенчатые защиты. Размеры грязезащитных покрытий. Оценка возможностей организации уборочных работ. Пространственная локализация зоны уборки. Экстремальные погодные условия. Поэтапное удаление загрязнений. Возможность задерживания грязи в толще покрытия. Сохранение отличного внешнего вида поверхностей в течение всего срока эксплуатации.

Профессиональные моющие средства и средства уборки грязи с напольных покрытий. Уборка загрязнений и мусора привносимых извне. Особенности уборочных работ, связанных с жизнедеятельностью грызунов, птиц и насекомых. Средства и технологии для уборки липкой грязи. Применение эмульсификаторов. Выбор технологии и методов очистки. Поверхности, несовместимые с применением общепринятых методов. Уборка деликатных поверхностей. Применение специальных чистящих средств, предотвращающих порчу очищаемых поверхностей. Особенности очистки мраморных покрытий,

травертина и полированных покрытий из натурального камня. Применение термохимических процессов и шлифование.

Применение поломочных машин, низкоскоростных роторных машин. Продолжительность уборочных процессов. Химические процессы удаления свечной копоти. Удаление надписей - граффити. Требования к персоналу при проведении уборочных работ на высоте. Применение подъёмников (вышек). Средства обеспечения безопасности проведения уборочных работ на высоте. Взаимодействия гостиниц и их подразделений для привлечения профессиональных организаций по выполнению специальных видов уборочных работ и применению специальных технологий уборки. Условия аутсорсинга персонала гостиницы и профессиональных клининговых компаний.

Категории и квалификация персонала гостиниц для выполнения уборочных работ, требующих применения специальной технологии уборки.

### **Тема 8. Правила приёмки и методы контроля качества специальных уборочных работ.**

Внешний осмотр. Контроль равномерности блеска обработанных поверхностей. Бальная оценка качества влажной уборки. Коэффициент чистоты. Определение водостойкости защитных покрытий. Показатель остаточного содержания поверхностно-активных веществ (ПАВ) в ковровом изделии после влажной уборки. Оценка остаточной влажности. Изменение линейных размеров ковровых изделий. Контрольные показатели. Определение чистоты технологического оборудования, рабочих поверхностей мебели, стен, полов, рук персонала. Оборудование, приборы и программное обеспечение для санитарного мониторинга окружающей среды и контроля чистоты: воздуха в производственных помещениях, жидкости и воды. Отечественное и зарубежное оборудование для контроля чистоты рабочих поверхностей. Люменометры

## **5. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ**

Для изучения дисциплины используются различные образовательные технологии:

1. Интерактивные лекции, создающие в аудитории атмосферу доверительного и взаимоуважительного диалога студентов с преподавателем.

2. Практические занятия, на которых в атмосфере доверительного и взаимоуважительного диалога студентов между собой и преподавателем обсуждаются вопросы лекций и домашних заданий; делаются доклады, устное реферирование предложенной преподавателем литературы; проводятся дискуссии, групповая работа, выполняются контрольные работы.

3. Самостоятельная работа студентов, включающая усвоение теоретического материала, чтение и подготовку конспектов первоисточников, подготовку к практическим занятиям, подготовку докладов и сообщений, выполнение творческих заданий, контрольных работ (рефератов), контрольных работ, тезисов, статей, работу с электронным учебно-методическим комплексом,

подготовку к текущему контролю знаний и к промежуточной аттестации – экзамену.

4. Тестирование по отдельным темам дисциплины, по модулям программы.

5. Научно-исследовательская работа студентов (НИРС), включающая занятия студентов в студенческом научном обществе, участие в конференциях, олимпиадах.

6. Консультирование студентов по вопросам учебного материала, подготовки тезисов, статей, докладов.

