

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Усынин Максим Валерьевич
Должность: Ректор
Дата подписания: 28.04.2025 15:13:15
Уникальный программный ключ:
f498e59e83f65dd7c3ce7bb8a25cbbabb33ebc58

**Частное образовательное учреждение высшего образования
«Международный Институт Дизайна и Сервиса»
(ЧОУВО МИДиС)**

**Кафедра гостеприимства и международных
бизнес-коммуникаций**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ
ОРГАНИЗАЦИЯ БАРА И ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ
НАПИТКОВ**

Направление подготовки 43.03.03 Гостиничное дело
Направленность (профиль): Управление в гостиничном бизнесе
Квалификация выпускника: бакалавр
Форма обучения: очная
Год набора – 2025

Челябинск – 2025

Рабочая программа дисциплины «Организация бара и технология приготовления напитков» разработано на основе Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело (уровень бакалавриата) (Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 08 июня 2017 г. № 515).

Автор-составитель: Гренков Е.А.

Рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании кафедры гостеприимства и международных бизнес-коммуникаций. Протокол № 9 от 28.04.2025 г.

Заведующий кафедрой гостеприимства
и международных бизнес-коммуникаций,
кандидат педагогических наук, доцент

М.В. Васижиженко

СОДЕРЖАНИЕ

1. Наименование дисциплины (модуля), цели и задачи освоения дисциплины (модуля).....	4
2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы	4
3. Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы.....	5
4. Объем дисциплины (модуля) в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся	5
5. Содержание дисциплины (модуля), структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий	5
6. Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю)	9
7. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля)	9
8. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины (модуля)	10
9. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля)	10
10. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень программного обеспечения, современных профессиональных баз данных и информационных справочных систем.....	11
11. Материально-техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю)	12

1. НАИМЕНОВАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ), ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

1.1. Наименование дисциплины

Организация бара и технология приготовления напитков

1.2. Цель дисциплины

Формирование у студентов знаний об организации бара, технологии приготовления напитков, практических навыков приготовления широкого спектра барных напитков в соответствии с международными стандартами.

1.3. Задачи дисциплины

В ходе освоения дисциплины студент должен решать такие задачи как:

- усвоение знаний об организации бара, профессиональной этике сотрудников сферы обслуживания, профессиональной терминологии, современном барном оборудовании и инвентаре;
- выработка устойчивых базовых навыков ресторанного сервиса, способность проводить vip-сервис;
- формирование способности применять на практике весь спектр приобретенных знаний и навыков;
- способность организовывать обслуживание и обеспечивать международный уровень сервиса на предприятиях барного сервиса любого формата.

2. ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ), СООТНЕСЕННЫХ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Процесс изучения дисциплины «Организация бара и технология приготовления напитков» направлен на формирование следующих компетенций:

Код и наименование компетенций выпускника	Код и наименование индикатора достижения компетенций
ПК-4. Способен осуществлять взаимодействие с потребителями и заинтересованными сторонами	ПК-4.1 Организует встречи, переговоры, презентации гостиничного продукта потребителям, партнёрам и другим заинтересованным сторонам
	ПК-4.2 Разрешает проблемные ситуации с потребителями, партнерами, заинтересованными сторонами
	ПК-4.3 Владеет английским языком или другим иностранным языком при реализации технологического обслуживания потребителей гостиничных услуг с учетом характеристик постоянных клиентов гостиничного комплекса на уровне, обеспечивающем эффективные профессиональные коммуникации
ПК-5. Способен обеспечивать контроль и оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства	ПК-5.1 Осуществляет координацию и контроль деятельности департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства
	ПК-5.2 Определяет формы и методы контроля бизнес-процессов департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства
	ПК-5.3 Осуществляет выявление проблем в системе контроля и определение уровня эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства
ПК-6. Способен организовывать	ПК-6.1 Проводит прием и сервисное обслуживание

процесс оказания услуг в сфере общественного питания	гостей с учетом их индивидуальных потребностей
	ПК-6.2 Осуществляет приготовление блюд и напитков в соответствии с технологиями, санитарно-гигиеническими нормами и требованиями безопасности
	ПК-6.3 Способен обеспечивать контроль и оценку качества товаров и услуг, проводить калькуляцию себестоимость продуктов

3. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Учебная дисциплина «Организация бара и технология приготовления напитков» относится к элективным дисциплинам части учебного плана, формируемой участниками образовательных отношений, по основной профессиональной образовательной программе по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело, направленность (профиль) Управление в гостиничном бизнесе.

4. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В ЗАЧЕТНЫХ ЕДИНИЦАХ С УКАЗАНИЕМ КОЛИЧЕСТВА АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСОВ, ВЫДЕЛЕННЫХ НА КОНТАКТНУЮ РАБОТУ ОБУЧАЮЩИХСЯ С ПРЕПОДАВАТЕЛЕМ (ПО ВИДАМ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ) И НА САМОСТОЯТЕЛЬНУЮ РАБОТУ ОБУЧАЮЩИХСЯ

Общая трудоемкость (объем) дисциплины составляет 3 зачетные единицы, 108 академических часа. Дисциплина изучается на 3 курсе, в 5-6 семестре.

Состав и объем дисциплины, и виды учебных занятий

Вид учебной работы	Всего	Разделение по семестрам	
		5	6
Общая трудоемкость, ЗЕТ	3	2	1
Общая трудоемкость, час.	108	72	36
Аудиторные занятия, час.	60	34	26
Лекции, час.	32	18	14
Практические занятия, час., в т.ч. в форме практической подготовки	28 28	16 16	12 12
Самостоятельная работа	48	38	10
Курсовой проект (работа)	-	-	-
Контрольные работы	-	-	-
Вид итогового контроля (зачет, экзамен)	Зачет	-	Зачет

5. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ), СТРУКТУРИРОВАННОЕ ПО ТЕМАМ (РАЗДЕЛАМ) С УКАЗАНИЕМ ОТВЕДЕННОГО НА НИХ КОЛИЧЕСТВА АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСОВ И ВИДОВ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ

5.1. Содержание дисциплины

Тема 1. История и классификация напитков

История и классификация напитков

Тема 2. Безалкогольные напитки

Вода, плодовоовощные напитки, прохладительные напитки, чай, кофе, какао.

Тема 3. Слабоалкогольные алкогольные напитки

Пиво

Тема 4. Средне алкогольные напитки

Вино, шампанское, игристые вина, крепленые вина, ликеры.

Тема 5. Гастромиксология:

Способы украшения. Идеальная подача (Perfect Serve).

Тема 6. Крепко алкогольные напитки

Ликеры, Коньяк, Бренди, Арманьяк, Виски, Граппа, Водка, Джин, Ром, Текила

Тема 7. Ремесло бармена

Способы и методы приготовления коктейлей, Организация рабочего места в баре, виды барного оборудования, технологические карты, Методы контроля продукции в баре, расчет и контроль. Решение задач по себестоимости и крепости коктейля.

Тема 8. Коктейли

Приготовление коктейлей: Б-52, Gin Fizz, Виски сауэр, Мохито, Daiquiri, Пина Колада, Космополитен, Лонг айленд айс ти, Маргарита, Текила Санрайз.

5.2. Тематический план

Номера и наименование разделов и тем	Количество часов					
	Общая трудоёмкость	из них				
		Самостоятельная работа	Аудиторные занятия	из них		
				Лекции	Практические занятия	из них
					Практическая подготовка	
5 семестр						
Тема 1. История и классификация напитков	4	-	4	4	-	-
Тема 2. Безалкогольные напитки	28	18	10	4	6	6
Тема 3. Слабоалкогольные алкогольные напитки	2	-	2	2	-	-
Тема 4. Средне алкогольные напитки	30	20	10	4	6	6
Тема 5. Гастромиксология	8	-	8	4	4	4
Итого за 5 семестр	72	38	34	18	16	16
6 семестр						
Тема 6. Крепкие алкогольные напитки	16	5	11	10	1	1
Тема 7. Ремесло бармена	5	-	5	4	1	1
Тема 8. Коктейли	15	5	10	-	10	10
Итого за 6 семестр	36	10	26	14	12	12
Всего по дисциплине	108	48	60	32	28	28
Всего зачетных единиц	3					

5.3. Лекционные занятия

Тема	Содержание	час.	Формируемые компетенции
Тема 1. История и классификация напитков	История и классификация напитков, безалкогольные напитки, слабоалкогольные алкогольные напитки, средне алкогольные напитки, крепко алкогольные напитки, получение алкоголя и дистилляция.	4	ПК-6, ПК-4
Тема 2. Безалкогольные	Вода: определение напитка, классификация, мировые бренды (регионы производства,	4	ПК-4, ПК-6

