

Приложение 3
к ОПОП-П по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

**Материально-техническое оснащение специальных помещений для реализации образовательной программы,
включая программное обеспечение**

1. Материально-техническое оснащение

1.1. Оснащение кабинетов

Кабинет «Социально-экономических дисциплин».

№	Наименование ¹	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика ²	Код профессионального модуля, дисциплины
	Стол	Мебель	Основное	ученический	ООД.01-ООД.23 ОП.04, ОП.05
	Стул		Основное	ученический	
	Рабочее место преподавателя		Основное	стандартное	
	Шкаф для хранения наглядных пособий		Основное	деревянный	
	Доска		Основное	магнитно-маркерная	
	Интерактивная панель	ТС	Основное	не менее: разрешение 1920*1080FHD (Опционально 3840*2160UHD); Яркость 400 (кд/м²); Контрастность 5000:1; Оперативная память 8Gb ОЗУ Объем SSD 120Gb	
	Ноутбук (лицензионное программное обеспечение (ПО), образовательный контент и система защиты от вредоносной информации)		Основное	ядра: 4 x 2.4 ГГц, RAM 8 ГБ, SSD 256 ГБ	

¹ Здесь и далее – список оборудования специальных помещений дополняется образовательной организацией при формировании основной профессиональной образовательной программы.

² Здесь и далее – техническая характеристика специальных помещений приводится образовательной организацией самостоятельно при формировании основной профессиональной образовательной программы.

№	Наименование¹	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика²	Код профессионального модуля, дисциплины
	Принтер		Основное	лазерный	
	Наглядные пособия (комплекты учебных таблиц, плакатов и др.)		Основное	согласно ФГОС СПО	
	УМК по социально-экономическим дисциплинам		Основное	согласно ФГОС СПО	

Кабинет «Иностранного языка»

№	Наименование ³	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика ⁴	Код профессионального модуля, дисциплины
	Стол	Мебель	Основное	ученический	ООД.06 Иностранный язык ОП.07
	Стул		Основное	ученический	
	Рабочее место преподавателя		Основное	стандартное	
	Шкаф для хранения наглядных пособий		Основное	деревянный	
	Доска		Основное	магнитно-маркерная	
	Принтер	Оборудование	Основное	лазерный	
	Ноутбук с лицензионным программным обеспечением с выходом в интернет		Основное	ядра: 4 x 2.4 ГГц, RAM 8 ГБ, SSD 256 ГБ	
	Мультимедиапроектор с экраном		Основное		
	Комплект учебно-наглядных пособий «Грамматика английского языка»	ТС	Основное	согласно ФГОС СПО и ФГОС СОО	
	Комплект электронных пособий		Основное	согласно ФГОС СПО и ФГОС СОО	
	УМК по дисциплине «Иностранный язык» (английский)	УМК	Основное	согласно ФГОС СПО и ФГОС СОО	

³ Здесь и далее – список оборудования специальных помещений дополняется образовательной организацией при формировании основной профессиональной образовательной программы.

⁴ Здесь и далее – техническая характеристика специальных помещений приводится образовательной организацией самостоятельно при формировании основной профессиональной образовательной программы.

Кабинет «Безопасность жизнедеятельности и охраны труда»

№	Наименование ⁵	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика ⁶	Код профессионального модуля, дисциплины
	Стол	Мебель	Основное	ученический	ООД.10 ОБЖ ОП.08 Безопасность жизнедеятельности ОП.06 Охрана труда
	Стул		Основное	ученический	
	Рабочее место преподавателя		Основное	стандартное	
	Шкаф для хранения наглядных пособий		Основное	деревянный	
	Доска		Основное	магнитно-маркерная	
	Комплект учебно-наглядных пособий «Безопасность жизнедеятельности»	ТС	Основное	согласно ФГОС СПО и ФГОС СОО	
	Стенды «Гражданская оборона и защита при ЧС», «Основы воинской службы», «Медико-санитарная подготовка»		Основное	согласно ФГОС СПО и ФГОС СОО	
	Комплект электронных пособий		Основное	согласно ФГОС СПО и ФГОС СОО	
	ноутбук (лицензионное программное обеспечение (ПО), образовательный контент и система защиты от вредоносной информации		Основное	ядра: 4 x 2.4 ГГц, RAM 8 ГБ, SSD 256 ГБ	
	УМК по дисциплине «Безопасность жизнедеятельности»	УМК	Основное	согласно ФГОС СПО и ФГОС СОО	

⁵ Здесь и далее – список оборудования специальных помещений дополняется образовательной организацией при формировании основной профессиональной образовательной программы.

⁶ Здесь и далее – техническая характеристика специальных помещений приводится образовательной организацией самостоятельно при формировании основной профессиональной образовательной программы.

Кабинет «Микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены».

№	Наименование ⁷	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика ⁸	Код профессионального модуля, дисциплины
	Стол	Мебель	Основное	ученический	ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены и др.
	Стул		Основное	ученический	
	Рабочее место преподавателя		Основное	стандартное	
	Шкаф для хранения наглядных пособий		Основное	деревянный	
	Доска		Основное	магнитно-маркерная	
	Ноутбук с лицензионным программным обеспечением	ТС	Основное	ядра: 4 x 2.4 ГГц, RAM 8 ГБ, SSD 256 ГБ	
	Мультимедиапроектор с экраном		Основное		
	Наглядные пособия (комплекты учебных таблиц, плакатов и др.)		Основное	согласно ФГОС СПО	
	Комплект электронных пособий		Основное	согласно ФГОС СПО	
	УМК по дисциплине «Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	УМК	Основное	согласно ФГОС СПО	

⁷ Здесь и далее – список оборудования специальных помещений дополняется образовательной организацией при формировании основной профессиональной образовательной программы.

⁸ Здесь и далее – техническая характеристика специальных помещений приводится образовательной организацией самостоятельно при формировании основной профессиональной образовательной программы.

