

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  
ИСТОРИЯ РАЗВИТИЯ РЕСТОРАННОГО ДЕЛА**

Дисциплина Б1.В.ДВ.5.2 История развития ресторанного дела  
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 И.В.Изосимова



*инициалы, фамилия, подпись*

## 1. Цели и задачи изучения дисциплины

### 1.1 Цель преподавания дисциплины

Рабочая программа дисциплины «История развития ресторанного дела» предназначена для студентов направления подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело» профиля 43.03.03.02.01 «Ресторанное дело» очной формы обучения.

Предметом курса является опыт и традиции в практике ресторанного сервиса в исторической ретроспективе, а также в формате основных европейских, североамериканских и российских школ и подходов.

Целью курса состоит в формировании общекультурных, социально-личностных и профессиональных компетенций в области ресторанной деятельности. Курс призван заложить фундамент профессиональной системы взглядов на современную ресторанную деятельность и перспективы ее развития.

### 1.2 Задачи изучения дисциплины

Учебные задачи дисциплины:

- формирование стремления к повышению профессионального мастерства и постоянного личностного развития;
- изучение основных периодов становления гостеприимства, современного состояния, перспектив развития рынка ресторанных услуг;
- изучение традиций и реальных практик ресторанного сервиса в их исторической ретроспекции, в систематизации основных школ сервисного дела.
- усвоение знаний о сущности корпоративной философии в ресторанной деятельности.

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

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

- *общекультурных:*
- способностью к самоорганизации и самообразованию (ОК-7);
- *профессиональных:*
- готовностью к сервисной деятельности в соответствии с этнокультурными, историческими и религиозными традициями, к выявлению потребностей потребителя, формированию гостиничного продукта, развитию клиентурных отношений (ПК-6).

В результате освоения дисциплины «История развития ресторанного дела» студент должен:

<b>ОК-7: способностью к самоорганизации и самообразованию</b>	
Знать	основные методики поиска, выбора и использования новой информации в области истории развития ресторанного дела
Уметь	отбирать и анализировать новую информацию в области истории развития

	ресторанного дела; систематизировать и обобщать полученную информацию.
<b>ПК-6: готовностью к сервисной деятельности в соответствии с этнокультурными, историческими и религиозными традициями, к выявлению потребностей потребителя, формированию гостиничного продукта, развитию клиентурных отношений</b>	
Знать	основные периоды становления гостеприимства; главные события в истории ресторанного сервиса, которые означали развитие и совершенствование этой сферы деятельности; основные инновационные концепции ресторанного сервиса, возникшие в Новое время и в современную эпоху; социокультурную специфику деятельности в сфере ресторанного сервиса в различных странах в разные исторические эпохи.
Уметь	определять сущностные характеристики сервиса гостеприимства в разные эпохи в соответствии с историческими и религиозными традициями.
Владеть	навыками анализа информационных источников состояния ресторанного дела в разные эпохи в соответствии с историческими и религиозными традициями.

#### *1.4 Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы*

Дисциплина «История развития ресторанного дела» изучается студентами 1 курса в первом семестре, является курсом по выбору (Б1.В.ДВ.5.2) в профессиональной подготовке студентов направления подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело» профиль 43.03.03.02.01 «Ресторанное дело» и включает восемь разделов:

- 1 Гостеприимство: смысл и история понятий и терминов
  - 2 Гостеприимство и кухня от времен первых путешествий до падения Римской империи
  - 3 Гостеприимство и кухня в Средние века
  - 4 Интеграция культур и зарождения ресторанного дела в Новое время
  - 5 Индустрия гостеприимства и ресторанного бизнеса: Новейшее время. Европа, Америка
  - 6 Ресторанный сервис в России: история, типология, специфика
  - 7 Техническая модернизация и демократизация ресторанного дела в XX в.
  - 8 Мировой ресторанный рынок XXI века
- Знания, полученные в ходе изучения данной дисциплины необходимы при изучении дисциплин: «Организация обслуживания иностранных туристов».

