

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
ТЕХНИЧЕСКОЕ И ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ
ПРЕДПРИЯТИЙ РЕСТОРАННОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

Дисциплина Б1.В.ОД.7 Техническое и технологическое оснащение
предприятий ресторанной деятельности
*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 С.Г.Марченкова



инициалы, фамилия, подпись

1 Цели и задачи изучения дисциплины

1.1 Цель преподавания дисциплины

Дисциплина «Техническое и технологическое оснащение предприятий ресторанной деятельности» представляет собой совокупность научно-технических сведений, отражающих весь арсенал технических средств, предназначенных для выполнения технологических процессов механической и тепловой обработки сырья, приготовление продуктов питания, их транспортировка и реализация. Также дисциплина изучает некоторые сведения о способах обработки продуктов, видах энергоносителей, их взаимозаменяемость, конструктивных материалах.

Целью изучения дисциплины состоит в том, чтобы дать студентам теоретические знания и практические навыки по эксплуатации и использованию технологического оборудования. Дисциплина «Техническое и технологическое оснащение предприятий ресторанной деятельности» составляет научную и теоретическую базу для изучения таких дисциплин как «Проектирование гостиничных и ресторанных комплексов», «Технология ресторанной продукции».

1.2 Задачи изучения дисциплины

Дисциплина «Техническое и технологическое оснащение предприятий ресторанной деятельности» является составной частью рабочего учебного плана и относится к блоку профессиональных дисциплин направления подготовки 43.03.03. Гостиничное дело, профиль 43.03.03.01 ресторанная деятельность.

Знание устройства, работы, эксплуатации технологического оборудования поможет в дальнейшем специалистам грамотно подбирать необходимые машины и механизмы, организовывать рациональное использование техники. Также дисциплина изучает некоторые сведения о способах обработки продуктов, видах энергоносителей, их взаимозаменяемость, конструктивных материалах.

Основными задачами изучения дисциплины «Техническое и технологическое оснащение предприятий ресторанной деятельности» являются:

- изучение устройства и работы механического и теплового оборудования;
- приобретение практических навыков эксплуатации машин и аппаратов;
- изучение вопросов технического вооружения и перевооружения предприятий отрасли;
- изучение вопросов технико-экономической оценки эффективности машин, тепловых аппаратов и механизмов, используемых на предприятиях общественного питания;
- изучение современного рынка оборудования;

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

Студент, освоивший программу дисциплины должен обладать компетенциями:

ДПК-3 Готовность 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.

В результате освоения компетенции специалисты должны:

Знать:

- основы и принцип работы различного технологического оборудования;

Уметь:

- эксплуатировать различные виды технологического оборудования на пищевых предприятиях;

Владеть:

- навыками эксплуатации различных видов технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности на пищевых предприятиях;

ПК-8 Готовностью использовать оптимальные технологические процессы в гостиничной деятельности, в том числе с требованиями потребителя.

В результате освоения компетенции специалисты должны

Знать:

- основы производственно - технологической деятельности гостиниц и других средств размещения;

- принципы организации производственного процесса гостиничных предприятий

Уметь:

- эксплуатировать различные виды технологического оборудования на пищевых предприятиях

- анализировать технологические процессы в гостиницах и других средствах размещения,

- обеспечивать эффективную организацию функциональных процессов;

- использовать оптимальные технологические процессы в гостиничной деятельности в том числе в соответствии с требованиями потребителей

Владеть:

- навыками организации работы в функциональных службах гостиниц и других средствах размещения;

- навыками использования оптимальных технологических процессов в гостиничной деятельности в том числе в соответствии с требованиями потребителей.

1.4 Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы высшего образования

В соответствии с учебным планом подготовки для студентов направления подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело» по дисциплине «Техническое и технологическое оснащение предприятий ресторанной деятельности» изучается студентами очной формы обучения на 3 курсе, в 5 семестре, завершается изучение дисциплины сдачей экзамена. Дисциплина является базовой. Разработанная рабочая программа соответствует Федеральному государственному образовательному стандарту высшего профессионального образования.