7. При реализации образовательной программы с применением дистанционных образовательных технологий и электронного обучения:

- состав видов контактной работы по дисциплине (модулю), при необходимости, может быть откорректирован в направлении снижения доли занятий лекционного типа и соответствующего увеличения доли консультаций (групповых или индивидуальных) или иных видов контактной работы;

- информационной основой проведения учебных занятий, а также организации самостоятельной работы обучающихся по дисциплине (модулю) являются представленные в электронном виде методические, оценочные и иные материалы, размещенные в электронной информационно-образовательной среде (ЭИОС) института, в электронных библиотечных системах и открытых Интернет-ресурсах;

- взаимодействие обучающихся и педагогических работников осуществляется с применением ЭИОС института и других информационно-коммуникационных технологий (видео-конференц-связь, облачные технологии и сервисы, др.);

- соотношение контактной и самостоятельной работы по дисциплине (модулю) может быть изменено в сторону увеличения последней, в том числе самостоятельного изучения теоретического материала.

## **6. ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА И КРИТЕРИИ СФОРМИРОВАННОСТИ КОМПЕТЕНЦИЙ**

### ***6.1 Типовые контрольные вопросы для подготовки к экзамену при проведении промежуточной аттестации по дисциплине***

Изложить отличительные особенности профессиональной организации уборочных работ, принципы и методы их выполнения, условия и обосновать применение специальной технологии уборки.

1. Категории персонала для выполнения специальных уборочных работ в гостинице и порядок распределения обязанностей при выполнении этих Работ.

2. Изложить технологию работы горничных и уборщиков транзитных зон, производственных и служебных помещений гостиницы.

3. Расчёт численности персонала подразделения гостиницы для производства уборочных работ.
4. Условия использования в гостинице услуг внешних клининговых компаний.
5. Структура и содержание Государственных стандартов Российской Федерации. Услуги бытовые. Услуги по уборке зданий и сооружений и общие технические условия.
6. Дать характеристики моющих и чистящих средств для профессиональной деятельности по схеме: кислотные, щелочные и нейтральные средства. Химические средства и их влияние на организм человека.
7. Изложить требования стандарта к моющим и чистящим средствам, используемым в отелях.
8. Правила подбора моющих и чистящих средств.
9. Правила техники безопасности при использовании моющих и чистящих средств.
10. Порядок проведения анализа моющих и чистящих средств по требованиям охраны окружающей среды на предмет обеспечения экологической безопасности и отрицательного воздействия на предметы обихода, людей и живую природу.
11. Охарактеризовать особенности уборки территории гостиницы по схеме: уборка площадей центрального входа, главного вестибюля, помещений вестибюльной группы гостиниц и холлов.
12. Основные составляющие качества специальных уборочных работ, квалификационные требования к персоналу и технологии профессиональной уборки.
13. Порядок организации уборочных работ в пределах внешних пространств, прилегающих к гостиницам.
14. Уборочные работы и чистка декоративных элементов благоустройства и ландшафтной архитектуры гостиничных комплексов.
15. Технология уборочных работ спортивных площадок, внешних сооружений и наружных зон отдыха.
16. Технология уборочных работ сооружений пляжного комплекса гостиницы.
17. Организация уборочных работ по планировке, очистке и подготовке песчаных и галечных пляжей гостиниц в сезон/не сезон.
18. Назначение помещений пляжных сооружений гостиниц и характеристика видов и технологий уборочных работ.
19. Форма и содержание графика проведения уборочных работ; частота, продолжительность и время проведения уборочных работ.
20. Специальные уборочные работы прогулочных аллей, пешеходных дорожек, терренкуров и площадей отдыха.
21. Технологические требования к профессиональному оборудованию, механизированным и химическим средствам при выполнении специальных уборочных работ на внешних пространствах гостиниц.
22. Техника применения экологического уборочного комплекса.
23. Стандартизация проведения уборочных работ в общественных зонах.
24. Правила проведения уборочных работ.

