



У К Р А І Н А  
ХМЕЛЬНИЦЬКА ОБЛАСНА ДЕРЖАВНА АДМІНІСТРАЦІЯ  
ДЕПАРТАМЕНТ ОСВІТИ ТА НАУКИ

НАКАЗ

19.04.2026

Хмельницький

№ 83-ОД

Про організацію проведення  
обласного конкурсу фахової  
майстерності серед студентів  
закладів професійної освіти з  
професії «Кондитер»

Відповідно до підпункту 55 пункту 5, підпункту 11 пункту 9 Положення про Департамент освіти та науки Хмельницької обласної державної адміністрації, затвердженого розпорядженням начальника Хмельницької обласної державної адміністрації від 10.07.2025 №841/2025-р., плану спільної діяльності Департаменту освіти та науки Хмельницької обласної державної адміністрації та Науково-методичного центру професійно-технічної освіти та підвищення кваліфікації інженерно-педагогічних працівників у Хмельницькій області у 2026 році, з метою виявлення і підтримки обдарованої молоді, виховання творчого ставлення до обраної професії, естетичного смаку, поглиблення та удосконалення знань і навичок із професії «Кондитер»

НАКАЗУЮ:

1. Управлінню вищої та професійної освіти і організаційного забезпечення та Науково-методичному центру професійно-технічної освіти та підвищення кваліфікації інженерно-педагогічних працівників у Хмельницькій області забезпечити організацію проведення обласного конкурсу фахової майстерності серед студентів закладів професійної освіти з професії «Кондитер» 12 травня 2026 року на базі Державного навчального закладу «Хмельницький центр професійно-технічної освіти сфери послуг» (м. Хмельницький, вул. Панаса Мирного, 5) з дотриманням законодавства України в частині забезпечення заходів безпеки, пов'язаних із введенням правового режиму воєнного стану в Україні.

2. Затвердити як такі, що додаються:

1) умови проведення обласного конкурсу фахової майстерності серед студентів закладів професійної освіти з професії «Кондитер»;

2) склад організаційного комітету обласного конкурсу фахової майстерності серед студентів закладів професійної освіти з професії «Кондитер»;

3) склад журі обласного конкурсу фахової майстерності серед студентів закладів професійної освіти з професії «Кондитер».

3. Директорам закладів професійної освіти:

1) забезпечити проведення конкурсу в межах навчального закладу серед студентів з професії «Кондитер» та подати заявку на участь в обласному конкурсі до Науково-методичного центру професійно-технічної освіти та підвищення кваліфікації інженерно-педагогічних працівників у Хмельницькій області;

2) відрядити переможця конкурсу із супроводжуючою особою для участі в обласному конкурсі фахової майстерності серед студентів закладів професійної освіти з професії «Кондитер».

4. Державному навчальному закладу «Хмельницький центр професійно-технічної освіти сфери послуг» підготувати матеріально-технічну базу, створити належні і безпечні умови праці для проведення обласного конкурсу фахової майстерності серед студентів закладів професійної освіти з професії «Кондитер».

5. Контроль за виконанням наказу залишаю за собою.

Директор Департаменту



Олександр ПУНДА

ЗАТВЕРДЖЕНО

наказ директора Департаменту  
освіти та науки Хмельницької  
обласної державної адміністрації

28. 04. № 75-09

СКЛАД ЖУРІ

обласного конкурсу фахової майстерності серед студентів закладів  
професійної освіти з професії «Кондитер»

МЕДВЕДЄВА  
Вікторія Дмитрівна

- технолог ТОВ «Насолода», голова журі (за згодою)

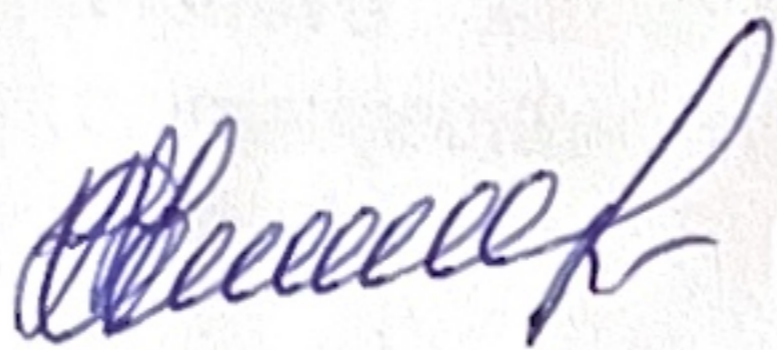
СОЛЕНЦОВА  
Галина Миколаївна

- методист Науково-методичного центру професійно-технічної освіти та підвищення кваліфікації інженерно-педагогічних працівників у Хмельницькій області, секретар журі (за згодою)

