

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, реализующий ОПВО*

УТВЕРЖДАЮ  
Заведующий кафедрой  
Технологии и организации  
общественного питания

*наименование кафедры*

Т. Л. Камоза

*подпись, инициалы, фамилия*

« 19 » июня 20 18 г.

Торгово-экономический  
*институт, реализующий дисциплину*

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ  
ОСНОВЫ ИСКУССТВА ОБСЛУЖИВАНИЯ**

Дисциплина ФТД. 2 Основы искусства обслуживания  
*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 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания  
*код и наименование направления подготовки/специальности*

Направленность (профиль) 19.03.04.01.01 Технология организации ресторанного дела  
*код и наименование направленности (профиля)*

форма обучения заочная

год набора 2018

Красноярск 20 18

## РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

составлена в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования по укрупненной группе 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии  
*код и наименование укрупненной группы*

Направления подготовки /специальность (профиль/специализация)  
19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания  
19.03.04.01.01 Технология организации ресторанного дела  
*код и наименование направления подготовки (профиля)*

Программу составили И.В. Изосимова   
*инициалы, фамилия, подпись*

## 1. Цели и задачи изучения дисциплины

### 1.1 Цель преподавания дисциплины

Рабочая программа дисциплины «Основы искусства обслуживания» предназначена для студентов направления подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» профиля 19.03.04.01.01 «Технология организации ресторанного дела» заочной формы обучения.

Цель изучения дисциплины «Основы искусства обслуживания» - повышение качества подготовки бакалавров на основе профессиональной направленности обучения, приобретение студентами профессиональных знаний и навыков обслуживания потребителей на предприятиях общественного питания, усиление роли трудового воспитания.

### 1.2 Задачи изучения дисциплины

В ходе изучения дисциплины решаются следующие задачи:

- изучение методов обслуживания потребителей и способов подачи блюд на предприятиях питания;
- изучение столовой посуды, приборов, столового белья, используемого на предприятиях общественного питания;
- приобретение практических навыков сервировки стола и подачи блюд;
- изучение основ социальной психологии на предприятиях общественного питания;

### 1.3 Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

- *обще профессиональных:*
  - готовностью к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов (ОПК-5);
- *профессиональных:*
  - способностью осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка, систематизировать и обобщать информацию (ПК-15).

В результате освоения дисциплины «Основы искусства обслуживания» студент должен:

**ОПК-5: готовностью к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов**

Знать	<ul style="list-style-type: none"><li>- этапы процесса обслуживания гостей в предприятиях ресторанного сервиса;</li><li>- методы и приемы подачи блюд и напитков,</li><li>- техники подачи продукции из сервис-бара,</li><li>- приемы сбора использованной посуды и приборов,</li><li>- требования к проведению расчета с посетителями</li></ul>
-------	--

Уметь:	- подбирать виды посуды, приборов, белья и рассчитывать их необходимое количество в соответствии со способами подачи блюд; -организовывать, осуществлять и контролировать процесс обслуживания с использованием различных методов и приемов подачи блюд и напитков, техники подачи продукции из сервис-бара, приемов сбора использованной посуды и приборов; - осуществлять расчет с посетителями.
Владеть:	- профессиональными навыками сервировки столов; -техникой подготовки столовой посуды, приборов, столового белья; - профессиональными навыками подачи блюд различными способами; техникой обслуживания гостей на предприятиях питания в обычном режиме, на различных массовых мероприятиях, в том числе выездных
ПК-15: способностью осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка, систематизировать и обобщать информацию	
Знать:	основные методики поиска, выбора и использования новой информации в области организации обслуживания потребителей
Уметь:	отбирать и анализировать новую информацию в области организации обслуживания потребителей

#### *1.4 Место дисциплины в структуре образовательной программы*

Дисциплина «Основы искусства обслуживания» изучается студентами 4 курса, является факультативным курсом (ФТД.2) в профессиональной подготовке студентов направления подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» профиль 19.03.04.01.01 «Технология организации ресторанного дела» и включает четыре раздела:

- 1 Столовая посуда, приборы, столовое белье
- 2 Подготовка к обслуживанию посетителей
- 3 Организация обслуживания посетителей в зале ресторана
- 4 Основы социальной психологии в работе официанта

Изучение дисциплины базируется на компетенциях, сформированных при освоении дисциплин «Культура производства и обслуживания в общественном питании», «История кулинарного искусства», «Технология продукции общественного питания».

