

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

СОГЛАСОВАНО
Заведующий кафедрой
технологии и организации
общественного питания
наименование кафедры

 Т.Л.Камоза
подпись, инициалы, фамилия

« 19 » июня 20 18 г.
ТОРГОВО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ
ИНСТИТУТ
институт, реализующий ОП ВО

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий кафедрой
технологии и организации
общественного питания
наименование кафедры

 Т.Л.Камоза
подпись, инициалы, фамилия

« 19 » июня 20 18 г.
ТОРГОВО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ
ИНСТИТУТ
институт, реализующий дисциплину

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ
КУЛЬТУРА ПРОИЗВОДСТВА И ОБСЛУЖИВАНИЯ В
ОБЩЕСТВЕННОМ ПИТАНИИ**

Дисциплина Б1.В.ОД.15 Культура производства и обслуживания в
общественном питании

*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) 43.03.03.01.01 «Ресторанная деятельность»
код и наименование направленности (профиля)

форма обучения заочная

год набора 2018

Красноярск 2018

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»

43.03.03.01.01 «Ресторанная деятельность»

код и наименование направления подготовки (профиля)

Программу составили Батраев М.Д.

инициалы, фамилия, подпись

Сергачева О.М.

инициалы, фамилия, подпись

1. Цели и задачи изучения дисциплины

1.1 Цель преподавания дисциплины

Целью дисциплины «Культура производства и обслуживания в общественном питании» является ознакомление студентов товароведно-технологического факультета со значением отрасли общественного питания, с основами организации предприятий общественного питания, в том числе при гостиничных комплексах, ролью специалистов высокой квалификации в руководстве предприятиями общественного питания.

Помимо функционального назначения, данный курс носит и ознакомительный характер, позволяет расширить свои познания о питании человека, его роли, видах, особенностях.

1.2 Задачи изучения дисциплины

- формирование у студентов профессионального мышления и расширение кругозора в сфере общественного питания;
- развитие умения получать, обрабатывать, оформлять, читать профессионально-ориентированную информацию;
- формировать постоянное личностное развитие и стремление к повышению профессионального мастерства;
- привитие эстетической культуры, этикета в общественном питании;
- привитие навыков профессиональной этики.

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

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

- способность к самоорганизации и самообразованию (ОК-7);
- готовностью к применению современных технологий для формирования и предоставления гостиничного продукта, соответствующего требованиям потребителей (ПК-1);
- готовностью к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания, эксплуатации различных видов технологического оборудования в соответствии с требованиями безопасности на предприятиях питания при гостиницах и других средств размещения (ДПК-3).

В результате изучения дисциплины студент должен:

знать:

- цели и задачи стоящие перед общественным питанием; основные принципы формирования питания на научной основе; основные этапы производства кулинарной продукции и обслуживания посетителей; основы профессиональной этики работника обслуживания (ДПК-3);
- ассортимент продукции общественного питания; современные виды оборудования, используемые на предприятиях общественного питания (ПК-1).

уметь:

- отбирать и анализировать необходимую информацию, составлять доклад по одной из тем курса; по результатам расчетов составлять письменный отчет (ОК-7);

- осуществлять расчет показателей качества обслуживания потребителей в предприятиях питания при гостиничных комплексах (ПК-1).

владеть:

- основными понятиями, терминами и определениями, используемыми в общественном питании; принципами эстетического оформления стола (ДПК-3).

1.4 Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы

Дисциплина «Культура производства и обслуживания в общественном питании» изучается студентами третьего курса, входит в число дисциплин по выбору.

Знания, полученные в ходе изучения дисциплины «Культура производства и обслуживания в общественном питании» выступают в качестве методологической основы для изучения дисциплин «Организация производства и обслуживания в ресторанной деятельности», «Профессиональная этика и этикет», «Технология ресторанной продукции».

1.5 Особенности реализации дисциплины

Дисциплина «Культура производства и обслуживания в общественном питании» реализуется на русском языке.

2. Объем дисциплины (модуля)

Вид учебной работы	Всего, зачетных единиц (акад. часов)	Курс
		3
Общая трудоемкость дисциплины	3/108	3/108
Контактная работа с преподавателем:	0,22/8	0,22/8
занятия лекционного типа	0,11/4	0,11/4
занятия семинарского типа	0,11/4	0,11/4
в том числе: семинары	-	-
практические занятия	0,11/4	0,11/4
другие виды контактной работы		
в том числе: курсовое проектирование	-	-
индивидуальные консультации	+	+
Самостоятельная работа обучающихся:	2,67/96	2,67/96
изучение теоретического курса (ТО)	1/36	1/36
расчетно-графические задания, задачи (РГЗ)	1/36	1/36
контрольная работа	0,67/24	0,67/24
Контроль	0,11/4	0,11/4
Вид промежуточной аттестации (зачет)	зачет	+

