

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Усынин Максим Валерьевич  
Должность: Ректор  
Дата подписания: 07.07.2023 16:55:41  
Уникальный программный ключ:  
f498e59e83f65dd7c3ce7bb8a25cbbabb33ebc58

**Частное образовательное учреждение высшего образования  
«Международный Институт Дизайна и Сервиса»  
(ЧОУВО МИДиС)**

**Кафедра гостеприимства и международных бизнес-коммуникаций**

**ФОНД  
ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕКУЩЕГО  
КОНТРОЛЯ УСПЕВАЕМОСТИ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ  
АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ  
ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ НОМЕРНОГО ФОНДА ОТЕЛЯ**

Направление подготовки: 38.03.02 Менеджмент

Направленность (профиль): Менеджмент в ресторанном и гостиничном бизнесе

Квалификация выпускника: бакалавр

Год набора: 2023

Автор-составитель: Пясецкая И.Ш.

**СОДЕРЖАНИЕ**

1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы  
\_\_\_\_\_ 3
2. Показатели и критерии оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания  
\_\_\_\_\_ 5
3. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы  
\_\_\_\_\_ 6
4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы  
\_\_\_\_\_ 20

# 1. ПЕРЕЧЕНЬ КОМПЕТЕНЦИЙ С УКАЗАНИЕМ ЭТАПОВ ИХ ФОРМИРОВАНИЯ В ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Процесс изучения дисциплины «Организация обслуживания номерного фонда отеля» направлен на формирование следующих компетенций:

| Код и наименование компетенций выпускника                                                                                                               | Код и наименование индикатора достижения компетенций                                                                                                                                                                                                    |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| УК-4. Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах) | УК-4.1. Знает принципы построения устного и письменного высказывания на государственном и иностранном языках; требования к деловой устной и письменной коммуникации                                                                                     |
|                                                                                                                                                         | УК-4.2. Умеет применять на практике устную и письменную деловую коммуникацию                                                                                                                                                                            |
|                                                                                                                                                         | УК-4.3. Владеет методикой составления суждения в межличностном деловом общении на государственном и иностранном языках, с применением адекватных языковых форм и средств                                                                                |
| ПК-4 Способен осуществлять взаимодействие с потребителями и заинтересованными сторонами                                                                 | ПК-4.1 Организует встречи, переговоры, презентации гостиничного продукта потребителям, партнёрам и другим заинтересованным сторонам                                                                                                                     |
|                                                                                                                                                         | ПК-4.2 Разрешает проблемные ситуации с потребителями, партнерами, заинтересованными лицами                                                                                                                                                              |
|                                                                                                                                                         | ПК-4.3 Владеет английским языком или другим иностранным языком при реализации технологического цикла обслуживания с учетом характеристик постоянных клиентов гостиничного комплекса на уровне, обеспечивающем эффективные профессиональные коммуникации |
| ПК-6 Способен осуществлять управление ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания    | ПК-6.1 Формирует цель и задачи деятельности подразделений организации сферы гостеприимства и общественного питания, организует их выполнение                                                                                                            |
|                                                                                                                                                         | ПК-6.2 Организует оценку и обеспечивает текущее и перспективное планирование потребностей департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания в материальных ресурсах и персонале                                   |
|                                                                                                                                                         | ПК-6.3 Осуществляет формирование и функционирование системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов деятельности подразделений организации сферы гостеприимства и общественного питания                                                              |

| № п/п | Код компетенции | Наименование компетенции                                                                                                     | Этапы формирования компетенций                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|-------|-----------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1.    | УК-4            | Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и ино- | <p><i>1 Этап - Знать:</i><br/> УК-4.1. - принципы построения устного и письменного высказывания на государственном и иностранном языках;<br/> - требования к деловой устной и письменной коммуникации;<br/> <i>2 Этап - Уметь:</i><br/> УК-4.2. - применять на практике устную и письменную деловую коммуникацию;</p> |

|    |      |                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|----|------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    |      | странном(ых) язы-<br>ке(ах)                                                                                                                                                      | <p><i>3 Этап - Владеть:</i><br/>УК-4.3. - методикой составления суждения в межличностном деловом общении на государственном и иностранном языках, с применением адекватных языковых форм и средств.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| 2. | ПК-4 | Способен осу-<br>ществлять взаи-<br>мдействие с<br>потребителями и<br>заинтересованными<br>сторонами                                                                             | <p><i>1 Этап - Знать:</i><br/>ПК-4.1. - способы организации встреч, перегово-<br/>ров, презентаций гостиничного продукта потре-<br/>бителям, партнёрам и другим заинтересованным<br/>сторонам;<br/><i>2 Этап - Уметь:</i><br/>ПК-4.2. - разрешать проблемные ситуации с<br/>потребителями, партнерами, заинтересованными<br/>лицами;<br/><i>3 Этап - Владеть:</i><br/>ПК-4.3. - английским языком или другим ино-<br/>странным языком при реализации технологиче-<br/>ского цикла обслуживания с учетом характери-<br/>стик постоянных клиентов гостиничного<br/>комплекса на уровне, обеспечивающем эффек-<br/>тивные профессиональные коммуникации.</p> |
| 3. | ПК-6 | Способен осу-<br>ществлять управле-<br>ние ресурсами и<br>персоналом<br>департаментов<br>(служб, отделов)<br>организации сферы<br>гостеприимства и<br>общественного пи-<br>тания | <p><i>1 Этап - Знать:</i><br/>ПК-6.1. - цели и задачи деятельности подразде-<br/>лений организации сферы гостеприимства и<br/>общественного питания;<br/><i>2 Этап - Уметь:</i><br/>ПК-6.2. - организовать оценку и текущее и пе-<br/>рспективное планирование потребностей<br/>департаментов (служб, отделов) организации<br/>сферы гостеприимства и общественного питания<br/>в материальных ресурсах и персонале;<br/><i>3 Этап - Владеть:</i><br/>ПК-6.3. - навыками организации системы<br/>бизнес-процессов, регламентов и стандартов дея-<br/>тельности подразделений организации сферы<br/>гостеприимства и общественного питания.</p>            |