напитки	<p>история);</p> <p>Чай: плодовоовощные напитки: определение, классификация, виды, этапы производства, мировые бренды;</p> <p>Кофе: прохладительные напитки: определение, классификация, виды, этапы производства, мировые бренды;</p> <p>Какао: определение, этапы производства, виды, классификация, история/ легенды, особенности подачи;</p> <p>Прохладительные напитки: определение, этапы производства, виды, классификация, история/ легенды, особенности подачи;</p> <p>Плодовоовощные напитки: определение, этапы производства, виды, классификация, история/ легенды, особенности подачи.</p>		
Тема 3. Слабоалкогольные и алкогольные напитки	Пиво: определение, этапы производства, виды, классификация, история/ легенды, особенности подачи.	2	ПК-4, ПК-6
Тема 4. Среднеалкогольные напитки	<p>Вино: определение, производство, классификация, винодельческие регионы Франции, особенности подачи;</p> <p>Ликеры, наливки: определение, этапы производства, классификация, мировые бренды, особенности подачи;</p> <p>Ароматизированное и Крепленое вино определение, этапы производства, виды, классификация, история/ легенды, особенности подачи;</p> <p>Игристое вино и Шампанское: определение, этапы производства, виды, классификация, история/ легенды, мировые бренды, особенности подачи.</p>	4	ПК-4, ПК-6
Тема 5. Гастромиксология	<p>-определение</p> <p>-основные ингредиенты</p> <p>-принципы работы, история</p> <p>-Carving ,serve, garnish</p>	2	ПК-4, ПК-5, ПК-6
Тема 6. Крепкоалкогольные напитки	<p>Саке: определение, этапы производства, виды, классификация, история/ легенды, мировые бренды, особенности подачи;</p> <p>Ром: определение, этапы производства, виды, классификация, история/ легенды, мировые бренды, особенности подачи;</p> <p>Текила: определение, этапы производства, виды, классификация, история/ легенды, мировые бренды, особенности подачи;</p> <p>Джин: определение, этапы производства, виды, классификация, история/ легенды, мировые бренды, особенности подачи;</p> <p>Водка: определение, этапы производства, виды, классификация, история/ легенды, мировые</p>	10	ПК-4, ПК-6

	<p>бренды, особенности подачи; Виски: определение, этапы производства, виды, классификация, история/ легенды, мировые бренды, особенности подачи; Коньяк(Бренди): определение, этапы производства, виды, классификация, история/ легенды, мировые бренды, особенности подачи; Абсент: определение, этапы производства, виды, классификация, история/ легенды, мировые бренды, особенности подачи; Арманьяк: определение, этапы производства, виды, классификация, история/ легенды, мировые бренды, особенности подачи.</p>		
Тема 7. Ремесло бармена	<p>– способы и методы приготовления коктейлей; – правила работы в баре, внешний вид персонала бара, качества бармена, организация рабочего места в баре; – виды барного оборудования и инвентаря – технологические карты, методы контроля продукции в баре, расчет и контроль.</p>	4	ПК-4, ПК-5, ПК-6

5.4. Практические занятия в форме практической подготовки

Тема	Содержание	Часы	Формируемые компетенции	Методы и формы контроля, формируемых компетенций
Тема 2. Безалкогольные напитки	Дегустация Приготовление свежавыжатых соков	6	ПК-4, ПК-6	Устный опрос Выполнение практических заданий
Тема 4. Средне алкогольные напитки	Дегустация Дебаты по результатам докладов	6	ПК-4, ПК-6	Устный опрос, Выполнение практических заданий
Тема 5. Гастромиксология	Приготовление молекулярных коктейлей	4	ПК-4,ПК-5,ПК-6	Устный опрос Выполнения практических заданий.
Тема 6. Крепкие алкогольные напитки	Дегустация	1	ПК-6, ПК-4	Выполнение практических заданий
Тема 7. Ремесло бармена	Решение задач (себестоимость коктейлей)	1	ПК-5, ПК-4,ПК-5	Выполнение практических заданий.
Тема 8. Коктейли	Приготовление коктейлей	10	ПК-4, ПК-5,ПК-6	Выполнение практических заданий.

