

**ПОЛТАВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ**  
**Навчально-науковий інститут забезпечення якості вищої освіти**  
**Система управління якістю**

**ВВЕДЕНО В ДІЮ**

Наказ ректора

Полтавського університету економіки і торгівлі

№ 37-Н від 25 березня 2026 року

В.о. ректора

 **Наталія ПЕДЧЕНКО**



**ЗАТВЕРДЖЕНО**

Рішенням Вченої ради

Полтавського університету економіки і торгівлі

Протокол № 3 від 25 березня 2026 року

Заступник голови Вченої ради

 **Наталія ПЕДЧЕНКО**



**ПОЛОЖЕННЯ**

**про порядок проведення кулінарного конкурсу**  
**«Творчі, вмілі та завзяті»**

**Полтавського університету економіки і торгівлі**

**(ДПСЯ ПД-8-8.1;8.5-306-05-26)**

## ПЕРЕДМОВА

### 1. ВНЕСЕНО ДИРЕКТОРОМ НАВЧАЛЬНО-НАУКОВОГО ІНСТИТУТУ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ ЯКОСТІ ВИЩОЇ ОСВІТИ

Гасій Олена Володимирівна, к. е. н., доцент

### 2. РОЗРОБНИКИ:

Горобець Олександра Михайлівна, завідувач кафедри технологій харчових виробництв і ресторанного господарства,  
к. т. н., доцент

### 3. ЕКСПЕРТНА ГРУПА

Ткаченко Аліна Сергіївна, директор Навчально-наукового інституту забезпечення якості вищої освіти, д. т. н., доцент  
Чоні Інна Володимирівна, доцент кафедри технологій харчових виробництв і ресторанного господарства, к. т. н., доцент

### 3. ВВЕДЕНО ВПЕРШЕ

2026 р.

### 4. ТЕРМІН ПЕРЕГЛЯДУ ДПСЯ

2031 р.

Актуалізовано				
Роки	20...р.	20... р.	20... р.	20... р.
Дата				
Підпис				
ПІБ				

© Полтавський університет економіки і торгівлі, 2026 р.

Цей документ не може бути повністю чи частково відтворений, тиражований і розповсюджений без дозволу ПУЕТ

<i>ПУЕТ</i>	<i>Система управління якістю Положення про порядок проведення кулінарного конкурсу «Творчі, вмілі та завзяті» ПУЕТ</i>	<i>ДПСЯ ПД-8-8.1;8.5-306-05-26</i>
		<i>Редакція 01</i>

## ЗМІСТ

1. Загальні положення .....	4
2. Організаційний комітет конкурсу .....	4
3. Умови та правила участі у конкурсі .....	5
4. Номінації конкурсу, критерії оцінювання та штрафні санкції .....	7
5. Суддівство .....	11
6. Система нагородження .....	12
7. Фінансування та організаційні внески .....	12
8. Дотримання академічної доброчесності .....	13
9. Інформаційне висвітлення .....	14
10. Додатки .....	16

ПУЕТ	Система управління якістю	ДПСЯ ПД-8-8.1;8.5-306-05-26
	Положення про порядок проведення кулінарного конкурсу «Творчі, вмілі та завзяті» ПУЕТ	Редакція 01

## 1. Загальні положення

1.1. Положення визначає порядок проведення кулінарного конкурсу «Творчі, вмілі та завзяті» Полтавського університету економіки і торгівлі (ПУЕТ). Положення розроблено відповідно до чинного законодавства України, зокрема Закону України «Про освіту», Закону України «Про вищу освіту», Закону України «Про академічну доброчесність» та рекомендацій World Association of Chefs Societies (WACS). Усі учасники та судді зобов'язані дотримуватися принципів чесності, прозорості та взаємоповаги.

1.2 Кулінарний конкурс «Творчі, вмілі та завзяті» Полтавського університету економіки і торгівлі (далі – Конкурс) є освітньо-професійним гастрономічним заходом, спрямованим на розвиток кулінарного мистецтва, популяризацію культури здорового харчування, підвищення професійної майстерності молоді та стимулювання інновацій у сфері харчових технологій.

1.3. Конкурс проводиться з метою підтримки творчої молоді, формування професійних компетентностей майбутніх фахівців ресторанного господарства, а також розвитку співпраці між закладами освіти, науковими установами та представниками ресторанного бізнесу.

1.4. Основними завданнями Конкурсу є:

- популяризація кулінарного мистецтва та сучасних гастрономічних тенденцій;
- розвиток творчого потенціалу студентської та учнівської молоді;
- формування практичних навичок приготування та презентації страв;
- підвищення культури здорового та збалансованого харчування;
- налагодження професійної комунікації між освітнім середовищем і представниками ресторанної індустрії.

1.5. Організатором Конкурсу є кафедра технологій харчових виробництв і ресторанного господарства Полтавського університету економіки і торгівлі.

1.6. Співорганізаторами та партнерами Конкурсу можуть бути професійні кулінарні асоціації, підприємства ресторанного господарства, виробники харчової продукції, гастрономічні бренди та інші організації, діяльність яких пов'язана зі сферою гастрономії та харчових технологій.

1.7. Положення підлягає перегляду один раз на п'ять років. Зміни вносяться в разі необхідності. Пропозиції щодо внесення змін готує завідувач кафедри технологій харчових виробництв і ресторанного господарства. Узагальнення та оформлення змін здійснює директор Навчально-наукового інституту забезпечення якості вищої освіти. Положення вводиться в дію наказом ректора після затвердження вченою радою Університету.