25. Нормативы затрат времени на уборку общественных зон отеля.
26. Технологии уборочных работ коммерческого и служебного автотранспорта гостиниц.
27. Виды собственных транспортных средств гостиницы для коммерческой эксплуатации.
28. Служебный и гостевой автотранспорт гостиниц.
29. Комплекс уборочных работ, выполняемых собственными силами и использование услуг специализированных организаций компаний.
30. Уборка территории гостиниц от мусора, снега и льда.
31. Суточные нормы накопления бытового мусора в гостиницах.
32. Оснащение, оборудование и содержание мест для эвакуации твёрдых бытовых и пищевых отходов в гостиницах.
33. Организация сбора, сортировки, складирования и прессовки различных отходов и организация их эвакуации.
34. Условия применения специальной технологии для влажной и сухой уборки искусственных напольных покрытий.
35. Технология уборки и дезинфекции сантехнических помещений в предприятиях гостеприимства.
36. Правила и специальная технология устранения грязи и жировых пятен на поверхностях кухонного оборудования и кухонных помещениях.
37. Специальная чистка оборудования элементов интерьера, мебели, радиаторов, решёток и фильтров кондиционеров.
38. Чистка подоконников гостиничных номеров и нанесение специальных защитных покрытий.
39. Специальные химические средства, разрешённые к применению для внутренних уборочных работ в помещениях гостиниц.
40. Уборка жилого номера в гостинице перед заездом гостя.
41. Стандарты материально-технического оснащения гостевого номера.
42. Технологические нормы времени для подготовки гостевых номеров к заезду.
43. Технология подготовки гостевого номера ко сну.
44. Порядок уборки гостевого номера и замена текстиля.
45. Основные цели и отличия технологии уборки при профессиональной подготовке гостевого номера ко сну.
46. Подготовка ванной комнаты и спальных мест в гостевых номерах отеля.
47. Использование источников света и звукового сопровождения при подготовке номера ко сну.
48. Условия создания атмосферы заботы о госте и гостеприимства для приятного сна.
49. Стандарты проведения уборочных работ в номерном фонде гостиниц.
50. Правила проведения уборок после выезда гостя.
51. Затраты времени на уборку номера после выезда гостя. Нормирование и номенклатура расходных материалов при уборке гостевых номеров.
52. Технология проверки материально-технического состояния номера при выезде гостя.

53. Организация работы по контролю имущества гостиницы и защите от порчи и утраты.
54. Порядок организации работы с имуществом и вещами гостей, оставленными в номере.
55. Стандарты проведения генеральных уборок в номерном фонде.
56. Правила проведения генеральных уборок в жилых номерах гостиниц.
57. Соблюдение техники безопасности и расчет временных затрат на генеральную уборку номера.
58. Основные виды уборочных работ обслуживающего персонала гостиниц, нормативы производительности труда и квалификация работников.
59. Уборка парадных и гостевых помещений гостиниц.
60. Основные группы помещений ресторанов, баров и кафе, их технологические характеристики и трудоёмкость уборочных работ.
61. Уборка остеклённых витражей и наружного остекления зданий.
62. Уборка помещений и оборудования вертикальных коммуникаций (лифтов, эскалаторов, лестниц, площадок).
63. Уборка технических, технологических и служебных помещений гостиницы.
64. организация специального мытья лоджий и балконов гостевых номеров и общественных помещений.
65. Стандарты проведения уборочных работ в номерном фонде.
66. Правила проведения специальной уборки и этика поведения гостиничного и привлечённого персонала при проведении специальных уборочных работ.
67. Экстренная уборка и дополнительное обслуживание гостей.
68. Меры обеспечения безопасной организации специальных уборочных работ.
69. Виды и конструкции элементов убранства гостиниц.
70. Специальные технологии уборки помещений для зрелищных программ, танцев, деловых мероприятий и досуга.
71. Технология уборки помещений гостиницы спортивно - оздоровительной группы: спортивных раздевалок, сушилок и плавательных бассейнов, фитнес - и СПА - центров, массажных и банных помещений.
72. Технологии чистки облицовочных поверхностей пола, стен и рабочих поверхностей.
73. Уборка и обработка рельефных поверхностей, скульптурных композиций, подвесных конструкций интерьеров, объёмных декоративно-художественных композиций и сложных архитектурных элементов.
74. Уборочные работы ажурных и декоративных поверхностей потолков и стен помещений, а также элементов декоративного убранства гостиниц.
75. Характеристики основных отделочных материалов, применяемые для внутренней отделки поверхностей помещений гостиниц и особенности ухода за их поверхностями.
76. Виды профессионального оборудования и средств малой механизации, используемых при проведении специальных уборочных работ.
77. Технические характеристики и производители профессионального оборудования для выполнения специальных уборочных работ в гостиницах.

