

Министерство науки и высшего образования РФ
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования
«СИБИРСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий кафедрой

Технологии и организации

общественного питания

наименование кафедры

Г.А. Губаненко

подпись, инициалы, фамилия

« 10 » марта 20 19 г.

Торгово-экономический

институт, реализующий дисциплину

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ
ОХРАНА ТРУДА И ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ В ОРГАНИЗАЦИЯХ
СФЕРЫ ГОСТЕПРИИМСТВА И ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

Дисциплина Б1.О.19 Охрана труда и техника безопасности в организациях
сферы гостеприимства и общественного питания

*индекс и наименование дисциплины (на русском и иностранном языке при
реализации на иностранном языке) в соответствии с ФГОС ВО и учебным планом*

Направление подготовки/специальность 43.03.03 Гостиничное дело

код и наименование направления подготовки/специальности

Направленность (профиль) 43.03.03.31 Гостинично-ресторанная

деятельность

код и наименование направленности (профиля)

форма обучения очная

год набора 2019

Красноярск 2019

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

составлена в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования по укрупненной группе 43.00.00 Сервис и туризм

код и наименование укрупненной группы

Направления подготовки /специальность (профиль/специализация)

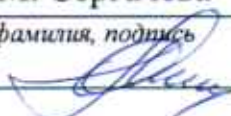
43.03.03 Гостиничное дело

43.03.03.31 Ресторанно-гостиничная деятельность

код и наименование направления подготовки (профиля)

Программу составили М.Д. Батраев, О.М. Сергачева

инициалы, фамилия, подпись



1 Цели и задачи изучения дисциплины

1.1 Цель преподавания дисциплины

Целью дисциплины «Охрана труда и техника безопасности в организациях сферы гостеприимства и общественного питания» является ознакомление студентов товароведно-технологического отделения, обучающихся по направлению подготовки «Гостиничное дело» с комплексной системой мер защиты человека от опасностей, формируемых в рабочей зоне конкретным технологическим процессом, которая в организациях сферы гостеприимства и общественного питания формируется нормативно-правовыми, организационными, экономическими, техническими, санитарно-гигиеническими и лечебно-профилактическими мерами.

1.2 Задачи изучения дисциплины

- формирование у студентов знаний, позволяющих предотвратить производственный травматизм профессиональные заболевания, а так же возможную минимизацию их социальных последствий;
- привитие навыков работы с нормативными документами по охране труда и технике безопасности в организациях сферы гостеприимства и общественного питания;
- формирование знаний нормативных документов по охране труда и технике безопасности в организациях сферы гостеприимства и общественного питания.

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

УК-8: Способен создавать и поддерживать безопасные условия жизнедеятельности, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций	
Уровень 1	общие вопросы охраны труда в гостиничном предприятии; порядок обучения и инструктирования работников по охране труда; специальные вопросы техники безопасности при выполнении технологических процессов; требования санитарных правил в организациях сферы гостеприимства и общественного питания
Уровень 1	разрабатывать проекты должностных инструкций по охране труда для персонала предприятий сферы гостеприимства и общественного питания; заполнять документацию по технике безопасности
Уровень 1	специальными вопросами техники безопасности на отдельных рабочих местах в организациях сферы гостеприимства и общественного питания

ОПК-7: Способен обеспечивать безопасность обслуживания потребителей и соблюдение требований заинтересованных сторон на основании выполнения норм и правил охраны труда и техники безопасности	
Уровень 1	порядок действий работников при пожаре и в аварийной ситуации
Уровень 1	находить и использовать в работе информацию по охране труда, технике безопасности и оказанию первой помощи работникам различных служб гостиничного предприятия и общественного питания
Уровень 1	информацией по оказанию первой помощи пострадавшему

1.4 Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы

Безопасность жизнедеятельности

Организация производства и обслуживания в ресторанной деятельности

проектно-технологическая практика

Технология кондитерских и хлебобулочных изделий

Обеспечение безопасности в гостиничных комплексах

организационно-управленческая практика

преддипломная практика

1.5 Особенности реализации дисциплины

Язык реализации дисциплины Русский.

Дисциплина (модуль) реализуется без применения ЭО и ДОТ.