В свою очередь знания, полученные в ходе изучения дисциплины «Основы искусства обслуживания» необходимы при изучении дисциплин: «Банкеты и приемы», «Организация обслуживания на предприятиях общественного питания», «Организация питания в гостиничных комплексах», «Ресторанное дело», «Обеспечение качества обслуживания потребителей в ресторанных заведениях».

#### *1.5 Особенности реализации дисциплины*

Преподавание дисциплины реализуется на русском языке.

## 2. Объем дисциплины

Вид учебной работы	Всего, зачетных единиц (акад. часов)	Семестр			
		С			
<b>Общая трудоемкость дисциплины</b>	<b>2,0/72</b>	<b>2,0/72</b>			
<b>Контактная работа с преподавателем:</b>	<b>0,06/2</b>	<b>0,06/2</b>			
занятия лекционного типа					
занятия семинарского типа	0,06/2	0,06/2			
в том числе: семинары					
практические занятия	0,06/2	0,06/2			
практикумы					
лабораторные работы					
другие виды контактной работы					
в том числе: курсовое проектирование					
групповые консультации					
индивидуальные консультации					
иные виды внеаудиторной контактной работы					
<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b>	<b>1,83/66</b>	<b>1,83/66</b>			
изучение теоретического курса (ТО)	0,55/20	0,55/20			
расчетно-графические задания, задачи (РГЗ)	0,78/28	0,78/28			
реферат, эссе (Р)					
курсовое проектирование (КР)					
контрольная работа	0,5/18	0,5/18			
<b>Вид промежуточной аттестации (зачет, экзамен)</b>	<b>0,11/4 зачет</b>	<b>0,11/4 зачет</b>			

## 3. Содержание дисциплины

### 3.1 Разделы дисциплины и виды занятий (тематический план занятий)

№ п/п	Темы (разделы) дисциплины	Занятия лекционного типа (акад. час)	Занятия семинарского типа		Самостоятел ьная работа, (акад. час),	Формиру емые компетен ции
			Семинары и/или Практически е занятия (акад. час)	Лабораторны е работы и/или Практикумы (акад. час)		
	2	3	4	5	6	8

<i>Раздел 1</i> <i>Столовая посуда, приборы, столовое белье</i> Характеристика фарфоро-фаянсовой, металлической, стеклянной и хрустальной посуды, столовых приборов. Характеристика столового белья.	-	-	-	16	ОПК-5, ПК-15
<i>Раздел 2</i> <i>Подготовка залов к обслуживанию потребителей</i> Подготовка залов к обслуживанию. Основные правила сервировки столов. Виды сервировок. Обслуживающий персонал залов.	-	-	-	17	ОПК-5, ПК-15
<i>Раздел 3</i> <i>Организация обслуживания посетителей в зале ресторана</i> Основные этапы обслуживания гостей в зале. Основные способы и правила подачи блюд.	-	2	-	16	ОПК-5, ПК-15
<i>Раздел 4 Основы социальной психологии</i> Основы социальной психологии в работе официанта	-	-	-	17	ОПК-5, ПК-15
<i>Зачет</i>					
<b>Итого</b>	-	2		66	

### 3.2 Занятия лекционного типа

Учебным планом не предусмотрены

### 3.3 Занятия семинарского типа

№ п/п	№ раздела дисциплины	Наименование занятий	Объем в акад. часах	
			всего	в том числе, в инновационной форме
1	3	Основные способы подачи блюд, закусок и напитков. Подача блюд «в стол», «в обнос», с предварительным переключением на подсобном (приставном) столе, европейским способом. Техника обслуживания. Последовательность подачи блюд, закусок и напитков. подача холодных и горячих закусок. подача супов. подача вторых горячих блюд. подбор посуды. Отработка техники подачи. Подача сладких блюд, фруктов, горячих и холодных напитков. Подача алкогольных напитков: Подача буфетной продукции. Правила подачи, подбор посуды, отработка техники подачи.	2	-
		Всего	2	-

