

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

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий кафедрой
Технологии и организации
общественного питания

наименование кафедры

Г.А. Губаненко

подпись, инициалы, фамилия

« 18/ » марта 20 19 г.

Торгово-экономический

институт, реализующий дисциплину

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ
ГЕОГРАФИЯ И КУЛЬТУРА НАПИТКОВ МИРА**

Дисциплина Б1.В.ДВ.02.01 География и культура напитков мира
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) 43.03.03.31 Гостинично-ресторанная деятельность
код и наименование направленности (профиля)

форма обучения очная

год набора 2019

Красноярск 2019

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

43.03.03.31 Ресторанно-гостиничная деятельность

код и наименование направления подготовки (профиля)

Программу составили Т.А. Балябина

инициалы, фамилия, подпись

1 Цели и задачи изучения дисциплины

1.1 Цель преподавания дисциплины

Целью освоения дисциплины «География и культура напитков мира» является получение студентами системного представления о разнообразии напитков, географии их распространения, истории развития культуры употребления спиртных напитков в отдельно взятых регионах мира.

1.2 Задачи изучения дисциплины

Учебные задачи дисциплины «География и культура напитков мира» направлены на решения следующих профессиональных задач:

- изучить историю возникновения различных напитков мира;
- рассмотреть классификацию и технологию приготовления напитков;
- изучить технологию хранения различных напитков;
- рассмотреть особенности продвижения различных напитков мира;
- изучить правила употребления напитков: культуру употребления в чистом виде и использование в коктейлях;
- изучить ассортимент и подачу различных групп напитков.

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

ПКО-3: Способен применять технологии обслуживания с учетом технологических новаций в избранной профессиональной сфере	
Уровень 1	историю появления тех или иных напитков; категории, правила и сроки хранения алкогольных напитков многообразие видов алкогольных и безалкогольных напитков; современные информационно-коммуникационные технологии в сфере сервиса особенности изготовления и употребления напитков разных стран; традиции производства напитков в разных винодельческих странах; производство и культуру употребления вин и иных спиртных напитков
Уровень 1	классифицировать напитки по месту происхождения; использовать различные источники информации; осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства; применять правильную манеру подачи напитков соответственно традициям той или иной культуры расшифровать информацию, указанную на этикетке; оценить качество и охарактеризовать различные типы вин и крепких

	спиртных напитков
Уровень 1	<p>основами обеспечения безопасности потребителей в форс-мажорных обстоятельствах</p> <p>системами оценки качества напитков;</p> <p>навыками составления сбалансированной винной карты;</p> <p>навыками выбирать и рекомендовать напитки в соответствии с употребляемыми блюдами и обстановкой</p>

1.4 Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы

Межкультурные коммуникации на иностранном языке

Гастротуризм

Оказание туристических услуг в сфере гостеприимства

Искусство обслуживания в ресторанных заведениях

Организация производства и обслуживания в ресторанной деятельности

Технология ресторанной продукции

Организация производства и обслуживания в ресторанной деятельности

проектно-технологическая практика

Технология продвижения и продаж в сфере гостеприимства и общественного питания

Организация обслуживания торжеств

1.5 Особенности реализации дисциплины

Язык реализации дисциплины Русский.

Дисциплина (модуль) реализуется без применения ЭО и ДОТ.

2. Объем дисциплины (модуля)

Вид учебной работы	Всего, зачетных единиц (акад. часов)	Семестр
		5
Общая трудоемкость дисциплины	3 (108)	3 (108)
Контактная работа с преподавателем:	1 (36)	1 (36)
занятия лекционного типа	0,5 (18)	0,5 (18)
занятия семинарского типа		
в том числе: семинары		
практические занятия	0,5 (18)	0,5 (18)
практикумы		
лабораторные работы		
другие виды контактной работы		
в том числе: групповые консультации		
индивидуальные консультации		
иная внеаудиторная контактная работа:		
групповые занятия		
индивидуальные занятия		
Самостоятельная работа обучающихся:	2 (72)	2 (72)
изучение теоретического курса (ТО)		
расчетно-графические задания, задачи (РГЗ)		
реферат, эссе (Р)		
курсовое проектирование (КП)	Нет	Нет
курсовая работа (КР)	Нет	Нет
Промежуточная аттестация (Зачёт)		