#### *1.5 Особенности реализации дисциплины*

Преподавание дисциплины реализуется на русском языке

## 2. Объем дисциплины (модуля)

Вид учебной работы	Всего, зачетных единиц (акад. часов)	Семестр			
		1			
<b>Общая трудоемкость дисциплины</b>	<b>4/144</b>	<b>4/144</b>			
<b>Контактная работа с преподавателем:</b>	<b>1,5 / 54</b>	<b>1,5 / 54</b>			
занятия лекционного типа	0,5/18	0,5/18			
занятия семинарского типа	1,0 / 36	1,0 / 36			
в том числе: семинары	1,0 / 36	1,0 / 36			
практические занятия					
практикумы					
лабораторные работы					
другие виды контактной работы					
в том числе: курсовое проектирование					
групповые консультации					
индивидуальные консультации					
иные виды внеаудиторной контактной работы					
<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b>	<b>1,5/54</b>	<b>1,5/54</b>			
изучение теоретического курса (ТО)	1,0/36	1,0/36			
расчетно-графические задания, задачи (РГЗ)					
доклад	0,5/18	0,5/18			
курсовое проектирование (КР)					
<b>Вид промежуточной аттестации (зачет, экзамен)</b>	1,0/36 экзамен	1,0/36 экзамен			

## 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	Гостеприимство: смысл и история понятий и терминов	2	4		6	ОК-7

2	Гостеприимство и кухня от времен первых путешествий до падения Римской империи	2	4		6	ОК-7, ПК-6
3	Гостеприимство и кухня в Средние века	2	4		6	ОК-7, ПК-6
4	Интеграция культур и зарождения ресторанного дела в Новое время	2	4		6	ОК-7, ПК-6
5	Индустрия гостеприимства и ресторанного бизнеса: Новейшее время. Европа, Америка	2	4		6	ОК-7, ПК-6
6	Ресторанный сервис в России: история, типология, специфика	2	4		6	ОК-7, ПК-6
7	Техническая модернизация и демократизация ресторанного дела в XX в.	2	4		6	ОК-7, ПК-6
8	Мировой ресторанный рынок XXI века	4	8		12	ОК-7, ПК-6
	<i>Экзамен</i>					
	<b>Итого</b>	18	36		54	

### 3.2 Занятия лекционного типа

№ п/п	№ раздела дисциплины	Наименование занятий	Объем в акад. часах	
			всего	в том числе, в инновационной
1	1	Гостеприимство: смысл и история понятий и терминов	2	
2	2	Гостеприимство и кухня от времен первых путешествий до падения Римской империи	2	
3	3	Гостеприимство и кухня в Средние века	2	

4	4	Интеграция культур и зарождения ресторанного дела в Новое время	2	
5	5	Индустрия гостеприимства и ресторанного бизнеса: Новейшее время. Европа, Америка	2	2
6	6	Ресторанный сервис в России: история, типология, специфика	2	2
7	7	Техническая модернизация и демократизация ресторанного дела в XX в.	2	
8	8	Мировой ресторанный рынок XXI века	4	2
		Всего	18	6

### 3.3 Занятия семинарского типа

№ п/п	№ раздела дисциплины	Наименование занятий	Объем в акад. часах	
			всего	в том числе, в инновационной
1	1	Гостеприимство: смысл и история понятий и терминов. Сервис, путешествия, туризм, гостеприимство.	4	
2	2	Гостеприимство и кухня от времен первых путешествий до падения Римской империи. Взаимосвязь истории ресторанного дела с историей туризма.	4	2
3	3	Гостеприимство и кухня в Средние века	4	2
4	4	Интеграция культур и зарождения ресторанного дела в Новое время	4	
5	5	Индустрия гостеприимства и ресторанного бизнеса: Новейшее время. Европа, Америка	4	
6	6	Ресторанный сервис в России: история, типология, специфика	4	
7	7	Техническая модернизация и демократизация ресторанного дела в XX в.	4	
8	8	Мировой ресторанный рынок XXI века.	8	2
		Всего	36	6

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

1. История развития ресторанного дела [Текст] : [учеб-метод. материалы к изучению дисциплины для ...43.03.03.01.01 Ресторанная деятельность, 43.03.03.02.01 Ресторанное дело] / Н.Ю. Теплюк, И.В.

Изосимова, О.М Сергачева. - Красноярск : СФУ, 2018. - с. - Б. ц. –  
Режим доступа: <https://e.sfu-kras.ru/course/view.php?id=17994>

2. Иванов, А. А. История российского туризма (IX–XX вв.) [Текст] : учеб. пособие / А.А. Иванов. — М. : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2017. — 320 с. Режим доступа : <http://znanium.com/bookread2.php?book=775000>

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

Промежуточной формой контроля по дисциплине «История развития ресторанного дела» является экзамен, который проводится в устной форме в виде беседы с преподавателем по основным вопросам дисциплины.

Оценочными средствами для текущего и промежуточного контроля по дисциплине являются доклад, вопросы к экзамену. Оценочные средства и критерии их оценивания приведены в Фонде оценочных средств в приложении А.

