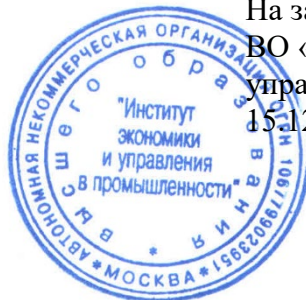


Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Рябинин Алексей Валерьевич  
Должность: Ректор  
Дата подписания: 03.03.2026 15:51:16  
Уникальный идентификатор:  
f5b92585d87b316237a7e4fb462e752b9baf0402

**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**

**«ТЕХНОЛОГИИ ХАУСКИПИНГА»**

*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 «Технологии хаускипинга» 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 хаускипинга 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:**

Для реализации поставленной цели необходимо:

- 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 делать 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 работы службы хаускипинга гостиничного предприятия.

## 2. ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

### 2.1 Планируемые результаты обучения по дисциплине.

Изучение дисциплины «Технологии хаускипинга» направлено на формирование следующих **универсальных компетенций и индикаторов их достижения:**

<b>Категория (группа) УК</b>	<b>Код и наименование универсальной компетенции</b>	<b>Код и наименование индикатора достижений универсальной компетенции</b>
Безопасность жизнедеятельности	УК-8 Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия	УК-8.1. Знает теоретические, правовые и организационные основы БЖД; методы идентификации вредных и опасных факторов; способы и средства защиты от негативных производственных факторов; последствия воздействия на человека

	<p>жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов</p>	<p>вредных и опасных факторов; методы прогнозирования ЧС и их последствий; действия в чрезвычайных ситуациях техногенного и природного характера; физиологию труда, микроклимат, критерии комфортности и безопасности</p> <p>УК-8.2. Умеет идентифицировать опасности среды обитания человека, оценивать риск их реализации, выбирать методы защиты от опасностей применительно к сфере своей профессиональной деятельности и способы обеспечения комфортных условий жизнедеятельности; использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от негативных факторов природного и техногенного характера; оказывать первую медицинскую помощь в ЧС</p> <p>УК-8.3. Владеет законодательными и правовыми актами в области безопасности и охраны окружающей среды, требованиями к безопасности технических регламентов в сфере профессиональной деятельности; способами и технологиями защиты в чрезвычайных ситуациях; понятийно-терминологическим аппаратом в области безопасности; навыками рационализации профессиональной деятельности с целью обеспечения безопасности и защиты окружающей среды.</p>
--	---	---

## 2.2 Результаты освоения образовательной программы

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

### **Знать:**

- сущность и содержание основных технологий работы подразделения хаускипинг гостиницы, принципы организации его деятельности;
- 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 хаускипинг отеля для выполнения работниками и исполнителями своих функциональных обязанностей в различных условиях на основе оптимальных технологических процессов хаускипинга;
- организовать эффективную работу для выполнения работниками и исполнителями своих функциональных обязанностей условиях соблюдения

требований мер безопасности (экологической, технической) на основе оптимальных технологических процессов хаускипинга:

**Навыки и/или опыт деятельности:**

**владеть** управленческими навыками, средствами и методами реализации технологических процессов хаускипинга отеля.

### 3. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Дисциплина относится к части, формируемой участниками образовательных отношений, (дисциплина по выбору студента) учебного плана направления подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело», профиля «Гостиничный и ресторанный бизнес».

### 4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 4.1 Содержание и тематическое планирование дисциплины

Таблица 1. Тематический план дисциплины

Наименование разделов и тем дисциплины (модуля)	Сем.	Всего, час.	Вид контактной работы, час.			СРС
			Лекции	Практ. занятия	Лаб. работы	
Понятие хаускипинга. Основные задачи и функциональные обязанности персонала службы хаускипинга	5	12	2	4	-	6
Обслуживание номерного фонда	5	14	2	6	-	6
Обслуживание общественных помещений отеля	5	12	2	4	-	6
Предоставление бытовых услуг гостям	5	12	2	4	-	6
Материально-техническое обеспечение деятельности службы хаускипинга	5	14	2	4	-	8
Организация работы службы хаускипинга в гостинице	5	17	2	6	-	9
Контроль	5	27	-	-	-	-
ИТОГО	-	108	12	28		41

#### 4.2 Содержание дисциплины (модуля)

**Тема 1. Понятие хаускипинга. Основные задачи и функциональные обязанности персонала службы хаускипинга.**

Сущность и содержание термина «хаускипинг». Структура службы хаускипинга гостиницы и её роль в организационной структуре отеля. Задачи службы хаускипинга, как функционального подразделения предприятия