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)		
1	2	3	4	5	6	7
1	История виноделия	0	0	0	4	ПКО-3
2	Вина: особенности и классификация	8	8	0	32	ПКО-3
3	Напитки, полученные методом перегонки	4	4	0	14	ПКО-3
4	Слабоалкогольные и безалкогольные напитки	2	2	0	10	ПКО-3
5	Смешанные напитки	4	2	0	8	ПКО-3
6	Карты напитков	0	2	0	4	ПКО-3
Всего		18	18	0	72	

3.2 Занятия лекционного типа

№ п/п	№ раздела дисциплины	Наименование занятий	Объем в акад. часах		
			Всего	в том числе, в инновационной форме	в том числе, в электронной форме
1	2	Классификация вин. Производство красных, белых и розовых вин	2	0	0
2	2	Французские вина. Итальянские вина	2	0	0

3	2	Испанские вина. Вина Германии. Вина других стран	2	0	0
4	2	Крепленые и ликерные вина. Игристые вина	2	0	0
5	3	Водка и виски. Коньяк и бренди	2	0	0
6	3	Джин, ром, текила. Ликеры и настойки	2	0	0
7	4	Пиво. Чай и кофе	2	0	0
8	5	Способы приготовления и оформления смешанных напитков. Построение смешанных напитков	2	0	0
9	5	Характеристика групп смешанных напитков	2	0	0
10	6	Карты напитков	0	0	0
Всего			18	0	0

3.3 Занятия семинарского типа

№ п/п	№ раздела дисциплины	Наименование занятий	Объем в акад. часах		
			Всего	в том числе, в инновационной форме	в том числе, в электронной форме
1	2	Семинарское занятие №1 Классификация и технология производства вин (презентации)	2	0	0
2	2	Семинарское занятие № 2 Французские вина. Итальянские вина Классификация. Характеристика вин по районам производства. (презентации)	2	0	0
3	2	Семинарское занятие № 3 Испанские вина. Вина Германии. Классификация вин. Характеристика вин по районам производства (презентации)	2	0	0

4	2	Семинарское занятие № 4 Национальные напитки Характеристика и ассортимент крепленых и ликерных вин. Особенность производства игристых и шампанских вин. Классификация игристых и шампанских вин, подача (презентации)	2	0	0
5	3	Практическое занятие № 1 Рядом с перечнем стран мира написать национальные напитки каждой страны Технология производства и разновидности водки. Характеристика крепких напитков разных стран (мескаль, метакса, арак, кахаса, кизлярка, майотай, сакэ, чача) (презентации) Задание: составить гlossарий, выделив особенности каждой Отличительные особенности виски разных стран	2	0	0
6	3	Семинарское занятие № 5 Способы производства джина. Основные марки джина. Текила: сырье, технология производства, подача Ликеры: технология производства, классификация. Особенность ликерных вин. Разновидности и марки настоек (презентации)	2	0	0

7	4	Семинарское занятие № 6 Виды и классификация пива. Наиболее известные марки. Кофе: география и технология производства, виды. Чай: география выращивания, классификация и сорта (презентации)	2	0	0
8	5	Практическое занятие № 2 Способы приготовления и оформление смешанных напитков (презентации) Задание: составить перечень ингредиентов для коктейлей по степени их популярности. Характеристика групп смешанных напитков.	2	0	0
9	6	Практическое занятие № 3 Карты напитков Задание: из предложенного ассортимента напитков составить карты: вин, коктейлей, чая, кофе	2	0	0
Всего			18	0	0

3.4 Лабораторные занятия

№ п/п	№ раздела дисципли ны	Наименование занятий	Объем в акад. часах		
			Всего	в том числе, в инновационной форме	в том числе, в электронной форме
Всего					

5 Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации

5.1 Перечень видов оценочных средств

Целью зачета является проверка усвоения студентами теоретического материала по темам курса, закрепление и расширение знаний, полученных в процессе изучения дисциплины, приобретение навыков использования полученных знаний в практической работе. Зачет проводится в форме устного собеседования с преподавателем по основным вопросам дисциплины.