2. ПОКАЗАТЕЛИ И КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ НА РАЗЛИЧНЫХ ЭТАПАХ ИХ ФОРМИРОВАНИЯ, ОПИСАНИЕ ШКАЛ ОЦЕНИВАНИЯ

| № п/п | Код компетенции | Наименование компетенции                                                                                                                          | Критерии оценивания компетенций на различных этапах формирования                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | Шкала оценивания                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|-------|-----------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1.    | УК-4            | Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах) | <p><i>1 Этап - Знать:</i><br/>УК-4.1. - принципы построения устного и письменного высказывания на государственном и иностранном языках;<br/>- требования к деловой устной и письменной коммуникации;</p> <p><i>2 Этап - Уметь:</i><br/>УК-4.2. - применять на практике устную и письменную деловую коммуникацию;</p> <p><i>3 Этап - Владеть:</i><br/>УК-4.3. - методикой составления суждения в межличностном деловом общении на государственном и иностранном языках, с применением адекватных языковых форм и средств.</p>                                                                                | <p>Оценка «Зачтено»:</p> <p>1. Хорошее знание назначения службы хаускипинга, основных процедур ее работы.</p> <p>2. В целом логически корректное, аргументированное изложение ответа на вопросы.</p> <p>3. Наличие незначительных неточностей в употреблении терминов.</p> <p>4. Достаточно свободное владение основными методами решения практических и ситуационных задач.</p> <p>5. Точность и обоснованность выводов.</p> <p>6. Правильные ответы на дополнительные вопросы.</p> <p>Оценка «Не зачтено»:</p> <p>1. Поверхностное усвоение программы курса.</p> <p>2. Незнание значительной части программного материала.</p> <p>3. Неспособность использовать основные термины гостиничного</p> |
| 2.    | ПК-4            | Способен осуществлять взаимодействие с потребителями и заинтересованными сторонами                                                                | <p><i>1 Этап - Знать:</i><br/>ПК-4.1. - способы организации встреч, переговоров, презентаций гостиничного продукта потребителям, партнёрам и другим заинтересованным сторонам;</p> <p><i>2 Этап - Уметь:</i><br/>ПК-4.2. - разрешать проблемные ситуации с потребителями, партнерами, заинтересованными лицами;</p> <p><i>3 Этап - Владеть:</i><br/>ПК-4.3. - английским языком или другим иностранным языком при реализации технологического цикла обслуживания с учетом характеристик постоянных клиентов гостиничного комплекса на уровне, обеспечивающем эффективные профессиональные коммуникации.</p> | <p>Оценка «Зачтено»:</p> <p>1. Хорошее знание назначения службы хаускипинга, основных процедур ее работы.</p> <p>2. В целом логически корректное, аргументированное изложение ответа на вопросы.</p> <p>3. Наличие незначительных неточностей в употреблении терминов.</p> <p>4. Достаточно свободное владение основными методами решения практических и ситуационных задач.</p> <p>5. Точность и обоснованность выводов.</p> <p>6. Правильные ответы на дополнительные вопросы.</p> <p>Оценка «Не зачтено»:</p> <p>1. Поверхностное усвоение программы курса.</p> <p>2. Незнание значительной части программного материала.</p> <p>3. Неспособность использовать основные термины гостиничного</p> |
| 3.    | ПК-6            | Способен осуществлять управление ресурсами и персоналом департаментов (служб,                                                                     | <p><i>1 Этап - Знать:</i><br/>ПК-6.1. - цели и задачи деятельности подразделений организации сферы гостеприимства и общественного питания;</p> <p><i>2 Этап - Уметь:</i><br/>ПК-6.2. - организовать оценку и теку-</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | <p>Оценка «Зачтено»:</p> <p>1. Хорошее знание назначения службы хаускипинга, основных процедур ее работы.</p> <p>2. В целом логически корректное, аргументированное изложение ответа на вопросы.</p> <p>3. Наличие незначительных неточностей в употреблении терминов.</p> <p>4. Достаточно свободное владение основными методами решения практических и ситуационных задач.</p> <p>5. Точность и обоснованность выводов.</p> <p>6. Правильные ответы на дополнительные вопросы.</p> <p>Оценка «Не зачтено»:</p> <p>1. Поверхностное усвоение программы курса.</p> <p>2. Незнание значительной части программного материала.</p> <p>3. Неспособность использовать основные термины гостиничного</p> |

|  |                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                            |
|--|-------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания | щее и перспективное планирование потребностей департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания в материальных ресурсах и персонале;<br><i>3 Этап - Владеть:</i><br>ПК-6.3. - навыками организации системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов деятельности подразделений организации сферы гостеприимства и общественного питания. | бизнеса.<br>4. Неумение выделить главное, сделать выводы и обобщения.<br>5. Неправильные ответы на дополнительные вопросы. |
|--|-------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

### 3. ТИПОВЫЕ КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ ИЛИ ИНЫЕ МАТЕРИАЛЫ, НЕОБХОДИМЫЕ ДЛЯ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И (ИЛИ) ОПЫТА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИХ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ В ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

#### 1 ЭТАП – ЗНАТЬ

##### Устный опрос по темам

Ответить на вопросы и аргументировать свой ответ используя принятую в отельном бизнесе терминологию.

1. Назначение и роль Хаускипинг в отеле.
2. Состав службы Хаускипинг.
3. Требования к персоналу и руководителю службы Хаускипинг.
4. Должностные обязанности сотрудников службы Хаускипинг.
5. Взаимодействие службы Хаускипинг с остальными подразделениями отеля.
6. Взаимодействие Хаускипинг со службой питания.
7. Взаимодействие Хаускипинг с отделом технического обслуживания.
8. Взаимодействие Хаускипинг с финансово-экономическим отделом.
9. Приемы отбора кандидатов в службу Хаускипинг.
10. Вводный инструктаж нового сотрудника Хаускипинг.
11. Виды складов, используемых в службе Хаускипинг.
12. Охарактеризуйте основной офис службы Хаускипинг, обязанности сотрудников офиса.
13. Перечислите факторы, влияющие на результат уборочных работ.
14. Химические средства для проведения уборочных работ. Виды и назначение. Инструкции по безопасности.
15. Техника и инвентарь для проведения уборочных работ.
16. Техника безопасности при проведении уборочных работ.
17. Методы проведения уборочных работ.
18. Виды уборочных работ.
19. Технология уборки гостевого номера.
20. Планирование проведения уборочных работ. Расчет количества сотрудников и нагрузки.
21. Организационные формы проведения уборочных работ. Система взаимозаменяемости.
22. Принципы обращения со служебными ключами. Правила поведения сотрудников Хаускипинга.
23. Эргономия и техника безопасности при выполнении уборочных работ.
24. Организация работы прачечной и химчистки в отеле.

