

**Міністерство освіти і науки України**

**ЗАТВЕРДЖЕНО**

Наказ Міністерства освіти і науки України

від 20 листопада 2020 р. № 1446

***Стандарт професійної***

***(професійно-технічної) освіти***

**СП(ПТ)О 7412.С.10.71- 2020**

*(позначення стандарту)*

**Професія**: Кулінар борошняних виробів

**Код:** 7412

**Професійна кваліфікація:**

кулінар борошняних виробів 4-го розряду

***Видання офіційне***

***Київ-2020***

**Інформація про робочу групу**

**Розробники**

**Шевчук Л. І.** – директор Науково-методичного центру професійно-технічної освіти та підвищення кваліфікації інженерно-педагогічних працівників у Хмельницькій області, кандидат педагогічних наук, доцент.

**Кальніченко П. Д.** – директор мотель-кафе «Лаванда».

**Станіслав Г. В.** – директор Хмельницького професійного ліцею.

**Ковальчук Т. А.** – заступник директора з навчально-виробничої роботи Хмельницького професійного ліцею.

**Місюля І. А.** – викладач професійно-теоретичної підготовки Хмельницького професійного ліцею.

**Якимчук М. В.** – викладач професійно-теоретичної підготовки Хмельницького професійного ліцею.

**Андрієнко О. В.** – майстер виробничого навчання Хмельницького професійного ліцею.

**Соленцова Г. М. –** заступник директора з навчально-методичної роботи Науково-методичного центру професійно-технічної освіти та підвищення кваліфікації інженерно-педагогічних працівників у Хмельницькій області.

**Консультант**

**Кравець Ю. І.** – державний експерт експертної групи з питань змісту та забезпечення якості освіти директорату професійної освіти Міністерства освіти і науки України.

**Літературний редактор**

**Мацейко В. С**.**–** методист лабораторії передового педагогічного досвіду та інформаційно-видавничої діяльності Науково-методичного центру професійно-технічної освіти та підвищення кваліфікації інженерно-педагогічних працівників у Хмельницькій області.

**Технічний редактор**

**Соленцова Г. М. –** заступник директора з навчально-методичної роботи Науково-методичного центру професійно-технічної освіти та підвищення кваліфікації інженерно-педагогічних працівників у Хмельницькій області.

**Керівник робочої групи**

**Шевчук Л. І.** – директор Науково-методичного центру професійно-технічної освіти та підвищення кваліфікації інженерно-педагогічних працівників у Хмельницькій області, кандидат педагогічних наук, доцент.

**Загальні положення**

**Стандарт професійної (професійно-технічної) освіти** (далі – СП(ПТ)О) з професії 7412 «Кулінар борошняних виробів» розроблено відповідно до:

законів України «Про освіту», «Про професійну (професійно-технічну) освіту», «Про повну загальну середню освіту», «Про професійний розвиток працівників», «Про організації роботодавців, їх об'єднання, права і гарантії їх діяльності»;

Положення про Міністерство освіти і науки України, затвердженого постановою Кабінету Міністрів України від 16 жовтня 2014 р. № 630;

кваліфікаційної характеристики професії «Кулінар борошняних виробів» Довідника кваліфікаційних характеристик професій працівників, випуск № 7 «Загальні професії виробництв харчової промисловості», затвердженого постановою Державного комітету України по харчовій промисловості 19 лютого 1997 року;

Рамкової програми ЄС щодо оновлених ключових компетентностей для навчання протягом життя, схваленої Європейським парламентом і Радою Європейського Союзу 17 січня 2018 року;

інших нормативно-правових актів.

СП(ПТ)О) є обов'язковим для виконання усіма закладами професійної (професійно-технічної) освіти, підприємствами, установами та організаціями, незалежно від їх підпорядкування та форми власності, що здійснюють (або забезпечують) підготовку, перепідготовку, підвищення кваліфікації кваліфікованих робітників.