гостеприимства. Безукоризненная чистота, как главное эстетическое требование. Организация труда, технология работы и виды деятельности подразделения хаускипинга. Персонал службы хаускипинга и его основные обязанности. Обязанности руководителя подразделения хаускипинга отеля. Управленческий и технический персонал службы. Служба горничных, как основное подразделение службы хаускипинга. Формы организации работы горничных. Подразделение прачечной и химчистки гостиниц. Складские и хозяйственные помещения службы хаускипинга. Технологичность и трудоёмкость процессов уборочных работ в жилых и общественных помещениях гостиницы. Создание атмосферы уюта и комфорта в жилых и общественных помещениях. Формирование культуры и эстетики быта в отеле. Учёт особенностей гостей, местоположения гостиницы и роль службы хаускипинг при оснащении гостевых номеров, предназначенных для различных категорий гостей: театральных коллективов, артистов, бизнесменов, туристов и др.

## **Тема 2. Обслуживание номерного фонда**

Требования к санитарно-гигиеническому состоянию номеров. Нормативно-правовые акты, определяющие санитарно-гигиеническое состояние номерного фонда. Обеспечение санитарно-эпидемиологической и медицинской безопасности в отеле. Кладовые для хранения белья и их оборудование. Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию номерного фонда. Соблюдение гигиенических нормативов в отеле. Санитарно-гигиенические требования и классификация средств размещения. Уборка помещений и уход за покрытиями пола. Средства малой механизации для профессиональной уборки. Выбор оборудования для технической эксплуатации в гостинице и его основные технические характеристики. Последовательность уборочных работ в гостевом номере. Нормативы расходных материалов и времени при производстве уборочных работ.

Поддержка оборудования номера в исправном техническом состоянии. Стандарты материально-технического состояния номера. Уход за мебелью и Оборудование номера и проверка его технического состояния. Взаимодействие с другими службами отеля при проверке технического состояния номеров. Проверка материально-технического состояния номера при выезде гостя. Порча и утеря имущества гостиницы.

Техническое обслуживание оборудования гостевого номера и его виды. Уход за мебелью. Порядок восстановления и замены материально-технического оснащения номера. Условия договора об аутсорсинге услуг хаускипинга и его особенности. Условия «остановки продажи» номеров. Переоснащение номерного фонда. Постановка номера на текущий/капитальный ремонт. Сроки амортизации и замены оборудования и мебели в номерах.

## **Тема 3. Обслуживание общественных помещений отеля**

Требования к санитарно-гигиеническому состоянию общественных помещений. Нормативно-правовые акты, определяющие санитарно-гигиеническое состояние общественных помещений отеля. Обеспечение санитарно-эпидемиологической и медицинской безопасности гостей и персонала отеля. Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию общественных

помещений. Требования к оформлению, дизайну и эстетике общественных помещений и внутренних пространств. Средства малой механизации для выполнения работ при обслуживании общественных помещений. Соблюдение гигиенических нормативов в общественных зонах. Контроль состояния путей перемещения гостей. Предупреждение травм гостей. Размещение знаков визуальной ориентации, информационных и предупреждающих знаков и указателей. Требования к расположению и оснащению санитарных комнат, находящихся в общественных зонах. Санитарно-гигиенические требования, классификация помещений и зонирование площадей гостиницы.

#### **Тема 4. Предоставление бытовых услуг гостям**

Услуги прачечной и химчистки. Содержание услуг, предоставляемых прачечными и химчистками. Правила предоставления услуг прачечных. Расположение и оборудование прачечных. Санитарно-гигиенические требования к содержанию помещений прачечных. Организация материальных потоков между прачечной и этажами.

Мини-бар как часть материально-технического оборудования номера. Комплектация мини-бара. Правила пользования мини-баром. Обслуживание мини-баров и формирование счета за использованные напитки и продукты. Варианты мошенничества с содержимым мини-баров и условия его предотвращения. Проверка технического состояния мини-бара.

Предоставление дополнительных услуг по требованию гостя. Перечень услуг, предоставляемых гостям бесплатно. Дополнительные услуги, предоставляемые горничными по просьбе гостя. Правила предоставления дополнительных услуг горничными. Санитарно – гигиенические условия работы персонала подразделения хаускипинга отеля. Организация пунктов бытового самообслуживания в туристских и курортных гостиницах экономкласса.

#### **Тема 5. Материально-техническое обеспечение деятельности службы хаускипинга**

Оснащение и оборудование рабочего места горничной. Назначение специального оборудования, профессиональных уборочных материалов и виды уборочных работ в гостинице. Комплектация универсальной уборочной тележки горничной.