## 25. Управление сотрудниками службы Хаускипинга.

**2 ЭТАП – УМЕТЬ****Задание на подготовку доклада с презентацией по заданной теме**

Подготовка докладов с презентацией – обязательный элемент самостоятельной работы студентов в рамках освоения курса «Организация обслуживания номерного фонда отеля». Доклад – это вид самостоятельной научно-исследовательской работы, где автор раскрывает суть исследуемой проблемы, приводит различные точки зрения, а также собственные взгляды на нее; реализуется в виде монологической речи, как публичное, развёрнутое, официальное сообщение, основанное на привлечении документальных данных.

**Темы докладов:**

1. Внешний вид сотрудников службы Housekeeping.
2. Этикет сотрудников службы Housekeeping.
3. Форма сотрудников службы Housekeeping: критерии подбора.
4. Уборочная техника.
5. Уборочный инвентарь.
6. Химические средства для проведения уборочных работ.
7. Техника безопасности при проведении уборочных работ.
8. Санитарные нормы и правила для сотрудников Housekeeping.
9. Способы мотивации сотрудников службы Housekeeping.
10. Карьера в службе Housekeeping.

Создание докладов с презентаций на заданную тему

Требования к оформлению доклада:

- текст на формате А4, с одной стороны листа;
- шрифт Times New Roman;
- кегль шрифта 14;
- межстрочное расстояние 1,5;
- поля: сверху 2 см, снизу - 2 см, слева - 3 см, справа 1,5 см;
- доклад должен быть представлен в сброшюрованном виде;
- формат абзаца текста должен быть выровнен «по ширине» положения на странице.

Абзацный отступ первой строки каждого абзаца должен быть равен 1,25 см;

• номер страницы проставляется арабскими цифрами в центре верхней части листа без точки, начиная с введения (3 страница). На титульном листе и на Содержании страница не ставится;

• титульный лист оформляется в соответствии с образцом оформления реферата, курсовой работы, выпускной квалификационной работы, принятым в ЧОУВО МИДиС.

Цель подготовки доклада:

- продемонстрировать необходимые компетенции по дисциплине «Организация обслуживания номерного фонда отеля».
- продемонстрировать общий уровень владения основами организации обслуживания номерного фонда отеля.
- продемонстрировать наличие самостоятельного выполнения практических задач и профессионального мышления.

Структура доклада:

- Ключевые слова.
- Аннотация содержания (2-3 предложения).
- Введение (не более 1 страницы). Во введении необходимо обосновать актуальность темы, очертить область исследования, объект исследования, основные цели и задачи исследования, сформулировать выдвигаемые гипотезы, методологическую основу.

- Основная часть состоит из 2-3 разделов. В них раскрывается суть исследуемой проблемы, проводится обзор мировой литературы по предмету исследования, в котором дается характеристика степени разработанности проблемы и авторская аналитическая оценка основных теоретических подходов к ее решению. Изложение материала не должно ограничиваться лишь описательным подходом к раскрытию выбранной темы. Оно также должно содержать собственное видение рассматриваемой проблемы.

- Заключение (1 страница). В заключении кратко излагаются выводы, а также предполагаемые научные результаты и прогнозы.

- Библиографический список (от 5 до 10 источников) в алфавитном порядке. В данный список рекомендуется включать работы отечественных и зарубежных авторов, в том числе статьи, опубликованные в научных журналах в течение последних 3-х лет. Библиографический список содержит только те произведения, на которые есть сноски в тексте.

- Приложение (при необходимости).

#### *Общие требования к презентации:*

Презентация не должна быть меньше 10 слайдов.

Первый слайд – титульный лист, на котором обязательно должны быть представлены: тема; фамилия, имя, автора, номер учебной группы;

Второй слайд – содержание, где представлены основные вопросы, разобранные в ходе изучения темы. Желательно, чтобы из содержания по гиперссылке можно перейти на необходимую страницу и вернуться вновь на содержание.

В структуре презентации необходимо использовать: графическую и анимационную информацию: видео, аудио фрагменты, таблицы, диаграммы, инфографику и т.д.

Последний слайд демонстрирует список ссылок на, используемые информационные ресурсы.

#### **Ситуационные задачи**

**Задача 1.** Определите порядок проведения уборки следующих номеров (поставить цифры по порядку):

- уборка в номере после выезда гостя;
- уборка в номере с табличкой «Не беспокоить»;
- уборка в номере свободном, забронированном под заезд гостя;
- уборка в номере с табличкой «Просьба убрать»;
- уборка в номере, в котором проживает гость.

**Задача 2.** Расставьте в правильном порядке уборочные работы в номере:

- уборка кровати
- проветривание
- уборка санузла
- вытирание пыли
- мытье посуды
- чистка мягкой мебели
- чистка ковровых поверхностей/ мытье пола

**Задача 3.** Как следует поступить горничной в следующих ситуациях?

- Горничная стучит в дверь, не услышав ответа, заходит в номер и обнаруживает, что гость еще спит.

- Горничная открывает дверь номера с табличкой «Просьба убрать» и обнаруживает гостей внутри. Они ошибочно повесили табличку не той стороной.

- Горничная убирает номер, в это время возвращается гость.
- Горничная убирает номер, из которого выехал гость, и находит золотую сережку.
- Горничная убирает номер и видит, что не хватает одного стакана.
- Горничная убирает номер и видит полотенце из спа-салона отеля.