78. Требования и основные технические характеристики к профессиональному уборочному оборудованию, применяемому в гостиницах.
79. Правила подбора и параметры профессионального гостиничного оборудования для достижения эксплуатационно-технических характеристик.
80. Правила технической эксплуатации и правила техники безопасности при использовании уборочных средств, средств малой механизации и химических средств производства специальных уборочных работ.
81. Организация плановых и внеплановых проверок технического состояния профессионального оборудования для производства специальных уборочных работ, находящегося в эксплуатации.
82. Правила подбора, хранения, использования и санитарной обработки уборочного инвентаря.
83. Классификация загрязнений объектов гостиниц и характеристика систем их грязезащиты.
84. Оценка возможностей организации специальных уборочных работ.
85. Пространственная локализация зоны уборки в экстремальных погодных или иных условиях.
86. Технология удаления загрязнений при задерживании грязи в толще покрытия.
87. Сохранение отличного внешнего вида поверхностей в течение всего срока эксплуатации.
88. Профессиональные моющие средства и средства уборки грязи с напольных покрытий.
89. технология уборки загрязнений и мусора привносимых извне.
90. Особенности уборочных работ, связанных с жизнедеятельностью грызунов, птиц и насекомых.
91. Средства и технологии для уборки липкой грязи.
92. Выбор технологии и методов очистки поверхности, несовместимой с применением общепринятых методов.
93. Технология уборки деликатных поверхностей, шелковой драпировки гостевых номеров и помещений.
94. Применение специальных чистящих средств, предотвращающих порчу очищаемых поверхностей.
95. Особенности очистки мраморных покрытий, травертина и полированных покрытий из натурального камня.
96. Применение термохимических процессов и шлифование.
97. Применение поломоечных машин, низкоскоростных роторных машин и продолжительность уборочных процессов.
98. Химические процессы удаления свечной копоти.
99. Техника удаления надписей - граффити.
100. Требования к персоналу при проведении уборочных работ на высоте.
101. Средства обеспечения безопасности проведения уборочных работ на высоте.

102. Взаимодействия гостиниц и их подразделений для привлечения профессиональных организаций по выполнению специальных видов уборочных работ и применению специальных технологий уборки.
103. Условия аутсорсинга персонала гостиницы и профессиональных клининговых компаний.
104. Категории, квалификация и сертификация персонала для выполнения уборочных работ, требующих применения специальной технологии.
105. Внешний осмотр. Контроль равномерности блеска обработанных поверхностей. Бальная оценка качества влажной уборки.
106. Коэффициент чистоты. Определение водостойкости защитных покрытий.
107. Показатель остаточного содержания поверхностно-активных веществ (ПАВ) в ковровом изделии после влажной уборки, её оценка и параметры.
108. Контроль изменения линейных размеров ковровых изделий и их показатели.
109. Определение чистоты технологического оборудования, рабочих поверхностей мебели, стен, полов, рук персонала.
110. Оборудование, приборы и программное обеспечение для санитарного мониторинга окружающей среды и контроля чистоты: воздуха в производственных помещениях гостиниц, жидкости и воды.
111. Отечественное и зарубежное оборудование для контроля чистоты рабочих поверхностей. Люменометры.

## ***6.2 Практические задания для проведения аттестации по дисциплине***

Задача №1 Основные нарушения технологии при проведении специальных уборочных работ в гостиницах и методы их предупреждения.

Задача №2 Назначение пространств и территорий для проведения уборочных работ и их характеристики.

Задача №3 Стандартизация операций при проведении уборочных работ в общественных зонах гостиниц.

Задача №4 Правила проведения специальных уборочных работ в различных зонах гостиницы.