КОЦЬКИЙ  
Андрій Сергійович

- бренд-шеф ПП «Гастрономія Коцький», член журі (за згодою)

Заступник директора –  
начальник управління



Ольга ПАВЛЮК

ЗАТВЕРДЖЕНО

Наказ директора Департаменту освіти та науки Хмельницької обласної державної адміністрації

28.04.

№ 85-09

### СКЛАД

організаційного комітету обласного конкурсу фахової майстерності серед студентів закладів професійної освіти з професії «Кондитер»

ПАВЛЮК

Ольга Миколаївна

- заступник директора – начальник управління вищої та професійної освіти і організаційного забезпечення Департаменту освіти та науки Хмельницької облдержадміністрації, голова оргкомітету

ШЕВЧУК

Людмила Іванівна

- директор Науково-методичного центру професійно-технічної освіти та підвищення кваліфікації інженерно-педагогічних працівників у Хмельницькій області, заступник голови оргкомітету (за згодою)

ЗАГОРОДНЯ

Олена Миколаївна

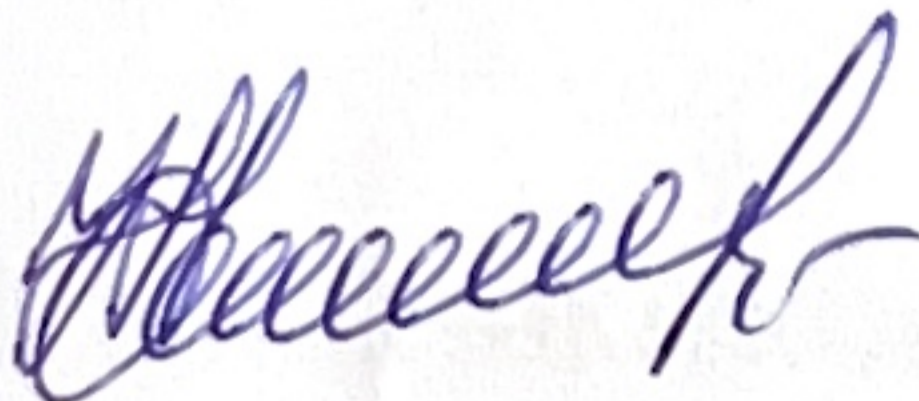
- заступник директора з навчально-виробничої роботи Державного навчального закладу «Хмельницький центр професійно-технічної освіти сфери послуг» (за згодою)

ЦАРЬОВА

Евеліна Сергіївна

- директор Державного навчального закладу «Хмельницький центр професійно-технічної освіти сфери послуг» (за згодою)

Заступник директора –  
начальник управління



Ольга ПАВЛЮК

ЗАТВЕРДЖЕНО

Наказ директора Департаменту  
освіти та науки Хмельницької  
обласної державної адміністрації  
Л.С. ОЧ. № РБ-09

## УМОВИ

**проведення обласного конкурсу фахової майстерності з професії  
«Кондитер» серед студентів закладів професійної освіти**

### I. МЕТА І ЗАВДАННЯ КОНКУРСУ

1. Обласний конкурс фахової майстерності з професії «Кондитер» серед студентів закладів професійної освіти (далі-Конкурс) проводиться з метою підвищення рівня професійної майстерності студентів, що здобувають спеціальність «Кондитер», розвитку креативності, інноваційності, творчих здібностей та популяризації спеціальності.