- Горничная во время уборки номера вспоминает, что забыла взять дополнительную подушку, которую просил гость.
- Горничной требуется поменять постельное белье, но на кровати сложены вещи гостя (одежда).
  - Требуется убрать номер. На полу крошки и фантики, а также белье гостя.
  - Горничная, вытирая пыль, обнаруживает на подоконнике пустые бутылки.
  - Гость живет в отеле в течение недели. Каждый день, приходя в номер, горничная обнаруживает телевизор включенным на 3 канал.
  - Горничная приходит убирать номер и обнаруживает в номере спящую собаку.
  - Горничная должна поменять постельное белье, но постель выглядит чистой.
  - Горничная должна поменять полотенца, так как гость считает свои полотенца грязными и положил их на дно ванной, но у горничной кончился запас чистых полотенец.
  - Меняя постельное белье, горничная обнаруживает на нем непонятные пятна.
  - Убирая номер, горничная обнаруживает на тумбочке рядом с кроватью деньги.
  - Застилая постель, горничная обнаруживает под подушкой пижаму.
  - Горничная должна поменять постельное белье, но гость пользуется своим личным бельем.
  - Горничная приходит убирать номер, в номере открыто окно.
  - Горничной необходимо протереть пыль с дверного косяка, но она не достает до верха двери.

### **Практическая работа 1.**

***Выполнить уборку номера по следующей схеме:***

Войти в номер

Открыть окно

Включить свет

Убрать посуду

Убрать мусор

Уборка постели:

- снять грязное белье
- проверить кровать
- убрать матрац
- убрать наматрачник
- постелить чистое белье

Вытереть пыль:

- телевизор
- телефон
- мебель
- батареи

Пропылесосить пол

Уборка санузла:

- раковина
- туалетный столик
- ванна
- душевая кабина
- унитаз

Помыть пол в ванной

Разместить чистые полотенца

Разместить индивидуальные предметы гостеприимства в ванной

Проверить содержимое папки для гостей

Закончить уборку

**Практическая работа 2.** Ролевая игра «Прием белья в прачечную». В парах разыграйте ситуацию сдачи белья в прачечную гостем. Используйте для этого бланк, приведенный ниже.



## Бланк заказа прачечной/Laundry service

ИМЯ/NAME \_\_\_\_\_ НОМЕР КОМНАТЫ/ROOM NO \_\_\_\_\_  
 DATA/DATE \_\_\_\_\_ ВРЕМЯ/TIME \_\_\_\_\_

**Экспресс сервис/Express laundry [Стоимость увеличивается на 50%/50% surcharge is added]**

Все вещи нужно уложить в специально предназначенный пакет, заполнить форму и обратиться в службу портье по номеру 34 92 34.  
 Please fill in the form below, place all items in the laundry bag and call reception 34-92-34

| Количество<br>Quantity                                                    | Наименование<br>Article                              | Цена<br>Price | Только глажка<br>Press only | Сумма<br>Total |
|---------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------|---------------|-----------------------------|----------------|
|                                                                           | Сорочка, блузка/Shirt, blouse                        | 150           | 150                         |                |
|                                                                           | Футболка/T-shirt                                     | 100           | 100                         |                |
|                                                                           | Джинсы/Jean                                          | 200           | 150                         |                |
|                                                                           | Брюки/Trousers                                       | 200           | 200                         |                |
|                                                                           | Спортивный костюм/Tracksuit                          | 300           | 200                         |                |
|                                                                           | Свитер/Sweater                                       | 200           | 200                         |                |
|                                                                           | Юбка/Skirt                                           | 150           | 150                         |                |
|                                                                           | Пиджак, чистка/Jacket dry cleaning                   | 500           |                             |                |
|                                                                           | Платье, сарафан/Dress                                | 300           | 250                         |                |
|                                                                           | Носки, трусы, платок/Socks, underpants, handkerchief | 50            |                             |                |
|                                                                           | Куртка, плащ/Jacket, raincoat                        | 400           | 250                         |                |
|                                                                           | Спецовка/Boilersuit                                  | 300           | 200                         |                |
|                                                                           | Майка/Undershirt                                     | 100           | 100                         |                |
|                                                                           | Шорты, бриджи, трико/Shorts                          | 100           | 100                         |                |
|                                                                           | Шарфы/Scarf                                          | 100           |                             |                |
|                                                                           | Пижамы/Pyjamas                                       | 200           | 100                         |                |
| Промежуточный итог/Subtotal                                               |                                                      |               |                             |                |
| 50% Экспресс Сервис за дополнительную плату/50% Express service surcharge |                                                      |               |                             |                |
| Общий итог/Total                                                          |                                                      |               |                             |                |

Все цены указаны в российских рублях, включая НДС  
 All prices are in Russian Rubles, VAT is included

### Стирка/Laundry

Вещи, сданные до 10:00, будут возвращены до 18:00 того же дня;  
 вещи, сданные после 10:00, будут возвращены на следующий день утром.  
 Items received till 10:00 will be returned same day before 18:00 items received after 10:00 will be returned the following day in the morning

**Экспресс стирка и глажка (ежедневно с 8:00 до 18:00)/Express laundry and steam (daily 8:00 – 18:00)**

Вещи, в этом случае, возвращаются в течении 3-х часов. Надбавка за срочность 50%.  
 In this case your clothes will be returned in 3 hours, 50% express service surcharge will be added.

### Обратите внимание.

Отель не несет ответственности за изменение цвета вещей, а также за порчу молний, пуговиц и пр. Сдавая вещи в прачечную, Вы соглашаетесь с тем, что в случае утери или повреждения, компенсация не может превышать стоимость стирки вещи более чем в 7 раз.

Please notice:

The hotel cannot take responsibility for shrinkage, loss of colours, buttons, zips, etc. The laundry is accepted on the understanding that in case of loss and damage, compensation cannot exceed 7 times the cost of laundering/cleaning the article.

Подпись/Signature \_\_\_\_\_

## 3 ЭТАП – ВЛАДЕТЬ

### Вопросы к зачету

1. Housekeeping в отеле: состав службы, назначение деятельности, взаимодействие с другими подразделениями. Организация труда сотрудников службы Housekeeping. Склады и офисы службы Housekeeping.