Задача №5 Нормы времени, нормативы расходования моющих средств и материалов при производстве специальных видов уборки в различных зонах отеля.

Задача №6 Меры обеспечения безопасной организации специальных видов уборочных работ в гостиницах.

## ***6.3 Типовые контрольные задания или иные материалы при проведении текущего контроля по дисциплине***

### **Реферат по дисциплине «Специальные технологии уборки»**

1. Специальные технологии уборки помещений для зрелищных программ, танцев, деловых мероприятий и досуга.
2. Технология уборки помещений гостиницы спортивно - оздоровительной группы: спортивных раздевалок, сушилок и плавательных бассейнов, фитнес - и СПА - центров, массажных и банных помещений.

3. Технологии чистки облицовочных поверхностей пола, стен и рабочих поверхностей.
4. Уборка и обработка рельефных поверхностей, скульптурных композиций, подвесных конструкций интерьеров, объёмных декоративно-художественных композиций и сложных архитектурных элементов.
5. Уборочные работы ажурных и декоративных поверхностей потолков и стен помещений, элементов декоративного убранства.
6. Основные отделочные материалы, применяемые для внутренней отделки поверхностей помещений в гостиницах и уход за ними.
7. Виды профессионального оборудования, средства малой механизации, используемых при проведении уборочных работ и их технические характеристики.

#### ***6.4 Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине***

**Тема 1.** Предмет задачи курса.

**Вопросы для самопроверки:**

1. Отличительные особенности профессиональной организации уборочных работ, специальных технологий и методов работы персонала гостиничных предприятий от аналогичного персонала предприятий других областей деятельности.
2. Расчёты численности персонала для производства уборочных работ.
3. Использование услуг внешних клининговых компаний и специализированных организаций. Сертификация отечественных и зарубежных клининговых компаний.
4. Государственные стандарты Российской Федерации. Услуги бытовые. Услуги по уборке зданий и сооружений и общие технические условия.
5. Правила техники безопасности при использовании моющих и чистящих средств.

**Задания для самостоятельной работы:**

1. Требования охраны окружающей среды, обеспечение экологической безопасности и отрицательного воздействия на предметы обихода, людей и животных.

**Тема 2.** Категории уборочных работ в гостиницах

**Вопросы для самопроверки:**

1. Основные составляющие качества специальных уборочных работ в гостиницах.
2. Квалификация персонала и специальные технологии профессиональной уборки.
3. Уборочные работы внешних пространств, прилегающих к гостиницам.
4. Применение профессионального оборудования, механизированных и химических средств выполнения специальных уборочных работ.

5. Стандарты проведения уборочных работ в общественных зонах гостиниц.

**Задания для самостоятельной работы:**

1. Технология работы по планировке, очистке и подготовке песчаных и галечных пляжей гостиниц в сезон/не сезон.

**Тема 3.** Группы помещений гостиниц для проведения специальных уборочных работ и их особенности.

**Вопросы для самопроверки:**

1. Помещения внутреннего пространства гостиниц.
2. Технология уборки парадных и гостевых помещений гостиниц.
3. Технология уборки помещений для продолжительного и кратковременного пребывания гостей.
4. Технология уборки остеклённых витражей и наружного остекления зданий.
5. Уборка помещений и оборудования вертикального транспорта и коммуникаций (лифтов, эскалаторов, лестниц, площадок).
6. Специальное мытьё лоджий и балконов.

**Задания для самостоятельной работы:**

1. Меры обеспечения безопасной организации специальных уборочных работ.

**Тема 4.** Виды технологий специальных уборочных работ для внутренних помещений гостиницы.

**Вопросы для самопроверки:**

1. Условия применения специальной технологии для влажной и сухой уборки искусственных напольных покрытий.
2. Технология уборки и дезинфекции сантехнических помещений в предприятиях гостеприимства.
3. Правила и технология устранения грязи и жировых пятен на поверхностях кухонного оборудования и кухонных помещениях.
4. Специальная чистка оборудования элементов интерьера, мебели, радиаторов, решёток и фильтров кондиционеров.
5. Нанесение специальных защитных покрытий.