**Стандарт професійної (професійно-технічної) освіти містить:**

титульну сторінку;

інформацію про робочу групу з розроблення СП(ПТ)О);

загальні положення щодо реалізації СП(ПТ)О);

сферу професійної діяльності випускника;

загальнопрофесійний навчальний блок, що містить перелік загальнопрофесійних і ключових компетентностей та їх зміст;

перелік навчальних модулів та професійних компетентностей для професійної кваліфікації;

вимоги до професійної кваліфікації;

вимоги до освітнього, освітньо-кваліфікаційного рівня, професійної кваліфікації вступника;

типовий навчальний план;

перелік основних засобів навчання.

**Загальні вимоги щодо реалізації СП(ПТ)О)**

Підготовка кваліфікованих робітників за професією 7412 «Кулінар борошняних виробів» включає первинну професійну підготовку, перепідготовку та підвищення кваліфікації. Підготовка за професією ґрунтується на компетентнісному підході та структурується за модульним принципом.

Навчальний модуль – логічно завершена складова СП(ПТ)О, що формується на основі кваліфікаційної характеристики, містить навчальний матеріал, необхідний для набуття професійних, загальнопрофесійних і ключових компетентностей з урахуванням потреб роботодавців, сучасних технологій, новітніх матеріалів.

Структура навчального модуля включає перелік компетентностей та їх зміст. Засвоєння навчального модуля може підтверджуватися відповідним документом (сертифікат/посвідчення/свідоцтво), що видається закладом професійної (професійно-технічної) освіти, підприємством, установою чи організацією незалежно від їх підпорядкування та форми власності, які здійснюють підготовку кваліфікованих робітників.

СП(ПТ)О визначає три групи компетентностей: загальнопрофесійні, ключові та професійні.

Загальнопрофесійні компетентності – знання та уміння, що є загальними для цієї професії.

Ключові компетентності – загальні здібності й уміння (психологічні, когнітивні, соціально-особистісні, інформаційні, комунікативні тощо), що дають змогу особі розуміти ситуацію, досягати успіху в особистісному і професійному житті, набувати соціальної самостійності та забезпечують ефективну професійну й міжособистісну взаємодію.

Загальнопрофесійні та ключові компетентності набуваються у логічній послідовності впродовж строку освітньої програми та можуть розвиватися у процесі навчання протягом усього життя шляхом формального, неформального та інформального навчання.

Професійна компетентність – здатність особи в межах визначених повноважень застосовувати спеціальні знання, уміння та навички, виявляти відповідні моральні та ділові якості для належного виконання встановлених завдань і обов’язків, навчання, професійного та особистісного розвитку.

Професійні компетентності дають особі змогу виконувати трудові функції, швидко адаптуватися до змін у професійній діяльності та є складовими відповідної професійної кваліфікації.

Тривалість професійної підготовки встановлюється відповідно до освітньої програми в залежності від виду підготовки та визначається робочим навчальним планом.

При організації перепідготовки, підвищення кваліфікації або навчанні на виробництві строк професійного навчання може бути скороченим з урахуванням наявності документів про освіту, набутого досвіду (неформальна чи інформальна освіта) та визначається за результатами вхідного контролю. Вхідний контроль знань, умінь та навичок здійснюється відповідно до законодавства.

Навчальний час здобувача освіти визначається обліковими одиницями часу, передбаченого для виконання освітніх програм професійної (професійно-технічної) освіти.

Навчальний (робочий) час здобувача освіти в період проходження виробничої практики встановлюється залежно від режиму роботи підприємства згідно з законодавством.

Професійно-практична підготовка здійснюється в навчальних майстернях, лабораторіях, навчально-виробничих дільницях та безпосередньо на робочих місцях підприємств.