Критерии оценивания зачета

«Зачтено» выставляется, как минимум, при усвоении студентом основного материала, в изложении которого допускаются отдельные неточности, нарушение последовательности, отсутствие некоторых существенных деталей

«Не зачтено» выставляется, если студент не владеет значительной частью материала, допускает принципиальные ошибки, если ответ свидетельствует об отсутствии знаний по предмету

5.2 Контрольные вопросы и задания

1. Страны – производители виноградного вина
2. Основные этапы производства красных, розовых и белых вин
3. Характеристика основных вкусовых характеристик вина
4. Вина Франции: классификации, характеристика по районам производства
5. Вина Италии: классификации, характеристика по районам производства
6. Вина Испании: классификации, характеристика по районам производства
7. Вина Германии: классификации, характеристика по районам производства
8. Вина других стран: классификации, характеристика по районам производства
9. Крепленые и ликерные вина
10. Ароматизированные вина
11. Шампанское и игристые вина
12. Рекомендации по выбору и подачи вин
13. Болезни, дефекты и недостатки вин
14. Требования к качеству, упаковке, маркировке и хранению вин
15. Напитки, полученные методом перегонки: общая характеристика

16. Водка: технология изготовления, разновидности
17. Виски: технология изготовления, разновидности
18. Коньяк: характеристика и категории
19. Бренди: основные виды и марки
20. Джин: способы производства, основные марки
21. Ром: характеристика, основные типы
22. Классификация портвейна. Типы мадеры, марсалы
23. Пиво: классификация и виды
24. Разновидности настоек, бальзамов, битеров, ликеров
25. Смешанные напитки: классификация, формула построения, способы приготовления и подачи
26. Коктейли – диджестивы, характеристика их групп
27. Длинные смешанные напитки, характеристика их групп
28. Групповые смешанные напитки, характеристика их групп
29. Кофе: виды, классификация, основные сорта, производство кофе, машины для приготовления кофе
30. Чай: классификация, сорта, чайные церемонии

5.3 Темы письменных работ

Темы докладов (с презентациями)

1. История развития производства напитков
2. Классификация вин
3. Основные этапы производства красных, розовых и белых вин
4. Классификация коньяков, разновидности бренди
5. Шампанское. Игристые вина
6. Болезни, дефекты и недостатки вин. Требования к качеству, упаковке, маркировке и хранению вин. Таможенная экспертиза вина
7. Технология изготовления и разновидности водки
8. Технология изготовления и разновидности виски
9. Характеристика и категории коньяка. Основные виды и марки бренди
10. Джин, ром, текила
11. Разновидности настоек, бальзамов, битеров, ликеров
12. Характеристика национальных крепких напитков
13. Классификация и виды пива
14. Смешанные напитки: классификация, формула построения, способы приготовления и подачи
15. Групповые смешанные напитки
16. Короткие смешанные напитки
17. Длинные смешанные напитки
18. Ксантиновые напитки. Кофе: история создания, основные сорта, производство кофе. Машины для приготовления кофе. Рецепты приготовления кофе. Кофе и спиртные напитки.
19. Ксантиновые напитки. Чай: сорта, чая, чай и спиртное, чайные церемонии
20. Ксантиновые напитки. Какао: история, производство, употребление

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

6.1. Основная литература			
	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год

Л1.1	Главчева С. И., Чердниченко Л. Е.	Организация производства и обслуживания в ресторанах и барах: учеб. пособие для вузов	СПб.: Троицкий мост, 2012
Л1.2	Балябина Т.А.	География и культура напитков мира: [учеб-метод. материалы к изучению дисциплины для ...43.03.03.01.01 Ресторанная деятельность, 43.03.03.02.01 Ресторанное дело]	Красноярск: СФУ, 2018
6.2. Дополнительная литература			
	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год
Л2.1	Арутюнов С. А., Воронина Т. А.	Хмельное и иное. Напитки народов мира	Москва: Наука, 2008
Л2.2	Пушмина И. Н., Речкина Е. А.	Коктейли: учеб. пособие для студентов, обучающихся по спец. 260501.65	Красноярск: КГТЭИ, 2006
Л2.3	Купцов А. В.	Вина Франции: справочное издание	М.: Изд-во Жигульского, 2002
Л2.4	Чеботарев В. Л., Чеботарева С. В.	Вина Испании: справочное издание	М.: Изд-во Жигульского, 2003
Л2.5	Усов В. В.	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования	М.: Academia, 2002
Л2.6	Тузмухамедов Э. Р.	Крепкие спиртные напитки мира: справочное издание	М.: Изд-во Жигульского, 2002