Дисциплина основывается на знаниях следующих дисциплин: «Технология гостиничной деятельности», «Организация гостиничного дела» Дисциплина «Техническое и технологическое оснащение предприятий ресторанной деятельности» необходима для изучения дисциплины «Проектирование гостиничных и ресторанных комплексов», «Технология ресторанной продукции». Дисциплина является вариативной.

1.5 Особенности реализации дисциплины Дисциплина реализуется на русском языке

2. Объем дисциплины (модуля)

Вид учебной работы	Всего, зачетных единиц (акад.часов)	Семестр			
		5			
Общая трудоемкость дисциплины	5/180	5/180			
Контактная работа с преподавателем:	2/72	2/72			
занятия лекционного типа	1/36	1/36			
занятия семинарского типа	1/36	1/36			
в том числе: семинары					
практические занятия					
практикумы					
лабораторные работы	1/36	1/36			
другие виды контактной работы					
в том числе: курсовое проектирование					
групповые консультации					
индивидуальные консультации					
иные виды внеаудиторной контактной работы					
Самостоятельная работа обучающихся:	2/72	2/72			
изучение теоретического курса (ТО)	2/72	2/72			
расчетно-графические задания, задачи (РГЗ)					
реферат, эссе (Р)					

курсовое проектирование (КР)					
Вид промежуточной аттестации (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)		
	2	3	4	5	6	8
1	Тема 1 Общие сведения о механическом оборудовании предприятий питания	2		-	6	ДПК-3, ПК-8
2	Тема 2 Посудомоечные машины	4		4	8	ДПК-3, ПК-8
3	Тема 3 Картофелеочистительные машины	2		4	8	ДПК-3, ПК-8
4	Тема 4 Овощерезательные машины. Протирочные машины	4		4	8	ДПК-3, ПК-8
5	Тема 5 Универсальное механическое оборудование.	2		4	8	ДПК-3, ПК-8

6	Тема 6 Машины для измельчения мяса и рыбы	2		4	8	ДПК-3,, ПК-8
7	Тема 7 Общие сведения о тепловом оборудовании. Варочное оборудование.	6		4	6	ДПК-3, ПК-8
8	Тема 8 Пароконвектоматы	4		4	6	ДПК-3, ПК-8
9	Тема 9 Жарочное оборудование. Пекарное оборудование	6		4	8	ДПК-3, ПК-8
10	Тема 10 Универсальное тепловое оборудование	4		4	6	ДПК-3,, ПК-8
	Всего	36		36	72	

3.2 Занятия лекционного типа

Указывается название модулей, тем (разделов) лекционных занятий дисциплины, их содержание и объем.

№п/п	№ раздела дисциплины	Наименование занятий	Объем в акад. часах	
			всего	В том числе ,в инновационной форме
1	Тема 1	Общие сведения о механическом оборудовании предприятий питания	2	
2	Тема 2	Посудомоечные машины	4	1
3	Тема 3	Картофелеочистительные машины	2	1
4	Тема 4	Овощерезательные машины. Протирочные машины	4	1
5	Тема 5	Универсальное механическое оборудование.	2	1
6	Тема 6	Машины для измельчения мяса и рыбы	2	1
7	Тема 7	Общие сведения о тепловом оборудовании. Варочное оборудование.	6	1
8	Тема 8	Пароконвектоматы	4	1
9	Тема 9	Жарочное оборудование. Пекарное оборудование	6	1

10	Тема 10	Универсальное тепловое оборудование	4	2
Итого			36	10

3.3 Занятия семинарского типа
Учебным планом не предусматривается

3.4. Лабораторные занятия

№ п/п	№ раздела дисциплины	Наименование занятий	Объем в академических часах	
			всего	В том числе в инновационной форме
1	Тема 1	-		
2	Тема 2	Лабораторная работа «Посудомоечные машины»	4	1
3	Тема 3	Лабораторная работа «Картофелечистки»	4	1
4	Тема 4	Лабораторная работа «Овощерезки» обработки	4	1
5	Тема 5	Лабораторная работа «Взбивальные машины»	4	1
6	Тема 6	Лабораторная работа «Мясорубки»	4	1
7	Тема 7	Лабораторная работа «Плиты»	4	1
8	Тема 8	Лабораторная работа «Пароконвектомат»	4	2
9	Тема 9	Лабораторная работа «Жарочный шкаф», Лабораторная работа «Электрогриль»	4	2
Итого			36	10