Кабинет «Товароведения продовольственных товаров»

№	Наименование ⁹	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика ¹⁰	Код профессионального модуля, дисциплины
	Стол	Мебель	Основное	ученический	ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров и др.
	Стул		Основное	ученический	
	Рабочее место преподавателя		Основное	стандартное	
	Шкаф для хранения наглядных пособий		Основное	деревянный	
	Доска		Основное	магнитно-маркерная	
	ноутбук с лицензионным программным обеспечением	ТС	Основное	ядра: 4 x 2.4 ГГц, RAM 8 ГБ, SSD 256 ГБ	
	Мультимедиапроектор с экраном		Основное		
	Наглядные пособия (комплекты учебных таблиц, плакатов и др.)		Основное	согласно ФГОС СПО	
	Комплект электронных пособий		Основное	согласно ФГОС СПО	
	УМК по дисциплине «Товароведение продовольственных товаров»	УМК	Основное	согласно ФГОС СПО	

⁹ Здесь и далее – список оборудования специальных помещений дополняется образовательной организацией при формировании основной профессиональной образовательной программы.

¹⁰ Здесь и далее – техническая характеристика специальных помещений приводится образовательной организацией самостоятельно при формировании основной профессиональной образовательной программы.

Кабинет «Технического оснащения и организации рабочего места»

№	Наименование ¹¹	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика ¹²	Код профессионального модуля, дисциплины
	Стол	Мебель	Основное	ученический	ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места и др.
	Стул		Основное	ученический	
	Рабочее место преподавателя		Основное	стандартное	
	Шкаф для хранения наглядных пособий		Основное	деревянный	
	Доска		Основное	магнитно-маркерная	
	ноутбук с лицензионным программным обеспечением	ТС	Основное	ядра: 4 x 2.4 ГГц, RAM 8 ГБ, SSD 256 ГБ	
	Интерактивная панель		Основное	не менее: разрешение 1920*1080FHD (Опционально 3840*2160UHD); Яркость 400 (кд/м²); Контрастность 5000:1; Оперативная память 8Gb ОЗУ Объем SSD 120Gb	
	Наглядные пособия (комплекты учебных таблиц, плакатов и др.)		Основное	согласно ФГОС СПО	
	Комплект электронных пособий		Основное	согласно ФГОС СПО	
	УМК по дисциплине «Техническое оснащение и организация рабочего места»	УМК	Основное	согласно ФГОС СПО	

¹¹ Здесь и далее – список оборудования специальных помещений дополняется образовательной организацией при формировании основной профессиональной образовательной программы.

¹² Здесь и далее – техническая характеристика специальных помещений приводится образовательной организацией самостоятельно при формировании основной профессиональной образовательной программы.

Кабинет «Технологии кулинарного и кондитерского производства»

№	Наименование ¹³	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика ¹⁴	Код профессионального модуля, дисциплины
	Стол	Мебель	Основное	ученический	ПМ.01
	Стул		Основное	ученический	ПМ.02
	Рабочее место преподавателя		Основное	стандартное	ПМ.03
	Шкаф для хранения наглядных пособий		Основное	деревянный	ПМ.04
	Доска		Основное	магнитно-маркерная	ПМ.05
	ноутбук с лицензионным программным обеспечением	ТС	Основное	ядра: 4 x 2.4 ГГц, RAM 8 ГБ, SSD 256 ГБ	ПМ.06
	Мультимедиапроектор с экраном		Основное		
	Наглядные пособия (комплекты учебных таблиц, плакатов и др.)		Основное	согласно ФГОС СПО	
	Комплект электронных пособий		Основное	согласно ФГОС СПО	
	УМК по профессиональным модулям (ПМ.01-ПМ.06)	УМК	Основное	согласно ФГОС СПО	

¹³ Здесь и далее – список оборудования специальных помещений дополняется образовательной организацией при формировании основной профессиональной образовательной программы.

¹⁴ Здесь и далее – техническая характеристика специальных помещений приводится образовательной организацией самостоятельно при формировании основной профессиональной образовательной программы.

1.2. Оснащение лабораторий

Лаборатория «Учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков)»/ мастерская «Поварское дело»

№	Наименование ¹⁵	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика ¹⁶	Код профессионального модуля, дисциплины
	Рабочее место преподавателя	Мебель	Основное	ученический	ПМ.01
	Место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).		Основное	ученический	ПМ.02 ПМ.03 ПМ.04
	Ноутбук с лицензионным программным обеспечением, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы.	ТС	Основное	ядра: 4 x 2.4 ГГц, RAM 8 ГБ, SSD 256 ГБ	ПМ.05 ПМ.06
	Стеллаж	Оборудование	Основное	разборный, металлический, с 12 отделениями	
	Шкаф морозильный		Основное	объем 700л, диапазон температур до -18С, нержавеющая сталь	
	Шкаф холодильный		Основное	объем 700л, диапазон температур 0..+6С, нержавеющая сталь	
	Шкаф кухонный		Основное	нержавеющая сталь, двери-купе, габариты 1500х600х1800 мм	

¹⁵ Здесь и далее – список оборудования специальных помещений дополняется образовательной организацией при формировании основной профессиональной образовательной программы.

¹⁶ Здесь и далее – техническая характеристика специальных помещений приводится образовательной организацией самостоятельно при формировании основной профессиональной образовательной программы.

№	Наименование ¹⁵	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика ¹⁶	Код профессионального модуля, дисциплины
	Пароконвектомат		Основное	бойлерного типа, вместимость 10 GN1/1,5 скоростей вращения вентилятора, реверс, сенсорная панель управления, автоматическая мойка, душ	
	Подставка под пароконвектомат		Основное	вместимость 10 GN1/1	
	Тестомес		Основное	спиральный, объем дежи 20л, 2 скорости, электромеханическая панель управления	
	Шкаф расстоечный		Основное	нержавеющая сталь, вместимость 8 противней 600x400 мм	
	Печь СВЧ	Оборудование	Основное	объем 23 л, нержавеющая сталь, механическое управление	ПМ.01 ПМ.02 ПМ.03 ПМ.04 ПМ.05 ПМ.06
	Подставка под печь для пиццы		Основное	нержавеющая сталь, без столешницы, с полкой, габариты 1000x770x850 мм	
	Печь для пиццы		Основное	вместимость 4 пиццы, диаметром 33 см, макс температура 500 С	
	Машина посудомоечная		Основное	фронтального типа, производительность 500тар/ч, 2 режима мойки	
	Устройство душирующее с краном		Основное	нержавеющая сталь, крепление к мойке	