Виды тележек горничной и правила их подбора. Комплектация тележки в начале смены. Правила использования тележки горничной и соблюдение техники безопасности. Временные нормативы на комплектацию тележки горничной.

Гостиничный текстиль и правила его подбора. Требования к текстильным материалам в номерном фонде гостиницы. Виды и свойства тканей. Постельные принадлежности, их характеристики и правила эксплуатации. Постельное белье и его характеристики. Износ постельного белья, порядок смены постельного белья. Расчет потребного количества постельного белья на гостиничный номер. Махровые изделия в номере, правила их подбора и использования. Износ махровых изделий и их замена.

Виды одноразовой продукции в номере. Подбор одноразовой продукции. Порядок комплектации номера одноразовой продукцией и расходными

материалами, правила их пополнения. Условия использования диспенсеров и накопителей. Расчет количества одноразовой продукции на гостиничный номер. Потребление одноразовой продукции. Стоимость комплектации номера одноразовой продукцией.

Структура служебных помещений обслуживающего персонала. Оборудование комнаты горничной. Требования к содержанию комнат горничных и комнат, предназначенных для гостей. Санитарно-гигиенические требования к служебным и подсобным помещениям на этажах: помещениям дежурного персонала, ремонтным мастерским, складам запасной мебели и инвентаря, бельевым и т.п. Организация материальных и служебных потоков между этажами. Офис службы хаускипинга, требования к его организации, оснащению и оборудованию.

### **Тема 6. Организация работы службы хаускипинга в гостинице**

Организационная структура службы хаускипинга. Служба хаускипинга и ее роль в организационной структуре отеля. Основные должности работников службы и их должностные обязанности: директор номерного фонда, заведующий номерным фондом, супервайзер, горничная, кастелянша, гардеробщик, кладовщик, стюард. Распределение обязанностей между сотрудниками. Организация рабочих смен в службе хаускипинга. Расчет нормативов времени на выполнение должностных обязанностей, производительность труда работников. Особенности взаимодействия службы хаускипинга с другими гостиничными службами.

Стандартизация в деятельности службы хаускипинга.

Основные нормативно-правовые акты, регламентирующие деятельность работников службы хаускипинга. Отраслевые и корпоративные стандарты, касающиеся деятельности службы. Разработка стандартов и контроль их выполнения.

Требования к внешнему виду работников службы хаускипинга. Корпоративные стандарты и психологическое влияние внешнего вида на поведение сотрудника отеля. Правила подбора униформы для работников службы хаускипинга. Поддержание униформы в надлежащем состоянии и замена униформы. Требования техники безопасности, имеющие отражение во внешнем виде сотрудника отеля. Поведение работника службы хаускипинга на рабочем месте. Трудовая дисциплина.

Понятие аттестации работников отеля. Цели обучения и аттестации работников службы хаускипинга. Виды аттестационных мероприятий. Формы проведения аттестации поэтажного персонала. Роль супервайзера в проведении аттестации горничных. Принятие управленческих решений по результатам аттестации.

Понятия бытового комфорта, атмосферы и качества обслуживания в гостинице. Роль руководителя службы хаускипинга в обеспечении бытового комфорта гостей отеля. Качество работы персонала и способы оценки работы подразделения хаускипинга. Основные критерии оценки качества работы персонала службы хаускипинга. Профессиональная оценка качества уборочных

работ и его показатели. Порядок рассмотрения жалоб и пожеланий гостей, относящихся к компетенции хаускипинга отеля и их выполнение.

Особенности содержания и обслуживания общественных помещений гостиницы. Функционирование службы горничных и организация работы. Стандарты уборки. Подготовка работы смены. Получение рабочего задания и графика работы. Начало и окончание рабочей смены. Обеспечение безопасности труда и охраны здоровья персонала службы хаускипинг гостиничного предприятия.

## **5. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ**

Для изучения дисциплины используются различные образовательные технологии.

Технологии проведения занятий в форме диалогового общения, которые переводят образовательный процесс в плоскость активного взаимодействия обучающегося и педагога. Обучающийся занимает активную позицию и престаает быть просто слушателем семинаров или лекций. Технологии представлены: групповыми дискуссиями, конструктивный совместный поиск решения проблемы, тренинг (микрообучение и др.), ролевые игры (деловые, организационно-деятельностные, инновационные, коммуникативные и др.).