5.5. Самостоятельная работа обучающихся

Тема	Виды самостоятельной работы	час.	Формируемые компетенции	Методы и формы контроля формируемых компетенций
Тема 2. Безалкогольные напитки	1. Изучение лекционного материала по теме. 2. Работа с терминологией по теме лекции. 3. Подготовка докладов.	18	ПК-4, ПК-6	Устный ответ на практическом занятии;
Тема 4. Среднеалкогольные напитки	1. Изучение лекционного материала по теме. 2. Работа с терминологией по теме лекции. 3. Подготовка докладов.	20	ПК-4, ПК-4	Устный ответ на практическом занятии;
Тема 6. Крепкие алкогольные напитки	1. Изучение лекционного материала по теме. 2. Работа с терминологией по теме лекции. 3. Подготовка докладов.	5	ПК-4, ПК-6	Устный ответ на практическом занятии;
Тема 8. Коктейли	1. Изучение лекционного материала по теме 2. Изучение дополнительного материала 3. Отработка навыка	5	ПК-4 ПК-5 ПК-6	Устный ответ на практическом занятии; Демонстрация на практическом занятии.

6. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ УСПЕВАЕМОСТИ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся (далее - ФОС) по дисциплине «Организация бара и технология приготовления напитков» представлен отдельным документом и является частью рабочей программы.

7. ПЕРЕЧЕНЬ ОСНОВНОЙ И ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Печатные издания

1. Оробейко Е.С. Организация обслуживания: рестораны и бары / Е.С. Оробейко, Н.Г. Шердер. - М.: ИНФРА-М, 2021. - 320с.

Электронные издания (электронные ресурсы)

1. Баранов Б.А. Этикет обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для вузов / Б.А. Баранов, И.А. Скоркина. — 2-е изд. — Москва: Юрайт, 2025. — 184 с. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL:

<https://urait.ru/bcode/566365> (дата обращения: 23.04.2025).

2. Пасько О.В. Технология продукции общественного питания за рубежом: учебник для вузов / О.В. Пасько, Н.В. Бураковская. — Москва: Юрайт, 2025. — 179 с. Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/562515> (дата обращения: 23.04.2025).

Дополнительные источники

1. Бурачевский И.И. Химия и технология переработки плодово-ягодного сырья: учебник для вузов / И.И. Бурачевский, Р.А. Зайнуллин, Р.В. Кунакова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Юрайт, 2025. — 395 с. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/558074> (дата обращения: 23.04.2025).

2. Мирзоян А.П. Вина Австрии: учеб. пособие / А.П.Мирзоян. - Челябинск: ЧОУВО МИДИС, 2021. - 56 с.

3. Мирзоян А.П. Все о чае и кофе: история, выращивание, традиции / А.П.Мирзоян. - Челябинск: ЧОУВО МИДИС, 2021. - 44 с.

8. ПЕРЕЧЕНЬ РЕСУРСОВ ИНФОРМАЦИОННО-ТЕЛЕКОММУНИКАЦИОННОЙ СЕТИ «ИНТЕРНЕТ», НЕОБХОДИМЫХ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Для выполнения заданий, предусмотренных рабочей программой используются рекомендованные Интернет-сайты, ЭБС.

1. Главный Портал Индустрии гостеприимства и питания, <http://www.horeca.ru/>
2. International bartenders association, <http://iba-world.com/>

9. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Дисциплина «Организация бара и технология приготовления напитков» направлена на формирование у обучающихся систематизированных знаний о профессиональной деятельности в сфере ресторанного сервиса и создание устойчивой мотивации к освоению обучающимися основных принципов работы с потребителями как важнейшей составляющей успешной деятельности организации.

Структура дисциплины включает в себя лекционные, практические занятия и самостоятельную работу обучающихся.

Для углубленного изучения лекционного материала студентам предложен список основной и дополнительной литературы.

Тематика практических и самостоятельных работ имеет профессионально-ориентированный характер и непосредственную связь рассматриваемых вопросов с ваших профессий.

Практические занятия построены в виде обсуждения проблем дисциплины, решения открытых задач, практических заданий, устных ответов по темам дисциплины, выступления с сообщениями (мультимедийные презентации), докладами. Это развивает навыки работы с аудиторией с учетом социальных, этнических, конфессиональных и культурных различий, повышает культурный уровень и профессиональную компетентность. Для любой формы самостоятельной работы важно развивать навыки освоения научного (учебного) материала, умение изложить результаты своих интеллектуальных усилий и в логически корректной форме представить их.