3. Содержание дисциплины (модуля)

3.1 Разделы дисциплины и виды занятий (тематический план занятий)

№ п/п	Модули, темы (разделы) дисциплины	Занятия лекционного типа (акад. часы)	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	8
1	Тема 1 Социально-экономическое значение общественного питания				7	ОК-7, ПК-1, ДПК-3
2	Тема 2 Основы организации общественного питания	2			13	ОК-7, ПК-1, ДПК-3
3	Тема 3 Культура питания человека		2		13	ОК-7, ПК-1, ДПК-3
4	Тема 4 Культура производства продуктов питания				13	ОК-7, ПК-1, ДПК-3
5	Тема 5 Особенности развития общественного питания на современном этапе				13	ОК-7, ПК-1, ДПК-3
6	Тема 6 Основы обслуживания в предприятиях общественного питания	2			13	ОК-7, ПК-1, ДПК-3
7	Тема 7 Эстетика в сфере общественного питания		2		13	ОК-7, ПК-1, ДПК-3
8	Тема 8 Этикет в сфере общественного питания. Служебный этикет				11	ОК-7, ПК-1, ДПК-3
	Итого:	4	4		96	

3.2 Занятия лекционного типа

№ п/п	№ раздела дисциплины	Наименование занятий ¹	Объем в акад. часах	
			всего	в том числе, в инновационной форме
1	Тема 2	<i>Основы организации общественного питания: роль специалистов высокой</i>	2	

¹ В случае применения ЭО и ДОТ после наименования занятия ставится звездочка «*» с указанием места проведения занятия: (А) – в аудитории, (О) – онлайн занятие в ЭИОС.

		квалификации в предприятиях общественного питания, его функции, обязанности в структуре производства и управления. Производственная и торговая структура предприятий общественного питания. Краткая классификация предприятий общественного питания. Некоторые аспекты производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. Характеристика основных служб предприятия общественного питания. Основные понятия, термины и определения, используемые в общественном питании.		
2	Тема 6	<i>Основы обслуживания в предприятиях общественного питания:</i> общественное питание в системе отраслей общественного производства; основные правила сервировки столов; характеристика видов, форм и методов обслуживания; показатели качества обслуживания; понятие этики в общественном питании; профессиональная этика или этика поведения работника обслуживания.	2	2
3		Итого:	4	2

3.3 Занятия семинарского типа (названия тем – одинаковое, содержание – авторское)

№ п/п	№ раздела дисциплины	Наименование занятий	Объем в акад. часах	
			всего	в том числе, в инновационной форме
1	Тема 3 Культура питания человека	Культура питания человека (практическое): решение задач по Сборнику рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания	2	
2	Тема 7 Эстетика в сфере общественного питания	Разработка проекта оформления и сервировки тематического стола (практическое): подбор столовой посуды, столовых приборов, салфеток, скатертей, необходимых аксессуаров, используя принципы эстетического оформления стола; решение ситуационной задачи по интерьеру действующего предприятия общественного питания на соответствие	2	

		эстетическим требованиям, предъявляемым к интерьерам предприятий общественного питания.		
3		Итого:	4	-

3.4 Лабораторные занятия

Учебным планом не предусмотрено.

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

1. Культура производства и обслуживания в общественном питании [Электронный ресурс] : учебно-методический комплекс [для направления подготовки 43.03.03 "Гостиничное дело" (профили 43.03.03.01.01 "Ресторанная деятельность", 43.03.03.02.01 "Ресторанная деятельность")]. Режим доступа: <https://e.sfu-kras.ru/course/view.php?id=13892>
2. Культура производства и обслуживания в общественном питании: Конспект лекций для студентов направления подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело» / разработ. канд.тех.наук, доцент М.Д. Батраев, канд.тех.наук, доцент О. М. Сергачева; ФГАОУ ВО СФУ торг.-экон. ин-т. – Красноярск, 2017. – 47 с. Режим доступа: <https://e.sfu-kras.ru/course/view.php?id=13892>
3. Культура производства и обслуживания в общественном питании: метод. указания по выполнению контрольной работы / сост. О. М. Сергачева, М.Д. Батраев; СФУ торг.-экон. ин-т. – Красноярск, 2017. – 13 с. Режим доступа: <https://e.sfu-kras.ru/course/view.php?id=13892>
4. Культура производства и обслуживания в общественном питании: метод. указания к проведению практических и семинарских занятий / сост. М.Д. Батраев, О. М. Сергачева; ФГАОУ ВО СФУ торг.-экон. ин-т. – Красноярск, 2017. – 20 с. Режим доступа: <https://e.sfu-kras.ru/course/view.php?id=13892>
5. Культура производства и обслуживания в общественном питании: метод. указания по самостоятельной работе студентов / ФГАОУ ВО СФУ торг.-экон. ин-т; сост: канд. тех. наук О. М. Сергачева, канд. тех. наук М.Д. Батраев – Красноярск, 2017. – 16 с. Режим доступа: <https://e.sfu-kras.ru/course/view.php?id=13892>

5. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации:

В соответствии с учебным планом формой контроля по дисциплине «Культура производства и обслуживания в общественном питании» является зачет, который проводится в форме устного собеседования по основным вопросам курса.

