

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  
ПРОЕКТИРОВАНИЕ ГОСТИНИЧНЫХ И РЕСТОРАННЫХ  
КОМПЛЕКСОВ**

Дисциплина Б1.В.ОД.13 Проектирование гостиничных и ресторанных комплексов

*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) 43.03.03.02.01 «Ресторанное дело»  
*код и наименование направленности (профиля)*

форма обучения очная

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»

43.03.03.02.01 «Ресторанное дело»

*код и наименование направления подготовки (профиля)*

Программу составили Е.О.Никулина



*инициалы, фамилия, подпись*

## 1 Цели и задачи изучения дисциплины

### 1.1 Цель преподавания дисциплины

Целью преподавания дисциплины «Проектирование гостиничных и ресторанных комплексов» дать будущим бакалавром необходимые теоретические и практические знания по организации проектирования гостиниц, сформировать профессиональные компетенции, связанные с освоением теоретических основ проектирования гостиничной деятельности, использованием нормативно-технической базы для осуществления проектной деятельности и формирования гостиничного продукта, организацией работы по проектированию гостиничных предприятий и других средств размещения.

### 1.2 Задачи изучения дисциплины

В ходе изучения курса по дисциплине «Проектирование гостиничных и ресторанных комплексов» решаются следующие задачи: ознакомить с порядком и организацией проектирования предприятий гостиничной деятельности; с современными методами проектирования гостиничной деятельности; дать сведения о нормативно-технической базе проектирования гостиничной деятельности; ознакомление с принципами размещения и требованиями к зданиям гостиниц.

Разработанная рабочая программа дисциплины «Проектирование гостиничных и ресторанных комплексов» соответствует ФГОС ВО по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело профиль подготовки 43.03.03.02.01 Ресторанное дело.

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

Процесс изучения дисциплины «Проектирование гостиничных и ресторанных комплексов» направлен на формирование следующих компетенций:

*ПК-8:* готовность использовать оптимальные технологические процессы в гостиничной деятельности, в том числе в соответствии с требованиями потребителя.

В результате освоения компетенций студент должен:

Знать: классификацию и типологию гостиниц и других средств размещения; принципы, требования и характеристики планировочных решений отдельных служб гостиничных предприятий.

Уметь: определять главные принципы классификации гостиничных предприятий; обосновывать планировочные решения структурных служб гостиничных предприятий.

Владеть: содержанием характеристик типов гостиничных предприятий, учитываемых при проектировании.

*ДПК-1:* готовность к освоению теоретических основ проектирования гостиниц и других средств размещения на основе применения современных технологий и методов проектирования.

В результате освоения компетенций студент должен:

Знать: принципы проектирования, основные понятия о проекте, исходные данные для проектирования; требования нормативной документации объемно-пространственных решений гостиничных и ресторанных комплексов.

Уметь: использовать систему конкретных методов и приемов разработки проекта; использовать нормативную базу проектирования; определять площади помещений и здания гостинично-ресторанных комплексов.

Владеть: нормативной документацией для проектирования гостиничных и ресторанных и гостиничных комплексов; технологией и методами определения площадей помещений гостинично-ресторанных комплексов.

#### 1.4 Место дисциплины в структуре образовательной программы высшего образования

Дисциплина «Проектирование гостиничных и ресторанных комплексов» базируется на знаниях, полученных студентами при изучении следующих дисциплин: «Сервисная деятельность», «Организация гостиничной деятельности», «Гостиничный менеджмент», «Сертификация услуг».

В соответствии с учебным планом подготовки студенты направления подготовки 43.03.03 Гостиничное дело профиль подготовки 43.03.03.02.01 Ресторанное дело дисциплина «Проектирование гостиничных и ресторанных комплексов» изучается студентами очной формы обучения во 7 семестре.

Дисциплина «Проектирование гостиничных и ресторанных комплексов» входит в базовую часть дисциплин Б1.В.ОД.13.

Разработанная рабочая программа дисциплины «Проектирование гостиничных и ресторанных комплексов» соответствует ФГОС ВО и учебному плану по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело профиль подготовки 43.03.03.02.01 Ресторанное дело.

## 1.5 Особенности реализации дисциплины

Программой курса предусмотрено применение следующих образовательных технологий: чтение лекций, проведение практических занятий, самостоятельная работа студентов, разработка курсового проекта, консультации преподавателя.

Дистанционная поддержка курса осуществляется с помощью электронной почты, по которой студенты могут получить консультацию по подготовке заданий и сдавать выполненные работы. Порядок доступа к электронной почте – свободный, электронный адрес преподавателя имеется на странице сайта ТЭИ СФУ.