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

Э1	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/
Э2	Электронно-библиотечная система Издательства «Лань» [Электронный ресурс]: база данных содержит коллекцию книг, журналов и ВКР. – Санкт-Петербург, [2011].	Режим доступа: http://e.lanbook.com/
Э3	Электронно-библиотечная система ZNANIUM.COM (ИНФРА-М) [Электронный ресурс]: база данных содержит учебные и научные издания. – Москва, [2011].	Режим доступа: http://www.znanium.com/

8 Методические указания для обучающихся по освоению

дисциплины (модуля)

К формам самостоятельной работы студентов по дисциплине «География и культура напитков мира» относятся: работа над конспектом лекций, работа со специальной литературой, подготовка текстов докладов для коллективных презентаций, подготовка к практическим и семинарским занятиям, конспектирование вопросов, которые следует изучить самостоятельно.

Содержание самостоятельной работы студентов включает: подбор и обработку специальной литературы, в том числе периодической, работу с книгой, систематизацию полученной информации, ее обобщение и использование в решении конкретных практических и теоретических заданий.

Виды мониторинга самостоятельной работы соответствуют видам контрольных мероприятий и предполагают:

- текущий контроль – оперативное, регулярное отслеживание уровня выполнения самостоятельной работы на практических и семинарских занятиях. Формы текущего контроля: практические работы, доклады с презентациями;

- рубежный контроль – итог изучения определенных тем дисциплины. Формы рубежного контроля: защиты практических работ, тестирование;

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

Контроль и оценка самостоятельной работы студентов осуществляется преподавателем систематически под контролем заведующего кафедрой с учетом графика контрольных мероприятий учебного процесса студентов.

Критерии оценки устанавливает преподаватель и доводит их до сведения студентов. Выполнение заданий самостоятельной работы студентами, выданных преподавателем каждому студенту индивидуально, является обязательным при выставлении оценки при промежуточном контроле. Оценка результатов самостоятельной работы каждого студента комментируется преподавателем на практических и семинарских занятиях.

Документальное оформление самостоятельной работы студентов по дисциплине является обязательным условием понимания студентами 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.

Раздел Формы самостоятельной работы студентов Вид
контроля Форма отчета студента Обязанности преподавателя

1. История виноделия Конспектирование основной учебной и периодической литературы, дополнение конспекта рекомендованной литературой Текущий Конспект, обзор информации Рекомендация основного и дополнительного списка литературы

2. Вина: особенности классификация Конспектирование основной учебной и периодической литературы, дополнение конспекта рекомендованной литературой Текущий Конспект, обзор информации Рекомендация основного и дополнительного списка литературы

Подготовка к семинарским занятиям Текущий Обсуждение вопросов. Презентация с докладом. Озвучивание задания, предупреждение о контроле на очередном занятии. Разработка темы и оценка выступления

3. Напитки, полученные методом перегонки Конспектирование основной учебной и периодической литературы, дополнение конспекта рекомендованной литературой Текущий Конспект, обзор информации Рекомендация основного и дополнительного списка литературы

Подготовка к практическим и семинарским занятиям Текущий Решение практических заданий.

Презентация с докладом. Тестирование Озвучивание задания, предупреждение о контроле на очередном занятии. Разработка темы и оценка выступления

4. Слабоалко-гольные и безалкогольные напитки Конспектирование основной учебной и периодической литературы, дополнение конспекта рекомендованной литературой Текущий Конспект, обзор информации Рекомендация основного и дополнительного списка литературы

Подготовка к семинарским занятиям Текущий Обсуждение вопросов. Презентация с докладом. Тестирование Озвучивание задания, предупреждение о контроле на очередном занятии. Разработка темы и оценка выступления

5. Смешанные напитки Конспектирование основной учебной и периодической литературы, дополнение конспекта рекомендованной литературой Текущий Конспект, обзор информации