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

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

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

а) основная литература

1. Культура производства и обслуживания в общественном питании [Электронный ресурс] : учебно-методический комплекс [для направления подготовки 43.03.03 "Гостиничное дело" (профили 43.03.03.01.01 "Ресторанная деятельность", 43.03.03.02.01 "Ресторанная деятельность")]. Режим доступа: <https://e.sfu-kras.ru/course/view.php?id=13892>
2. Традиции и культура питания народов мира: Учебное пособие / Н.В. Щеникова. - М.: Форум: НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 296 с. Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=469955>
3. Федцов, В. Г. Культура ресторанного сервиса [Текст] : учебное пособие для студентов экономических вузов и практических работников ресторанного бизнеса / В. Г. Федцов ; Ин-т русского предпринимательства, Центр работников сервиса и предпринимателей ресторанного бизнеса.- Москва : Дашков и К°, 2014. - 247 с. Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=430602>

б) дополнительная литература

4. Зайко, Г. М. Организация производства и обслуживание на предприятиях общественного питания [Текст] : учебное пособие : [для студентов вузов по специальности "Технология продуктов общественного питания"] / Г. М. Зайко, Т. А. Джум.- Москва : Магистр : ИНФРА-М, 2013. - 557 с. Режим доступа: <http://www.znanium.com/bookread.php?book=389895>
5. Организация производства на предприятиях общественного питания: Учебное пособие / Мрыхина Е. Б. - М.: ИД ФОРУМ, НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 176 с. Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=493230>
6. Современные формы обслуживания в ресторанном бизнесе: Учебное пособие/Т.А.Джум, Г.М.Зайко - М.: Магистр, НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 528 с. Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=504888>
7. ГОСТ 30389-2013. Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания. – Введ. 01.01.2016. – Москва : Стандартиформ, 2015. – 11 с.

8. ГОСТ 30390-2013. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. – Введ. 01.01.2016. – Москва : Стандартинформ, 2015. – 10 с.
9. ГОСТ 31984-2012. Услуги общественного питания. Общие требования. – Введ. 01.01.2015. – Москва : Стандартинформ, 2014. – 11 с.
10. ГОСТ 30524-2013. Услуги общественного питания. Требования к персоналу. – Введ. 01.01.2016. – Москва : Стандартинформ, 2015. – 15 с.
11. ГОСТ 31986-2012. Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 01.01.2015. – Москва : Стандартинформ, 2014. – 15 с.
12. ГОСТ 31987-2012. Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. – Введ. 01.01.2015. – Москва : Стандартинформ, 2014. – 15 с.
13. ГОСТ 31988-2012. Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания – Введ. 01.01.2015. – Москва : Стандартинформ, 2014. – 14 с.

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

1. Культура производства и обслуживания в общественном питании [Электронный ресурс] : учебно-методический комплекс [для направления подготовки 43.03.03 "Гостиничное дело" (профили 43.03.03.01.01 "Ресторанная деятельность", 43.03.03.02.01 "Ресторанная деятельность")]. Режим доступа: <https://e.sfu-kras.ru/course/view.php?id=13892>
2. Электронно-библиотечная система «СФУ» [Электронный ресурс]: база данных содержит сведения о всех видах литературы, поступающей в фонд СФУ и библиотек-партнеров. – Красноярск, [2006]. – Режим доступа <http://bik.sfu-kras.ru/>
3. Электронно-библиотечная система Издательства «Лань» [Электронный ресурс]: база данных содержит коллекцию книг, журналов и ВКР. – Санкт-Петербург, [2011]. – Режим доступа: <http://e.lanbook.com/>
4. Электронно-библиотечная система ZNANIUM.COM (ИНФРА-М) [Электронный ресурс]: база данных содержит учебные и научные издания. – Москва, [2011]. – Режим доступа: <http://www.znanium.com/>
5. Электронно-библиотечная система «Национальный цифровой ресурс «Рукопт» [Электронный ресурс]: база данных содержит учебные и научные издания. – Москва, [2011]. – Режим доступа: <http://rucont.ru>

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

Дисциплина «Культура производства и обслуживания в общественном питании» изучается студентами заочной формы обучения направления подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело» на третьем курсе. Изучение дисциплины заканчивается промежуточным контролем - зачетом.