Типовий навчальний план підготовки кваліфікованих робітників за професійною кваліфікацією включає розподіл навчального навантаження між загальнопрофесійною, професійно-теоретичною та професійно-практичною підготовками; консультації; кваліфікаційну атестацію. У типовому навчальному плані визначено загальну кількість годин для оволодіння професійною кваліфікацією та розподіл годин між навчальними модулями. Години, відведені на консультації, не враховуються в загальному фонді навчального часу.

Робочі навчальні програми підготовки кваліфікованих робітників для кожної професійної кваліфікаціїрозробляються самостійно закладами професійної (професійно-технічної) освіти, підприємствами, що здійснюють підготовку (підвищення кваліфікації) кваліфікованих робітників.

Робочі навчальні плани та програми для підготовки кваліфікованих робітників розробляються закладами професійної (професійно-технічної) освіти за погодженням з роботодавцями та органами управління освітою на основі СП(ПТ)О.

Робочі навчальні плани підготовки кваліфікованих робітників визначають графік освітнього процесу, навчальні предмети, їх погодинний розподіл та співвідношення між загальнопрофесійною, професійно-теоретичною та професійно-практичною підготовкою.

Перелік основних засобів навчання за професійною кваліфікацією розроблено відповідно до потреб роботодавців, сучасних технологій та матеріалів.

За результатами здобуття професійної кваліфікації проводиться державна кваліфікаційна атестація, що передбачає оцінювання набутих компетентностей та визначається параметрами: «знає – не знає»; «уміє – не вміє». Поточне оцінювання проводиться відповідно до чинних нормативно-правових актів.

Заклади професійної (професійно-технічної) освіти організовують та здійснюють поточний, тематичний, проміжний і вихідний контроль знань, умінь та навичок здобувачів освіти, їх кваліфікаційну атестацію. Представники роботодавців, їх організацій та об’єднань можуть долучатися до тематичного, вихідного контролю знань, умінь та навичок здобувачів освіти та безпосередньо беруть участь у кваліфікаційній атестації.

Після завершення навчання кожен здобувач освіти повинен уміти самостійно виконувати всі роботи, передбачені кваліфікаційною характеристикою, технологічними умовами і нормами, встановленими у галузі.

Навчання з охорони праці проводиться відповідно до вимог чинних нормативно-правових актів з питань охорони праці. При складанні робочих навчальних планів та програм необхідно врахувати, що при первинній професійній підготовці на вивчення предмета «Охорона праці» потрібно виділити не менше 30 годин навчального часу, а при підвищенні кваліфікації та перепідготовці – не менше 15 годин (п.2.3. Типового положення про порядок проведення навчання і перевірки знань з питань охорони праці, затвердженого наказом Державного комітету України з нагляду за охороною праці від 26.01.2005 [№ 15](http://zakon2.rada.gov.ua/laws/show/z0231-05), зареєстрованого в Міністерстві юстиції України  
15 лютого 2005 р. за № 231/10511).

Питання з охорони праці, що стосуються технологічного процесу приготування борошняних виробів, застосування матеріалів, обладнання чи інструментів включаються до робочих навчальних програм з модулів, предметів спецтехнологій.

До самостійного виконання робіт здобувачі освіти допускаються лише після навчання й перевірки знань з охорони праці.

Кваліфікаційна пробна робота проводиться за рахунок часу, відведеного на виробничу практику. Перелік кваліфікаційних пробних робіт розробляється закладами професійної (професійно-технічної) освіти, підприємствами, установами та організаціями відповідно до вимог кваліфікаційної характеристики, потреб роботодавців в галузі, сучасних технологій та новітніх матеріалів.

Критерії кваліфікаційної атестації випускників розробляються закладом професійної (професійно-технічної) освіти разом з роботодавцями і ґрунтуються на компетентнісному підході відповідно до вимог кваліфікаційної характеристики, потреб роботодавців галузі, сучасних технологій приготування борошняних виробів і погоджуються з регіональними органами освіти.

