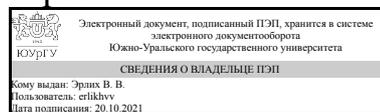


ЮЖНО-УРАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ

УТВЕРЖДАЮ:
Директор института
Институт спорта, туризма и
сервиса



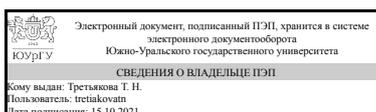
В. В. Эрлих

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

дисциплины 1.Ф.П1.16 Индустрия гостеприимства Южного Урала
для направления 43.03.03 Гостиничное дело
уровень Бакалавриат
профиль подготовки Гостиничная деятельность
форма обучения очная
кафедра-разработчик Туризм и социально-культурный сервис

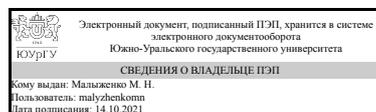
Рабочая программа составлена в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело, утверждённым приказом Минобрнауки от 08.06.2017 № 515

Зав.кафедрой разработчика,
д.пед.н., проф.



Т. Н. Третьякова

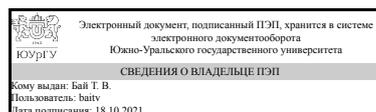
Разработчик программы,
старший преподаватель (-)



М. Н. Малыженко

СОГЛАСОВАНО

Руководитель образовательной
программы
к.пед.н., доц.



Т. В. Бай

1. Цели и задачи дисциплины

Целью освоения дисциплины является изложение теоретических положений и прикладных вопросов функционирования индустрии гостеприимства, ознакомление студентов с современным рынком гостиничных услуг региона, основами организации функционирования предприятий сферы гостеприимства. Основными задачами дисциплины являются: - ознакомление студентов с историей сферы гостеприимства региона; - рассмотрение структуры индустрии гостеприимства региона; - формирование понимания о современном состоянии рынка услуг гостеприимства и перспективах его развития.

Краткое содержание дисциплины

История формирования и развития индустрии гостеприимства региона, нормативно-правовая база индустрии гостеприимства.

2. Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины

Планируемые результаты освоения ОП ВО (компетенции)	Планируемые результаты обучения по дисциплине
УК-1 Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	Знает: историю становления и развития гостиничного дела; современное состояние и перспективы развития рынка гостиничных услуг Южного Урала; Умеет: применять методы оценки качества гостиничных услуг и обслуживания потребителей Имеет практический опыт: оценки и совершенствования услуг индустрии гостеприимства региона
ПК-6 способен применять методы прикладных исследований в избранной сфере профессиональной деятельности	Знает: основы гостиничной регионалистики на основе прикладных исследований в избранной сфере профессиональной деятельности Умеет: определять качество гостиничного продукта, используя прикладные исследования Имеет практический опыт: анализа индустрии гостеприимства Южного Урала
ПК-8 способен организовать работу по подтверждению соответствия средств размещения системе классификации гостиниц и иных средств размещения	Знает: сущностные особенности и характеристики модели развития индустрии гостеприимства на Южном Урале Умеет: анализировать экспертную оценку гостиничных предприятий региона согласно действующей системе классификации гостиниц и иных средств размещения Имеет практический опыт: проведения организационных мероприятий в гостинице для подтверждения ее соответствия системе классификации гостиниц и иных средств размещения

3. Место дисциплины в структуре ОП ВО

Перечень предшествующих дисциплин, видов работ учебного плана	Перечень последующих дисциплин, видов работ
<p>Концепции современного естествознания, Культурология, Современные концепции организации гостиничной инфраструктуры, Философия, Математика, Информатика, История, Историко-культурное наследие региона, Мировая индустрия владения отдыхом, Мировое гостиничное хозяйство, Инфраструктура санаторно-курортных комплексов, Цифровые технологии и методы статистической обработки данных, Системы бронирования и резервирования, Мировая культура и искусство, Введение в гостеприимство, Страноведение</p>	<p>Организация инженерной службы санаторно-курортных комплексов, Практикум по виду профессиональной деятельности, Организация вспомогательных служб гостиницы, Организация инженерной службы гостиницы, Стандартизация и сертификация гостиничных услуг, Экономика в туризме и гостиничном бизнесе, Организация дополнительных услуг в санаторно-курортных комплексах, Производственная практика, преддипломная практика (8 семестр), Производственная практика, проектно-технологическая практика (6 семестр)</p>