1. Для организации процесса обучения и самостоятельной работы используются информационно-коммуникационные образовательные технологии, представленные в виде педагогических программных средств и электронной информационно-образовательной среды (ЭИОС). Технологии расширяют возможности образовательной среды, как разнообразными программными средствами, так и методами развития креативности обучаемых. К числу таких программных средств относятся моделирующие программы, поисковые, интеллектуальные обучающие, экспертные системы, программы для проведения деловых игр.

2. Игровые технологии основаны на теории активного обучения, для которых характерно применение имитационных и неимитационных технологий. Используется для проведения практических, семинарских и лабораторных занятий.

3. 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 университета и других информационно-коммуникационных технологий (видеоконференцсвязь, 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. ПРОВЕДЕНИЕ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ**

### **6.1. Оценочные средства для промежуточной аттестации**

Форма промежуточной аттестации – экзамен, который проводится в виде экзаменационного тестирования по всему пройденному материалу. Экзамен проводится на 3-м курсе в 5-м семестре.

#### **Вопросы к экзамену:**

1. Дать наиболее полное определение понятия «хаускипинг».
2. Перечислите основные задачи подразделения хаускипинга в отеле.
3. Охарактеризовать роль подразделения хаускипинга в организационной структуре отеля.
4. Охарактеризовать основные и вспомогательные функции подразделения хаускипинга.
5. Перечислить нормативно-правовые акты, определяющие санитарно-гигиеническое состояние номерного фонда.
6. Перечислить нормативно-правовые акты, определяющие санитарно-гигиеническое состояние жилых и общественных помещений отеля.
7. Охарактеризовать требования к материально-техническому обеспечению номерного фонда.
8. Изложить последовательность мероприятий по подготовке номера к заезду гостя.
9. Охарактеризовать особенности процесса текущей уборки номера и структуру проблем.
10. Сформулировать правила поведения персонала при проведении текущих уборок гостевых номеров.
11. Охарактеризовать основные мероприятия по подготовке номера ко сну.
12. Охарактеризовать основные этапы проведения уборки номера по выезде гостя.
13. Изложить порядок действий персонала подразделения хаускипинга при обнаружении забытых вещей в номере.

14. Охарактеризовать основные операции по контролю материально-технического состояния гостевого номера к приёму гостей.
15. Изложить порядок действий персонала подразделения хаускипинга при обнаружении следов порчи или утраты имущества гостиницы.
16. Сформулировать требования к проведению генеральных уборок в номерном фонде отеля.
17. Перечислить последовательность операций по обслуживанию оборудования жилых номеров отеля.
18. Изложите порядок постановки гостевого номера на текущий ремонт и сформулируйте требования для персонала к его содержанию после такого ремонта
19. Изложить факторы, оказывающие существенное влияние на оценку состояния номера со стороны гостя.
20. Охарактеризуйте особенности проведения капитального ремонта в номерном фонде.
21. Каким образом рассчитываются амортизационные расходы и расходы на содержание номерного фонда?
22. Перечислите нормативно-правовые акты, определяющие санитарно-гигиеническое состояние общественных помещений отеля.
23. Перечислите санитарно-эпидемиологические требования к предоставлению услуг питания в отеле.
24. Перечислите требования к оснащению санитарных комнат, находящихся в общественных зонах отеля.
25. Охарактеризуйте особенности проведения уборочных работ в общественных зонах.
26. Охарактеризуйте содержание услуг, предоставляемых собственной прачечной гостиницы.
27. Перечислите требования к оснащению и оборудованию прачечных
28. Перечислите случаи применения анкетного опроса гостей о выполнении функций подразделением хаускипинг гостиницы.
29. Что входит в понятие «комплектация мини-бара»?
30. Перечислите правила пользования мини-баром.
31. Как происходит проверка содержимого мини-бара?
32. Каким образом возможно предотвратить мошенничество с содержимым мини-бара?
33. Какие виды бытовых услуг предоставляются гостю бесплатно?
34. Какого рода действия персонала подразделения хаускипинга имеют высокую вероятность удовлетворить требованиям гостиничного менеджмента.