2. Объем дисциплины (модуля)

Вид учебной работы	Всего, зачетных единиц (акад. часов)	Семестр				6
		1	2	3	4	
Общая трудоемкость дисциплины	4 (144)					4 (144)
Контактная работа с преподавателем:	1,44 (52)					1,44 (52)
занятия лекционного типа	0,5 (18)					0,5 (18)
занятия семинарского типа						
в том числе: семинары						
практические занятия	0,94 (34)					0,94 (34)
практикумы						
лабораторные работы						
другие виды контактной работы						
в том числе: групповые консультации						
индивидуальные консультации						
иная внеаудиторная контактная работа:						
групповые занятия						
индивидуальные занятия						
Самостоятельная работа обучающихся:	1,56 (56)					1,56 (56)
изучение теоретического курса (ТО)						
расчетно-графические задания, задачи (РГЗ)						
реферат, эссе (Р)						
курсовое проектирование (КП)	Нет	Нет	Нет	Нет	Нет	Нет
курсовая работа (КР)	Нет	Нет	Нет	Нет	Нет	Нет
Промежуточная аттестация (Экзамен)	1 (36)					1 (36)

3 Содержание дисциплины (модуля)

3.1 Разделы дисциплины и виды занятий (тематический план занятий)

№ п/п	Модули, темы (разделы) дисциплины	Занятия лекционного типа (акад. час)	Занятия семинарского типа		Самостоятельная работа, (акад. час)	Формируемые компетенции
			Семинары и/или Практические занятия (акад. час)	Лабораторные работы и/или Практикумы (акад. час)		
1	2	3	4	5	6	7
1	Общие вопросы охраны труда	6	10	0	20	ОПК-7 УК-8
2	Специальные вопросы техники безопасности; требования санитарных правил в гостиницах и предприятиях общественного питания	12	24	0	36	ОПК-7 УК-8
Всего		18	34	0	56	

3.2 Занятия лекционного типа

№ п/п	№ раздела дисциплины	Наименование занятий	Объем в акад. часах		
			Всего	в том числе, в инновационной форме	в том числе, в электронной форме

1	1	Общие вопросы охраны труда: Основные положения действующего законодательства об охране труда в Российской Федерации. Правила внутреннего трудового распорядка. Основные обязанности работодателей, руководителей, специалистов и работников по их соблюдению. Рабочее время и время отдыха.	2	0	0
2	1	Общие вопросы охраны труда: Трудовые отношения между работодателем и работником, порядок их оформления (контракт) и гарантии соблюдения. Коллективный договор и соглашение по охране труда, ответственность сторон по их выполнению. Порядок обучения и инструктирования работников по охране труда.	2	0	0
3	1	Общие вопросы охраны труда: Положение о порядке расследования и учета несчастных случаев на производстве. Профзаболевания. Порядок возмещения вреда, причиненного работнику увечьем, профзаболеванием либо иным повреждением здоровья.	2	0	0

4	2	Специальные вопросы техники безопасности; требования санитарных правил в гостиницах и предприятиях общественного питания: Опасные и вредные производственные факторы.	2	0	0
5	2	Специальные вопросы техники безопасности; требования санитарных правил в гостиницах и предприятиях общественного питания: Основные причины травматизма при уборке номеров, служебных помещений, холлов; необходимые меры предосторожности при мытье окон.	2	0	0
6	2	Специальные вопросы техники безопасности; требования санитарных правил в гостиницах и предприятиях общественного питания: Безопасные методы и приемы работы. Нормы подъема и перемещения тяжестей.	2	0	0
7	2	Специальные вопросы техники безопасности; требования санитарных правил в гостиницах и предприятиях общественного питания: Электробезопасность. Меры безопасности при работе с электрооборудованием. Пожарная безопасность. Действия работников при пожаре и в аварийной ситуации.	2	0	0

8	2	Специальные вопросы техники безопасности; требования санитарных правил в гостиницах: Меры безопасности при уборке возле люков, спусков, лестниц и дверей; правила безопасности при работе на высоте. Предупреждение производственного травматизма и профессиональных заболеваний.	2	2	0
9	2	Специальные вопросы техники безопасности; требования санитарных правил в гостиницах и предприятиях общественного питания: Спецодежда и средства индивидуальной защиты. Знаки безопасности. Меры по оказанию первой помощи пострадавшему	2	0	0
Всего			18	2	0