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

1. Марченкова С.Г. Техническое и технологическое оснащение предприятий ресторанной деятельности [Электронный ресурс]. Сиб. федер. ун-т, Торг.-эконом. ин-т ; сост. С. Г. Марченкова. – 2018. Сайт БИК СФУ
Режим доступа: <https://e.sfu-kras.ru/course/search>.

2. Механическое оборудование предприятий общественного питания: Лабораторные работы / Краснояр. гос. тор.-экон. ин-т ; сост. С. Г. Марченкова, В. И. Дитрих. – Красноярск : КГТЭИ, 2003. – 48 с.

3. Тепловое оборудование предприятий общественного питания: метод указания к выполнению лабораторных работ / Краснояр. гос. торг.-эконом. ин-т ; сост С. Г. Марченкова. – Красноярск : КГТЭИ, 2005. – 29 с.

4. Методические указания к выполнению самостоятельной работы по разделу механическое оборудование для студентов специальности: 260501.65 «Технология продуктов общественного питания» и направления 260100.62 «Технология продуктов питания» всех форм обучения / Краснояр. гос. тор.-экон. ин-т ; сост. С. Г. Марченкова. - Красноярск : КГТЭИ, 2009. -41с.

5. Оборудование предприятий общественного питания (механическое): учебное пособие для студентов спец. 260501.65 «Технология продуктов общественного питания» и направлению 260100.62 «Технология продуктов питания» / Краснояр. гос. тор.-экон. ин-т ; сост. С. Г. Марченкова. – Красноярск : КГТЭИ, 2009. – 120 с.

6. Пароконвектоматы. Внедрение стандарта НАССР : учеб. пособие для студентов специальности 271200 / Краснояр. гос. тор.-экон. ин-т ; сост. С. Г. Марченкова. – Красноярск : КГТЭИ, 2005. - 41 с.

5 Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации

5.1 Формы текущего контроля

Для оценки степени усвоения материала и качества знания у студентов используются следующие виды текущего контроля:

Комплект вопросов для экзамена , доклад реферата, защита лабораторных работ, устный опрос, для студентов заочного и ускоренного обучения задания для контрольных работ

5.2 Формы промежуточного контроля

Студенты сдают экзамен по перечню контрольных вопросов в устной форме. Перечень вопросов приведен в приложении.

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

Основная литература

1. Марченкова С.Г. Техническое и технологическое оснащение предприятий ресторанной деятельности [Электронный ресурс] : учебно-методическое пособие / Сиб. федер. ун-т, Торг.-эконом. ин-т ; сост. С. Г. Марченкова. – 2018. Сайт БИК СФУ Режим доступа: - <http://bik.sfu-kras.ru>.

2. Гайворонский, К.Я. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли : учебник для средних специальных и высших учебных заведений / К. Я. Гайворонский, Н. Г. Щеглов. - 2-е издание, переработанное и дополненное. - Москва : ИД Форум : НИЦ

ИНФРА-М, 2015. - 480 с. Режим доступа:
<http://znanium.com/go.php?id=484856>

Дополнительная литература

1.Кащенко, В.Ф.Оборудование предприятий общественного питания [Текст] : учебное пособие для студентов образовательных учреждений среднего профессионального образования / В. Ф. Кащенко, Р. В. Кащенко. - Москва : Альфа-М : ИНФРА-М, 2016. - 412 с. Режим доступа: <http://znanium.com/go.php?id=538703> 2

2.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>

3. Кирпичников, В.П. Оборудование предприятий общественного питания [Текст] : учебник для вузов : в 3 ч. - Ч. 2 : Тепловое оборудование / В. П. Кирпичников, М. И. Ботов.- М. : Академия, 2010. - 490 с. 105

4. Ботов, М. И. Лабораторные работы по технологическому оборудованию предприятий общественного питания. Механическое и тепловое оборудование [Текст] : учебное пособие / М. И. Ботов, В. Д. Елхина. - Изд. 4-е, испр. - Санкт-Петербург ; Москва ; Краснодар : Лань, 2015. - 158 с.