Присвоєння кваліфікації проводиться державною кваліфікаційною комісією відповідно до Положення про порядок кваліфікаційної атестації та присвоєння кваліфікації особам, які здобувають професійно-технічну освіту, що затверджене спільним наказом Міністерства праці та соціальної політики України і Міністерства освіти України від 31.12.1998 № 201/469, зареєстровано в Міністерстві юстиції України 1 березня 1999 р. за № 124/3417.

Здобувачу освіти, який при первинній професійній підготовці опанував відповідну освітню програму й успішно пройшов кваліфікаційну атестацію, присвоюється освітньо-кваліфікаційний рівень «кваліфікований робітник» та видається диплом кваліфікованого робітника державного зразка.

Особі, яка при підвищенні кваліфікації опанувала освітню програму за кваліфікацією кулінара борошняних виробів 4-го розряду та успішно пройшла кваліфікаційну атестацію, видається свідоцтво про підвищення кваліфікації.

Особі, яка при перепідготовці опанувала відповідну освітню програму та успішно пройшла кваліфікаційну атестацію, видається свідоцтво про присвоєння кваліфікації.

**Сфера професійної діяльності:**

КВЕД ДК 009:2010:

Секція С - Переробна промисловість.

Розділ10 - Виробництво харчових продуктів.

Група 10.7- Виробництво хліба, хлібобулочних і борошняних виробів.

Клас 10.71 - Виробництво хлібобулочних виробів, виробництво борошняних кондитерських виробів, тортів і тістечок нетривалого зберігання.