№	Наименование ¹⁵	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика ¹⁶	Код профессионального модуля, дисциплины
	Водоумягчитель	Оборудование	Основное	объем 12 л, производительность до 1000л/час, температура воды на входе 4-15С	ПМ.01 ПМ.02 ПМ.03 ПМ.04 ПМ.05 ПМ.06
	Рабочая поверхность		Основное	нейтральная, нержавеющая сталь, габариты 400х750х350	
	Жироуловитель		Специализированное	под мойку, производительность 0,3 куб. м/час, пиковый сброс 15 л	
	Стенд под тепловое оборудование		Специализированное	нержавеющая сталь, габариты 800х750х500мм	
	Стенд под тепловое оборудование		Специализированное	нержавеющая сталь, габариты 400х750х500 мм	
	Жарочная поверхность		Специализированное	электрическая, рифленая/гладкая, габариты 800х50х350 мм	
	Рециркулятор для обеззараживания воздуха		Специализированное	ультрафиолетовая лампа, производительность до 120 куб.м/час	
	Макароноварка электрическая		Специализированное	вместимость 1 GN1/1, габариты 400х750х350 мм	
	Фритюрница		Специализированное	электрическая, объем 19,7 л, 2 корзины	
	Подставка для посудомоечной машины		Специализированное	для машин фронтального типа, габариты 600х600х500мм, нержавеющая сталь	

№	Наименование ¹⁵	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика ¹⁶	Код профессионального модуля, дисциплины
	Полка настенная	Оборудование	Основное	нержавеющая сталь, габариты	ПМ.01 ПМ.02 ПМ.03 ПМ.04 ПМ.05 ПМ.06
	Льдогенератор		Специализированное	кубикового льда, производительность 46кг/сутки, бункер 15 кг, воздушное охлаждение, размер кубика 32х32мм	
	Стол производственный		Основное	универсальный, двери- купе, нержавеющая сталь, сплошная полка, габариты 1500х600х850 мм	
	Кипятильник		Основное	наливного типа, емкость 15 л	
	Блендер		Специализированное	стакан из поликарбоната, 13000-16000 об/мин, объем 1,5 л, нож из нержавеющей стали	
	Зонт вытяжной		Основное	пристенный, коробчатый, нержавеющая сталь, лабиринтные фильтры, сливной кран, габариты 1200х1000х400 мм	
	Печь конвекционная		Основное	инжекторный тип пароувлажнения, емкость 4 противня 600х400 мм, электронная панель управления	

№	Наименование ¹⁵	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика ¹⁶	Код профессионального модуля, дисциплины
	Ванна моечная двухсекционная	Оборудование	Основное	нержавеющая сталь, размер мойки 530х530х350 мм, с бортом	ПМ.01 ПМ.02 ПМ.03 ПМ.04 ПМ.05 ПМ.06
	Стол производственный		Основное	универсальный, нержавеющая сталь, сплошная полка, габариты 1400х700х850 мм	
	Зонт вытяжной		Основное	пристенный, коробчатый, нержавеющая сталь, лабиринтные фильтры, сливной кран, габариты 2300х1000х400 мм	
	Плита индукционная		Основное	4 комфорки, нержавеющая сталь, температурный диапазон от 60 до 240 С	
	Стенд для индукционной плиты		Основное	нержавеющая сталь, габариты 710х720х670 мм	
	Стол производственный		Основное	универсальный, нержавеющая сталь, сплошная полка, габариты 1400х600х850 мм	
	Стол производственный		Основное	универсальный, нержавеющая сталь, сплошная полка, габариты 400х700х850 мм	
	Стол производственный		Основное	универсальный, нержавеющая сталь, сплошная полка, габариты 800х700х850 мм	

№	Наименование ¹⁵	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика ¹⁶	Код профессионального модуля, дисциплины
	Ванна моечная	Оборудование	Основное	нержавеющая сталь, 1 цельнотянутое моечное отверстие 500х500х300мм, фартук, съемный борт	ПМ.01 ПМ.02 ПМ.03 ПМ.04 ПМ.05 ПМ.06
	Слайсер		Специализированное	полуавтоматический, диаметр нода 250 мм	
	Стол холодильный		Специализированное	3 двери, температурный режим -2+10, объем 505 л, борт 50 мм	
	Держатель для ножей		Основное	магнитный	
	Полка настенная		Основное	для досок, нержавеющая сталь, 5 секций	
	Мясорубка		Основное	реверс, производительность 200 кг/ч	
	Бак для отходов с крышкой		Основное	полипропилен, емкость 65л	
	Зонт вытяжной		Основное	пристенный, коробчатый, нержавеющая сталь, лабиринтные фильтры, сливной кран, габариты 1400х1000х400 мм	
	Стеллаж кухонный		Основное	перфорированные полки, нержавеющая сталь, 4 полки, габариты 1100х600х1800 мм	
	Вакуумный упаковщик		Специализированное	камера 260х300х110 мм, съемная планка 250 мм	

№	Наименование ¹⁵	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика ¹⁶	Код профессионального модуля, дисциплины
	Миксер планетарный	Оборудование, инвентарь, посуда	Специализированное	настольный, объем дежи 5л, съемная дежа, лопатка, венчик, крюк	ПМ.01 ПМ.02 ПМ.03 ПМ.04 ПМ.05 ПМ.06
	Полка настенная для сушки посуды		Основное	нержавеющая сталь, 2 уровня для тарелок и стаканов, габариты 950х300х600 мм	
	Стол производственный		Основное	универсальный, нержавеющая сталь, сплошная полка, габариты 700х700х850 мм	
	Кухонный процессор		Основное	объем 4,5 л, скорость 500 и 1500 об/мин, без дисков	
	Термостат		Основное	диапазон температур 40- 115 С, без крана	
	Шкаф производственный		Основное	нержавеющая сталь, 3 полки, габариты 900х500х750 мм	
	Полка настенная		Основное	нержавеющая сталь, габариты 700х300х300 мм	
	Гастроемкость из нержавеющей стали		Основное	GN 1/1 530х325х20 мм. GN 1/1 530х325х65 мм GN 1/2 265х325х20 мм	
	Набор ножей поварская тройка		Основное	Материал нержавеющей сталь, длина лезвия 99 мм, 150мм, 208 мм.	
	Терка		Основное	4 грани, материал металл	
	Миска металлическая		Основное	Объем: 0.5 л, 1 л, 3,5л диаметр: 16-26 см	