**Задания для самостоятельной работы:**

1. Защита имущества гостиницы, её персонала и имущества гостей от порчи и утраты при проведении уборочных работ.

**Тема 5.** Специальные технологии по уходу за элементами убранства гостиничных помещений.

**Вопросы для самопроверки:**

1. Виды и конструкции элементов убранства гостиниц.
2. Уборочные работы ажурных и декоративных поверхностей потолков и стен помещений, элементов декоративного убранства.

3. Специальные технологии уборки помещений для зрелищных программ, танцев, деловых мероприятий и досуга.

4. Технология уборки помещений гостиницы спортивно - оздоровительной группы.

5. Технологии чистки облицовочных поверхностей пола, стен и рабочих поверхностей.

**Задания для самостоятельной работы:**

1. Уборка и последующая обработка рельефных поверхностей, скульптурных композиций, подвесных конструкций интерьеров, объёмных декоративно-художественных композиций и сложных архитектурных элементов.

**Тема 6.** Профессиональное технологическое оборудование, специальный инструментарий и уборочный инвентарь для проведения уборочных работ во внутренних помещениях гостиницы.

**Вопросы для самопроверки:**

1. Виды профессионального оборудования и средств малой механизации, используемых при проведении уборочных работ.

2. Технические характеристики и производители профессионального оборудования для выполнения уборочных работ в гостиницах.

3. Требования к производительности, уровню шума и режиму работы профессионального оборудования гостиниц.

4. Правила подбора производительности, мощности и качественных параметров профессионального гостиничного оборудования для достижения эксплуатационных технических характеристик.

5. Правила технической эксплуатации и правила техники безопасности при использовании уборочных средств, средств малой механизации и химических средств производства специальных уборочных работ.

6. Организация плановых и внеплановых проверок технического состояния профессионального оборудования для производства специальных уборочных работ, находящегося в эксплуатации.

**Задания для самостоятельной работы:**

7. Правила подбора, хранения, использования и санитарной обработки уборочного инвентаря.

**Тема 7.** Технологии профессиональной уборки объектов архитектуры.

**Вопросы для самопроверки:**

1. Системы грязезащиты объектов и пространственная локализация зоны уборки.

2. Сохранение отличного внешнего вида поверхностей в течение всего срока эксплуатации.

3. Технология уборки загрязнений и мусора привносимых извне.

4. Особенности специальных уборочных работ, связанных с жизнедеятельностью грызунов, птиц и насекомых

5. Особенности очистки мраморных покрытий, травертина и полированных покрытий из натурального камня.

6. Химические процессы удаления свечной копоти. Удаление надписей - граффити.

### **Задания для самостоятельной работы**

1. Средства обеспечения безопасности проведения уборочных работ на высоте.

**Тема 8.** Правила приемки и методы контроля качества специальных уборочных работ.

### **Вопросы для самопроверки:**

1. Внешний осмотр объекта после уборки и чистки. Контроль равномерности блеска обработанных поверхностей.

2. Система балльной оценки качества влажной уборки.

3. Коэффициент чистоты. Определение водостойкости защитных покрытий.

4. Показатель остаточного содержания поверхностно-активных веществ (ПАВ) в ковровом изделии после влажной уборки.

5. Оценка остаточной влажности и изменения линейных размеров ковровых изделий.

6. Оборудование, приборы и программное обеспечение для санитарного мониторинга окружающей среды и контроля чистоты: воздуха в производственных помещениях, жидкости и воды, а также рабочих поверхностей. Люменометры.

## **7. КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ**

– «Отлично» - материал раскрыт полностью, изложен логично, без существенных ошибок, выводы доказательны и опираются на теоретические знания. Количество баллов за освоение компетенций от 8 до 9.

– «Хорошо» - основные положения раскрыты, но в изложении имеются незначительные ошибки выводы доказательны, но содержат отдельные неточности. Количество баллов за освоение компетенций от 5 до 7.

– «Удовлетворительно» - изложение материала не систематизированное, выводы недостаточно доказательны, аргументация слабая. Количество баллов за освоение компетенций от 3 до 4.

