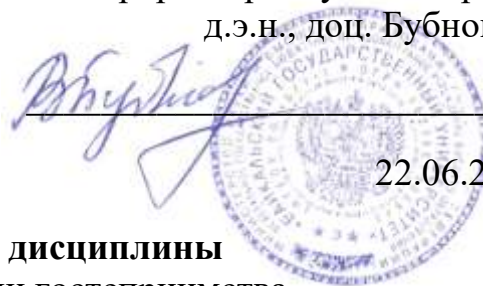


Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
ФГБОУ ВО «БАЙКАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

УТВЕРЖДАЮ
Проректор по учебной работе
д.э.н., доц. Бубнов В.А



22.06.2020г.

Рабочая программа дисциплины
Б1.У.3. Основы индустрии гостеприимства

Направление подготовки: 43.03.02 Туризм
Направленность (профиль): Туристский и гостиничный бизнес
Квалификация выпускника: бакалавр
Форма обучения: очная, заочная

	Очная ФО	Заочная ФО
Курс	1	1
Семестр	11	11
Лекции (час)	28	14
Практические (сем, лаб.) занятия (час)	14	0
Самостоятельная работа, включая подготовку к экзаменам и зачетам (час)	66	94
Курсовая работа (час)		
Всего часов	108	108
Зачет (семестр)	11	11
Экзамен (семестр)		

Иркутск 2020

Программа составлена в соответствии с ФГОС ВО по направлению 43.03.02
Туризм .

Автор И.Ю. Калинина

Рабочая программа обсуждена и утверждена на заседании кафедры мировой
экономики и экономической безопасности

Заведующий кафедрой О.А. Чепинога

1. Цели изучения дисциплины

Целью освоения дисциплины «Основы индустрии гостеприимства» является - формирование на основе компетентного подхода у обучающихся системы знаний и представлений об истории, современном состоянии и инфраструктуре индустрии гостеприимства, являющейся важнейшей составной частью туризма. Приобретение обучающимися теоретических знаний и практических навыков производства услуг на предприятиях индустрии гостеприимства, необходимые для практического применения.

Изучение данной дисциплины в комплексе с другими профессиональными дисциплинами позволяет сформировать профессионально подготовленного специалиста в области туристской деятельности.

Изучение программного материала дисциплины направлено на формирование знаний, необходимых для организационно-управленческой деятельности будущего специалиста в области индустрии гостеприимства

2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины

Код компетенции по ФГОС ВО	Компетенция
ПК-5	Способен находить, анализировать, обрабатывать и интерпретировать, в том числе с использованием базовых знаний математики и информатики, данные, необходимые для осуществления туристской деятельности

Структура компетенции

Компетенция	Формируемые ЗУНы
ПК-5 Способен находить, анализировать, обрабатывать и интерпретировать, в том числе с использованием базовых знаний математики и информатики, данные, необходимые для осуществления туристской деятельности	З. Знать основные методы сбора, анализа и обработки данных, необходимых для осуществления туристской деятельности У. Уметь интерпретировать полученные в результате анализа данные, необходимые для осуществления туристской деятельности Н. Владеть навыками поиска, анализа и обработки, в том числе с использованием базовых знаний математики и информатики, данных, необходимых для осуществления туристской деятельности

3. Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы

Принадлежность дисциплины - БЛОК 1 ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛИ): Часть, формируемая участниками образовательных отношений.

Дисциплины, использующие знания, умения, навыки, полученные при изучении данной: "Технологии и организация гостиничного обслуживания", "Технология и организация обслуживания туристов на предприятиях питания", "Менеджмент в туризме", "Специфика протокола в индустрии гостеприимства", "Гостиничное хозяйство", "Логистика в туризме", "Технологии организации специальных видов туризма", "Анимационная деятельность в туризме", "Технологии организации досуговой деятельности в туризме"

4. Объем дисциплины (модуля) в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зач. ед., 108 часов.