№	Наименование ¹⁵	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика ¹⁶	Код профессионального модуля, дисциплины
	Кастрюли	Оборудование, инвентарь, посуда	Основное	Пищевая сталь, 1л,1,5л,2л,3л.	ПМ.01 ПМ.02 ПМ.03 ПМ.04 ПМ.05 ПМ.06
	Сковорода		Основное	С антипригарным покрытием, Диаметр 20 см, 24 см,	
	Набор разделочных досок		Основное	жёлтая, синяя, зелёная, красная, белая, коричневая с подставкой	
	Молоток для отбивания мяса		Основное	материал металл	
	Термометр (шуп)		Основное	электронный	
	Сито		Основное	диаметр 10 см, 20 см, 24 см	
	Овощечистка		Основное	материал металл	
	Ножницы для рыбы, птицы		Основное	материал металл	
	Тарелка круглая белая плоская		Основное	Диаметром от 30 до 32 см, без декора с ровными полями	
	Мерный стакан		Основное	Объемом не меньше 0,5 л. Металлический или пластиковый	
	Ложки столовые		Основное	материал сталь	
	Силикиновая форма для десертов или муссовых пирожных из серии объемных 3Д форм		Основное	8 ячеек объем одной ячейки не менее 85мл, силикон	
	Силиконовый коврик		Основное	Размер 300х400 мм, рабочая температура от - 40°С до + 230°С	
	Скалка		Основное	материал пластик	

Учебный кондитерский цех/мастерская «Кондитерское дело»

№	Наименование ¹⁷	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика ¹⁸	Код профессионального модуля, дисциплины
	Рабочее место преподавателя	Мебель	Основное	ученический	ПМ.01
	Место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).		Основное	ученический	ПМ.02 ПМ.03 ПМ.04
	Ноутбук с лицензионным программным обеспечением, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы.	ТС	Основное	ядра: 4 x 2.4 ГГц, RAM 8 ГБ, SSD 256 ГБ	ПМ.05 ПМ.06
	Весы настольные электронные	Оборудование	Основное		
	Плита индукционная		Основное		
	Шкаф холодильный		Основное		
	Блендер стационарный		Основное		
	Планетарный миксер		Основное		
	Пароконвектомат		Основное		
	Конвекционная печь или жарочный шкаф		Основное		
	Шкаф морозильный				

¹⁷ Здесь и далее – список оборудования специальных помещений дополняется образовательной организацией при формировании основной профессиональной образовательной программы.

¹⁸ Здесь и далее – техническая характеристика специальных помещений приводится образовательной организацией самостоятельно при формировании основной профессиональной образовательной программы.

1.3.Оснащение зон по видам работ:

Зона по видам работ «Лаборатория здорового питания»

№	Наименование ¹⁹	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика ²⁰	Код профессионального модуля, дисциплины
	Шкаф для сумок	Мебель	Основное	разборный, металлический, с 12 отделениями	ПМ.01 ПМ.02 ПМ.03 ПМ.04 ПМ.05 ПМ.06
	Шкаф морозильный		Основное	объем 700л, диапазон температур до -18С, нержавеющая сталь	
	Шкаф холодильный		Основное	объем 700л, диапазон температур 0..+6С, нержавеющая сталь	
	Шкаф кухонный		Основное	нержавеющая сталь, двери-купе, габариты 1500х600х1800 мм	
	Пароконвектомат		Основное	бойлерного типа, вместимость 10 GN1/1,5 скоростей вращения вентилятора, реверс, сенсорная панель управления, автоматическая мойка, душ	
	Подставка под пароконвектомат	Оборудование	Специализированное	вместимость 10 GN1/1	
	Тестомес		Специализированное	спиральный, объем дежи 20л, 2 скорости, электромеханическая панель управления	
	Шкаф расстоечный		Специализированное	нержавеющая сталь, вместимость 8 противней 600х400 мм	

¹⁹ Здесь и далее – список оборудования специальных помещений дополняется образовательной организацией при формировании основной профессиональной образовательной программы.

²⁰ Здесь и далее – техническая характеристика специальных помещений приводится образовательной организацией самостоятельно при формировании основной профессиональной образовательной программы.

№	Наименование ¹⁹	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика ²⁰	Код профессионального модуля, дисциплины
	Печь СВЧ		Специализированное	объем 23 л, нержавеющая сталь, механическое управление	
	Подставка под печь для пиццы		Специализированное	нержавеющая сталь, без столешницы, с полкой, габариты 1000x770x850 мм	
	Печь для пиццы		Специализированное	вместимость 4 пиццы, диаметром 33 см, макс температура 500 С	
	Машина посудомоечная		Специализированное	фронтального типа, производительность 500тар/ч, 2 режима мойки	
	Устройство душирующее с краном		Специализированное	нержавеющая сталь, крепление к мойке	
	Водоумягчитель		Специализированное	объем 12 л, производительность до 1000л/час, температура воды на входе 4-15С	
	Рабочая поверхность		Специализированное	нейтральная, нержавеющая сталь, габариты 400x750x350	
	Жироуловитель		Специализированное	под мойку, производительность 0,3 куб. м/час, пиковый сброс 15 л	
	Стенд под тепловое оборудование		Специализированное	нержавеющая сталь, габариты 800x750x500мм	
	Стенд под тепловое оборудование		Специализированное	нержавеющая сталь, габариты 400x750x500 мм	
	Жарочная поверхность		Специализированное	электрическая, рифленая/гладкая, габариты 800x50x350 мм	

№	Наименование ¹⁹	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика ²⁰	Код профессионального модуля, дисциплины
	Рециркулятор для обеззараживания воздуха	Оборудование	Специализированное	ультрафиолетовая лампа, производительность до 120 куб.м/час	ПМ.01 ПМ.02 ПМ.03 ПМ.04 ПМ.05 ПМ.06
	Макароноварка электрическая		Специализированное	емкость 1 GN1/1, габариты 400x750x350 мм	
	Фритюрница		Специализированное	электрическая, объем 19,7 л, 2 корзины	
	Подставка для посудомоечной машины		Специализированное	для машин фронтального типа, габариты 600x600x500мм, нержавеющая сталь	
	Полка настенная		Специализированное	нержавеющая сталь, габариты	
	Льдогенератор		Специализированное	кубикового льда, производительность 46кг/сутки, бункер 15 кг, воздушное охлаждение, размер кубика 32x32мм	
	Стол производственный		Специализированное	универсальный, двери-купе, нержавеющая сталь, сплошная полка, габариты 1500x600x850 мм	
	Кипятильник		Специализированное	наливного типа, емкость 15 л	
	Блендер		Специализированное	стакан из поликарбоната, 13000- 16000 об/мин, объем 1,5 л, нож из нержавеющей стали	
	Зонт вытяжной		Специализированное	пристенный, коробчатый, нержавеющая сталь, лабиринтные фильтры, сливной	