Требования к «входным» знаниям, умениям, навыкам студента, необходимым при освоении данной дисциплины и приобретенным в результате освоения предшествующих дисциплин:

Дисциплина	Требования
Математика	<p>Знает: основные численные методы решения прикладных задач Умеет: применять методы математического анализа при решении задач прикладного характера Имеет практический опыт: применения математической статистики при проведении количественной оценки данных профессиональных исследований</p>
Инфраструктура санаторно-курортных комплексов	<p>Знает: прикладные способы изучения инфраструктуры санаторно-курортных комплексов, виды корпоративных стандартов и регламентов процессов обслуживания санаторно-курортных комплексов Умеет: прикладным путем изучать инфраструктуру санаторно-курортных комплексов, проводить процедуру соответствия инфраструктуры санаторно-курортных комплексов отраслевым стандартам сервиса Имеет практический опыт: анализа инфраструктуры санаторно-курортных комплексов, анализа инфраструктуры санаторно-курортных комплексов</p>
Историко-культурное наследие региона	<p>Знает: понятие, сущность и основные характеристики объектов историко-культурного наследия региона для туристских целей, закономерности, основные события и особенности историко-культурного наследия региона с древнейших времен до наших дней в контексте европейской и всемирной и</p>

	<p>русской истории; сущность историко-культурного наследия в регионе, сущность этнической и национальной культуры в регионе, культурную самоидентичность народов, населяющих регион Умеет: анализировать информацию об объектах историко-культурного наследия региона и проводить паспортизацию его объектов, выделять и анализировать межкультурное разнообразие проживающих в регионе этносов, народов и наций в социально-историческом и культурном аспектах Имеет практический опыт: оценки туристского потенциала на основе историко-культурного наследия региона в контексте составления программ туристского и гостиничного обслуживания, применения межкультурного разнообразия народов, проживающих на территории региона для составления этнографических/культурных экскурсионных программ</p>
<p>Цифровые технологии и методы статистической обработки данных</p>	<p>Знает: основные понятия, принципы и особенности статистического анализа информации, основные принципы и особенности статистического анализа информации для исследования рынка, организаций сферы гостеприимства и общественного питания, методы обработки и анализа социальной и финансово-экономической информации, в том числе с использованием цифровых платформ, интеллектуальных информационно-аналитических систем, технологий искусственного интеллекта, основные подходы информатизации бизнес-процессов индустрии туризма и гостеприимства Умеет: осуществлять поиск и применять прикладные методы обработки и интерпретации данных, выбирать и применять прикладные методы обработки и интерпретации данных для организаций сферы гостеприимства и общественного питания, использовать интеллектуальные информационно-аналитические системы анализа социальной и финансово-экономической информации для выбора обоснования управленческих решений, анализировать и формировать ценностное предложение информационных решений для различных предприятий индустрии туризма и гостеприимства Имеет практический опыт: статистической обработки информации, статистической обработки информации для исследования рынка, и продвижения услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания, анализа социальной и финансово-экономической информации для решения задач профессиональной деятельности, использования Web-аналитики для повышения эффективности деятельности предприятий</p>

	индустрии туризма и гостеприимства
Страноведение	<p>Знает: основные типологии стран мира, их межкультурное разнообразие и страноведческие характеристики, типологию стран мира, их расположение, столицы, страноведческие характеристики</p> <p>Умеет: толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия как внутри одного государства, так и в мире в целом, определять факторы страноведческой регионализации</p> <p>Имеет практический опыт: создания туристских «образов» стран, их этнического, конфессионального и культурного разнообразия, посредством составления туристского паспорта, анализа системы взаимосвязей между природной средой и хозяйственной деятельностью в субъектах туристской индустрии</p>
История	<p>Знает: основные этапы и закономерности исторического развития человека и человечества, историческое наследие и социокультурные традиции различных социальных групп, этносов и конфессий</p> <p>Умеет: анализировать мировоззренческие, социально и личностно-значимые исторические проблемы общества, воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом и этическом контекстах; интерпретировать историю России в контексте мирового исторического развития</p> <p>Имеет практический опыт: интерпретации исторических событий в контексте профессиональной деятельности, использования принципов недискриминационного взаимодействия в целях выполнения профессиональных задач и усиления социальной интеграции</p>
Философия	<p>Знает: содержание понятия «толерантность»; тенденции модернизации, глобализации, социальных изменений общества; концепции философского развития общества; основные культурные и гуманистические ценности, предмет, структуру и функции философского познания (философских знаний)</p> <p>Умеет: учитывать возможности различных взглядов на решение мировоззренческих, социально и личностно значимых философских проблем, формулировать варианты их решений, применять приемы философского мировоззрения в процессе изучения проблемы; помещать проблему в философский контекст; критично воспринимать информацию</p> <p>Имеет практический опыт: философского анализа социальных и культурных различий, толерантного отношения к позиции другого, самостоятельного ведения дискуссии, письменного аргументированного изложения собственной точки зрения с философских позиций</p>