Вид учебной работы	Количество часов (очная ФО)	Количество часов (заочная ФО)
Контактная(аудиторная) работа		
Лекции	28	14
Практические (сем, лаб.) занятия	14	0
Самостоятельная работа, включая подготовку к экзаменам и зачетам	66	94
Всего часов	108	108

5. Содержание дисциплины (модуля), структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий

5.1. Содержание разделов дисциплины

Заочная форма обучения

№ п/п	Раздел и тема дисциплины	Семестр	Лекции	Семинар Лаборат. Практич.	Самостоят. раб.	В интерактивной форме	Формы текущего контроля успеваемости
1	Теоретические основы индустрии гостеприимства.	11	2	0	10		контрольная работа №1 по теме 1 и 2
2	Профессиональные компетенции и стандарты в индустрии гостеприимства.	11	2	0	10		
3	История развития индустрии гостеприимства. История отрасли в лицах.	11	2	0	15		контрольная работа №2 по теме 3 и 4
4	Иркутское гостеприимство: история и современность.	11	2	0	15		
5	Типология средств размещения.	11	2	0	15		контрольная работа №3 по теме 5
6	Типология предприятий в индустрии общественного питания.	11	2	0	15		контрольная работа №4 по теме 6
7	Индустрия развлечений.	11	2	0	14		итоговая контрольная

№ п/п	Раздел и тема дисциплины	Семестр	Лекции	Семинар Лаборат. Практич.	Само- стоят. раб.	В интера- ктивной форме	Формы текущего контроля успеваемости
							работа
	ИТОГО		14		94		

Очная форма обучения

№ п/п	Раздел и тема дисциплины	Семестр	Лекции	Семинар Лаборат. Практич.	Само- стоят. раб.	В интера- ктивной форме	Формы текущего контроля успеваемости
1	Теоретические основы индустрии гостеприимства.	11	4	2	6		контрольная работа №1 по теме 1 и 2
2	Профессиональные компетенции и стандарты в индустрии гостеприимства.	11	4	2	10		
3	История развития индустрии гостеприимства. История отрасли в лицах.	11	4	2	10		контрольная работа №2 по теме 3 и 4
4	Иркутское гостеприимство: история и современность.	11	4	2	10		
5	Типология средств размещения.	11	4	2	10		контрольная работа №3 по теме 5
6	Типология предприятий в индустрии общественного питания.	11	4	2	10		контрольная работа №4 по теме 6
7	Индустрия развлечений.	11	4	2	10		итоговая контрольная работа
	ИТОГО		28	14	66		

5.2. Лекционные занятия, их содержание

№ п/п	Наименование разделов и тем	Содержание
01	Гостеприимство как профессиональное понятие и как личностная характеристика.	Основные понятия курса. Понятие и принципы гостеприимства. Обслуживание и сервис. 7 правил сервиса.
02	Структура индустрии гостеприимства.	Структура индустрии гостеприимства. Место индустрии гостеприимства в экономике страны. Структура государственных органов, занимающихся вопросами туризма и гостеприимства.