№	Наименование ¹⁹	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика ²⁰	Код профессионального модуля, дисциплины
				кран, габариты 1200х1000х400 мм	
	Печь конвекционная	Оборудование	Специализированное	инжекторный тип пароувлажнения, вместимость 4 противня 600х400 мм, электронная панель управления	ПМ.01 ПМ.02 ПМ.03 ПМ.04 ПМ.05 ПМ.06
	Ванна моечная двухсекционная			нержавеющая сталь, размер мойки 530х530х350 мм, с бортом	
	Стол производственный			универсальный, нержавеющая сталь, сплошная полка, габариты 1400х700х850 мм	
	Зонт вытяжной			пристенный, коробчатый, нержавеющая сталь, лабиринтные фильтры, сливной кран, габариты 2300х1000х400 мм	
	Плита индукционная			4 комфорки, нержавеющая сталь, температурный диапазон от 60 до 240 С	
	Стенд для индукционной плиты			нержавеющая сталь, габариты 710х720х670 мм	
	Стол производственный			универсальный, нержавеющая сталь, сплошная полка, габариты 1400х600х850 мм	
	Стол производственный			универсальный, нержавеющая сталь, сплошная полка, габариты 400х700х850 мм	

№	Наименование ¹⁹	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика ²⁰	Код профессионального модуля, дисциплины
	Стол производственный			универсальный, нержавеющая сталь, сплошная полка, габариты 800х700х850 мм	ПМ.01 ПМ.02 ПМ.03
	Ванна моечная	оборудование	специализированное	нержавеющая сталь, 1 цельнотянутое моечное отверстие 500х500х300мм, фартук, съемный борт	ПМ.04 ПМ.05 ПМ.06
	Слайсер			полуавтоматический, диаметр нода 250 мм	
	Стол холодильный			3 двери, температурный режим - 2+10, объем 505 л, борт 50 мм	
	Держатель для ножей			магнитный	
	Полка настенная			для досок, нержавеющая сталь, 5 секций	
	Мясорубка			реверс, производительность 200 кг/ч	
	Бак для отходов с крышкой			полипропилен, вместимость 65л	
	Зонт вытяжной			пристенный, коробчатый, нержавеющая сталь, лабиринтные фильтры, сливной кран, габариты 1400х1000х400 мм	
	Стеллаж кухонный			перфорированные полки, нержавеющая сталь, 4 полки, габариты 1100х600х1800 мм	
	Вакуумный упаковщик			камера 260х300х110 мм, съемная планка 250 мм	

№	Наименование ¹⁹	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика ²⁰	Код профессионального модуля, дисциплины
	Миксер планетарный			настольный, объем дежи 5л, съемная дежа, лопатка, венчик, крюк	ПМ.01 ПМ.02 ПМ.03
	Полка настенная для сушки посуды	Оборудование, инвентарь, посуда	специализированное	нержавеющая сталь, 2 уровня для тарелок и стаканов, габариты 950x300x600 мм	ПМ.04 ПМ.05 ПМ.06
	Стол производственный			универсальный, нержавеющая сталь, сплошная полка, габариты 700x700x850 мм	
	Кухонный процессор			объем 4,5 л, скорость 500 и 1500 об/мин, без дисков	
	Термостат			диапазон температур 40-115 С, без крана	
	Шкаф производственный			нержавеющая сталь, 3 полки, габариты 900x500x750 мм	
	Полка настенная			нержавеющая сталь, габариты 700x300x300 мм	
	Гastroемкость из нержавеющей стали			GN 1/1 530x325x20 мм. GN 1/1 530x325x65 мм GN 1/2 265x325x20 мм	
	Набор ножей поварская тройка			Материал нержавеющая сталь, длина лезвия 99 мм, 150мм, 208 мм.	
	Терка			4 грани, материал металл	
	Миска металлическая			Объем: 0.5 л, 1 л, 3,5л диаметр: 16-26 см	
	Кастрюли			Пищевая сталь, 1л, 1,5л, 2л, 3л.	

№	Наименование ¹⁹	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика ²⁰	Код профессионального модуля, дисциплины
	Сковорода			С антипригарным покрытием, Диаметром 20 см, 24 см,	ПМ.01
	Набор разделочных досок			жёлтая, синяя, зелёная, красная, белая, коричневая с подставкой	ПМ.02 ПМ.03 ПМ.04
	Молоток для отбивания мяса	Оборудование, инвентарь, посуда	специализированное	материал металл	ПМ.05
	Термометр (шуп)			электронный	ПМ.06
	Сито			диаметр 10 см, 20 см, 24 см	
	Овощечистка			материал металл	
	Ножницы для рыбы, птицы			материал металл	
	Тарелка круглая белая плоская			Диаметром от 30 до 32 см, без декора с ровными полями	
	Мерный стакан			Объемом не меньше 0,5 л. Металлический или пластиковый	
	Ложки столовые			материал сталь	
	Силикиновая форма для десертов или муссовых пирожных из серии объемных 3Д форм			8 ячеек объем одной ячейки не менее 85мл, силикон	
	Силиконовый коврик			Размер 300х400 мм, рабочая температура от -40°С до + 230°С	
	Скалка			материал пластик	

Зона по видам работ «Бар-десерт, обслуживание фуршетов и банкетов»

№	Наименование ²¹	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика ²²	Код профессионального модуля, дисциплины
	Барная стойка	Мебель	Основное	Размеры не менее : 3000 мм	ПМ.01
	Барный стул		Основное	высота от 750 мм	ПМ.02
	Стол для оборудования и посуды		Основное	рабочая поверхности не менее 3000 мм	ПМ.03 ПМ.04
	Кофемашина	Оборудование	Специализированное	пластик/нержавеющая сталь; панель управления кнопочная; количество групп 1; кран пара 1; кран горячей воды 1; платформа для подогрева чашек, капучинатор; подача воды водопровод; манометр; термометр, мощность 1000Вт, объем резервуара для воды не менее 1 л	ПМ.05 ПМ.06
	Кофемолка		Специализированное	электрическая, вместимость 1000г, система помола ротационный нож, мощность 500Вт	
	Блендер		Специализированное	Мощность не менее 600 Вт; количество скоростей: не менее 8; количество насадок: не менее	

²¹ Здесь и далее – список оборудования специальных помещений дополняется образовательной организацией при формировании основной профессиональной образовательной программы.