5. Гайворонский , К.Я. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли : практикум / К.Я. Гайворонский. — М. : ИД «ФОРУМ» : ИНФРА-М, 2017. — 104 с. Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=809878>

6.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>

7. Ботов, М. И. Лабораторные работы по технологическому оборудованию предприятий общественного питания. Механическое и тепловое оборудование [Текст] : учебное пособие / М. И. Ботов, В. Д. Елхина. - Изд. 4-е, испр. - Санкт-Петербург ; Москва ; Краснодар : Лань, 2015. - 158 с.

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

1. Официальный сайт СФУ . Режим доступа(www.sfu-kras.ru);
- 2.Официальный сайт Государственной универсальной научной библиотеки Красноярского края . Режим доступа (www.kraslib.ru).
- 3.Университетская электронная библиотека Infolio – Электронный ресурс: <http://www.infoliolib.info/>
- 4.Федерация рестораторов и отельеров. – Режим доступа: <http://www.new.frio.ru/>

5. Всемирная ассоциация гостиниц и ресторанов - International Hotels & Restaurants Association.– Режим доступа: <http://www.ih-ra.com/>

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

При проведении лекционных занятий

Занятия должны проводиться в хорошо вентилируемых, освещенных не тесных аудиториях, оборудованных качественными и достаточными по размеру досками, с возможностью подключения проекционной аппаратуры и установки экранов. Данные требования представляются вполне очевидными, однако, им не всегда уделяется должное внимание администрации.

Лекционные занятия могут сопровождаться демонстрацией плакатов, слайдов, компьютерных файлов.

Эффективным приемом активизации внимания студентов являются вопросы аудитории преподавателем. Вопросы могут касаться установления связей изучаемой темы с темами, пройденными ранее; выявления физического смысла используемых величин, законов, уравнений; определения путей (способов) решения поставленных задач.

При проведении лабораторно-практических занятий

Для успешного освоения студентами дисциплины «Техническое и технологическое оснащение предприятий ресторанной деятельности» студентам необходимо систематически посещать лекционные и лабораторно-практические занятия. Иметь тетради для лекций и практики. Записи вести аккуратно, в соответствии требованиям преподавателя. На лабораторно-практические занятия приносить с собой ручку, карандаш, резинку, линейку, калькулятор, по возможности средства для чтения информации с электронных носителей. По требованию преподавателя брать из библиотеки методическую и учебную литературу. При получении раздаточного материала от преподавателя, необходимо ознакомиться с ним и выполнить задание. При подготовке к конференциям, дискуссиям, круглым столам, студент получает индивидуальное задание, или задание на группу. Подготовка к выступлению должна быть на высоком уровне, необходимо использовать различные средства визуализации материала. Выполнение домашних заданий должно быть осуществлено вовремя и сдано на проверку в означенный срок. Лабораторно-практические занятия рекомендуется начинать с целевой установки, и характеристики решаемых задач. Часть времени должна быть использовано для повторения теоретического материала по теме с обязательным контрольным опросом (в той или иной форме). Обязательной частью занятий должно быть изучение устройства и принципа действия лабораторной установки, методов и приборов для измерения величин, вопросов безопасности. Должны быть четко определены цели, задачи и методы расчета, применяемые в лабораторно-практической работе. Как показывает практика, при проведении расчетов необходимо регулярно напоминать о контроле размерности величин. Особое внимание

следует уделять анализу полученных результатов и выводам. В процессе защиты отчетов по лабораторно-практическим работам следует уделять внимание, как теоретическим вопросам по изучаемой теме, так вопросам практического характера (работа с контрольно-измерительной аппаратурой, режимы работы лабораторной

При проведении самостоятельной работы

Самостоятельная работа студентов к изучению дисциплины «Техническое и технологическое оснащение предприятий ресторанной деятельности» заключается:

- в подготовке и дополнении текстов лекций по теме курса в (освоение специальной терминологии, формирование основных вопросов по темам курса)
- в подготовке к лабораторным занятиям (изучение теоретического материала по темам курса с использованием текста лекций и рекомендуемой литературы; ознакомление с нормативными документами);
- в написании докладов (рефератов) по проблемным вопросам изучаемых тем дисциплины;
- выполнение домашних заданий по практической части курса;
- подготовка к докладам на студенческой конференции;
- подготовка к тестовому опросу
- в решении ситуационных задач.