2. Прием гостей. Категории гостей. Интерьеры. Оснащения номеров. Виды номеров. Предметы обстановки и оснащения номеров

3. Рабочие средства. Учет расхода рабочих средств. Факторы, влияющие на результат уборочных работ в отеле. Виды и методы проведения уборочных работ. Инструменты планирования и контроля уборочных работ. Техника безопасности при выполнении уборочных работ.

4. Виды гостевых и общественных помещений, порядок их уборки. Варианты строительного оснащения в отеле и способы их уборки. Требования к оснащению отеля и его номеров в соответствии с их категорией.

5. Понятие руководства сотрудниками службы Housekeeping, стили управления. Способы развития персонала службы Housekeeping. Требования к управляющей службе Housekeeping. Технология приема новых сотрудников в службу Housekeeping. Введение в курс дела новых сотрудников

6. Прием гостей. Категории гостей. Интерьеры. Оснащения номеров. Виды номеров. Предметы обстановки и оснащения номеров.

7. Повышение производительности труда. Обучение. Исследование временных затрат и затрат по трудоемкости при уборке номеров. Плановое распределение обязанностей и роль должностных инструкций. Контроль. Управление персоналом.

8. Мебель из натуральных материалов. Плетеная мебель. Мебель со стеклянными и зеркальными поверхностями. Пластиковая мебель. Мебель из металла или металлическими частями. Мягкая мебель. Мебельный склад. Требования к комфорту и гигиене спального места. Постельные принадлежности.

### **Тест для самоконтроля (примерные вопросы итогового тестирования)**

#### **1. Неверно, что универсальные салфетки из микрофибры должны**

- a) придавать блеск поверхностям
- b) иметь антистатический эффект
- c) быть разных цветов
- d) быть все одинакового размера

#### **2. Неверно, что синтетические ковровые покрытия**

- a) изнosoустойчивы
- b) могут быть подвергнуты антистатической обработке
- c) обладают антиаллергенными свойствами
- d) деформируются при влажной обработке

#### **3. Неверно, что в состав службы хаускипинга входит**

- a) супервайзер
- b) горничная
- c) портье
- d) портная

#### **4. Линолеум нуждается в уборке .....средствами**

- a) нейтральными
- b) кислотными
- c) щелочными
- d) слабокислотными

**4. Не верно, что инвентаризацию белья проводят с целью**

- a) выявления потерь белья
- b) определения количества белья для пополнения стоков
- c) определения количества белья для списания
- d) выявления качества и плотности бельевой ткани

**6. Верно, что многослойные полимерные покрытия**

- a) защищают полы от абразивного воздействия частиц грязи, пролитых агрессивных жидкостей
- b) удаляют пыль и мелкие частицы грязи
- c) кристаллизуют поверхность пола
- d) придают поверхностям антистатический эффект

**7. Неверно, что рефилл-станция (refill station), автоматическая система наполнения бутылок, ...**

- a) является более экономичной системой
- b) является более безопасной системой за счет минимального контакта со средством
- c) не требует подключения к воде и электричеству
- d) имеет цветовую кодировку

**8. Неверно, что при уборке номера следует придерживаться следующего принципа**

- a) «от чистого-к грязному»
- b) «по часовой стрелке»
- c) «снизу вверх»
- d) «сверху вниз»

**9. Отчет о текущем состоянии занятости номерного фонда- это.....**

- a) Housekeeping Report
- b) Floor Report
- c) Отчет по статистике статусов номеров
- d) Поэтажный лист

**10. Неверно, что к должностным обязанностям супервайзера относится**

- a) контроль уборки номерного фонда
- b) подача заявок в инженерно-техническую службу
- c) оформление актов порчи гостиничного имущества
- d) закуп санитарно-гигиенической продукции

**11. Неверно, что к должностным обязанностям руководителя службой хаускипинга**

- a) контроль чистоты в номерном фонде и общественных помещениях
- b) продвижение гостиничных услуг на рынке
- c) заполнение отчетов по расходу санитарно-гигиенических средств
- d) инвентаризация бельевого хозяйства

**12. Рядом с номером, на котором висит табличка «Не беспокоить» работать пылесосом**

- a) можно, т.к. идет уборка коридора
- b) не желательно, можно сделать это позже
- c) категорически нельзя

**13. Последовательность уборки**

- а) в первую очередь убирают номера по просьбе гостей, затем номера под заезд, номера с текущей уборкой, номера после выезда, номера, заезд в которые назначен не в текущий день
- б) в первую очередь убирают освободившиеся номера, затем номера с текущей уборкой, номера по просьбе гостей.
- с) в первую очередь убирают забронированные номера, затем номера после выезда гостя, выполняют текущую уборку

**14. Стоимость нанесенного ущерба имуществу гостиницы**

- а) оплачивается гостем на основании акта
- б) оплачивается гостем на основании распоряжения руководителя службы
- с) не оплачивается гостем

**15. К самостоятельной работе горничной допускаются лица, прошедшие:**

- а) вводный инструктаж, инструктаж по пожарной безопасности, первичный инструктаж на рабочем месте и стажировку;
- б) вводный инструктаж и обучение безопасным методам и приемам труда;
- с) первичный инструктаж на рабочем месте и инструктаж по электробезопасности на 1 группу и проверку знаний безопасных методов и приемов работы при использовании оборудования, работающего от сети.
- д) все перечисленные виды инструктажа и стажировку.

**16. Взаимодействие со службой приема и размещения (СПиР, портье)**

- а) АСПиР ежедневно предоставляет сотрудникам номерного фонда, горничным состояние номеров в гостинице, информацию о первоочередной уборке, пожелания и гостей или же, наоборот, противопоказания (по здоровью) при уборке.
- б) СПиР дает информацию горничным о необходимости предоставить дополнительное оборудование или средства первой необходимости в номер: чайный набор, дополнительные подушки, одеяло, тапочки, халат, гладильную доску, детскую кровать или дополнительную большую кровать.
- с) служба номерного фонда информирует СПиР готов ли номер для вновь прибывшего гостя, каково время ожидания номера.
- д) все варианты верные

**17. Взаимодействие со службой безопасности**

- а) горничная должна сообщать в службу безопасности (непосредственно или через руководителя номерного фонда) обо всех подозрительных моментах, связанных с Гостями (отсутствие в номере несколько ночей, хранение нестандартного, крупногабаритного багажа, оружие...)
- б) горничная может привлекаться службой безопасности в целях контроля или помощи, но сама она не должна проявлять инициативы и делиться с кем-либо своими подозрениями.