Ввиду того, что объем аудиторных часов занятий для студентов заочной формы обучения ограничен, основной формой 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. Невыясненные 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 в виду, что порядок изложения материала и наполняемость разделов в разных учебниках и пособиях неоднозначны, поэтому работать с литературными источниками надо внимательно.

В соответствии с учебным планом студенты заочной формы обучения в процессе изучения дисциплины выполняют *контрольную работу*.

Контрольная работа является одной из форм учебной подготовки будущего специалиста общественного питания высшей квалификации и имеет цель практически закрепить и углубить знания студентов по дисциплине «Культура производства и обслуживания в общественном питании».

Контрольная работа состоит из теоретического раздела, включающего два вопроса, и практического задания.

В теоретическом разделе излагается содержание программных вопросов по дисциплине. Важным условием написания контрольной работы является изучение рекомендуемой литературы, а также информации, публикуемой в периодических изданиях. При этом не допускается дословное изложение текста из литературы: студент должен осмыслить изученный материал и самостоятельно изложить ответ на поставленный вопрос, в случае заимствования цитат из литературных источников необходимо делать ссылку на источник. Обязательным условием является изучение нормативных, инструктивных и методических материалов.

В практическом разделе выполняются расчеты в соответствии с условиями задачи, все расчеты сопровождаются необходимыми пояснениями, в которых отражается последовательность, исходные данные и методика исчисления. При необходимости расчеты оформляются в таблицах.

Формы самостоятельной работы и разбивка по часам представлена в таблице 1.

Таблица 1 - Формы самостоятельной работы по темам (разделам) дисциплины

№ п/п	Темы (разделы) дисциплины	Изучение теоритического курса (ТО)	РГЗ	Контрольная работа	Самостоятельная работа КСР
1	Социально-экономическое значение общественного питания	4	-	3	7
2	Основы организации общественного питания	6	4	3	13
3	Культура питания человека	4	6	3	13
4	Культура производства продуктов питания	-	10	3	13
5	Особенности развития общественного питания на современном этапе	6	4	3	13
6	Основы обслуживания в предприятиях общественного питания	6	4	3	13
7	Эстетика в сфере общественного питания	4	6	3	13
8	Этикет в сфере общественного питания	6	2	3	11
9	Итого	36	36	24	96

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 «Культура производства и обслуживания в общественном питании» студенты приобретают общекультурные и профессиональные 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.

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

9.1 Перечень необходимого программного обеспечения

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	Офисный пакет: Microsoft® Office Professional Plus 2007 Russian Academic OPEN No Level Лиц сертификат 43164214 от 06.12.2007, бессрочный
9.1.3	Антивирус: ESET NOD32 Antivirus Business Edition for 2750 users Лиц. сертификат EAV-0220436634 от 19.04.2018 по 26.04.2019; Kaspersky Endpoint Security Лиц. сертификат 13C8-180426-082419-020-1508 от 26.04.2018 по 31.05.2019

9.2 Перечень необходимых информационных справочных систем

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

5. Электронно-библиотечная система «Национальный цифровой ресурс «Рукопт» [Электронный ресурс]: база данных содержит учебные и научные издания. – Москва, [2011]. – Режим доступа: <http://rucont.ru>

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 R528-DA04
Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации: № 3-21 кабинет ресторанного сервиса ул. Лиды Прушинской, зд.2	Специализированная мебель, доска Magnetoplan CC, экран настенно-потолочный Screen Media, потолочное крепление для проектора Wize WPA-S, проектор Optoma DS211, экран рулонный настенный, рабочее место (LG), барная стойка, витрина бескаркасная – 2 шт., стол ресторанный, ноутбук Sansung NP-R528.

<p>Учебная аудитория для самостоятельной работы: № 6-21 кабинет информатики ул. Лиды Прушинской, зд.2</p>	<p>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</p>
<p>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</p>	<p>Специализированная мебель; МФУ Kyocera TASKalfa 180 (цифр. копир+принтер); Переплётная машина «Термобиндер»; Персональный компьютер Foxconn TLA 397 в сборе; Рабочие место (Intel)Системный блок Intel CeleronD-326J 2.5Монитор 19Samsung9430N-3шт.; Компьютера KraftwayCredoKC35; Компьютер в сборе ROSCOMAMD2- 2 шт.; Принтер HPLaserJet 1018; Коммутатор L2 48*10/100 TX; Сканер контактный CIPHER для считывания штрихкодов - 2 шт.</p>