Формированию общих и профессиональных компетенций студентов способствуют интерактивные методы обучения, наиболее полно отражающие специфику курса, одной из задач которой является моделирование будущей профессиональной деятельности. В изучении курса используются методы модерации, учебного исследования, конкретных ситуаций (case-study), которые позволяют решать конкретные проблемы и задачи, учиться взаимодействовать между собой, быть в активной позиции, осуществлять обратную связь.

Самостоятельная работа заключается в изучении отдельных тем курса по заданию преподавателя по рекомендуемой им учебной литературе, в подготовке к практическим занятиям, в выполнении предложенных преподавателем индивидуальных заданий для самостоятельной работы, анализе данных периодики, нормативно-правовых документов. Для организации самостоятельной работы предназначен фонд оценочных средств по дисциплине «Организация бара и технология приготовления напитков», в котором содержатся описание заданий, методические рекомендации к их выполнению, списки учебной, справочной и дополнительной литературы, вопросы к экзамену. Самостоятельная работа может осуществляться индивидуально или группами студентов в зависимости от цели, объема, конкретной тематики самостоятельной работы, уровня сложности, уровня умений студентов.

При подготовке к экзамену следует обратить внимание на содержание основных тем дисциплины, определение основных понятий курса.

Для успешного освоения учебного материала и выполнения практических заданий студентам необходимо научиться работать с рекомендуемой литературой, нормативными документами, тестами, осуществлять поиск информации с помощью ресурсов Интернет.

10. ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ПРИ ОСУЩЕСТВЛЕНИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ), ВКЛЮЧАЯ ПЕРЕЧЕНЬ ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ, СОВРЕМЕННЫХ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ БАЗ ДАННЫХ И ИНФОРМАЦИОННЫХ СПРАВОЧНЫХ СИСТЕМ

Перечень информационных технологий:

Платформа для презентаций Microsoft PowerPoint;
онлайн платформа для командной работы Miro;
текстовый и табличный редактор Microsoft Word;
портал института <http://portal.midis.info>

Перечень программного обеспечения:

1С: Предприятие. Комплект для высших и средних учебных заведений (1С – 8985755)
Mozilla Firefox
Adobe Reader
ESET Endpoint Antivirus
Microsoft™ Windows® 10 (DreamSpark Premium Electronic Software Delivery id700549166)
Microsoft™ Office®
Google Chrome
«Балаболка»
NVDA.RU

Современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы

1. «Гарант аэро»
2. КонсультантПлюс
3. Научная электронная библиотека «Elibrary.ru».

Сведения об электронно-библиотечной системе

№ п/п	Основные сведения об электронно-библиотечной системе	Краткая характеристика
1.	Наименование электронно-библиотечной системы, представляющей возможность круглосуточного дистанционного индивидуального доступа для каждого обучающегося из любой точки, в которой имеется доступ к сети Интернет, адрес в сети Интернет	Образовательная платформа «Юрайт»: https://urait.ru

11. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКАЯ БАЗА, НЕОБХОДИМАЯ ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

№ п/п	Наименование оборудованных учебных аудиторий, аудиторий для практических занятий	Перечень материального оснащения, оборудования и технических средств обучения
1.	Учебный ресторан № 244	<p><i>Материальное оснащение, компьютерное и интерактивное оборудование:</i></p> <p>Шкаф для стекла Барная стойка Тележка для официантов Шкаф официанта Бельевой шкаф Стол Стулья Посуда сервировочная</p>
2.	Библиотека Читальный зал № 122	<p><i>Материальное оснащение, компьютерное и интерактивное оборудование:</i></p> <p>Автоматизированные рабочие места библиотекарей Автоматизированные рабочие места для читателей Принтер Сканер Стеллажи для книг Кафедра Выставочный стеллаж Каталожный шкаф Посадочные места (столы и стулья для самостоятельной работы) Стенд информационный Условия для лиц с ОВЗ: Автоматизированное рабочее место для лиц с ОВЗ Линза Френеля Специальная парта для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата Клавиатура с нанесением шрифта Брайля Компьютер с программным обеспечением для лиц с ОВЗ Световые маяки на дверях библиотеки Тактильные указатели направления движения Тактильные указатели выхода из помещения Контрастное выделение проемов входов и выходов из помещения Табличка с наименованием библиотеки, выполненная шрифтом Брайля Автоматизированные рабочие места обеспечены доступом в электронную информационно-образовательную среду МИДиС, выходом в информационно-коммуникационную сеть «Интернет».</p>