Видом промежуточной аттестации по изучаемой дисциплине «Проектирование гостиничных и ресторанных комплексов» является экзамен.

Дисциплина «Проектирование гостиничных и ресторанных комплексов» изучается студентами очной формы обучения, языком обучения является русский.

## 2 Объем дисциплины (модуля)

Вид учебной работы	Всего, акад. часов/ зачетных единиц	Семестр
		7
<b>Общая трудоемкость дисциплины</b>	<b>144 ( 4)</b>	<b>144 ( 4)</b>
<b>Контактная работа с преподавателем:</b>		
занятия лекционного типа	16(0,4)	16(0,4)
занятия семинарского типа		
в том числе: семинары	30 (0,9)	30 (0,9)
практические занятия	30 (0,9)	30 (0,9)
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>	62 (1,7)	62 (1,7)
изучение теоретического курса (ТО)	44 (1,2)	44 (1,2)
расчетно-графические задания, задачи (РГЗ)		
реферат, эссе (Р)		
курсовое проектирование (курсовая работа)	18 (0,5)	18 (0,5)
<b>Вид промежуточной аттестации (зачет, экзамен)</b>	<b>36 (1)</b>	<b>36 (1)</b>

### 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 (акад. часы)		Самостоятельная работа (акад. часы)	Формируемые компетенции
			Семинары и/или практические занятия (акад. часы)	Лабораторные работы и/или практикумы (акад. часы)		
1	Организация проектирования	2	2		8	ДПК-1
2	Размещение гостиничных предприятий	2	2		8	ПК-8 ДПК-1
3	Планировочные решения помещений гостиничных предприятий	4	12		20	ПК-8 ДПК-1
4	Планировочные решения помещений ресторанного комплекса	6	12		20	ПК-8 ДПК-1
5	Основные конструкции гостиничных и ресторанных комплексов	2	2		6	ПК-8 ДПК-1
	<b>ИТОГО</b>	<b>16</b>	<b>30</b>		<b>62</b>	

#### 3.2 Занятия лекционного типа

№ п/п	Номер раздела дисциплины	Наименование занятий	Объем в акад. часах	
			всего	в т.ч., в инновационной форме
1	1	Организация проектирования	2	
2	2	Размещение гостиничных предприятий	2	2
3	3	Планировочные решения помещений гостиничных предприятий	4	4
4	4	Планировочные решения помещений ресторанного комплекса	6	
5	5	Основные конструкции гостиничных зданий	2	2
		<b>Итого</b>	<b>16</b>	<b>8</b>

### 3.3. Практические занятия

№	Номер раздела дисциплины	Наименование занятий	Объем в акад. часах	
			всего	в т.ч, в инновационной форме
1	1	Нормативно-техническая документация	2	
3	2	Генеральный план размещения гостиничного предприятия	2	2
4	3	Расчет площади жилой зоны гостиничного предприятия	4	2
5	3	Расчет площади приемно-вестибюльной группы и административной группы гостиничного предприятия	2	2
6	3	Расчет площади производственно-хозяйственной группы гостиничного предприятия	2	
7	3	Расчет площади помещения физкультурно-оздоровительного назначения гостиничного предприятия	2	
10	3	Объемно-планировочные решения гостиничного предприятия	2	
8	4	Расчет предприятий общественного питания при гостиничном предприятии	12	2
11	5	Основные конструкции гостиничных зданий	2	
	Итого		30	8

### 3.4 Лабораторные занятия

Лабораторные занятия учебным планом не предусмотрены.

### 3.5 Курсовой проект

В ходе учебного процесса предусмотрен курсовой проект. Цель курсового проекта заключается в углубленном изучении одной из проблем, связанных с проектной деятельностью гостиничных предприятий, что способствует повышению теоретического уровня подготовки студента. Курсовой проект – исследовательская работа студента по заданной теме. Содержание курсового проекта сводится к изложению уровня разработанности какой-либо проблемы с привлечением к анализу помимо учебника дополнительных научно-исследовательских источников, а также периодической литературы и Интернет-ресурсов.

Курсовой проект направлен на развитие целого ряда качеств, способностей и умений, которыми должен обладать выпускник в области гостиничного дела.

Курсовой проект состоит из пояснительной записки, приложения к ней (в случае необходимости).

Пояснительная записка должна включать:

- титульный лист;
- содержание;

- введение;
- основная часть;
- заключение;
- список использованных источников;
- приложение.

Курсовой проект защищается комиссией (из трех человек), в состав которой входят руководитель проекта и др. преподаватели кафедры.