№ п/п	Наименование разделов и тем	Содержание
03	Профессиональные компетенции сотрудников предприятий индустрии гостеприимства.	Понятие профессиональной компетенции. Источники получения профессиональных знаний, умений и навыков. Перечень профессиональных компетенций сотрудников предприятий индустрии гостеприимства. Методы формирования профессиональных компетенций. Профессиональная литература и интернет источники. Профессиональные общественные организации. Конкурсы профессионального мастерства.
04	Профессиональные стандарты в индустрии гостеприимства.	Государственные отраслевые стандарты. Внутрикorporотивные стандарты обслуживания. Стандарты поведения и внешнего вида сотрудников. Понятие технологии обслуживания. Стандарты производственных процессов.
05	Древнейший период истории гостеприимства.	История гостеприимства Европы: до нашей эры, средние века, достижения 18-19 веков. История гостеприимства Древнего Востока. История русского гостеприимства. Основные даты истории индустрии гостеприимства.
06	История отрасли в лицах.	Известные представители индустрии гостеприимства: исторические и современные, их вклад в развитие отрасли. Происхождение слов: гостиница, официант, ресторан. Значение слов: яма, ямская станция, герберг, трактир.
07	История иркутского гостеприимства.	Развитие гостиничного хозяйства в Иркутске. Исторические здания города, в которых размещались гостиницы. Иркутский общепит.
08	Современное состояние иркутского рынка гостеприимства.	Количество КСР и предприятий общественного питания в Иркутске. Современные тренды и проблемы развития отрасли.
09	Коллективные и индивидуальные средства размещения туристов.	Что такое средство размещения? На какие две группы делятся средства размещения? Чем отличаются коллективные средства размещения от индивидуальных средств размещения? На какие две группы делятся коллективные средства размещения? Назовите основную услугу в коллективных средствах размещения гостиничного типа. Приведите примеры коллективных средств размещения гостиничного типа. Назовите основные услуги в коллективных специализированных средствах размещения. Приведите примеры коллективных специализированных средств размещения, в которых основная услуга оздоровление, лечение.
10	Коллективные средства размещения гостиничного типа. Категории гостиниц в РФ и в других странах мира.	Типы гостиничных предприятий: функциональное назначение, объем номерного фонда, месторасположение, форма собственности. Положение о классификации гостиниц в РФ. . Категории гостиниц в других странах мира. Критерии оценки КСР и присвоения категории.
11	Типы и функции предприятий	Основная и дополнительные услуги предприятий общественного питания. Факторы, влияющие на определение

№ п/п	Наименование разделов и тем	Содержание
	общественного питания.	типа предприятия общественного питания. Фаст-фуд, стрит-фуд. Гастрономия. Кулинария. Типы баров. Категории ресторанов. Звезды Мишлен. Клубный ресторан, ресторан-клуб, клуб-ресторан.
12	Основы ресторанного сервиса.	Столовый этикет. Правила подачи блюд и напитков.
13	Структура и история развития индустрии развлечений.	КДЦ и ТРЦ. Игровые зоны. Бильярд. Типы клубов. Основы организации клубной деятельности.
14	Современные технологии организации отдыха и досуга.	"Пограничные" отрасли: Индустрия красоты, индустрия развлечений, индустрия отдыха и досуга.

5.3. Семинарские, практические, лабораторные занятия, их содержание

№ раздела и темы	Содержание и формы проведения
1	Обслуживание и сервис. 7 правил сервиса.. диспут
2	Профессиональные компетенции сотрудников предприятий индустрии гостеприимства.. контрольная работа деловая игра
3	История развития индустрии гостеприимства.. сообщение
4	История развития индустрии гостеприимства.. контрольная работа
5	Основные гостиничные понятия.. сообщение контрольная работа
6	Основные понятия ресторанного сервиса. ролевая игра контрольная работа
7	Индустрия развлечений. круглый стол итоговая контрольная работа

6. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации по дисциплине (полный текст приведен в приложении к рабочей программе)

6.1. Текущий контроль

№ п/п	Этапы формирования компетенций (Тема из рабочей программы дисциплины)	Перечень формируемых компетенций по ФГОС ВО	(ЗУНы: (З.1...З.п, У.1...У.п, Н.1...Н.п))	Контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы (Наименование оценочного средства)	Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания (по 100-балльной шкале)
1	1. Теоретические основы индустрии гостеприимства.	ПК-5	З.Знать основные методы сбора, анализа и обработки данных, необходимых для	Контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы (Наименование оценочного средства)	Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания (по 100-балльной шкале)
				контрольная работа №1 по теме 1 и 2	Каждое верно выполненное из 20 заданий оценивается 1