<p>Современные концепции организации гостиничной инфраструктуры</p>	<p>Знает: концепции формирования и внедрение корпоративных стандартов и регламентов процессов обслуживания с учетом инфраструктуры средства размещения, основы взаимодействия между структурными подразделениями гостиничного предприятия на основе прикладных исследований в избранной сфере профессиональной деятельности Умеет: определять содержание корпоративных стандартов и регламентов процессов обслуживания с учетом инфраструктуры средства размещения, применять полученные знания при решении профессиональных задач на основе прикладных исследований в избранной сфере профессиональной деятельности Имеет практический опыт: формирования и внедрения корпоративных стандартов и регламентов процессов обслуживания с учетом инфраструктуры средства размещения, анализа современного инфраструктурного комплекса гостиничного предприятия на основе прикладных исследований в избранной сфере профессиональной деятельности</p>
<p>Концепции современного естествознания</p>	<p>Знает: основные законы и специфику современного естествознания, основы взаимодействия между физическими, химическими, биологическими и социальными процессами в природе и обществе Умеет: обосновывать свою мировоззренческую позицию в области естествознания, проводить анализ и синтез естественнонаучной информации, применять полученные естественнонаучные знания при решении профессиональных задач, пользуясь современными научными методами в рамках поставленной цели Имеет практический опыт: использования инструментальной базы современного естествознания и методов обработки результатов измерения применительно к специфике туристской отрасли и гостиничной индустрии, проведения естественнонаучных измерений применительно к специфике туристской отрасли и индустрии гостеприимства</p>
<p>Информатика</p>	<p>Знает: основные понятия информатики; методы сбора, передачи, обработки, накопления и систематизации информационных материалов, программные средства реализации информационных процессов, общие и специализированные пакеты прикладных программ, основные разделы информатики, необходимые для логического осмысления и обработки информации в профессиональной деятельности Умеет: использовать современную операционную систему, текстовые процессоры и графический редакторы для обеспечения профессиональной деятельности, применять общие и специализированные пакеты</p>

	<p>прикладных программ для поиска информации при решении профессиональных задач, применять методы информационного анализа при решении задач прикладного профессионального характера Имеет практический опыт: создания текстовых документов, ведения профессиональной документации и создания иллюстративно-презентационных материалов, опыт использования общих и специализированных прикладных программ для решения задач профессиональной деятельности, использования информационной статистики при проведении количественной оценки данных профессиональных исследований</p>
<p>Мировое гостиничное хозяйство</p>	<p>Знает: историю и динамику развития мирового гостиничного хозяйства, современное состояние и перспективы развития мировой индустрии гостеприимства Умеет: проводить анализ эффективности деятельности гостиничных предприятий на основе прикладных исследований, адаптировать международные гостиничные стандарты в технологические процессы гостиничного обслуживания в России Имеет практический опыт: проведения прикладных исследований на основе анализа предприятий мирового гостиничного хозяйства, разработки внутренних стандартов обслуживания на основе международных и национальных стандартов</p>
<p>Введение в гостеприимство</p>	<p>Знает: историю развития сервиса, виды сервисной деятельности, принципы классификации услуг и их характеристики, историю становления и развития гостиничного дела Умеет: определять потребительский статус гостиничных услуг, применять, адаптировать и развивать современные технологии обслуживания Имеет практический опыт: выявления потребностей потребителя, использования приемов обслуживания и бесконфликтной работы в процессе сервисной деятельности, организации работы в функциональных службах гостиниц и других средствах размещения</p>
<p>Системы бронирования и резервирования</p>	<p>Знает: основные схемы взаимодействия туроператоров и средств размещения на этапах формирования и реализации туристского продукта, прикладные программы автоматизации систем бронирования и резервирования , национальные и международные системы бронирования и резервирования в туризме и гостиничных комплексах Умеет: взаимодействовать с туроператорами/ турагентами на всех этапах формирования и реализации гостиничного продукта, выбирать и эксплуатировать основные автоматизированные</p>