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

##### *Основная литература*

- 1 Быстров, С. А. Технология и организация ресторанного бизнеса и питания туристов [Текст] : учебник / С.А. Быстров. — М. : ИНФРА-М, 2017. — 536 с. Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=858884>

- 2 Иванов, А. А. История российского туризма (IX–XX вв.) [Текст] : учеб. пособие / А.А. Иванов. — М. : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2017. — 320 с. Режим доступа : <http://znanium.com/bookread2.php?book=775000>

- 3 История развития ресторанного дела [Текст] : [учеб.-метод. материалы к изучению дисциплины для ...43.03.03.01.01 Ресторанная деятельность, 43.03.03.02.01 Ресторанное дело] / Н.Ю. Теплюк, И.В. Изосимова, О.М Сергачева. - Красноярск : СФУ, 2018. - с. - Б. ц. – Режим доступа: <https://e.sfu-kras.ru/enrol/index.php?id=17994>

- 4 Организация ресторанного бизнеса [Текст] : учебное пособие для обучения студентов вузов по направлениям подготовки 101100.62 "Гостиничное дело", 100400.62 "Туризм", специальности 100103.65 "Социально-культурный сервис и туризм" / Ю. В. Жилкова [и др.].- Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2014. - 192 с.

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



### *Дополнительная литература*

6 История развития ресторанного дела [Текст] : [учеб-метод. материалы к изучению дисциплины для ...43.03.03.01.01 Ресторанная деятельность, 43.03.03.02.01 Ресторанное дело] / Н.Ю. Теплюк, И.В. Изосимова, О.М. Сергачева. - Красноярск : СФУ, 2018. - с. - Б. ц. – Режим доступа: <https://e.sfu-kras.ru/enrol/index.php?id=17994>

7 Федцов, В. Г. Культура ресторанного сервиса [Текст] : учебное пособие для студентов экономических вузов и практических работников ресторанного бизнеса / В. Г. Федцов ; Ин-т русского предпринимательства, Центр работников сервиса и предпринимателей ресторанного бизнеса.- Москва : Дашков и К°, 2014. - 247 с. Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=430602>

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

1. Российская гостиничная ассоциация. – Режим доступа: <http://www.rha.ru/>
2. Федерация рестораторов и отельеров. – Режим доступа: <http://www.new.frio.ru/>
3. 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)**

Дисциплина «История развития ресторанного дела» изучается студентами направления подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело» профиля 43.03.03.02.01 «Ресторанное дело» на первом курсе в первом семестре. Изучение дисциплины заканчивается промежуточным контролем - экзаменом.

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

- в виде лекций, которые проводятся в форме: вводная лекция, лекция-информация с элементами визуализации (на основе применения информационных технологий). Лекции нацелены на освещение наиболее трудных для понимания вопросов. Для эффективности усвоения трудных разделов курса лектор может построить подачу теоретического материала в виде постановки проблемы и последующего нахождения эвристическим путем ее решения, при этом зачастую актуализируя прежние знания студентов (возможно в форме активного диалога или блиц-опроса). В связи с этим студенты должны предварительно готовиться к восприятию нового лекционного материала, проработав соответствующий учебный материал по источникам, рекомендуемым программой;

- практических занятий. На практических занятиях по дисциплине «История развития ресторанного бизнеса» студенты приобретают

общекультурные и профессиональные компетенции. Подготовка к практическим занятиям, активная и творческая работа на них приводит в конечном итоге к осознанию студентом социальной значимости своей будущей профессии и формированию высокой мотивации к выполнению профессиональной деятельности.

Во время лекционных и практических занятий осуществляется текущий контроль знаний студентов. Текущий контроль может осуществляться в виде собеседования, включающего проверку отчета по выполненной практической работе, защиту работы (на основе анализа усвоения учебного материала по отдельным разделам дисциплины), устный опрос, заслушивание докладов и их обсуждение.

Также обязательной является самостоятельная работа студентов над отдельными разделами курса с углубленным рассмотрением ряда вопросов. Кроме того, в рамках самостоятельной работы предполагается подготовка докладов по основным темам дисциплины. Темы докладов представлены в ФОС (приложение А).

Для осуществления взаимосвязи аудиторной и внеаудиторной видов работы самостоятельная работа студентов организуется преподавателем с помощью календарного плана лекций и практических занятий, в котором содержится информация о формах и графике самостоятельной работы студента.