**Загальнопрофесійний блок**

**Перелік та зміст загальнопрофесійних і ключових компетентностей**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№ з/п** | **Найменування компетентності** | **Зміст компетентностей** |
| 1 | **Підприємницька компетентність** | **Знати:**  основні тенденції економічного розвитку країни та галузі;  основи діяльності підприємства як суб’єкта господарювання в умовах ринкової економіки;  основні принципи організації підприємницької діяльності та механізм організації власної справи;  технології розробки бізнес-планів.  **Уміти:**  розробляти бізнес-плани. |
| 2 | **Громадянські, соціальні та навчальні компетентності** | **Знати:**  основи трудового законодавства;  основні трудові права та обов’язки працівників;  положення, зміст, форми та строки укладання трудового договору (контракту);  підстави припинення трудового договору(контракту);  соціальні гарантії та соціальний захист на підприємстві;  види та порядок надання відпусток;  способи вирішення трудових спорів.  **Здатність:**  працювати в команді;  відповідально ставитися до професійної діяльності;  самостійно приймати рішення;  діяти в нестандартних ситуаціях;  планувати трудову діяльність;  знаходити та набувати нових знань, умінь і навичок;  визначати навчальні цілі та способи їх досягнення;  оцінювати власні результати навчання, навчатися впродовж життя;  використовувати професійну лексику та термінологію;  дотримуватися професійної етики те етикету;  запобігати виникненню конфліктних ситуацій. |
| 3 | **Інформаційно-комунікаційна компетентність** | **Знати:**  можливості застосування інформаційних та комп’ютерних технологій у професійній діяльності;  загальні відомості про локальні та глобальні комп’ютерні мережі;  способи пошуку, обробки, зберігання та передачі інформації.  **Уміти:**  здійснювати пошук у глобальній комп’ютерній мережі;  визначати об’єм збереженої інформації;  здійснювати пошук, обробку, збереження та передачу інформації;  працювати на персональному комп’ютері в обсязі, достатньому для виконання професійних обов’язків. |
| 4 | **Математична компетентність** | **Знати:**  методи технологічних розрахунків;  правила проведення математичних розрахунків у професійній діяльності.  **Уміти:**  виконувати математичні розрахунки у професійній діяльності;  виконувати технологічні розрахунки;  визначати кількість необхідної сировини для виготовлення борошняних кулінарних виробів;  визначати об’єм виконаних робіт. |
| 5 | **Технологічна компетентність**  (основи організації виробництва та обслуговування; устаткування підприємств харчування;  основи технології приготування борошняних виробів з основами товарознавства; основи гігієни та санітарії виробництва; основи обліку, калькуляції та звітності) | **Знати:**  організацію виробництва борошняного цеху, організацію робочих місць;  характеристику основної та допоміжної сировини;  терміни, умови зберігання сировини, напівфабрикатів, готової продукції;  технологію приготування основних видів тіста;  технологію приготування оздоблювальних напівфабрикатів;  технологічний режим випікання виробів;  основи проведення бракеражу виробів;  будову, правила експлуатації устаткування борошняного цеху;  основи гігієни та санітарії на виробництві;  санітарні вимоги до кулінарної обробки харчових продуктів;  санітарні вимоги до приготування борошняних виробів;  загальні відомості про господарський облік;  нормативні документи борошняного цеху: види, призначення, використання.  **Уміти:**  організувати робоче місце відповідно до типу виконання робіт;  користуватись нормативно-технологічною документацією;  визначати якість сировини органолептичним методом;  здійснювати підготовку сировини до виробництва;  визначати якість готових виробів;  зберігати сировину, напівфабрикати, готову продукцію; виконувати вимоги гігієни і санітарії при виробництві кулінарних борошняних виробів;  робити розрахунок сировини на необхідну кількість виробів. |
| 6 | **Компетентність у сфері охорони праці** | **Знати:**  нормативно-правові акти з питань охорони праці;  основи безпеки праці в галузі;  вимоги охорони праці до організації робочого місця;  правила технічної експлуатації устаткування;  правила пожежної та вибухобезпеки;  правила електробезпеки;  правила виробничої санітарії та гігієни;  вимоги інструкцій підприємства з охорони праці;  правила та засоби надання долікарської допомоги потерпілим у разі нещасних випадків.  **Уміти:**  визначати необхідні засоби індивідуального та колективного захисту, їх справність, правильно їх застосовувати;  застосовувати первинні засоби пожежогасіння;  надавати долікарську допомогу потерпілим у разі нещасних випадків;  використовувати, в разі необхідності, засоби попередження й усунення природних та непередбачених виробничих негативних явищ (пожежі, аварії, повені тощо). |
| 7 | **Енергоефективна та екологічна компетентність** | **Знати:**  основи енергоефективності;  способи енергоефективного використання матеріалів та ресурсів в професійній діяльності та в побуті;  основи раціонального використання, відтворення і збереження природних ресурсів;  способи збереження та захисту екології в професійній діяльності та в побуті.  **Уміти:**  раціонально використовувати енергетичні та сировинні матеріали;  ефективно та безпечно експлуатувати обладнання. |

**Професійна кваліфікація: кулінар борошняних виробів 4-го розряду**

**Перелік навчальних модулів та професійних компетентностей**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№ з/п** | **Код модуля** | **Назва навчального модуля** | **Назва професійної компетентності** |
| 1. | КБВ-4.1 | Приготування напівфабрикатів для борошняних виробів | 1. Приготування начинок. 2. Приготування фаршів. |
| 2. | КБВ-4.2 | Приготування напівфабрикатів для оздоблення борошняних виробів | 1. Приготування сиропів. 2. Приготування помади. |
| 3. | КБВ-4.3 | Приготування дріжджового тіста та виробів з нього | 1. Приготування дріжджового тіста безопарним способом та виробів з нього. 2. Приготування дріжджового тіста опарним способом та виробів з нього. 3. Приготування дріжджового шарового тіста та виробів з нього. |
| 4. | КБВ-4.4 | Приготування бездріжджових видів тіста та виробів з нього | 1. Приготування пісочного тіста та виробів з нього. 2. Приготування заварного тіста та виробів з нього. 3. Приготування прісного шарового тіста та виробів з нього. |