3.3 Занятия семинарского типа

№ п/п	№ раздела дисциплины	Наименование занятий	Объем в акад. часах		
			Всего	в том числе, в инновационной форме	в том числе, в электронной форме
1	1	Основные положения действующего законодательства об охране труда в Российской Федерации: изучение нормативных документов	4	0	0
2	1	Соблюдение правил внутреннего трудового распорядка в гостиничных комплексах	2	0	0
3	1	Коллективный договор и соглашение по охране труда в гостиницах	2	0	0

4	1	Порядок обучения и инструктирования работников по охране труда	2	2	0
5	2	Вопросы техники безопасности для административно-управленческого персонала, службы приема и размещения гостиницы: разработка инструкций по технике безопасности, заполнение документов	4	0	0
6	2	Вопросы техники безопасности для работников службы обслуживания номерного фонда: разработка инструкций по технике безопасности, заполнение документов	4	0	0
7	2	Вопросы техники безопасности для работников производства службы общественного питания (предприятий общественного питания): разработка инструкций по технике безопасности, заполнение документов	4	0	0
8	2	Вопросы техники безопасности для работников обслуживания службы общественного питания (предприятий общественного питания): разработка инструкций по технике безопасности, заполнение документов	4	0	0
9	2	Вопросы техники безопасности для работников инженерно-технической службы: разработка инструкций по технике безопасности, заполнение документов	4	0	0

10	2	Вопросы техники безопасности для работников вспомогательных служб (химчистка, прачечная, портновская и т.д.): разработка инструкций по технике безопасности, заполнение документов	4	0	0
Всего			34	2	0

3.4 Лабораторные занятия

№ п/п	№ раздела дисциплины	Наименование занятий	Объем в акад. часах		
			Всего	в том числе, в инновационной форме	в том числе, в электронной форме
Всего					

4 Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине (модулю)

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год
Л1.1	Андруняк И.В, Гаврилова Ю.В	Охрана труда на производстве: [учеб-метод. материалы к изучению дисциплины для ...20.04.01.01 Безопасность жизнедеятельности в техносфере]	Красноярск: СФУ, 2018

5 Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации

5.1 Перечень видов оценочных средств

В соответствии с учебным планом формой контроля по дисциплине «Охрана труда и техника безопасности в организациях сферы гостеприимства и общественного питания» является экзамен, который проводится в устной форме по экзаменационным билетам.

Оценочными средствами для текущего и промежуточного контроля по дисциплине являются задания, доклады, контрольные вопросы к экзамену.

Оценочные средства и критерии их оценивания приведены в Фонде оценочных средств в приложении к рабочей программе.

5.2 Контрольные вопросы и задания

ПЕРЕЧЕНЬ ВОПРОСОВ ДЛЯ ЭКЗАМЕНА ПО ДИСЦИПЛИНЕ «ОХРАНА ТРУДА И ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ В ОРГАНИЗАЦИЯХ СФЕРЫ ГОСТЕПРИИМСТВА И ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ»

Тема 1 «Общие вопросы охраны труда»

1. Понятие охраны труда. Основные положения действующего законодательства об охране труда в РФ.
2. Трудовой кодекс РФ и его основные положения.
3. Трудовой договор. Порядок заключения трудового договора.
4. Права и обязанности работника.
5. Права и обязанности работодателя.
6. Коллективный договор и соглашения.
7. Рабочее время. Время отдыха. Отпуск.
8. Основные принципы и направления государственной политики в области охраны труда.
9. Право и гарантии права работника на охрану труда, компенсацию по условиям труда.
10. Особенности регулирования труда женщин и молодежи.
11. Разрешение индивидуальных трудовых споров.
12. Служба (ответственный) охраны труда на предприятии, ее задачи и основные функции.
13. Инструктажи по охране труда, порядок их проведения и оформления.
14. Основные документы по охране труда на предприятии.
15. Ответственность за нарушение законодательства о труде и правил по охране труда.
16. Порядок расследования несчастных случаев на производстве.
17. Порядок возмещения вреда, причиненного жизни и здоровью работника, связанного с исполнением им трудовых обязанностей.