	<p>системы бронирования и резервирования , осуществлять процессы бронирования и резервирования в туризме и гостиничном сервисе Имеет практический опыт: оформления документации по бронированию гостиничного продукта, работы с прикладными программами бронирования, формирования, продвижения и реализации туристского и гостиничного продукта, оказания услуг бронирования и резервирования в туризме и гостиничных комплексах</p>
<p>Мировая индустрия владения отдыхом</p>	<p>Знает: методику прикладных исследований в мировой индустрии гостеприимства, современное состояние мировой индустрии владения отдыхом Умеет: выбирать методы прикладных исследований для обзора мировой практики индустрии гостеприимства, транслировать достижения мировой индустрии владения отдыхом в технологические процессы гостиничного комплекса России Имеет практический опыт: использования методов прикладных исследований для анализа мировой практики индустрии гостеприимства, создания гостиничных адаптеров мировой индустрии владения отдыхом</p>
<p>Мировая культура и искусство</p>	<p>Знает: конкретные формы развития культуры на разных этапах общественного развития в рамках различных этносов и эпох, опредмеченных в достижениях человечества в различных конкретных сферах общественной жизни, базовые ценности отечественной и мировой культуры и искусства Умеет: ориентироваться в ценностях различных направлений и видового разнообразия мировой культуры и искусства, критически оценивать различные направления и видовое разнообразие мировой культуры и искусства Имеет практический опыт: использования историко-культурного наследия в процессе удовлетворения духовных потребностей и интересов разных групп туристов, применения системного подхода к использованию наследия мировой культуры и искусства в процессе удовлетворения духовных потребностей человека</p>
<p>Культурология</p>	<p>Знает: исторические и региональные типы культуры, их динамику, основные достижения в различных областях культурной практики, сущность культуры и цивилизации, культуры и природы, элитарной и массовой культуры, этнической и национальной культуры, культурную самоидентичность общества Умеет: самостоятельно анализировать культурные явления, давать оценку современному состоянию культуры, функциям культуры в обществе, перспективам культурного моделирования, обосновывать культурологическую</p>

	характеристику личности, интерпретацию своей культурной самоидентичности Имеет практический опыт: самостоятельного культурологического анализа и современной терминологией осмысления культурных процессов, использования исследовательских подходов и практик, существующим в современном этнокультурологическом знании
--	--

4. Объём и виды учебной работы

Общая трудоемкость дисциплины составляет 2 з.е., 72 ч., 36,25 ч. контактной работы

Вид учебной работы	Всего часов	Распределение по семестрам в часах	
		Номер семестра	
		5	
Общая трудоёмкость дисциплины	72	72	
<i>Аудиторные занятия:</i>	32	32	
Лекции (Л)	16	16	
Практические занятия, семинары и (или) другие виды аудиторных занятий (ПЗ)	16	16	
Лабораторные работы (ЛР)	0	0	
<i>Самостоятельная работа (СРС)</i>	35,75	35,75	
с применением дистанционных образовательных технологий	0		
Подготовка к итоговому контролю	18,75	18.75	
Подготовка к практическим занятиям	17	17	
Консультации и промежуточная аттестация	4,25	4,25	
Вид контроля (зачет, диф.зачет, экзамен)	-	зачет	

5. Содержание дисциплины

№ раздела	Наименование разделов дисциплины	Объем аудиторных занятий по видам в часах			
		Всего	Л	ПЗ	ЛР
1	Развитие индустрия гостеприимства Южного Урала	32	16	16	0

5.1. Лекции

№ лекции	№ раздела	Наименование или краткое содержание лекционного занятия	Кол-во часов
1	1	Нормативно-правовая база индустрии гостеприимства	2
2	1	История формирования и развития индустрии гостеприимства	2
3	1	История развития регионального санаторно-курортного комплекса	2
4	1	Классификация гостиничных предприятий региона	2
5	1	Виды услуг индустрии гостеприимства	2