**Вимоги до професійної кваліфікації: кулінар борошняних виробів 4-го розряду**

**1. Кваліфікаційна характеристика**

**Завдання та обов’язки.** Виготовляє кулінарні борошняні вироби. Готує опару, начинки, фарш вручну і на машинах, різні види тіста за рецептурою. Замішує, вимішує, переминає, здобрює тісто і розкачує його до відповідної товщини. Визначає органолептично готовність тіста до оброблення і випікання. Надає борошняним виробам установлену форму. Обжарює фарш. Садить тістові заготовки в піч. Веде процес випікання чи обжарювання борошняних виробів в печах різних систем. Регулює температуру випікання і обжарювання за показаннями контрольно-вимірювальних приладів. Визначає момент закінчення випікання виробів.

**Повинен знати:** рецептуру приготування тіста і начинки; ґатунок борошна; вимоги до якості сировини і готової продукції; норми витрат сировини; технологічні інструкції по виготовленню борошняних кулінарних виробів; будову обслуговуваного устаткування.

**2. Вимоги до освітнього, освітньо-кваліфікаційного рівнів, професійної кваліфікації осіб, які навчатимуться за кваліфікацією кулінара борошняних виробів 4-го розряду**

2.1. При вступі на навчання

Повна або базова загальна середня освіта.

2.2. При перепідготовці

Освітньо-кваліфікаційний рівень «кваліфікований робітник» за технологічно суміжною професією 3 розряду; стаж роботи за технологічно суміжною професією 3 розряду – не менше 1 року.

2.3. При підвищенні кваліфікації

Освітньо-кваліфікаційний рівень «кваліфікований робітник» за технологічно суміжною професією 3 розряду; стаж роботи за технологічно суміжною професією 3 розряду – не менше 1 року.

2.4. Після закінчення навчання

Повна загальна середня освіта, професійна (професійно-технічна) освіта, освітньо-кваліфікаційний рівень «кваліфікований робітник» за кваліфікацією кулінара борошняних виробів 4-го розряду.

**3. Типовий навчальний план**

**Професійна кваліфікація: кулінар борошняних виробів 4-го розряду**

**Загальний фонд навчального часу – 480 годин**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| ***№з/п*** | ***Розділи*** |  | ***Кількість годин*** | | | | |
| ***Всього годин*** | ***ЗПБ*** | ***КБВ 4.1*** | ***КБВ 4.2*** | ***КБВ 4.3*** | ***КБВ***  ***4.4*** |
| 1 | Загальнопрофесійна підготовка | **34** | 34 |  |  |  |  |
| 2 | Професійно-теоретична підготовка | **137** | 50 | 4 | 4 | 45 | 34 |
| 3 | Професійно-практична підготовка: | **287** |  | 14 | 14 | 154 | 105 |
| 4 | Консультації | **15** |  |  |  |  |  |
| 5 | Державна кваліфікаційна атестація | **7** |  |  |  |  |  |
| 6 | Загальний обсяг навчального часу (без п.4, 5) | **458** | **84** | **18** | **18** | **199** | **139** |