**График самостоятельной работы студентов  
по изучению дисциплины «История развития ресторанного дела»**

№ недели	№ раздела дисциплины	Содержание работы	Объем, час	Форма контроля
1	1	Изучение теоретического материала по теме «Гостеприимство: смысл и история понятий и терминов».	2	Опрос по теме.
1,2	1	Оформление отчета и подготовка к защите практической работы по теме «Гостеприимство: смысл и история понятий и терминов».	4	Проверка отчета к практической работе. Защита работы по контрольным вопросам
3	2	Изучение теоретического материала по теме «Гостеприимство и кухня от времен первых путешествий до падения Римской империи»	2	Опрос по теме.
3,4	2	Оформление отчета и подготовка к защите практической работы по теме «Гостеприимство и кухня от времен первых	4	Проверка отчета к практической работе. Защита работы по контрольным

		путешествий до падения Римской империи»		вопросам
5	3	Изучение теоретического материала по теме «Гостеприимство и кухня в Средние века»	2	Опрос по теме.
5,6	3	Оформление отчета и подготовка к защите практической работы по теме «Гостеприимство и кухня в Средние века»	4	Проверка отчета к практической работе. Защита работы по контрольным вопросам
7	4	Изучение теоретического материала по теме «Интеграция культур и зарождения ресторанного дела в Новое время»	2	Опрос по теме.
7,8	4	Оформление отчета и подготовка к защите практической работы по теме «Интеграция культур и зарождения ресторанного дела в Новое время»	4	Проверка отчета к практической работе. Защита работы по контрольным вопросам
9	5	Изучение теоретического материала по теме «Индустрия гостеприимства и ресторанного бизнеса: Новейшее время. Европа, Америка»	2	Опрос по теме.
9,10	5	Оформление отчета и подготовка к защите практической работы по теме «Индустрия гостеприимства и ресторанного бизнеса: Новейшее время. Европа, Америка»	4	Проверка отчета к практической работе. Защита работы по контрольным вопросам
11	6	Изучение теоретического материала по теме «Ресторанный сервис в России: история, типология, специфика»	2	Опрос по теме.
11,12	6	Оформление отчета и подготовка к защите практической работы по теме «Ресторанный сервис в России: история, типология, специфика»	4	Проверка отчета к практической работе. Защита работы по контрольным вопросам
13	7	Изучение теоретического материала по теме «Техническая модернизация и демократизация	2	Опрос по теме.

		ресторанного дела в XX в.»		
13,14	7	Оформление отчета и подготовка к защите практической работы по теме «Техническая модернизация и демократизация ресторанного дела в XX в.»	4	Проверка отчета к практической работе. Защита работы по контрольным вопросам
15, 17	8	Изучение теоретического материала по теме «Мировой ресторанный рынок XXI века.»	4	Опрос по теме.
15,16,17,18	8	Оформление отчета и подготовка к защите практической работы по теме «Мировой ресторанный рынок XXI века»	8	Проверка отчета к практической работе. Защита работы по контрольным вопросам
		Всего	54	

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

### *9.1 Перечень необходимого программного обеспечения*

При изучении дисциплины используется следующее программное обеспечение:

- Операционная система: Microsoft® Windows® Vista Business Russian Upgrade Academic OPEN No Level (Microsoft® Windows® XP) Лиц сертификат 45676576 от 02.07.2009, бессрочный
- Офисный пакет: Microsoft® Office Professional Plus 2007 Russian Academic OPEN No Level Лиц сертификат 43164214 от 06.12.2007, бессрочный
- Антивирус: ESET NOD32 Antivirus Business Edition for 2750 users Лиц. сертификат EAV-0189835462; Kaspersky Endpoint Security Лиц. сертификат 2462170522081649547546.
- Браузер: Mozilla Firefox, Google Chrome
- Архиватор: ZIP, WinRAR

### *9.2 Перечень необходимых информационных справочных систем*

1 Электронно-библиотечная система «СФУ» [Электронный ресурс]: база данных содержит сведения о всех видах литературы, поступающей в фонд СФУ и библиотек-партнеров. – Красноярск, [2006]. – Режим доступа: <http://bik.sfu-kras.ru/>

2 Электронно-библиотечная система Издательства «Лань» [Электронный ресурс]: база данных содержит коллекцию книг, журналов и ВКР. – Санкт-Петербург, [2011]. – Режим доступа: <http://e.lanbook.com/>

3 Электронно-библиотечная система ZNANIUM.COM (ИНФРА-М) [Электронный ресурс]: база данных содержит учебные и научные издания. – Москва, [2011]. – Режим доступа: <http://www.znanium.com/>

## 10. Материально-техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по дисциплине (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
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 NP - R528.
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 NP-R528.

<p>Учебная аудитория для самостоятельной работы: № 6-21 кабинет информатики ул. Лиды Прушинской, зд.2</p>	<p>Столовая посуда, приборы, столовое белье. 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</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 2.5 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;</p>