**18. Уборку в однокомнатном номере начинают**

- а) с уборки кровати
- б) с уборки обеденного стола
- с) с уборки поверхностей от пыли

**19. Нужно ли закрывать дверь при уборке номера ?**

- а) дверь в него должна быть открыта, но вход перекрыт рабочей тележкой из коридора;

b) дверь в номер должна быть закрыта на ключ изнутри, на двери вывешена табличка "Уборка номера"

c) дверь в номер должна быть закрыта ( не на ключ) или слегка приоткрыта, на двери вывешена табличка "Уборка номера"

**20. Уборку номера с заменой белья проводят :**

- a) в присутствии гостя
- b) без присутствия гостя
- c) это не имеет значения

**21. Какие их перечисленных обязательных услуг включены в стоимость номера:**

- a) туалетные принадлежности( мыло, полотенца, шампунь и т.д.), уборка номера
- b) туалетные принадлежности( мыло, полотенца, шампунь и т.д.), консьерж
- c) обмен валюты, уборка номера
- d) уборка номера, консьерж

**22. Единый расчетный час в гостинице согласно международным правилам гостиничных услуг:**

- a) 12.00 часов текущих суток по местному времени
- b) 15.00 часов текущих суток по местному времени
- c) 24.00 часа текущих суток по местному времени
- d) 08.00 часов текущих суток по местному времени

**23. Если гость проживает в гостинице мене суток, оплата взимается:**

- a) за целые сутки
- b) за половину суток
- c) почасовая
- d) по договоренности

**24. Заезд клиента в гостиницу 01.11. в 11:00 часов – выезд 03.11. в 10:00. Оплата будет произведена за:**

- a) двое суток
- b) одни сутки
- c) половину суток
- d) трое суток

**25. Расчеты с проживающими клиентами могут производиться:**

- a) кредитными картами
- b) драгоценностями
- c) распиской
- d) ваучерами

**26. Есть три основных вида уборки гостиничных номеров в категориях гостиниц:**

- a) периодическая, полная, генеральная
- b) периодическая, полная, общая
- c) полная, общая, генеральная

**27. Logbook**

- a) журнал для заявок в инженерно-техническую службу
- b) акт по оформлению забытых вещей гостей
- c) инструкция по использованию технического оборудования

d) журнал передачи смен

**28. Какое количество горничных необходимо для уборки гостиницы с номерным фондом 300 номеров и со средней загрузкой в 75%**

- a) 25-27
- b) 7-10
- c) 15-18
- d) 10-12

**29. Для чего используется синий цвет микрофибры при уборке номеров:**

- a) для мытья окон и зеркал
- b) твердая поверхность
- c) дезинфекция

**30. Для чего используется красный цвет микрофибры при уборке номеров:**

- a) твердая поверхность
- b) дезинфекция
- c) унитаза, ванная

**31. Для чего используется желтый цвет микрофибры при уборке номеров:**

- a) твердая поверхность
- b) дезинфекция
- c) унитаза, ванная

**32. Для чего используется зеленый цвет микрофибры при уборке номеров:**

- a) твердая поверхность
- b) дезинфекция
- c) унитаза, ванная

**33. Какой цвет микрофибры используется для мытья окон и зеркал?**

- a) желтый
- b) Красный
- c) Синий

**34. Какой цвет микрофибры используется для мытья твердых поверхностей?**

- a) желтый
- b) зеленый
- c) синий

**35. Какой цвет микрофибры используется для мытья унитаза?**

- a) желтый
- b) красный
- c) синий

**36. Какой цвет микрофибры используется для дезинфекции?**

- a) желтый
- b) красный
- c) синий

**37. Что не следует делать при отказе гостя от уборки в номере?**

- a) спросить о желании гостя провести уборку в другое время
- b) убедить гостя в необходимости уборки в номере
- c) отметить в отчете горничной статус «отказ от уборки» и время

**38. Что не следует делать при отказе гостя от уборки в номере?**

- a) спросить о желании гостя провести уборку в другое время
- b) спросить о необходимости уборки мусора и замены полотенец
- c) предложить гостю прогуляться в парке во время уборки в номере

**39. Что не является правилом уборки жилого помещения?**

- a) вещи гостей аккуратно развешивают и раскладывают там, где гость их оставил
- b) оставленную гостем еду, горничные дождают
- c) ценные вещи и документы не трогают

**40. Что не является правилом уборки жилого помещения?**

- a) пижаму аккуратно складывают и кладут под подушку, чтобы был виден краешек
- b) ценные вещи и документы не трогают
- c) горничные приносят гостям газеты каждое утро

**41. Что не является правилом уборки жилого помещения?**

- a) горничные должны убрать жилой номер за 30 минут
- b) покрывало, подушки и др. хранят на том же месте
- c) проверяют наличие заказа в прачечную

**42. Что не следует делать если гость плохо себя чувствует?**

- a) проверять номер каждые 24 часа
- b) полотенца и постельное белье меняют каждые сутки
- c) предоставлять лекарства гостю

**43. Что не следует делать если гость плохо себя чувствует?**

- a) проверять номер каждые 24 часа
- b) по просьбе гостя вызвать первую медицинскую помощь
- c) рекомендовать гостю способы лечения