**4. Перелік основних засобів навчання**

**Професійна кваліфікація: кулінар борошняних виробів 4-го розряду**

| **№ з/п** | **Найменування** | **Кількість на групу з 15 осіб** | | **Прим.** |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Для інд. корист.** | **Для груп. корист.** |
| **І. Обладнання** | |  |  |  |
|  | Універсальна кухонна машина з комплектом змінних механізмів |  | 1 |  |
|  | Ваговимірювальне прилади |  | 2 |  |
|  | Кавомолка |  | 1 |  |
|  | Тістомісильна машина малогабаритна |  | 1 | Якщо не входить у комплект |
|  | Збивальна машина |  | 1 | Якщо не входить у комплект |
|  | Електрична фритюрниця |  | 1 |  |
|  | Столи виробничі |  | 8 |  |
|  | Універсальна кухонна машина з комплектом змінних механізмів |  | 1 |  |
|  | Плита електрична | 1комф. | 16 комф. |  |
|  | Шафа пекарська |  | 1 | З трьома секціями |
|  | Шафа холодильна |  | 1 |  |
|  | Чайник електричний |  | 2 |  |
| **ІІ. Інструменти** | |  |  |  |
|  | Виїмка для тіста |  | 5 комп. |  |
|  | Горіхокол |  | 5 |  |
|  | Мусат |  | 2 |  |
|  | Ніж – шкребок для масла |  | 4 |  |
|  | Ножиці |  | 2 |  |
|  | Ножі для нарізання |  | 8 |  |
|  | Ножі кухарської трійки | 1 | 15 |  |
|  | Пристосування для видалення серцевин з яблук |  | 2 |  |
|  | Рибочистки (скребки) різної конструкції |  | 1 |  |
|  | Різець для тіста |  | 8 |  |
|  | Тертка |  | 8 |  |
| **ІІІ. Інвентар** | |  |  |  |
|  | Дошки розробні з відповідним маркуванням | 1 | 15 |  |
|  | Друшляк |  | 4 |  |
|  | Качалка | 1 | 15 |  |
|  | Лоток глибокий |  | 5 |  |
|  | Лоток мілкий |  | 5 |  |
|  | Лопатка металева |  | 5 |  |
|  | Лопатка дерев’яна (копистка) |  | 5 |  |
|  | Ложки мірні |  | 5 |  |
|  | Склянки мірні |  | 8 |  |
|  | Лист кондитерський |  | 8 | листи 2, 4- бортові |
|  | Пензлик для змащування виробів із тіста |  | 5 |  |
|  | Мішок кондитерський з набором насадок | 1 | 15 |  |
|  | Форми для тортів |  | 10 |  |
|  | Сито волосяне |  | 5 |  |
|  | Сито металеве |  | 5 |  |
|  | Ступка з товкачиком |  | 1 |  |
|  | Формочки для корзинок | 3 | 45 |  |
|  | Розливна ложка 0,25-0,5 л |  | 2 |  |
|  | Шкребки для тіста |  | 5 |  |
|  | Шумівка |  | 2 |  |
|  | Щипці для відпуску борошняних виробів |  | 5 |  |
| **ІV. Кухонний посуд** | |  |  |  |
|  | Каструлі різної ємності та матеріалу, який не вступає в реакцію з продуктами | 1 | 15 |  |
|  | Миска глибока | 1 | 15 |  |
|  | Сковорідки різного діаметру | 1 | 15 |  |
|  | Чайник |  | 2 |  |
| **V. Столовий посуд** | |  |  |  |
|  | Блюдо кругле, овальне | 1 | 15 |  |
|  | Ваза плоска (плато) |  | 5 |  |
|  | Тарілка пиріжкова | 1 | 15 |  |
|  | Підноси | 1 | 15 |  |
|  | Склянка чайна | 1 | 15 |  |
|  | Цукорниця |  | 2 |  |
|  | Чайник для заварювання чаю |  | 2 |  |
| **VІ. Столові прибори. Білизна** | |  |  |  |
|  | Виделки | 2 | 30 |  |
|  | Графин |  | 1 |  |
|  | Ложки чайні | 1 | 15 |  |
|  | Ножі | 1 | 15 |  |
|  | Серветки з тканини | 1 | 15 |  |
|  | Скатертини з тканини |  | 5 |  |
| **VІІ** | **Натуральні зразки** |  |  |  |
|  | Набір навчальних посібників |  | 15 |  |
|  | Зразки учнівських робіт |  | 30 |  |
| І | Обладнання |  |  |  |
|  | Комп’ютери |  | 15 |  |
| ІІ | Каталоги |  |  |  |
|  | Інструкційно-технологічні картки |  | 15 комплектів |  |
| ІІІ | ТЗН |  |  |  |