№ п/п	Этапы формирования компетенций (Тема из рабочей программы дисциплины)	Перечень формируемых компетенций по ФГОС ВО	(ЗУНы: (З.1...З.п, У.1...У.п, Н.1...Н.п))	Контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы (Наименование оценочного средства)	Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания (по 100-балльной шкале)
			осуществления туристской деятельности		балл (20)
2	3. История развития индустрии гостеприимства. История отрасли в лицах.	ПК-5	З.Знать основные методы сбора, анализа и обработки данных, необходимых для осуществления туристской деятельности У.Уметь интерпретировать полученные в результате анализа данные, необходимые для осуществления туристской деятельности	контрольная работа №2 по теме 3 и 4	Каждое верно выполненное из 10 заданий оценивается 2 балла (20)
3	5. Типология средств размещения.	ПК-5	З.Знать основные методы сбора, анализа и обработки данных, необходимых для осуществления туристской деятельности У.Уметь интерпретировать полученные в результате анализа данные, необходимые для осуществления туристской деятельности	контрольная работа №3 по теме 5	Каждое из 10 верно выполненное задание оценивается в 2 балла (20)
4	6. Типология предприятий в индустрии общественного питания.	ПК-5	У.Уметь интерпретировать полученные в результате анализа данные, необходимые для осуществления туристской деятельности	контрольная работа №4 по теме 6	Каждое из 10 верно выполненное задание оценивается в 2 балла (20)
5	7. Индустрия развлечений.	ПК-5	У.Уметь интерпретировать полученные в результате анализа данные, необходимые для осуществления туристской деятельности Н.Владеть навыками поиска, анализа и обработки, в том	итоговая контрольная работа	каждое из 40 верно выполненное задание оценивается в 0,5 балла (20)

№ п/п	Этапы формирования компетенций (Тема из рабочей программы дисциплины)	Перечень формируемых компетенций по ФГОС ВО	(ЗУНы: (З.1...З.п, У.1...У.п, Н.1...Н.п))	Контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы (Наименование оценочного средства)	Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания (по 100-балльной шкале)
			числе с использованием базовых знаний математики и информатики, данных, необходимых для осуществления туристской деятельности		
				Итого	100

6.2. Промежуточный контроль (зачет, экзамен)

Рабочим учебным планом предусмотрен Зачет в семестре 11.

ВОПРОСЫ ДЛЯ ПРОВЕРКИ ЗНАНИЙ:

1-й вопрос билета (40 баллов), вид вопроса: Тест/проверка знаний. Критерий: каждый правильный ответ оценивается в 2 балла, максимально 40 баллов.

Компетенция: ПК-5 Способен находить, анализировать, обрабатывать и интерпретировать, в том числе с использованием базовых знаний математики и информатики, данные, необходимые для осуществления туристской деятельности

Знание: Знать основные методы сбора, анализа и обработки данных, необходимых для осуществления туристской деятельности

1. 1. _Понятие и принципы гостеприимства. Структура индустрии гостеприимства.
2. 2. _Профессиональные компетенции и стандарты в индустрии гостеприимства.
3. 3. _История развития индустрии гостеприимства. История отрасли в лицах.
4. 4. _Иркутское гостеприимство: история и современность.
5. 5. _Типология средств размещения.
6. 6. _Типология предприятий в индустрии общественного питания.
7. 7. _Индустрия развлечений.

ТИПОВЫЕ ЗАДАНИЯ ДЛЯ ПРОВЕРКИ УМЕНИЙ:

2-й вопрос билета (30 баллов), вид вопроса: Задание на умение. Критерий: Предложено не менее 3-х предприятий индустрии гостеприимства-6, Выбор предприятия с учетом интересов гостей-5, Выбор предприятия с учетом других условий (возраст, время, количество и т.п.)-5, Предложение обосновано-5, Знание предприятий индустрии гостеприимства города-6, Креативность-3.