2. Основними завданнями Конкурсу є: розвиток професійної компетентності майбутніх спеціалістів; виявлення та підтримка обдарованої студентської молоді та створення умов для формування креативності, творчого мислення, нестандартних рішень в приготуванні та декоруванні кондитерських виробів; підвищення престижності спеціальності «Кондитер», мотивація молоді до її вибору; стимулювання учасників Конкурсу до пошуку нових рішень, творчих ідей та використання інноваційних технологій; створення умов для активного професійного зростання студентів, формування траєкторії їх професійного успіху; обмін професійним досвідом між студентами, педагогами закладів професійної освіти області.

### II. ОРГАНІЗАТОРИ КОНКУРСУ

Департамент освіти та науки Хмельницької обласної державної адміністрації та Науково-методичний центр професійно-технічної освіти та підвищення кваліфікації інженерно-педагогічних працівників у Хмельницькій області.

### III. УЧАСНИКИ КОНКУРСУ

До участі в конкурсі запрошуються студенти закладів професійної освіти, що здобувають професію «Кондитер», кваліфікацію «Кондитер 4 розряду»

### IV. ПОРЯДОК ПРОВЕДЕННЯ КОНКУРСУ

1. Конкурс проводиться в два етапи:

I етап - на рівні закладу професійної освіти.

II етап - обласний.

2. У другому етапі Конкурсу беруть участь переможці першого етапу.

3. Учасники Конкурсу прибувають на місце проведення у супроводі викладача або майстра виробничого навчання. Витрати на проїзд (в обидва кінці), харчування в дорозі, відрядження супроводжуваних осіб здійснюються за рахунок закладів професійної освіти, що направляють студентів на Конкурс.

4. Учасник повинен мати при собі паспорт, студентський квиток, медичну книжку, спеціальний одяг (без логотипів), підставку для оформлення та посуд для презентації готового виробу, інвентар для індивідуального оздоблення виробу, контейнери для зберігання елементів декору, спеціальний інструмент та витратні матеріали, необхідні для виготовлення кондитерського виробу.

5. Заявки на участь у II етапі Конкурсу подаються до Науково-методичного центру професійно-технічної освіти та підвищення кваліфікації інженерно-педагогічних працівників у Хмельницькій області на електронну адресу: [hm\\_nmc@ukr.net](mailto:hm_nmc@ukr.net) за 10 днів до початку конкурсу.

6. II етап Конкурсу проводиться 12 травня 2026 року за адресою: Державний навчальний заклад «Хмельницький центр професійно-технічної освіти сфери послуг» (м. Хмельницький, вул. Панаса Мирного, 5).

Початок Конкурсу о 09:00.

#### V. УМОВИ ВИКОНАННЯ ПРАКТИЧНОГО ЗАВДАННЯ

1. Програма Конкурсу передбачає виконання учасниками практичного завдання: виготовлення бісквітного торта з різними видами оздоблень з готового бісквітного напівфабрикату з какао, що згідно вимог стандарту професійної освіти з професії «Кондитер» відповідає рівню кваліфікації «Кондитер 4 розряду».

2. Випечений напівфабрикат кожен учасник привозить із собою.

3. Жеребкування конкурсантів проводиться у присутності членів оргкомітету та журі.

4. Спостереження за виконанням конкурсантами практичного завдання здійснюється виключно членами журі.

5. Під час проведення Конкурсу забороняється втручання членів журі та оргкомітету в роботу конкурсантів.

6. Учасники Конкурсу в процесі виконання практичного завдання зобов'язані дотримуватись вимог охорони праці, пожежної безпеки, виробничої санітарії. За грубі порушення вимог спільним рішенням оргкомітету та журі знімається до 30 балів.

7. Якість виконання робіт оцінює журі відповідно до визначених критеріїв оцінювання.

#### VI. ЗМІСТ ПРАКТИЧНОГО ЗАВДАННЯ

1. Програма Конкурсу передбачає виготовлення учасниками кондитерського виробу – бісквітного торта круглої форми мсою 1 кг з різними видами оздоблень з готового бісквітного напівфабрикату з какао.

2. Вибір видів кремів, начинок, тематик оздоблення та технік декорування не обмежений. Усі елементи оздоблення та декору (шоколадні

фігури, квіти з мастики або крему, вироби з ізомальту, дзеркальна глазур тощо) мають бути виготовлені безпосередньо під час практичного туру.

Забороняється використання нехарчових елементів оздоблення.