Тема 2 «Специальные вопросы техники безопасности; требования санитарных правил в гостиницах предприятиях общественного питания»

18. Обеспечение пожарной безопасности на предприятии.
19. Обеспечение электробезопасности при работе с электрооборудованием.
20. Оказание доврачебной помощи при поражении электрическим током.
21. Электромагнитные поля и их воздействие на организм человека. Меры защиты от электромагнитного поля.

22. Обеспечение безопасности труда при использовании персональных компьютеров и офисной техники.
23. Основные характеристики микроклимата рабочей зоны (места). Оптимальные и допустимые параметры микроклимата.
24. Использование коллективных средств защиты на производстве и рабочем месте.
25. Использование индивидуальных средств защиты на производстве и рабочем месте.
26. Способы и средства контроля санитарно-гигиенических параметров.
27. Требования безопасности перед началом работы, во время работы, по окончании работы, в аварийной ситуации для горничной.
28. Требования безопасности перед началом работы, во время работы, по окончании работы, в аварийной ситуации для портъе.
29. Требования безопасности перед началом работы, во время работы, по окончании работы, в аварийной ситуации для администратора.
30. Требования безопасности перед началом работы, во время работы, по окончании работы, в аварийной ситуации для уборщика служебных и производственных помещений.
31. Требования безопасности перед началом работы, во время работы, по окончании работы, в аварийной ситуации для лифтера.
32. Требования безопасности перед началом работы, во время работы, по окончании работы, в аварийной ситуации для оператора стиральных и посудомоечных машин.
33. Требования безопасности перед началом работы, во время работы, по окончании работы, в аварийной ситуации для гладильщика.
34. Требования безопасности перед началом работы, во время работы, по окончании работы, в аварийной ситуации для повара (кондитера).
35. Требования безопасности перед началом работы, во время работы, по окончании работы, в аварийной ситуации для водителя.
36. Требования безопасности перед началом работы, во время работы, по окончании работы, в аварийной ситуации для дежурной по обслуживанию оздоровительного комплекса.
37. Требования безопасности перед началом работы, во время работы, по окончании работы, в аварийной ситуации озеленителя.
38. Требования безопасности перед началом работы, во время работы, по окончании работы, в аварийной ситуации уборщика мусоропровода.
39. Спецодежда и средства индивидуальной защиты. Знаки безопасности.

5.3 Темы письменных работ

Учебным планом не предусмотрено

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

6.1. Основная литература			
	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год
Л1.1	Сибикин Ю. Д.	Охрана труда и электробезопасность: учебное пособие	Москва: Директ-Медиа, 2014
Л1.2	Гайворонский К. Я.	Охрана труда в общественном питании и торговле: [учебное пособие для средних специальных учебных заведений по профилю 19.02.10 "Технология продукции общественного питания (квалификация техник-технолог)", 38.10.02.05 "Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров (квалификация товаровед-эксперт)", 38.02.04 "Коммерция (по отраслям)"]	Москва: Форум, 2015
Л1.3	Жариков В. М.	Практическое руководство по охране труда: Учебное пособие	Вологда: Инфра-Инженерия, 2016
Л1.4	Федоров П. М.	Охрана труда: Практическое руководство	Москва: Издательский Центр РИО, 2017
Л1.5	Евсеев В. О., Прохоров А. В.	Организация системы охраны труда в учреждениях социального обслуживания населения (в таблицах и схемах): учебное пособие	Москва: Вузовский учебник, 2013
Л1.6	Графкина М. В.	Охрана труда: учебное пособие	Москва: Издательство "ФОРУМ", 2017
6.2. Дополнительная литература			
	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год
Л2.1		Трудовой кодекс Российской Федерации: по состоянию на 25 мая 2015 г.	Москва: Проспект, Кнорус, 2015
Л2.2	Сибикин Ю. Д.	Безопасность труда при монтаже, обслуживании и ремонте электрооборудования предприятий: справочник	Москва: КноРус, 2016

Л2.3		Межотраслевые правила по охране труда (правила безопасности) при эксплуатации электроустановок: ПОТ Р М-016-2001 РД 153-34.0-03.150-00: Правила введены в действие с 1 июля 2001 г.	Москва: ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2014
Л2.4	Евсеев В. О.	Макеты типовых инструкций по охране труда для работников учреждений социального обслуживания	Москва: Вузовский учебник, 2013
6.3. Методические разработки			
	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год
Л3.1	Андруняк И.В, Гаврилова Ю.В	Охрана труда на производстве: [учеб-метод. материалы к изучению дисциплины для ...20.04.01.01 Безопасность жизнедеятельности в техносфере]	Красноярск: СФУ, 2018