²² Здесь и далее – техническая характеристика специальных помещений приводится образовательной организацией самостоятельно при формировании основной профессиональной образовательной программы.

№	Наименование ²¹	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика ²²	Код профессионального модуля, дисциплины
		Оборудование		3; материал погружной части: нержавеющая сталь	
	Термопот		Специализированное	Объем не менее 2 л; мощность не менее 2600 Вт; блокировка включения без воды; двойные стенки, индикатор уровня воды, тип нагревательного элемента - закрытый	
	Льдогенератор		Специализированное	ДхШхВ: 400х510х820мм (не более); мощность не менее 0.28 кВт; производительность не менее 25 кг/сутки; подключение 220 В	
	Соковыжималка		Специализированное	Скорость вращения шнека не менее 70 об/мин; материал рабочего узла – нержавеющая сталь; в комплекте: толкатель, конус с мелким фильтром для сока, контейнер для сока емкостью не менее 0,9 л	
	Весы настольные электронные		Специализированное	Электронные, точность измерения: 1 г	
	Витрина универсальная		Специализированное	размер не менее 1500х600мм	
	Специализированная программа по приему и оформлению заказов	Оборудование	Специализированное	Моноблок/терминал с установленным программным обеспечением Функции: управление — службой доставки, кухней, очередью, столами и	

№	Наименование ²¹	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика ²²	Код профессионального модуля, дисциплины
		оборудование		залами ведение аналитики, составление отчетов;	
	Мойка односекционная		Основное	не менее 600х500х870 мм, металлическая	
	Вешалка			напольная металлическая, габариты не менее 500х500х1700мм	
	Микроволновая печь			объем камеры не менее 10 л, корпус, ручка и камера из нерж.стали, механическая панель управления, таймер, 6 уровней мощности, потребляемая мощность 1,4 кВт	
	Витрина -холодильник			размер не менее 1200х600мм	
	Моечная ванна			трехсекционная, размер не менее 1200х500х850мм	ПМ.01
					ПМ.02
	Стол производственный			не менее 1500х600мм	ПМ.03
	Мойка со столом			не более 1000х600мм	ПМ.04
	Холодильник			размер не менее 600х600мм	ПМ.05
	Стол производственный			размер не менее 1000х600мм	ПМ.06
	Стеллаж			размер не менее 600х1000х1700мм	
	Бойлер (Водонагреватель)			объем не менее 80 литров	
	Плита электрическая			четырёхкомфорочная, размеры не менее 850х1000 мм	

№	Наименование ²¹	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика ²²	Код профессионального модуля, дисциплины
	Печь конвекционная	оборудование	основное	Мощность 3,1 КкВт, тип печи электрическая, температурный режим 0-260С	ПМ.01 ПМ.02 ПМ.03 ПМ.04 ПМ.05 ПМ.06
	Подставка под электрическую плиту			Размер зависит от модели электрической плиты	
	Подставка под конвекционную печь			Размер зависит от модели печи конвекционной	
	Полки для посуды			размер 810х300х300мм	
	Стол			размер не менее 600х600мм	
30	Стол обеденный большой			1200х750мм	
31	Стол обеденный малый			750х750мм	
	Стул			не менее 400х400х750мм	
	Тумба официанта			размер не менее 1200х400х1000мм	
	Диван			длина от 2000 мм, ширина от 700 мм	
	ЖК панель	ТС	Основное	4K UltraHD, 3840х2160, Wi-Fi, 60 Гц, HDMI x 3, USB	
	Интерактивная панель			не менее: разрешение 1920*1080FHD (Опционально 3840*2160UHD); Яркость 400 (кд/м²); Контрастность 5000:1; Оперативная память 8Gb ОЗУ Объем SSD 120Gb	
	Стойка на колесах под интерактивную панель			металлическая на колесах	
	Тележка сервировочная	Оборудование	Основное	нержавеющая, трехуровневая	

№	Наименование ²¹	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика ²²	Код профессионального модуля, дисциплины
	Чайник			электрический, объем не менее 3 л	ПМ.01 ПМ.02 ПМ.03 ПМ.04 ПМ.05 ПМ.06
	Термопот			электрический, объем емкости не менее 10 л, мощность 1,5кВт	
	Барный органайзер			дерево/пластик, прямоугольный, с ячейками для салфеток, не менее 370x120, мм	
	Джигер			материал: сталь, объем 15/30 , 20/40, 25/50	
	Мерный стакан	Оборудование, инвентарь, посуда	Основное	материал: пластик, объем не более 0,5 л	
	Совок для льда			материал: сталь, объем не менее 260мл, размер не менее 240x90 мм	
	Ведерко для льда			материал: стекло, объем не менее 840 мл	
	Щипцы для льда			материал: стекло/пластик/сталь , длина не менее 120 мм	
	Барный поднос			материал: пластик, круглый с антискользящим покрытием, диаметр не менее 360 мм	
	Шейкер классический			материал: сталь, объем не менее 500мл	
	Бостонский шейкер			материал: сталь, объем не менее 800 мл	
	Смесительный стакан			материал: стекло, объем не менее 400 мл	