**44. Что не является фактором, влияющие на результат уборочных работ:**

- a) вода
- b) форма сотрудника
- c) температура

**45. Что не является фактором, влияющие на результат уборочных работ:**

- a) температура
- b) время
- c) уровень квалификации горничной

**46. Что не является фактором, влияющие на результат уборочных работ:**

- a) бренд моющего средства
- b) время
- c) уборочная техника

**47. Что не является методом уборочных работ?**

- a) азонирование воздуха
- b) дезинфекция
- c) чистка щеткой

**48. Что не является методом уборочных работ?**

- a) влажная чистка
- b) полировка/ натираание

с) проветривание

**49. Что не является методом уборочных работ?**

- а) мытье
- б) вынос мусора
- с) дезинфекция

**50. Что не является методом уборочных работ?**

- а) чистка при помощи спрея
- б) удаление пятен
- с) замена полотенец

**51. В чем измеряется жесткость воды?**

- а) m/mol
- б) ph
- с) kg

**52. Как называется уборка с использованием малого количества жидкости?**

- а) мытье
- б) пылесборные работы
- с) влажное вытирание поверхностей

**53. Какой метод уборочных работ служит для удаления грязи, крупного, заметного мусора?**

- а) мытье
- б) подметание
- с) дезинфекция

**54. Шкала ph используется для определения**

- а) кислотности веществ
- б) жесткость веществ
- с) хлорированности веществ

**55. Как называются соединения, молекулы которых состоят из одной молекулы воды и одной молекулы жира?**

- а) жиры
- б) кислоты
- с) тензиды

**56. Какое вещество удаляет жировой налет и белковые пятна?**

- а) спирт
- б) щелочь
- с) парафин

**57. Какое вещество придает блеск?**

- а) парафин
- б) абразив
- с) спирт

**58. Какое вещество образует полировочную пленку?**

- а) лимонная кислота
- б) воск
- с) лимонная кислота

**59. Какое вещество собирает и накапливает жидкости?**

- a) воск
- b) силикон
- c) целлюлоза

**60. Какое вещество улучшает блеск после механической полировки?**

- a) полироль
- b) парафин
- c) эмульгатор

**61. Какое вещество создает ощущение чистоты**

- a) эмульгатор
- b) эластин
- c) отдушка

**62. Какое вещество образует устойчивую блестящую защитную пленку?**

- a) отдушка
- b) полироль
- c) щелочь

**63. Какой размер купального полотенца?**

- a) 1000 x 500
- b) 1000x1500
- c) 700x1400

**64. Какой размер полотенца для рук?**

- a) 500x500
- b) 700x1400
- c) 500x700

**65. Какой размер полотенца для душа?**

- a) 700x1400
- b) 500x500
- c) 500x1400

**66. Что не является критерием для выбора униформы горничной?**

- a) ткань не должна линять
- b) размер должен быть современным
- c) удобный покрой, дающий свободу движениям

**67. Что не является критерием для выбора униформы горничной?**

- a) допустимая температура при стирки – 60 градусов
- b) наличие карманов
- c) наличие молнии

**68. Что не является критерием для выбора униформы горничной?**

- a) допустимая температура при стирки – 40 градусов
- b) ткань не должна линять
- c) не должно быть никаких дополнительных аксессуаров, раздражающих или травмирующих кожу

**69. Что не является критерием для выбора униформы горничной?**

- a) допустимая температура при стирки – 40 градусов

- b) ткань не должна линять
- c) не должно быть никаких дополнительных аксессуаров, раздражающих или травмирующих кожу

**70. Что не является медицинским противопоказанием для работы горничной?**

- a) хронические заболевания органов дыхания (тяжелые формы)
- b) заболевания нервной системы, психические заболевания
- c) ношение горничной очков

**71. Что не является медицинским противопоказанием для работы горничной?**

- a) хронические заболевания органов дыхания (тяжелые формы)
- b) ношение брекетов
- c) заболевания нервной системы, психические заболевания

**72. Что не является видом складского помещения?**

- a) центральный склад
- b) бельевой склад
- c) шкаф для документов

**73. Что не является видом складского помещения?**

- a) бельевой склад
- b) склад технического инвентаря
- c) прачечная

**74. Что не является видом складского помещения?**

- a) бюро находок
- b) гараж для автотранспорта
- c) склад мебели

**75. Каково стандартное время уборки жилого номера?**

- a) 5-10 минут
- b) 15-20 минут
- c) 30-40 минут

**76. Неверно, что к должностным обязанностям руководителя службой хаус-кипинга относится**

- a) контроль чистоты в номерном фонде и общественных помещениях
- b) продвижение гостиничных услуг на рынке
- c) инвентаризация бельевого хозяйства

**77. Верно, что в первую очередь убираются номера**

- a) проживающих гостей
- b) поставленные на бронь
- c) с табличкой «Просьба убрать номер»

**78. Guest amenity products – это...**

- a) анкета для гостя
- b) список дополнительных услуг
- c) косметико-парфюмерная продукция

**79. Неверно, что к принципам выбора поставщика профессиональной химии относится**

- a) репутация компании

- b) наличие всех необходимых гигиенических и экологических сертификатов
- c) стильный фирменный вид упаковки

**80. Неверно, что к преимуществам использования профессиональной химии относится**

- a) снижение расходов и затрат на моющие средства
- b) контроль дозировок
- c) лояльное отношение персонала к используемым веществам

#### 4. МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ ПРОЦЕДУРЫ ОЦЕНИВАНИЯ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И (ИЛИ) ОПЫТА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИХ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ В ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

##### 1 ЭТАП – ЗНАТЬ

*Критерии оценивания устных ответов на вопросы по темам*

| Оценка                | Правильность ответов на вопросы                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|-----------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| «отлично»             | Знание основных процедур работы службы хаускипинга в отеле, видов и методов проведения уборочных работ, их порядка.<br>Знание требований к оснащению отеля и его номеров в соответствии с их категорией.<br>Владение терминологией гостиничного бизнеса.<br>Корректные ответы на дополнительные вопросы, приведение примеров. |
| «хорошо»              | Знание основных процедур работы службы хаускипинга в отеле, видов и методов проведения уборочных работ, их порядка.<br>Знание требований к оснащению отеля и его номеров в соответствии с их категорией.<br>Использование терминологии гостиничного бизнеса.<br>Корректные ответы на дополнительные вопросы.                  |
| «удовлетворительно»   | Знание основных процедур работы службы хаускипинга в отеле, видов и методов проведения уборочных работ, их порядка; частичное использование терминологии гостиничного бизнеса.<br>Неполные или некорректные ответы на дополнительные вопросы.                                                                                 |
| «неудовлетворительно» | Слабое знание основных процедур работы службы хаускипинга в отеле, незнание видов и методов проведения уборочных работ, их порядка; грубые ошибки в терминологии гостиничного бизнеса.<br>Некорректные ответы на дополнительные вопросы.                                                                                      |