#### Темы курсовых проектов

1. Функциональная структура бизнес-отеля
2. Особенности проектирование малой гостиницы
3. Особенности проектирования мини-отеля
4. Проектирование предприятий питания в структуре гостиничного комплекса
5. Техническая эксплуатация гостиниц
6. Инженерные системы и оборудование гостиниц
7. Основные конструктивные элементы здания гостиниц
8. Стандартизация и сертификация на рынке гостиничных услуг
9. Сегментация рынка гостиничных услуг: основные этапы, критерии, требования.
10. Требования к проектированию гостиниц большой вместимости

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

1 Лихолетов, В. В. Основы проектирования гостиничных комплексов и предприятий общественного питания [Электронный ресурс] / В. В. Лихолетов. - Санкт-Петербург : Интермедия, 2012. - 220 с.

2 [Тимофеева, Е. С.](#) Проектирование гостиничной деятельности [Текст] : учебное пособие для бакалавров вузов по направлению подготовки 101100.62 "Гостиничное дело", 100400.62 "Туризм", специальности 100103.65 "социально-культурный сервис и туризм" / Е. С. Тимофеева, С. А. Коломоец. - Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2015. - 192 с.

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

Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации по дисциплине «Проектирование гостиничных и ресторанных комплексов» изложены в приложении А к рабочей программе.



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

### **ОСНОВНАЯ ЛИТЕРАТУРА**

1 Архитектурное проектирование общественных зданий: учебник / А.Л. Гельфонд. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 368 с.

**Режим доступа:** <http://znanium.com/bookread2.php?book=501505>

2 Василенко З. В. Проектирование объектов общественного питания [Электронный ресурс] : учеб. пособие / З.В. Василенко, О.В. Мацикова, Т.Н. Болашенко. - Минск: Выш. шк., 2013. - 303 с.

**Режим доступа:** <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=508855>

3 [Тимофеева, Е. С.](#) Проектирование гостиничной деятельности [Текст] : учебное пособие для бакалавров вузов по направлению подготовки 101100.62 "Гостиничное дело", 100400.62 "Туризм", специальности 100103.65 "социально-культурный сервис и туризм" / Е. С. Тимофеева, С. А. Коломоец. - Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2015. - 192 с.

### **ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ЛИТЕРАТУРА**

1 Архитектурно-дизайнерское проектирование. Часть 3. Гостиница. Предприятие питания [Электронный ресурс] : учебное пособие [для студентов напр. 07.03.03 «Дизайн архитектурной среды»] / Сиб. федер. Ун-т, Ин-т архитектуры и дизайна; сост.: С.А. Истомина, Д.С. Жуковская. – Электрон. текстовые дан. (pdf, 17,6 Мб). – Красноярск: СФУ, 2017. – 217 с.

**Режим доступа:** <http://Lib3.sfu-kras.ru/ft/LIB2/ELIB/u72/i-604401499.pdf>

2 Лихолетов, В. В. Основы проектирования гостиничных комплексов и предприятий общественного питания [Электронный ресурс] / В. В. Лихолетов. - Санкт-Петербург : Интермедия, 2012. - 220 с.

3 Организация гостиничного дела: Учебное пособие / С.А. Быстров. - М.: Форум, НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 432 с.

**Режим доступа:** <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=529356>

4 Проектирование предприятий общественного питания [Текст] : учеб. пособие для вузов / Т. В. Шленская, Г. В. Шабурова [и др.]. - СПб. : Троицкий мост, 2011. - 287 с.

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

Портал про гостиничный бизнес – Режим доступа: <http://prohotel.ru/catalog>

Журнал «Гостиничное дело» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://panor.ru/magazines/gostinichnoe-delo.html> ;

Журнал «Гостиница и ресторан: бизнес и управление» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://issuu.com/ukrainabooks/docs>.

## **8 Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля)**

К формам самостоятельной работы студентов по дисциплине «Проектирование гостиничных и ресторанных комплексов» относятся: работа над конспектом лекций, работа со специальной литературой, подготовка текстов докладов для коллективных презентаций, подготовка к практическим занятиям, выполнение курсового проекта, конспектирование вопросов, которые следует изучить самостоятельно.

Содержание самостоятельной работы студентов по дисциплине «Проектирование гостиничных и ресторанных комплексов» включает в себя: подбор и обработку специальной литературы, в том числе периодической, работу с книгой, систематизацию полученной информации, обобщение этой информации и ее использование в решении конкретных практических и теоретических задач или ситуаций.