6	1	Определение эффективности обслуживания в региональной индустрии гостеприимства	2
7	1	Система ценообразования в индустрии гостеприимства региона	2
8	1	Автоматизированные системы управления в индустрии гостеприимства региона	2

5.2. Практические занятия, семинары

№ занятия	№ раздела	Наименование или краткое содержание практического занятия, семинара	Кол-во часов
1	1	Провести мониторинг (анализ) индустрии гостеприимства Челябинской области. Дать историческую справку гостиничной индустрии региона. Составить список всех гостиниц. Показать их расположение на карте. Выбрать шесть гостиниц (по одной каждой категории), дать характеристику номерного фонда.	2
2	1	Составить паспорта гостиниц 1, 2, 3, 4 и 5 звезд	2
3	1	Провести мониторинг (анализ) индустрии гостеприимства Свердловской области. Дать историческую справку гостиничной индустрии региона. Составить список всех гостиниц. Показать их расположение на карте. Выбрать шесть гостиниц (по одной каждой категории), дать характеристику номерного фонда.	2
4	1	Составить паспорта гостиниц 1, 2, 3, 4 и 5 звезд	2
5	1	Провести мониторинг (анализ) индустрии гостеприимства Тюменской области. Дать историческую справку гостиничной индустрии региона. Составить список всех гостиниц. Показать их расположение на карте. Выбрать шесть гостиниц (по одной каждой категории), дать характеристику номерного фонда.	2
6	1	Составить паспорта гостиниц 1, 2, 3, 4 и 5 звезд	2
7	1	Сравнить показатели экспертной оценки гостиничных предприятий региона согласно действующей системы классификации гостиниц и иных средств размещения; организационные мероприятия, которые проводятся в гостинице для подтверждения ее соответствия системе классификации гостиниц и иных средств размещения. Заполнить таблицу	2
8	1	Контрольная работа: основные требования экспертной оценки при классификации отелей	2

5.3. Лабораторные работы

Не предусмотрены

5.4. Самостоятельная работа студента

Выполнение СРС			
Подвид СРС	Список литературы (с указанием разделов, глав, страниц) / ссылка на ресурс	Семестр	Кол-во часов
Подготовка к итоговому контролю	Официальные сайты гостиниц Чернов, В. А. Системы классификации в индустрии гостеприимства : учебное пособие / В. А. Чернов. — Хабаровск : ДВГУПС, 2019. — 147 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. —	5	18,75

	URL: https://e.lanbook.com/book/179365 (дата обращения: 11.10.2021). — Режим доступа: для авториз. пользователей. Тимохина, Т. Л. Организация гостиничного дела : учебник для вузов / Т. Л. Тимохина. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 331 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-08193-0. — Текст : электронный Классификация-туризм.рф		
Подготовка к практическим занятиям	Официальные сайты гостиниц Классификация гостиниц РФ	5	17

6. Текущий контроль успеваемости, промежуточная аттестация

Контроль качества освоения образовательной программы осуществляется в соответствии с Положением о балльно-рейтинговой системе оценивания результатов учебной деятельности обучающихся.

6.1. Контрольные мероприятия (КМ)

№ КМ	Се-мestr	Вид контроля	Название контрольного мероприятия	Вес	Макс. балл	Порядок начисления баллов	Учи-тыва-ется в ПА
1	5	Текущий контроль	Провести мониторинг (анализ) индустрии гостеприимства Челябинской области. Дать историческую справку гостиничной индустрии региона. Составить список всех гостиниц. Показать их расположение на карте. Выбрать шесть гостиниц (по одной каждой категории), дать характеристику номерного фонда.	1	5	Порядок начисления баллов представлен в задании	зачет
2	5	Текущий контроль	Оценить качество гостиничных услуг и обслуживания потребителей. Составить паспорт гостиниц Челябинской области. Выбрать шесть гостиниц каждой категории (5*, 4*, 3*, 2*, 1*, без звезд)	1	5	Порядок начисления баллов представлен в задании	зачет
3	5	Текущий	Провести мониторинг	1	5	Порядок начисления баллов	зачет