Кроме работы со студенческой аудиторией проводится индивидуальная работа преподавателя со студентами:

- в проведении индивидуальных консультаций и оказании помощи в изучении отдельных вопросов и тем курса, вызвавших затруднение в усвоении материала;
- в проведении индивидуальных консультаций по изучению отдельных вопросов, вызвавших наибольший интерес или выходящих за рамки учебного курса, с целью развития творческого мышления студентов,
- в оказании помощи при подготовке рефератов по проблемным темам курса,
- в проведении проверок выполнения и защиты домашних заданий.

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

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
<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. 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 E7300 в сборе – 13 шт., концентратор Acorp</p>
<p>Читальный зал отдела обслуживания по торгово - экономическим наукам научной библиотеки библиотечно - издательского комплекса Сибирского федерального университета № 3-05 ул. Лиды Прушинской, зд.2</p>	<p>Специализированная мебель; Рабочее место (Intel) Системный блок Intel Celeron D-326J 2.5, Монитор 19 Samsung 9430N Персональный компьютер Intel Core 2 Duo E7300 в сборе; Компьютер в сборе ROSCOM AMD - 10 шт.; Персональный компьютер Intel Core 2 Duo E7300 в сборе; Проектор Optoma DS211; Экран настенно-потолочный Lumen LMP 100109. Точка доступа D-Link DWL-7100 AP 802.11 b/g; Сканер - 2 шт.</p>
<p>Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа,</p>	<p>Специализированная мебель, доска учебная, экран настенно-</p>

<p>№ 4-46 ул. Лиды Прушинской, зд.2</p>	<p>потолочный ScreenMedia 213*213, проектор Optoma DS211, ноутбук Samsung P - 528</p>
<p>Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа: № 2-29 Лаборатория технологического оборудования, № 2-24а Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования ул. Лиды Прушинской, зд.2</p>	<p>Специализированная мебель, доска учебная, посудомоечная машина Elframo BD22DGT, картофелечистка imVC7T, гриль Roller crill france, мясорубка ТМ-32, слайсерКАРМА Global LTD, взбивальная машина j-10RF, миксер Воронеж, жарочный шкаф Eksi.</p>
<p>Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа: № 2-04 Лаборатория производства кулинарной продукции, №2-04а Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования ул. Лиды Прушинской, зд.2</p>	<p>Проектор мультимедийный, чайник электрический БРАУН, блендер Star, ванна моечная, весы SW 5 – 2 шт, кухонный процессор (куттер-овощерезка), мясорубка МЕМ 12 Е – 2 шт, овоскоп ОП-10-111, пароконвектомат Bourgeois 0612, печь конвекционная XF 035 – TGAriana, растоячный шкаф XL 041 Lievox, структурометр СТ-1М, телевизор Samsung, шкаф холодильный S711, бак для мусора, гриль PANINI, гриль PSE-600 – 2 шт, миксер 55KPM 50WH/EWH (5л) – 2шт, плита кухонная электрическая ЭП-4жш – 4 шт, подставка под пароконвектомат, полка настенная ПК-500 – 2 шт, полка настенная ПК-600 – 2шт, полка настенная закрытая ПК 703 – 2 шт., стеллаж для кухни СК 203 – 2 шт, стол обеденный бук, стол производственный СРПЦ-102Ц – 2 шт, стол производственный СРПЦ-304А – 8 шт, стол разделочный производственный – 8 шт, стол этюд бук, фритюрница RF3S 3л – 2 шт.</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 – 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 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.</p>
---	--