35. Обоснуйте внутренние ценности подразделения хаускипинга, как пожелания менеджмента гостиницы.
36. Изложите инструментарий, посредством которого могут быть достигнуты цели подразделения хаускипинга.
37. Какие виды платных дополнительных услуг предоставляются горничными?
38. Охарактеризуйте порядок предоставления дополнительных платных услуг.
39. Сформулируйте правила подбора тележек для горничных.
40. Как происходит комплектация тележки горничной в начале смены?
41. Перечислите основные требования к подбору постельных принадлежностей для номера отеля.
42. Изложите требования к качеству постельного белья для использования в гостевом номере отеля.
43. Опишите функции персонала по смене постельного белья в номере.
44. Рассчитать количество постельного белья на гостиничный номер?
45. Изложить правила подбора махровых изделий для гостей.
46. Как проверяется износ текстильных изделий?
47. По каким основным критериям производится замена текстильных материалов жилого номера?
48. Перечислите основные критерии выбора одноразовой продукции и расходных материалов для эксплуатации номерного фонда.
49. Рассчитать потребность расходных материалов и одноразовой продукции для эксплуатации номерного фонда?
50. Перечислите виды оборудования, используемого при проведении уборочных работ.
51. Сформулируйте правила техники безопасности при использовании профессионального уборочного инвентаря и оборудования.
52. Сформулируйте правила подбора, хранения и использования профессионального уборочного инвентаря/моющих средств, предназначенных для использования в гостевых номерах.
53. Сформулировать правила техники безопасности при использовании моющих и других химических средств, применяемых в жилых номерах гостиницы.
54. Охарактеризовать оборудование комнаты горничной и его функции.
55. Перечислите основные требования к организации офиса службы хаускипинга.
56. Охарактеризуйте организационную структуру службы хаускипинга в отеле.
57. Перечислите основные должности и функциональные обязанности работников службы хаускипинга.
58. Изобразите сеть взаимодействия подразделения хаускипинга между гостиничными службами?

59. Охарактеризуйте основные нормативно-правовые акты, регламентирующие деятельность службы хаускипинга.
60. Сформулируйте положение стандарта оснащения гостевого номера и стандарта обслуживания жилого номера.
61. Перечислите требования к внешнему виду работников службы хаускипинга.
62. Охарактеризуйте основные требования к поведению работников службы хаускипинга на рабочем месте.
63. Приведите примеры конкретных ситуаций, при которых возникали несоответствия между горничной и гостем.
64. Назначение аттестации работников подразделения хаускипинга.
65. Изложите порядок и сроки аттестации работников подразделения хаускипинга.
66. Дать определение понятия «качество обслуживания». В чем выражается качество работы горничной?
67. Изложите на конкретном примере условия, соответствующие «области гарантированного успеха» между приемлемой и неприемлемой работой подразделения хаускипинга отеля.
68. Предложите критерии определения и уровни бытового комфорта в гостинице.
69. Перечислите основные критерии оценки качества работы подразделения хаускипинга.

## **6.2. Критерии оценки:**

- оценка «отлично»: содержание ответа 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»: ответ достаточно полно и убедительно раскрывает тему, 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 вопросов 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 вопроса 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.

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

### **Основная литература:**

1) Астахова, Ю. Г. Гостиничное дело : учебное пособие для студентов всех форм обучения направления 43.03.02 «Туризм» / Ю. Г. Астахова, Т. В. Большунова. — Липецк : Липецкий государственный технический университет, ЭБС АСВ, 2022. — 65 с. — ISBN 978-5-00175-098-7. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/120895.html>

2) Клепцова, О. И. Мировое гостиничное хозяйство : учебное пособие / О. И. Клепцова. — Омск : Омский государственный институт сервиса, Омский государственный технический университет, 2012. — 106 с. — ISBN 978-5-93252-266-0. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/12699.html>

### **Дополнительная литература:**

3. Медлик, С. Гостиничный бизнес : учебник для студентов вузов, обучающихся по специальностям сервиса / С. Медлик, Х. Инграм ; перевод А. В. Павлов. — Москва : ЮНИТИ-ДАНА, 2023. — 240 с. — ISBN 5-238-00792-2. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/142663.html>

4. Организация туристской и гостиничной деятельности : учебное пособие / Е. В. Кулагина, И. Е. Карасев, О. В. Лукина [и др.]. — Омск : Омский государственный технический университет, 2021. — 142 с. — ISBN 978-5-8149-3338-6. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/124852.html>

5. Введение в направление профессиональной подготовки «Гостиничное дело» : учебное пособие / Е. В. Кулагина, С. А. Кациель, О. В. Лукина, О. В. Автюхова. — Омск : Омский государственный технический университет, 2020. — 111 с. — ISBN 978-5-8149-3110-8. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/115412.html>

## **8. ПРОГРАММНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ И ИНТЕРНЕТ-РЕСУРСЫ**

Интернет-ресурсы:

1. Информационно-правовой портал. Режим доступа:  
<http://www.garant.ru>
2. Научная электронная библиотека. Режим доступа:  
<http://elibrary.ru/defaultx.asp>
3. Российская национальная библиотека. Режим доступа:  
<http://www.rsl.ru>

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

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

1. Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа.
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.