### 3.4 Лабораторные занятия

Учебным планом не предусмотрены

## 4. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине

1. Основы искусства обслуживания [Электронный ресурс] : учебно-методическое пособие [для проведения лекционных и практических занятий по дисциплинам «Основы искусства обслуживания», «Искусство обслуживания в ресторанном сервисе», а также для самостоятельной работы студентов напр. подготовки «Технология продукции и организация общественного питания», «Гостиничное дело»] / Сиб. федер. ун-т, Торг.-эконом. ин-т ; сост.: И. В. Изосимова, О. М. Сергачева. – 2017.- Режим доступа: <http://Lib3.sfu-kras.ru/ft/LIB2/ELIB/u64/i-146132506.pdf>

2 Основы искусства обслуживания [Текст] : [учеб-метод. материалы к изучению дисциплины для ...19.03.04.01.01 Технология организации ресторанного дела, 19.03.04.02.01 Технология организации ресторанной деятельности] / И.В Изосимова, О.М Сергачева. - Красноярск : СФУ, 2017. <https://e.sfu-kras.ru/course/view.php?id=13851>

## **5. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации:**

Промежуточной формой контроля по дисциплине «Основы искусства обслуживания» является зачет, который проводится в устной форме в виде беседы с преподавателем по основным вопросам дисциплины.

Оценочными средствами для текущего и промежуточного контроля по дисциплине являются контрольная работа, практические задания, тесты, вопросы к зачету. Оценочные средства и критерии их оценивания приведены в Фонде оценочных средств в приложении А.

## **6. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины**

### ***Основная литература***

1 Основы искусства обслуживания [Электронный ресурс] : учебно-методическое пособие [для проведения лекционных и практических занятий по дисциплинам «Основы искусства обслуживания», «Искусство обслуживания в ресторанном сервисе», а также для самостоятельной работы студентов напр. подготовки «Технология продукции и организация общественного питания», «Гостиничное дело»] / Сиб. федер. ун-т, Торг.-эконом. ин-т ; сост.: И. В. Изосимова, О. М. Сергачева. - Электрон. текстовые дан. (pdf, 4,2 Мб). - Красноярск : СФУ, 2017. - 192 с. Режим доступа: <http://Lib3.sfu-kras.ru/ft/LIB2/ELIB/u64/i-146132506.pdf>

2 Основы искусства обслуживания [Текст] : [учеб-метод. материалы к изучению дисциплины для ...19.03.04.01.01 Технология организации ресторанного дела, 19.03.04.02.01 Технология организации ресторанной деятельности] / И.В Изосимова, О.М Сергачева. - Красноярск : СФУ, 2017. <https://e.sfu-kras.ru/course/view.php?id=13851>

3 Васюкова, А. Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс] : учебник для студентов, обучающихся по направлению подготовки бакалавров «Технология продукции и организация общественного питания» / А. Т. Васюкова, Т. Р. Любецкая ; ред. А. Т. Васюкова.- Москва : Дашков и К°, 2015. - 416 с. Режим доступа: <http://znanium.com/bookread.php?book=512131>

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 Джум, Т. А. Современные формы обслуживания в ресторанном бизнесе [Текст] : учебное пособие : [для вузов] / Т. А. Джум, Г. М. Зайко.- Москва : Магистр : ИНФРА-М, 2015. - 526 с. Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=504888>

6 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>

### ***Дополнительная литература***

7 Венецианский, А. С. Технологии ресторанного сервиса [Текст] : лабораторный практикум / А. С. Венецианский, С. Б. Косян, А. К. Мамахай ; Волгоград. гос. аграр. ун-т.- Волгоград : Волгоградский ГАУ, 2016. - 104 с. Режим доступа: <http://znanium.com/go.php?id=624329>

8 Основы искусства обслуживания [Текст] : [учеб-метод. материалы к изучению дисциплины для ...19.03.04.01.01 Технология организации ресторанного дела, 19.03.04.02.01 Технология организации ресторанной деятельности] / И.В Изосимова, О.М Сергачева. - Красноярск : СФУ, 2017. <https://e.sfu-kras.ru/course/view.php?id=13851>

9 Скобкин, С. С. Практика сервиса в индустрии гостеприимства и туризма [Текст] : учебное пособие для студентов вузов, обучающихся по специальности 100103 "Социально-культурный сервис и туризм" / С. С. Скобкин.- Москва : Магистр : ИНФРА-М, 2014. - 496 с. Режим доступа: <http://www.znanium.com/bookread.php?book=468869>

10 Щеникова, Н. В. Традиции и культура питания народов мира [Текст] : [учебное пособие для вузов по специальностям 230500 "Социально-культурный сервис и туризм", 230800 "Туризм", 060800 "Экономика и управление на предприятиях туризма и гостиничного хозяйства"] / Н. В. Щеникова.- Москва : Форум : ИНФРА-М, 2015. - 296 с. Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=469955>

11 Нормативные документы индустрии питания [Текст] : справочник : новая редакция / сост. А. Иванов. - Изд. 6-е. - М. : Рестораны ведомости, 2010. - 303 с.