№	Наименование ²¹	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика ²²	Код профессионального модуля, дисциплины
	Стрейнер	Оборудование, инвентарь, посуда	Основное	материал: сталь, длина не менее 150 мм	ПМ.01
	Мадлер			материал: сталь, длина не менее 200мм, с прорезиненным наконечником	ПМ.02
	Барная ложка			материал: сталь, длина не менее 250 мм	ПМ.03
	Пинцет барный			материал: сталь, длина не менее 200 мм	ПМ.04
	Нарзанник			материал: сталь, длина не менее 145 мм	ПМ.05
	Сквизер			материал: сталь, длина не менее 150 мм	ПМ.06
	Нож барный			материал: сталь, длина не менее 150 мм	
	Рокс			материал: стекло, объем 200 мл	
60	Хайбол			материал: стекло, объем не менее 250 мл	
	Харикейн			материал: стекло, объем не менее 350 мл	
	Коктейльная рюмка			материал: стекло, объем не менее 220 мл	
	Сито барное			диаметр не менее 80 мм	
	Миска стеклянная			материал: стекло, диаметр не менее 200мм	
	Тарелка пирожковая			фарфор/керамика, диаметр не менее 150 мм, гладкая, плоская	
	Кувшин			объем 0,25мл	

№	Наименование ²¹	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика ²²	Код профессионального модуля, дисциплины
	Кувшин	Оборудование, инвентарь, посуда	Основное	не менее 1 л	ПМ.01
	Нок-бокс			материал: дерево/сталь, размер не менее 240х120мм	ПМ.02
	Пара для капучино			материал: фарфор/керамика, объем не менее 150 мл	ПМ.03
	Бокал для кофе по-ирландски			материал: стекло, объем не менее 250 мл	ПМ.04
	Ложка кофейная			материал: сталь, длина не менее 120 мм	ПМ.05
	Ложка чайная			материал: сталь, длина не менее 140 мм	ПМ.06
	Пара чайная			материал: фарфор/керамика, объем не более 250 мл	
	Сахарница			материал: фарфор/керамика, объем не менее 350 мл	
	Питчер			объем 0,35мл	
	Поднос официанта			прорезиненный круглый, диаметр не менее 350 мм	
	Набор (соль, перец)			материал: фарфор/керамика, на подставке	
	Нож для фруктов			материал: сталь, длина лезвия не более 100 мм	
	Кулер для льда (ведро для шампанского)			материал: сталь, объем не менее 1,5 л, высота подставки не менее 600 мм	
	Бокал для шампанского			материал: стекло, объем не менее 150 мл	
	Столовый прибор вилка			материал: сталь	

№	Наименование ²¹	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика ²²	Код профессионального модуля, дисциплины
	Столовый прибор ложка	Оборудование, инвентарь, посуда	Основное	материал: сталь	ПМ.01
	Столовый прибор нож			материал: сталь	ПМ.02
	Закусочный прибор вилка			материал: сталь	ПМ.03
	Закусочный прибор ложка			материал: сталь	ПМ.04
	Закусочный прибор нож			материал: сталь	ПМ.05
	Рыбный прибор вилка			материал: сталь	ПМ.06
	Рыбный прибор нож			материал: сталь	
	Нож для масла			материал: сталь	
90	Бокал для вина			материал: стекло, объем не менее 250 мл	
	Фужер для воды			материал: стекло, объем не менее 220 мл	
	Тарелка основная			материал : фарфор, диаметр не менее 280 мм	
	Тарелка закусочная			материал : фарфор, диаметр не менее 200 мм	
	Тарелка десертная			материал : фарфор, диаметр не менее 250 мм	
	Хлебная корзина			материал: плетеная, ч чехлом	
	Блюдо овальное			материал: фарфор/керамика, плоское	
	Блюдо круглое для гарнира			материал: фарфор/керамика, плоское	
	Ваза для торта			материал: стекло, диаметр не менее 250 мм, с куполом	
	Ваза для цветов			материал: стекло, объем не менее 1 л	

№	Наименование ²¹	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика ²²	Код профессионального модуля, дисциплины
	Кремanka	Оборудование, инвентарь, посуда	специализированное	материал: фарфор/керамика, объем не более 250 мл	ПМ.01
	Салфетница			материал: фарфор/керамика	ПМ.02
	Салфетки тканевые			текстиль, размер не менее 400х400 мм	ПМ.03
	Скатерти тканевые			текстиль, размер не менее 160х120 мм	ПМ.04
	Ручник			текстиль, размер не менее 400х600 мм	ПМ.05
	Трафарет декоратор для кофе			мелалл/пластик, диаметр не менее 100 мм	ПМ.06
	Чайник заварочный			фарфор/стекло, объем не менее 0,5 л	
	Сковорода круглая на деревянной подставке			чугунная для порционной подачи, диаметр не менее 190 мм	
	Подставка фуршетная			металл/дерево/стекло, многоярусная	
	Блюдо прямоугольное			материал: фарфор/керамика, плоское	
	Ваза для фруктов			материал: стекло/керамика	
	Штопор			материал: сталь, пневматический	
	Корзина для мусора			пластмассовая, не менее 20 л	
	Кулер для воды			напольный, подогрев, охлаждение	

Зона по видам работ «Лаборатория информационных технологий в общественном питании»

№	Наименование ²³	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика ²⁴	Код профессионального модуля, дисциплины
	Столы	Мебель	Основное	не менее: 1200х500х720мм	ОП.10ц Цифровые технологии в индустрии питания ОП.11 Технологии «Профессионалы» в профессиональной сфере деятельности ОП.12 Организация обслуживания
	Стулья		Основное	не менее: ширина 400мм, глубина 400мм, высота 750мм	
	Офисный стол		Основное	не менее: 1200х700х750мм	
	Стул		Основное	не менее: ширина 400мм, глубина 400мм, высота 750мм	
	Стол производственный		Специализированное	не менее 1000х600х850мм	
	Мойка односекционная со столешницей		Специализированное	1000х600х850мм	
	Плита индукционная 2-х конфорочная	Оборудование	Специализированное	настольная, 2-х конфорочная	
	Стеллаж		Специализированное	не менее 800х550х950мм	
	Интерактивная панель		Специализированное	не менее: разрешение 1920*1080FHD (Опционально 3840*2160UHD); Яркость 400 (кд/м²); Контрастность 5000:1; Оперативная память 8Gb ОЗУ Объем SSD 120Gb	
	Веб - камера		Специализированное	разрешение не менее 1280х720, угол обзора не менее 60, с резьбой для штатива	
	Штатив для веб - камеры		Специализированное	напольный, до 3 кг, высота не менее 150 см, 3D	

²³ Здесь и далее – список оборудования специальных помещений дополняется образовательной организацией при формировании основной профессиональной образовательной программы.

²⁴ Здесь и далее – техническая характеристика специальных помещений приводится образовательной организацией самостоятельно при формировании основной профессиональной образовательной программы.