3. Етапи виконання практичного завдання:

приготування оздоблювальних напівфабрикатів (сиропів, кремів, суфле, праліне тощо);

формування торта (коржі просочуються сиропом або лікером, кожен шар перемашується кремом чи іншими напівфабрикатами відповідно до рецептури);

стабілізація торта (витримка у холодильнику для ущільнення структури, рівномірного просочення та збереження форми);

оздоблення та декорування поверхні (використання кремових прикрас, фруктів, ягід, шоколаду, горіхів, карамелі чи інших декоративних елементів).

## VII. ВИМОГИ ДО ВИКОНАННЯ ПРАКТИЧНОГО ЗАВДАННЯ

1. Учасники Конкурсу забезпечуються робочим місцем, обладнаним необхідним устаткуванням.

2. До початку Конкурсу учасники надають членам журі технологічну картку виробу.

3. Час виконання завдання - 4 академічні години.

## VIII. КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ ПРАКТИЧНОГО ЗАВДАННЯ

дотримання правил охорони праці, пожежної безпеки, вимог виробничої санітарії - до 30 балів;

організація робочого місця (раціональне розташування інструментів, інвентарю, чистота) – до 20 балів;

зовнішній вигляд учасників – до 10 балів;

приготування кондитерських виробів (дотримання технологічного процесу приготування напівфабрикатів – до 30 балів; оригінальність та складність поєднання напівфабрикатів – до 20 балів);

смакові характеристики виробу – до 50 балів;

презентація – до 20 балів;

оригінальність та складність оформлення виробу, врахування сучасних тенденцій – до 50 балів;

дотримання норм часу – до 10 балів.

Максимальна кількість балів – 240.

## IX. ВИЗНАЧЕННЯ ПЕРЕМОЖЦІВ ТА ЇХ НАГОРОДЖЕННЯ

1. Загальна максимальна кількість балів за виконання практичного завдання Конкурсу визначається шляхом підрахунку балів. Визначення місць здійснюється за більшою загальною сумою набраних конкурсантами балів.

2. Учасники Конкурсу мають право ознайомитися з результатами II етапу після його завершення. У разі виникнення спірних питань заяви учасників у письмовій формі розглядаються головою журі.

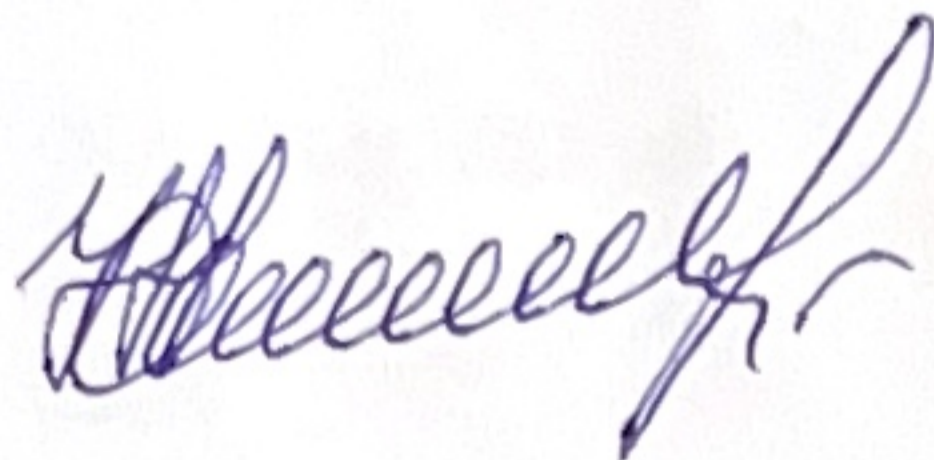
3. Переможці II етапу обласного конкурсу фахової майстерності серед здобувачів освіти системи професійної освіти за професією «Кондитер» за I, II,

III місце нагороджуються дипломами I, II, III ступеня. Усі інші конкурсанти отримують дипломи учасників.

#### Х. ФІНАНСУВАННЯ КОНКУРСУ

Витрати на проїзд (в обидва кінці), відрядження (харчування, проживання) учасників II етапу Конкурсу здійснюються за рахунок сторони, що відряджає.

Заступник директора –  
начальник управління



Ольга ПАВЛЮК