7 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины (модуля)

Э1	1. Электронно-библиотечная система «СФУ» [Электронный ресурс]: база данных содержит сведения о всех видах литературы, поступающей в фонд СФУ и библиотек-партнеров. – Красноярск, [2006]	http://bik.sfu-kras.ru/
Э2	2. Электронно-библиотечная система Издательства «Лань» [Электронный ресурс]: база данных содержит коллекцию книг, журналов и ВКР. – Санкт-Петербург, [2011]	http://e.lanbook.com/
Э3	3. Электронно-библиотечная система ZNANIUM.COM (ИНФРА-М) [Электронный ресурс]: база данных содержит учебные и научные издания. – Москва, [2011]	http://www.znanium.com/
Э4	4. Электронно-библиотечная система «ibooks.ru» [Электронный ресурс]: база данных содержит учебную и научную литературу. – Санкт-Петербург, [2010]	http://ibooks.ru
Э5	5. Электронно-библиотечная система «Национальный цифровой ресурс «Рукопт» [Электронный ресурс]: база данных содержит учебные и научные издания. – Москва, [2011]	http://rucont.ru

8 Методические указания для обучающихся по освоению

дисциплины (модуля)

Дисциплина «Охрана труда и техника безопасности в организациях сферы гостеприимства и общественного питания» изучается студентами очной формы обучения направления подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело» на третьем курсе. Изучение дисциплины заканчивается промежуточным контролем - экзамен.

Изучение дисциплины базируется как на традиционном изложении фундаментальных основ дисциплины, так и на применении инновационных образовательных технологий:

- в виде лекций, которые проводятся в форме: вводная лекция, лекция с заранее запланированными ошибками, лекция-информация с элементами визуализации (на основе применения информационных технологий), проблемная лекция. Лекции нацелены на освещение наиболее трудных для понимания вопросов. Для эффективности усвоения трудных разделов курса лектор может построить подачу теоретического материала в виде постановки проблемы и последующего нахождения эвристическим путем ее решения, при этом зачастую актуализируя прежние знания студентов (возможно в форме активного диалога или блиц-опроса). В связи с этим студенты должны предварительно готовиться к восприятию нового лекционного материала, проработав соответствующий учебный материал по источникам, рекомендуемым программой;

- на практических занятиях по дисциплине «Охрана труда и техника безопасности в организациях сферы гостеприимства и общественного питания» студенты приобретают универсальные и общепрофессиональные компетенции. Подготовка к занятиям, активная и творческая работа на них приводит в конечном итоге к осознанию студентом социальной значимости своей будущей профессии и формированию высокой мотивации к выполнению профессиональной деятельности.

Во время лекционных и практических занятий осуществляется текущий контроль знаний студентов. Текущий контроль может осуществляться в виде собеседования, включающего проверку отчета по выполненной практической работе, защиту работы (на основе анализа усвоения учебного материала по отдельным разделам дисциплины), устный опрос.

Ввиду того, что объем аудиторных часов занятий для студентов ограничен, то одной из основных форм изучения программного материала курса является самостоятельная работа, в процессе которой студенты должны руководствоваться программой курса, изучить и творчески осмыслить рекомендуемую литературу и материалы, публикуемые в периодической печати.

Работая самостоятельно, основное внимание следует уделять

важнейшим понятиям, терминам, определениям, закономерностям. Для усвоения материала целесообразно вести краткий конспект. Невьясненные вопросы должны отмечаться для последующего разбора с преподавателем во время консультаций. Работу следует начинать с подбора учебной литературы по данной дисциплине и, в первую очередь, из числа рекомендуемой. Следует иметь ввиду, что порядок изложения материала и наполняемость разделов в разных учебниках и пособиях неоднозначны, поэтому работать с литературными источниками надо внимательно.

Для наиболее эффективного изучения дисциплины «Охрана труда и техника безопасности в организациях сферы гостеприимства и общественного питания» рекомендуется применять следующие виды самостоятельной работы:

- конспектирование основной учебной литературы, дополнение конспекта рекомендованной литературой;
- проработка конспекта лекции для подготовки к контрольной работе в начале практического занятия;
- проработка конспекта для экспресс-опроса в начале практического занятия;
- подготовка к практическому занятию, проработка нормативных документов.