### ***Учебно-методические разработки кафедры***

1 Основы искусства обслуживания [Электронный ресурс] : учебно-методическое пособие [для проведения лекционных и практических занятий по дисциплинам «Основы искусства обслуживания», «Искусство обслуживания в ресторанном сервисе», а также для самостоятельной работы студентов напр. подготовки «Технология продукции и организация общественного питания», «Гостиничное дело»] / Сиб. федер. ун-т, Торг.-эконом. ин-т ; сост.: И. В. Изосимова, О. М. Сергачева. - Электрон. текстовые дан. (pdf, 4,2 Мб). - Красноярск : СФУ, 2017. - 192 с. Режим доступа: <http://Lib3.sfu-kras.ru/ft/LIB2/ELIB/u64/i-146132506.pdf>

2 Основы искусства обслуживания : [учеб-метод. материалы к изучению дисциплины для ...19.03.04.01.01 Технология организации ресторанного дела, 19.03.04.02.01 Технология организации ресторанной деятельности] / И.В Изосимова, О.М Сергачева. – 2017. Режим доступа: <https://e.sfu-kras.ru/course/view.php?id=13851>

## **7. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины**

1. Федерация рестораторов и отельеров. – Режим доступа: <http://www.new.frio.ru/>
2. Всемирная ассоциация гостиниц и ресторанов - International Hotels & Restaurants Association.– Режим доступа: <http://www.ih-ra.com/>

## **8. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины**

Дисциплина «Основы искусства обслуживания» изучается студентами направления подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» профиля 19.03.04.01.01 «Технология организации ресторанного дела» на четвертом 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 «Основы искусства обслуживания».

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 по вопросам организации и проведения различных видов торжеств, 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 студентов

№ п/п	Форма СРС	Форма контроля	Обязанности преподавателя	Количество часов
1	Изучения основной учебной и периодической литературы	Контроль во время консультации	Рекомендация основного и дополнительного списка литературы	20
3	Подготовка к практическим занятиям	Контроль во время аудиторного занятия	Озвучивание задания, предупреждение о контроле на очередном занятии	28
4	Самостоятельное выполнение практических заданий по темам дисциплины	Контроль во время аудиторного занятия	Озвучивание задания, предупреждение о контроле на очередном занятии	
5	Выполнение контрольной работы по дисциплине	Защита контрольной работы	Консультирование, проверка, оценивание	18

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

- практических занятий. На практических занятиях по дисциплине «Основы искусства обслуживания» 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 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), мини-тестирование.

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

### *9.1 Перечень необходимого программного обеспечения*

При изучении дисциплины используется следующее программное обеспечение:

- Операционная система: Microsoft® Windows® Vista Business Russian Upgrade Academic OPEN No Level (Microsoft® Windows® XP) Лиц сертификат 45676576 от 02.07.2009, бессрочный

- Офисный пакет: Microsoft® Office Professional Plus 2007 Russian Academic OPEN No Level Лиц сертификат 43164214 от 06.12.2007, бессрочный

- 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.

- Браузер: Mozilla Firefox, Google Chrome

- Архиватор: ZIP, WinRAR

### *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/>

## **10. Материально-техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по дисциплине**

Кафедра располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, практической и научно-исследовательской работы бакалавров, 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.

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
<p>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</p>	<p>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 Samsung NP-R528. Тематические стенды «Способы складывания салфеток», «Тематические столы». Столовая посуда, приборы, столовое белье.</p>
<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 E7300в сборе, 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 Celeron D-326J 2.5Монитор 19Samsung9430N-3шт.; КомпьютераKraftwayCredoKC35; Компьютер в сборе ROSCOM AMD2- 2 шт.;Принтер HP Laser Jet 1018; Коммутатор L2 48*10/100 TX;</p>