Виды мониторинга самостоятельной работы студентов по дисциплине «Проектирование гостиничных и ресторанных комплексов» соответствуют видам контрольных мероприятий и предполагают:

– текущий контроль – оперативное, регулярное отслеживание уровня выполнения самостоятельной работы на лекциях и практических занятиях. Формы текущего контроля: практические работы, коллективное сообщение (презентация проекта);

– рубежный контроль – итог изучения определенных тем семестра дисциплины. Формы рубежного контроля: защиты практических работ; защита курсового проекта.

– промежуточный контроль – предполагает учет объема, своевременности и качества выполнения самостоятельной работы по дисциплине за весь семестр. Форма промежуточного контроля – экзамен.

Контроль и оценка самостоятельной работы студентов осуществляется преподавателем систематически под контролем заведующего кафедрой технологии и организации общественного питания и деканата ТТФ с учетом графика контрольных мероприятий учебного процесса для студентов. Критерий оценки устанавливает преподаватель и доводит их до сведения студентов на первом практическом занятии семестра учебного процесса. Выполнение заданий самостоятельной работы студентов, выданных преподавателем каждому студенту индивидуально, является обязательным при выставлении оценки при промежуточном контроле. Оценка результатов самостоятельной работы каждого студента комментируется преподавателем на практических занятиях.

Документальное оформление самостоятельной работы студентов по дисциплине «Проектирование гостиничных и ресторанных комплексов»

является обязательным условием понимания студентом значимости самостоятельной работы, фактом, фиксирующим качество ее выполнения, основанием формирования итоговой оценки и основания для принятия к неуспевающему студенту административных мер, а также средством планирования и контроля самостоятельной работы студентов, ее хода и результатов.

Формы самостоятельной работы студентов по дисциплине «Проектирование гостиничных и ресторанных комплексов» представлены в таблице 1.

Таблица 1 - Формы самостоятельной работы студентов

Раздел	Формы самостоятельной работы студентов	Вид контроля	Форма отчета студента	Обязанности преподавателя
1 Организация проектирования	Конспектирование основной учебной и периодической литературы, дополнение конспекта рекомендованной литературой	Текущий	Конспект, обзор информации	Рекомендовать список литературы основной и дополнительной
	Подготовка к практическим занятиям	Текущий	Аргументированное решение практических заданий	Озвучивание задания
2 Размещение гостиничных предприятий	Конспектирование основной учебной и периодической литературы, дополнение конспекта рекомендованной литературой	Текущий	Конспект, обзор информации	Рекомендовать список литературы основной и дополнительной
	Подготовка к практическим занятиям	Текущий	Аргументированное решение практических заданий	Озвучивание задания
3 Планировочные решения помещений гостиничных предприятий	Конспектирование основной учебной и периодической литературы, дополнение конспекта рекомендованной литературой	Текущий	Конспект, обзор информации	Рекомендовать список литературы основной и дополнительной
	Подготовка к практическим занятиям	Текущий	Аргументированное решение практических заданий	Озвучивание задания
4 Планировочные решения помещений	Конспектирование основной учебной и периодической литературы,	Текущий	Конспект, обзор информации	Рекомендовать список литературы основной и

ресторанного комплекса	дополнение конспекта рекомендованной литературой			дополнительной
	Подготовка к практическим занятиям	Текущий	Аргументированное решение практических заданий	Озвучивание задания
5 Основные конструкции гостиничных зданий	Конспектирование основной учебной и периодической литературы, дополнение конспекта рекомендованной литературой	Текущий	Конспект, обзор информации	Рекомендовать список литературы основной и дополнительной
	Подготовка к практическим занятиям	Текущий	Аргументированное решение практических заданий	Озвучивание задания
Курсовой проект	Проработка литературы для написания курсового проекта	Промежуточный	Защита курсового проекта	Контроль, предупреждение о защите курсового проекта
Экзамен	Проработка конспекта лекций и литературы для экзамена	Промежуточный	Ответы на вопросы экзамена	Контроль, предупреждение об экзамене

## 9 Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине

### 9.1 Перечень необходимого программного обеспечения

К перечню используемого программного обеспечения относятся следующие лицензионные программы:

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-0189835462 от 10.04.2017; Kaspersky Endpoint Security Лиц сертификат 2462170522081649547546 от 22.05.2017

### 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 elibrary [Электронный ресурс]: база данных содержит сведения о научных публикациях на русском языке. – Москва, [2000]. – Режим доступа: <http://elibrary.ru/defaultx.asp>;

6 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/>.

## **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 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 электронно-библиотечную систему.

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: № 2-05 кабинет проектирования предприятий общественного питания 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 E7300в сборе – 13 шт., концентратор Acop
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); 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; Сканер контактный CIPHER для считывания штрихкодов - 2 шт.