Компетенция: ПК-5 Способен находить, анализировать, обрабатывать и интерпретировать, в том числе с использованием базовых знаний математики и информатики, данные, необходимые для осуществления туристской деятельности

Умение: Уметь интерпретировать полученные в результате анализа данные, необходимые для осуществления туристской деятельности

Задача № 1. Предложить гостям города посещение предприятия индустрии гостеприимства с учетом заданных условий

ТИПОВЫЕ ЗАДАНИЯ ДЛЯ ПРОВЕРКИ НАВЫКОВ:

3-й вопрос билета (30 баллов), вид вопроса: Задание на навыки. Критерий: Приведено не менее 5 примеров – 6, Приведено не менее 3 фактов – 6, Использована актуальная информация – 6, В анализе использовались не менее 3 критериев – 6, Сформулированы выводы - 6.

Компетенция: ПК-5 Способен находить, анализировать, обрабатывать и интерпретировать, в том числе с использованием базовых знаний математики и информатики, данные, необходимые для осуществления туристской деятельности

Навык: Владеть навыками поиска, анализа и обработки, в том числе с использованием базовых знаний математики и информатики, данных, необходимых для осуществления туристской деятельности

Задание № 1. Проанализировать согласно заданным условиям особенности развития одной из отраслей индустрии гостеприимства

ОБРАЗЕЦ БИЛЕТА

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «БАЙКАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ» (ФГБОУ ВО «БГУ»)	Направление - 43.03.02 Туризм Профиль - Туристский и гостиничный бизнес Кафедра мировой экономики и экономической безопасности Дисциплина - Основы индустрии гостеприимства
---	---

БИЛЕТ № 1

1. Тест (40 баллов).
2. Предложить гостям города посещение предприятия индустрии гостеприимства с учетом заданных условий (30 баллов).
3. Проанализировать согласно заданным условиям особенности развития одной из отраслей индустрии гостеприимства (30 баллов).

Составитель _____ И.Ю. Калинина

Заведующий кафедрой _____ О.А. Чепинога

7. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля)

а) основная литература:

1. Сивчикова Т. Ю., Носова Н. С. Индустрия гостеприимства. учеб. пособие/ Т. Ю. Сивчикова, Н. С. Носова.- М.: Дашков и К, 2013.-271 с.

2. Тимохина Т. Л. Технологии гостиничной деятельности. Теория и практика. допущено УМО высшего образования. учебник для прикладного бакалавриата/ Т. Л. Тимохина.- М.: Юрайт, 2014.-336 с.
3. Уокер Джон Р. Введение в гостеприимство [Электронный ресурс]: учебное пособие/ ДжонР. Уокер— Электрон. текстовые данные.— М.: ЮНИТИ-ДАНА, 2012.— 735 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/15337.html>.— ЭБС «IPRbooks»
4. Уокер Джон Р. Управление гостеприимством. Вводный курс [Электронный ресурс]: учебник для студентов вузов, обучающихся по специальности 061122 «Гостиничный и туристический бизнес» и специальностям сервиса 230000/ ДжонР. Уокер— Электрон. текстовые данные.— М.: ЮНИТИ-ДАНА, 2015.— 879 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/52581.html>.— ЭБС «IPRbooks»

б) дополнительная литература:

1. Похомчикова Е. О. Елена Олеговна, Бурменко Т. Д. Татьяна Дмитриевна Индустрия гостеприимства: эволюционный подход. автореф. дис. ... канд. экон. наук. 08.00.05/ Похомчикова Елена Олеговна.- Иркутск, 2015.-24 с.
2. Ржепка Э.А. Основные термины сферы гостеприимства для студентов, изучающих английский язык.- Иркутск: Изд-во БГУЭП, 2014.- 47 с.// URL: 32851.pdf
3. Руденко Л.Л. Технологии гостиничной деятельности [Электронный ресурс] : учебное пособие для бакалавров / Л.Л. Руденко, Н.П. Овчаренко, А.Б. Косолапов. — Электрон. текстовые данные. — М. : Дашков и К, Ай Пи Эр Медиа, 2017. — 176 с. — 978-5-394-02315-6. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/57230.html>
4. Чулкина Н.Л. Основы межкультурной коммуникации [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Н.Л. Чулкина— Электрон. текстовые данные.— М.: Евразийский открытый институт, 2010.— 144 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/11039.html>.— ЭБС «IPRbooks»
5. Штейнголец Б.И. Современные гостиничные технологии [Электронный ресурс]: монография/ Б.И. Штейнголец, В.А. Назаркина— Электрон. текстовые данные.— Новосибирск: Новосибирский государственный технический университет, 2014.— 176 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/45024.html>.— ЭБС «IPRbooks»

8. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины (модуля), включая профессиональные базы данных и информационно-справочные системы

Для освоения дисциплины обучающемуся необходимы следующие ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»:

- Сайт Байкальского государственного университета, адрес доступа: <http://bgu.ru/>, доступ круглосуточный неограниченный из любой точки Интернет
- Газета Российского Союза Туриндустрии, адрес доступа: <http://www.ratanews.ru/>. доступ неограниченный
- Журнал гостиничного бизнеса, адрес доступа: <http://www.hotelmagazine.ru/>. доступ неограниченный
- Портал про гостиничный бизнес, адрес доступа: <http://prohotel.ru/> PRO HOTEL. доступ неограниченный
- Российская Гостиничная Ассоциация, адрес доступа: <http://rha.ru>. доступ неограниченный
- Электронно-библиотечная система IPRbooks, адрес доступа: <https://www.iprbookshop.ru>. доступ неограниченный

9. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля)

Изучать дисциплину рекомендуется в соответствии с той последовательностью, которая обозначена в ее содержании. Для успешного освоения курса обучающиеся должны иметь первоначальные знания в области организации туристской деятельности.

На лекциях преподаватель озвучивает тему, знакомит с перечнем литературы по теме, обосновывает место и роль этой темы в данной дисциплине, раскрывает ее практическое значение. В ходе лекций студенту необходимо вести конспект, фиксируя основные понятия и проблемные вопросы.

Практические (семинарские) занятия по своему содержанию связаны с тематикой лекционных занятий. Начинать подготовку к занятию целесообразно с конспекта лекций. Задание на практическое (семинарское) занятие сообщается обучающимся до его проведения. На семинаре преподаватель организует обсуждение этой темы, выступая в качестве организатора, консультанта и эксперта учебно-познавательной деятельности обучающегося.

Изучение дисциплины (модуля) включает самостоятельную работу обучающегося.

Основными видами самостоятельной работы студентов с участием преподавателей являются:

- текущие консультации;
- прием и разбор домашних заданий (в часы практических занятий и др.

Основными видами самостоятельной работы студентов без участия преподавателей являются:

- формирование и усвоение содержания конспекта лекций на базе рекомендованной лектором учебной литературы, включая информационные образовательные ресурсы (электронные учебники, электронные библиотеки и др.);

- самостоятельное изучение отдельных тем или вопросов по учебникам или учебным пособиям;

- написание рефератов, докладов;

- подготовка к семинарам;

- выполнение домашних заданий в виде решения отдельных задач, индивидуальных работ по отдельным разделам содержания дисциплин и др.

10. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень программного обеспечения

В учебном процессе используется следующее программное обеспечение:

– MS Office,

11. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю):

В учебном процессе используется следующее оборудование:

– Помещения для самостоятельной работы, оснащенные компьютерной техникой с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду вуза,

– Учебные аудитории для проведения: занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, практических занятий, выполнения курсовых работ, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, укомплектованные специализированной мебелью и техническими средствами обучения,

– Наборы демонстрационного оборудования и учебно-наглядных пособий