##### 2 ЭТАП – УМЕТЬ

*Критерии оценивания выполнения практического задания*

| Оценка            | Правильность (ошибочность) выполнения заданий                                                                                                                                                                       |
|-------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| «задание зачтено» | Успешное выполнение практических заданий.<br>Владение навыками проведения уборочных работ, приемами планирования работы сотрудников и службы в целом.<br>Способность организовывать работу службы, умение контроли- |

|                      |                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|----------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                      | <p>ровать выполнение основных работ, владение приемами руководства службой хаускипинга.</p> <p>Умение применять основные приемы и методы планирования, проведения и контроля уборочных работ.</p> <p>Самостоятельное выполнение практических заданий и упражнений.</p> |
| «задание не зачтено» | <p>Невыполнение практических заданий и самостоятельной работы.</p> <p>Неспособность организовывать и выполнять основные работы службы хаускипинга.</p> <p>Грубые ошибки при выполнении практических заданий и самостоятельной работы.</p>                              |

*Критерии оценивания доклада*

| Оценка       | Правильность (ошибочность) выполнения задания                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|--------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| «зачтено»    | <p>Содержание доклада соответствует теме.</p> <p>Правильное использование источников литературы.</p> <p>Соответствие оформления доклада стандартом.</p> <p>Знание учащимся изложенного в докладе материала (для ответа на устные вопросы).</p> <p>Умение грамотно и аргументировано изложить суть проблемы в тексте и устно.</p> <p>Тезисы и предположения аргументированы, сделаны выводы и умозаключения.</p> <p>В тексте отражено умение анализировать фактический материал и исторические и культурные факты.</p> |
| «не зачтено» | <p>Тема доклада раскрыта недостаточно полно.</p> <p>Отсутствует библиографический список.</p> <p>Тезисы и предположения не аргументированы, не сделаны выводы и умозаключения.</p> <p>В тексте отсутствует фактологический анализ.</p> <p>Ответы на устные вопросы не отражают умение грамотно и аргументировано изложить суть доклада.</p>                                                                                                                                                                           |

*Критерии оценивания презентаций*

| №                    | Параметры оценивания презентации                                              | Выставляемая оценка (балл)<br>от 1 до 3 |
|----------------------|-------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------|
| 1                    | Связь презентации с темами раздела                                            |                                         |
| 2                    | Содержание презентации выбранной теме                                         |                                         |
| 3                    | Заключение презентации (выводы)                                               |                                         |
| 4                    | Графическая информация (иллюстрации, графики, таблицы, диаграммы и т.д.)      |                                         |
| 5                    | Анимационные эффекты (видео и аудио фрагменты, динамичная инфографика и т.д.) |                                         |
| <b>Итого баллов:</b> |                                                                               |                                         |

На каждый представленный параметр заполняется таблица оценивания, где по каждому из критериев присваиваются баллы от 1 до 3, что соответствует определённым уровням развития компетентности: 1 балл – это низкий уровень; 2 балла – это средний уровень; 3 балла – высокий уровень. Определение уровня компетентности:

| Количество набранных баллов за представленную презентацию | Уровни          | Оценка              |
|-----------------------------------------------------------|-----------------|---------------------|
| от 12 до 15                                               | Высокий уровень | отлично             |
| от 8 до 11                                                | Средний уровень | хорошо              |
| от 5 до 8                                                 | Низкий уровень  | удовлетворительно   |
| до 5                                                      | -               | неудовлетворительно |

#### *Критерии оценки ситуационных задач*

Собственная позиция должна быть четко оформлена. В ответе необходимо давать развернутую характеристику собственной позиции по вопросу, привести примеры. После приведенного примера нужно сделать вывод.

| Оценка                | Правильность (ошибочность) выполнения задания                                                                                                                                                       |
|-----------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| «отлично»             | Решения точны, логичны и аргументированы. В ответе использована терминология гостиничного бизнеса, приведены примеры. Присутствуют ссылки на нормативно-правовые акты и иные правила.               |
| «хорошо»              | Решения точны, логичны и аргументированы. В ответе использована терминология гостиничного бизнеса, допустимы несущественные ошибки. Присутствуют ссылки на нормативно-правовые акты и иные правила. |
| «удовлетворительно»   | Ответ не полный, но верный. Терминология гостиничного бизнеса используется частично или с ошибками. Ссылки на нормативно-правовые акты неубедительны.                                               |
| «неудовлетворительно» | В содержании ответа допущены логические и теоретические ошибки, нет аргументации и примеров. Необходимая терминология и нормативно-правовые акты не использованы.                                   |

### 3 ЭТАП – ВЛАДЕТЬ

#### **Зачет по дисциплине**

##### *Критерии оценивания знаний на зачете*

Оценка «Зачтено»:

1. Хорошее знание назначения службы хаускипинга, основных процедур ее работы.
2. В целом логически корректное, аргументированное изложение ответа на вопросы.
3. Наличие незначительных неточностей в употреблении терминов.
4. Достаточно свободное владение основными методами решения практических и ситуационных задач.
5. Точность и обоснованность выводов.
6. Правильные ответы на дополнительные вопросы.

Оценка «Не зачтено»:

1. Поверхностное усвоение программы курса.
2. Незнание значительной части программного материала.
3. Неспособность использовать основные термины гостиничного бизнеса.
4. Неумение выделить главное, сделать выводы и обобщения.
5. Неправильные ответы на дополнительные вопросы.

#### **Тест для самоконтроля (примерные вопросы итогового тестирования)**

##### *Критерии оценивания теста*

Оценка успешности прохождения теста определяется следующей сеткой: от 0% до 29% – «неудовлетворительно», от 30% до 59% – «удовлетворительно»; 60% – 79 % – «хорошо»; 80% -100% – «отлично».