– «Неудовлетворительно» - не раскрыто основное содержание материала, обнаружено незнание основных положений темы. Ответ на вопрос отсутствует. Не сформированы компетенции, умения и навыки. Количество баллов за освоение компетенций менее 3.

### ***Критерии оценки уровня сформированности компетенций при проверке рефератов:***

- оценка «отлично»: содержание работы полностью соответствует теме. Тема глубоко и аргументировано раскрыта. Используются дополнительные материалы, необходимые для ее освещения. Работа структурно выдержана. Мысли изложены логически, последовательно, стилистика соответствует содержанию. Фактические ошибки отсутствуют. Заключение содержит выводы, логично вытекающие из содержания основной части;

- оценка «хорошо»: тема реферата достаточно полно и убедительно раскрыта, есть незначительные замечания. Использовано достаточное количество источников и литературы. Текст изложен логически, структура выдержана, использован литературный язык и профессиональная терминология. Недостаточно полно доказывается выдвинутый тезис. Имеются единичные фактические неточности. Заключение содержит выводы, вытекающие из содержания основной части;
- оценка «удовлетворительно»: тема реферата в основном раскрыта. Дан верный, но недостаточно полный ответ. Имеются отклонения от темы, отдельные ошибки, неточности, в том числе фактологические. Обнаруживается недостаточное умение делать выводы и обобщения. Материал излагается достаточно логично, но имеются отдельные нарушения. Выводы не полностью соответствуют содержанию основной части;
- оценка «неудовлетворительно»: тема реферата полностью нераскрыта. Изложение нелогично, много фактологических, речевых, стилистических и других ошибок. Присутствуют многочисленные заимствования из источников. Выводы отсутствуют либо не связаны с основной частью работы.

## **8. ОСНОВНАЯ И ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ УЧЕБНАЯ ЛИТЕРАТУРА**

### ***8.1 Основная литература:***

- 1) Медлик, С. Гостиничный бизнес: учебник / С. Медлик, Х. Инграм; пер. с англ. А. В. Павлова. – Москва : Юнити-Дана, 2017. – 240 с.: ил., табл. – (Зарубежный учебник). – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=691563>
- 2) Современное состояние ресторанного бизнеса : учебное пособие : [16+] / Н. С. Родионова, В. М. Сидельников, Е. С. Попов, А. В. Богомолов; науч. ред. Т. В. Алексеева; Воронежский государственный университет инженерных технологий. – Воронеж: Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2018. – 229 с.: ил. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=561375>

### ***8.2 Дополнительная литература:***

- 1) Федцов, В. Г. Культура ресторанного сервиса: учебное пособие / В. Г. Федцов. – 9-е изд., стер. – Москва : Дашков и К°, 2022. – 248 с.: ил. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=699341>
- 2) Организация гостиничного бизнеса: учебное пособие / В. С. Варивода, Ю. М. Елфимова, К. Ю. Михайлова, Я. А. Карнаухова; Министерство сельского хозяйства Российской Федерации, Ставропольский государственный аграрный университет. – Ставрополь: Ставропольский государственный аграрный университет (СтГАУ), 2015. – 167 с.: табл., граф., схем. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=438785>
- 3) Кацерикова, Н. В. Ресторанное дело: учебное пособие: [16+] / Н. В. Кацерикова. – 2-е изд., перераб. и доп. – Кемерово: Кемеровский технологический институт пищевой промышленности (университет), 2010. – 332

с. – Режим доступа: по подписке. – URL:  
<https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=141509>

### ***9. Программное обеспечение и Интернет-ресурсы***

1. Электронная библиотека. Режим доступа <https://www.iprbookshop.ru/>

## **10. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ**

Перечень материально-технического обеспечения для реализации образовательного процесса по дисциплине:

1. Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа с мультимедийным оборудованием.
2. Учебная аудитория для проведения занятий семинарского (практического) типа, проведения групповых и индивидуальных консультаций, проведения текущего контроля и промежуточной аттестации.
3. Помещения для самостоятельной работы.