№	Наименование²³	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика²⁴	Код профессионального модуля, дисциплины
	Настольные весы		Специализированное	НПВ=5 кг d=1 грамм.	
	Стойка под интерактивную панель		Специализированное	металлическая на колесах	
	Ноутбуки	ТС	Основное	ядра: 4 x 2.4 ГГц, RAM 8 ГБ, SSD 256 ГБ	
	Многофункциональное устройство		Основное	МФУ черно-белая печать, А4, 2400x600 dpi, ч/б - 34 стр/мин (А4), АПД, факс, Ethernet (RJ-45), USB, Wi-Fi	
	УМК по общепрофессиональным дисциплинам	УМК	Основное	Согласно ФГОС СПО и ПОП-П	

1.3. Оснащение спортивного зала

Спортивный зал

№	Наименование ²⁵	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика ²⁶	Код дисциплины
	Инвентарь для спортивных игр: мячи, сетки, стойки, щиты, кольца баскетбольные.	Оборудование	Основное	стандартные	ООД.09 Физическая культура ОП.09 Физическая культура
	Инвентарь для гимнастики: гимнастические маты, гимнастические скамейки, гимнастический конь, гимнастический козёл, гимнастические бруссы, гимнастический турник, «Шведская стенка».		Основное	стандартные	
	Инвентарь для настольного тенниса: стол, мячи, сетка, ракетки		Основное	стандартные	
	Инвентарь для силовых тренировок: гири, гранаты, гантели, эспандеры (плечевые, кистевые), ролик для пресса, тренажер эллиптический		Основное	стандартные	
	Игровая форма для спортивных игр		Основное	Размеры 42-58	
	Обручи и скакалки		Основное	Гимнастические	
	Лыжное снаряжение (лыжи, лыжные палки, ботинки лыжные)		Основное	стандартные	
	Канат		Основное	Гимнастический	
	Стойки для прыжков в высоту		Основное	Гимнастические	

²⁵ Здесь и далее – список оборудования специальных помещений дополняется образовательной организацией при формировании основной профессиональной образовательной программы.

²⁶ Здесь и далее – техническая характеристика специальных помещений приводится образовательной организацией самостоятельно при формировании основной профессиональной образовательной программы.

№	Наименование²⁵	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика²⁶	Код дисциплины
	Секундомеры	ТС	Основное	Механические и электронные	
	Табло спортивное		Основное	механическое	
	Ноутбук		Основное	ядра: 4 x 2.4 ГГц, RAM 8 ГБ, SSD 256 ГБ	
	УМК по дисциплинам ООД.09 Физическая культура и ФК.00 Физическая культура	УМК	Основное	Согласно ФГОС	

1.4. Оснащение помещений, задействованных при организации самостоятельной и воспитательной работы
Библиотека с читальным залом²⁷

№	Наименование ²⁸	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика ²⁹	Код профессионального модуля, дисциплины ³⁰
	Стеллаж офисный односторонний	Мебель	Основное	деревянный	Профессиональные модули и общепрофессиональн ые дисциплины
	Стол письменный		Основное	деревянный	
	Стулья		Основное	на металлическом каркасе	
	Шкаф каталожный		Основное	деревянный	
	Стеллаж библиотечный		Основное	деревянный	
	Стеллаж библиотечный 2-х сторонний		Основное	деревянный	
	Стеллаж для печатной продукции		Основное	деревянный	
	Стеллаж офисный 2-х сторонний		Основное	деревянный	
	Стеллаж библиотечный демонстрационный		Основное	деревянный	
	Шкаф картотечный		Основное	деревянный	
	Шкаф для читательских формуляров		Основное	деревянный	
	Тумба под принтер		Основное	деревянная	
	Ноутбук	ТС	Основное	ядра: 4 x 2.4 ГГц, RAM 8 ГБ, SSD 256 ГБ	
	принтер		Основное	лазерный	

²⁷ Указывается для каждого помещения, задействованного при организации самостоятельной и воспитательной работы.

²⁸ Здесь и далее – список оборудования специальных помещений дополняется образовательной организацией при формировании основной профессиональной образовательной программы.

²⁹ Здесь и далее – техническая характеристика специальных помещений приводится образовательной организацией самостоятельно при формировании основной профессиональной образовательной программы.

³⁰ Заполняется образовательной организацией при формировании основной профессиональной образовательной программы.

Актальный зал

№	Наименование ³¹	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика ³²	Код дисциплины
	Театральное кресло	Мебель	основное	Кресло классическое для зрителей, обивочный материал, мебельная ткань – капротелюр, установлены в ряды, прикреплены к полу в соответствии с требованиями инструкции по эксплуатации	
	Шкаф для хранения реквизита за кулисами		основное	деревянный	
	Свет сценический	Оборудование	специализированное	Оборудование, прожекторы, создающие мощный световой поток; для формирования необходимой атмосферы	
	Занавес, кулисы, арлекин, задник		основное	Элементы текстильного убранства сцены, антрактно-раздвижной занавес, открывающийся путем синхронного передвижения двух полотен от центра к боковым сторонам. Кулисы – вертикальные полотна, разделяющие сцену на планы – смысловые части. Арлекин – полоса ткани, расположенная на переднем плане в верхней части занавеса. Задник сцены – полотно, располагающееся на заднем плане сцены, является важным элементом декораций	

³¹ Здесь и далее – список оборудования специальных помещений дополняется образовательной организацией при формировании основной профессиональной образовательной программы.

³² Здесь и далее – техническая характеристика специальных помещений приводится образовательной организацией самостоятельно при формировании основной профессиональной образовательной программы.

№	Наименование ³¹	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика ³²	Код дисциплины
	Ноутбук	ТС	основное	ядра: 4 x 2.4 ГГц, RAM 8 ГБ, SSD 256 ГБ	
	Акустическая система		специализированное	2 акустические колонки	
	Микрофоны для вокала		специализированное	С беспроводной базой для вокальных микрофонов	
	Микшерный пульт		специализированное	Восьмиполосный микшерный пульт	

2. Лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение

Перечень необходимого комплекта лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения³³.

№ п/п	Наименование лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства	Количество	Код и наименование учебной дисциплины (модуля)
1			
2			

³³ Указывается при необходимости применения программного обеспечения в соответствии с квалификацией выпускника СПО