9 Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю) (при необходимости)

9.1 Перечень необходимого программного обеспечения

9.1.1	9.1.1 Операционная система: Microsoft® Windows® Vista Business Russian Upgrade Academic OPEN No Level (Microsoft® Windows® XP) Лиц сертификат 45676576 от 02.07.2009, бессрочный
9.1.2	9.1.2 Офисный пакет: Microsoft® Office Professional Plus 2007 Russian Academic OPEN No Level Лиц сертификат 43164214 от 06.12.2007, бессрочный
9.1.3	9.1.3 Антивирус: ESET NOD32 Antivirus Business Edition for 2750 users Лиц сертификат EAV-0189835462 от 10.04.2017;
9.1.4	Kaspersky Endpoint Security Лиц сертификат 2462170522081649547546 от 22.05.2017

9.2 Перечень необходимых информационных справочных систем

9.2.1	1. База данных «Normacs» [Электронный ресурс]: база данных содержит нормативы и стандарты, регламентирующие деятельность предприятий различных отраслей промышленности. – Москва, [2016]. – Режим доступа: http://normacs-ural.com/
-------	--

9.2.2	2. Справочная правовая система КонсультантПлюс [Электронный ресурс]: база данных содержит правовую информацию. – Москва, [1997]. – Режим доступа: http://www.consultant.ru/online
9.2.3	

10 Материально-техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю)

Кафедра располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, практической и научно-исследовательской работы студентов, предусмотренных учебным планом подготовки и соответствующей действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам.

В учебном процессе по дисциплине для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации используются учебные аудитории в соответствии с расписанием занятий.

Для занятий лекционного типа используются наборы демонстрационного оборудования (ноутбук, экран, проектор) и учебно-наглядные пособия, обеспечивающие тематические иллюстрации, соответствующие рабочей программе дисциплины. Специальные помещения укомплектованы специализированной мебелью и техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации большой аудитории.

Помещения для самостоятельной работы студентов оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и доступа в электронную информационно-образовательную среду университета (ЭИОС).

Освоение дисциплины инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья осуществляется с использованием средств обучения общего назначения.

Наименование специальных* помещений и помещений для самостоятельной работы
Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы

Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа,
№ 2-20

ул. Лиды Прушинской, зд.2 Специализированная мебель, доска учебная, доска Magnetoplan CC 180*120см, трибуна TP-1, экран настенно-потолочный ScreenMedia 274*366, потолочное крепление для проектора L=3000, проектор BenQ SP 870, проектор Epson EB-450 Wi, ноутбук Samsung NP - R528.

Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации:

№ 2-07 кабинет санитарии и гигиены

ул. Лиды Прушинской, зд.2 Специализированная мебель, доска учебная, экран настенно-потолочный ScreenMedia, потолочное крепление для проектора Wize WPA- S, проектор Optoma DS211, ноутбук Samsung R528-DA04

Учебная аудитория для самостоятельной работы:

№ 6-21 кабинет информатики

ул. Лиды Прушинской, зд.2 Специализированная мебель, доска учебная, экран настенно-потолочный Lumen 153*203, проектор Optoma DS211, персональный компьютер Intel Core 2 Duo E7300 в сборе – 13 шт., концентратор Acorp

Зал нормативной литературы и специальных наук отдела обслуживания по торгово-экономическим наукам научной библиотеки библиотечно-издательского комплекса Сибирского федерального университета для самостоятельной работы:

№ 3-02

ул. Лиды Прушинской, зд.2

Специализированная мебель; МФУ Kyocera TASKalfa 180 (цифр.копир+принтер); Пере-плётная машина «Термобиндер»; Персональный компьютер Foxconn TLA 397 в сборе; Рабочие место (Intel) Системный блок Intel Celeron D-326J 2.5 Монитор 19 Samsung 9430N-3 шт.; Компьютера Kraftway Credo KC35; Компьютер в сборе ROSCOM AMD2- 2 шт.; Принтер HP Laser Jet 1018; Коммутатор L2 48*10/100 TX; Сканер контактный CIPHER для считывания штрихкодов - 2 шт.