Рекомендация основного и дополнительного списка литературы

Подготовка к практическим занятиям Текущий Решение практических заданий. Презентации с докладом Озвучивание задания, предупреждение о контроле на очередном занятии. Разработка темы и оценка выступления

7. Карты напитков Конспектирование основной учебной и периодической литературы, дополнение конспекта рекомендованной литературой Текущий Конспект, обзор информации Рекомендация основного и дополнительного списка литературы

Подготовка к практическим занятиям Текущий Решение практических заданий Озвучивание задания, предупреждение о контроле на очередном занятии.

Зачет Проработка конспекта лекций и литературы для зачета Промежуточный Тестирование Консультация, предупреждение об зачете

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

9.1 Перечень необходимого программного обеспечения

9.1.1	К перечню используемого программного обеспечения относятся следующие лицензионные программы:
9.1.2	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
9.1.3	9.1.2 Офисный пакет: Microsoft® Office Professional Plus 2007 Russian Academic OPEN No Level Лиц сертификат 43164214 от 06.12.2007, бессрочный
9.1.4	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
9.1.5	9.1.4 Браузер: Mozilla Firefox, Google Chrome
9.1.6	9.1.5 Архиватор: ZIP, WinRAR
9.1.7	
9.1.8	

9.2 Перечень необходимых информационных справочных систем

9.2.1	- 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/
9.2.2	- Электронно-библиотечная система Издательства «Лань» [Электронный ресурс]: база данных содержит коллекцию книг, журналов и ВКР. – Санкт-Петербург, [2011]. – Режим доступа: http://e.lanbook.com/
9.2.3	- Электронно-библиотечная система ZNANIUM.COM (ИНФРА-М) [Электронный ресурс]: база данных содержит учебные и научные издания. – Москва, [2011]. – Режим доступа: http://www.znanium.com/
9.2.4	- Электронно-библиотечная система «ibooks.ru» [Электронный ресурс]: база данных содержит учебную и научную литературу. – Санкт-Петербург, [2010]. – Режим доступа: http://ibooks.ru
9.2.5	- Электронно-библиотечная система «Национальный цифровой ресурс «Руконт» [Электронный ресурс]: база данных содержит учебные и научные издания. – Москва, [2011]. – Режим доступа: http://rucont.ru

10 Материально-техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю)

В учебном процессе по дисциплине для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации используются учебные аудитории в соответствии с расписанием занятий.

Для занятий лекционного типа используются наборы демонстрационного оборудования (ноутбук, экран, проектор) и учебно-наглядные пособия, обеспечивающие тематические иллюстрации, соответствующие рабочей программе дисциплины. Специальные помещения укомплектованы специализированной мебелью и техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации большой аудитории.

Помещения для самостоятельной работы студентов оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и доступа в электронную информационно-образовательную среду университета (ЭИОС).

Освоение дисциплины инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья осуществляется с использованием средств обучения общего назначения.

Наименование специальных* помещений и помещений для самостоятельной работы
Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы

Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа №1-07

ул. Лиды Прушинской, зд.2 Специализированная мебель,

доска учебная, экран настенно-потолочный Lumen, потолочное крепление для проектора Wize WPA-S, проектор BenG MP 622, ноутбук Samsung R-528-DA04

Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации:

№ 3-21 кабинет ресторанного сервиса

ул. Лиды Прушинской, зд.2 Специализированная мебель, доска Magnetoplan CC, экран настенно-потолочный Screen Media, потолочное крепление для проектора Wize WPA-S, проектор Optoma DS211, экран рулонный настенный, рабочее место (LG), барная стойка, витрина бескаркасная – 2 шт, стол ресторанный, ноутбук 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 E7300 в сборе – 13 шт., концентратор Acorn

Зал нормативной литературы и специальных наук отдела обслуживания по торговле - 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); Пере-плётная машина «Термобиндер»; Персональный компьютер Foxconn TLA 397 в сборе; Рабочие место (Intel) Системный блок Intel Celeron D-326J 2.5 Монитор 19 Samsung 9430N-3 шт.; Компьютера Kraftway Credo KC35; 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.