		контроль	(анализ) индустрии гостеприимства Свердловской области. Дать историческую справку гостиничной индустрии региона. Составить список всех гостиниц. Показать их расположение на карте. Выбрать шесть гостиниц (по одной каждой категории), дать характеристику номерного фонда.			представлен в задании	
4	5	Текущий контроль	Оценить качество гостиничных услуг и обслуживания потребителей. Составить паспорт гостиниц Свердловской области. Выбрать шесть гостиниц каждой категории (5*, 4*, 3*, 2*, 1*, без звезд)	1	5	Порядок начисления баллов представлен в задании	зачет
5	5	Текущий контроль	Провести мониторинг (анализ) индустрии гостеприимства Тюменской области. Дать историческую справку гостиничной индустрии региона. Составить список всех гостиниц. Показать их расположение на карте. Выбрать шесть гостиниц (по одной каждой категории), дать характеристику номерного фонда.	1	5	Порядок начисления баллов представлен в задании	зачет
6	5	Текущий контроль	Оценить качество гостиничных услуг и обслуживания потребителей. Составить паспорт гостиницы. Выбрать по две гостиницы каждой категории (5*, 4*, 3*, 2*, 1*, без звезд)	1	5	Порядок начисления баллов представлен в задании	зачет
7	5	Текущий контроль	Сравнить показатели экспертной оценки	1	5	Порядок начисления баллов представлен в задании	зачет

			гостиничных предприятий региона согласно действующей системы классификации гостиниц и иных средств размещения; организационные мероприятия, которые проводятся в гостинице для подтверждения ее соответствия системе классификации гостиниц и иных средств размещения. Заполнить таблицу				
8	5	Текущий контроль	Контрольная работа: основные требования экспертной оценки при классификации отелей	1	5	Порядок начисления баллов представлен в задании	зачет
9	5	Промежуточная аттестация	Итоговое тестирование	1	30	Зачтено: Величина рейтинга обучающегося по дисциплине 60...100 % Не зачтено: Величина рейтинга обучающегося по дисциплине 0...59 %	зачет

6.2. Процедура проведения, критерии оценивания

Вид промежуточной аттестации	Процедура проведения	Критерии оценивания
зачет	Промежуточная аттестация включает: компьютерное тестирование. Контрольные мероприятия промежуточной аттестации проводятся во время зачета. При оценивании результатов мероприятия используется балльно-рейтинговая система оценивания результатов учебной деятельности обучающихся (утверждена приказом ректора от 24.05.2019 г. № 179) Тест состоит из 30 вопросов, позволяющих оценить сформированность компетенций. На ответы отводится 30 минут. Правильный ответ на вопрос соответствует 1 баллу. Неправильный ответ на вопрос соответствует 0 баллов.	В соответствии с пп. 2.5, 2.6 Положения

6.3. Оценочные материалы

Компетенции	Результаты обучения	№ КМ								
		1	2	3	4	5	6	7	8	9
УК-1	Знает: историю становления и развития гостиничного дела; современное состояние и перспективы развития рынка гостиничных услуг Южного Урала;									+
УК-1	Умеет: применять методы оценки качества гостиничных услуг и	+	+	+	+	+	+			

Перечень используемого программного обеспечения:

1. Microsoft-Windows(бессрочно)
2. Microsoft-Office(бессрочно)

Перечень используемых профессиональных баз данных и информационных справочных систем:

1. ООО "ГарантУралСервис"-Гарант(бессрочно)
2. -Стандартинформ(бессрочно)

8. Материально-техническое обеспечение дисциплины

Вид занятий	№ ауд.	Основное оборудование, стенды, макеты, компьютерная техника, предустановленное программное обеспечение, используемое для различных видов занятий
Практические занятия и семинары	504 (7Р)	1. Мультимедийный проектор - 1 шт., экран - 1 шт., компьютер - 1 шт. акустическая система - 1 шт. 2. Доска - 1 шт., шкаф для документов - 3 шт. 3. Рабочее место преподавателя - 1 место
Лекции	504 (7Р)	1. Мультимедийный проектор - 1 шт., экран - 1 шт., компьютер - 1 шт. акустическая система - 1 шт. 2. Доска - 1 шт., шкаф для документов - 3 шт. 3. Рабочее место преподавателя - 1 место