## 2. Організаційний комітет конкурсу

2.1. Для підготовки та проведення Конкурсу створюється Організаційний комітет (Оргкомітет), який забезпечує загальну координацію організаційних, методичних та інформаційних заходів.

ПУЕТ	Система управління якістю Положення про порядок проведення кулінарного конкурсу «Теорчі, вмлі та завзяті» ПУЕТ	ДПСЯ ПД-8-8.1;8.5-306-05-26
		Редакція 01

2.2. До складу Оргкомітету входять представники адміністрації Полтавського університету економіки і торгівлі, викладачі кафедри технологій харчових виробництв і ресторанного господарства, представники ресторанного бізнесу та партнери Конкурсу.

2.3. Оргкомітет здійснює такі функції:

- визначає дату та формат проведення Конкурсу;
- розробляє програму та регламент проведення заходу;
- організовує інформаційне забезпечення Конкурсу;
- здійснює реєстрацію учасників;
- формує склад журі;
- забезпечує матеріально-технічну базу проведення Конкурсу;
- організовує церемонію нагородження переможців.

2.4. Оргкомітет має право залучати до організації Конкурсу представників підприємств ресторанного господарства, кулінарних асоціацій, спонсорів та інших зацікавлених сторін.

### 3. Умови та правила участі у конкурсі

3.1. До участі у конкурсі допускаються студенти закладів фахової передвищої та вищої освіти, учні закладів професійно-технічної освіти, спеціалізованих навчальних закладів кулінарного та кондитерського профілю (вікові обмеження – до 23 років), а також учні закладів загальної середньої освіти 9–11 класів. Участь у конкурсі може бути індивідуальною або командною. До участі у конкурсі запрошуються представники міста Полтави, інших міст і населених пунктів Полтавської області, а також учасники з усіх регіонів України.

3.2. Для участі у конкурсі необхідно заповнити реєстраційну форму заявки <https://forms.gle/kmhaCnV5sBWqzjRPA>. Один учасник має право брати участь у декількох номінаціях.

3.3. Форма заявки заповнюється українською мовою. Подання заповненої заявки автоматично підтверджує згоду учасника з усіма умовами та правилами, визначеними цим Положенням.

3.4. Заявки на участь у конкурсі подаються не пізніше ніж за 14 днів до дати проведення конкурсу або у термін, визначений Організаційним комітетом. Після завершення встановленого терміну заявки не приймаються.

3.5. Розклад проведення конкурсних змагань формується Організаційним комітетом після систематизації поданих заявок та надсилається учасникам на електронну адресу, зазначену під час реєстрації.

3.6. Організаційний комітет залишає за собою право змінювати кількість місць у номінаціях, анулювати окремі категорії або вводити додаткові номінації залежно від кількості поданих заявок.

3.7. Учасники конкурсу самостійно забезпечують себе продуктами, інгредієнтами, а також додатковим кухонним інвентарем та обладнанням, необхід-

ПУЕТ	Система управління якістю	ДПСЯ ПД-8-8.1; 8.5-306-05-26
	Положення про порядок проведення кулінарного конкурсу «Творчі, вмілі та завзяті» ПУЕТ	Редакція 01

ними для приготування конкурсних страв, якщо інше не передбачено умовами окремих конкурсних номінацій.

3.8. Усі учасники зобов'язані виступати у професійному кухарському одязі, який складається з кухарської куртки, ковпака або іншого головного убору, фартуха, брюк і спеціальне взуття.

3.9. До початку конкурсу учасники повинні подати технологічні карти конкурсних страв, складені українською мовою, із зазначенням назви страви, складу інгредієнтів і технології приготування. Конкурсні зразки повинні відповідати поданим технологічним картам.

3.10. Усі конкурсні зразки готують із застосуванням власного кухонного інвентарю, посуду та елементів оформлення. Робочі місця учасників забезпечуються базовим обладнанням, до якого можуть входити робочий стіл, мийна ванна, електрична плита, духовка шафа, холодильник та пароконвекційна піч. За потреби дозволяється використання власної кухонної техніки за попереднім погодженням з організаторами.

3.11. Під час підготовки продуктів до конкурсу допускається попередня підготовка інгредієнтів без їх остаточного приготування. Зокрема дозволяється:

- мити, очищати овочі і фрукти;
- підготувати пасту або тісто без термічної обробки;
- порціонувати та маринувати м'ясо або рибу без приготування;
- очищати морепродукти без їх термічної обробки;
- підготувати основи для соусів без доведення їх до готовності;
- подрібнювати інгредієнти для мусів або інших страв без завершення процесу приготування.

3.12. Учасники повинні прибути до місця проведення конкурсу не пізніше ніж за одну годину до початку змагань та пройти реєстрацію в Оргкомітеті.

3.13. Учасники art-class або виставкових номінацій презентують конкурсні зразки на спеціально відведених місцях, використовуючи власні елементи оформлення (скатертини, декоративні елементи, атрибути тощо).

3.14. Доставка експонатів, конкурсних зразків та оформлення виставкових столів здійснюється учасниками самостійно у терміни, визначені Організаційним комітетом. Розміщення експонатів повинно відповідати схемі, наданій організаторами.

3.15. Учасники гарантують, що їх конкурсні роботи виконані самостійно, без сторонньої допомоги та з дотриманням принципів чесної конкуренції та професійної етики.

3.16. Роботу учасників оцінює незалежне журі, до складу якого входять висококваліфіковані експерти ресторанної індустрії. Оцінювання здійснюється відповідно до критеріїв, рекомендованих Всесвітньою асоціацією кулінарних союзів (WACS). Оцінка кожного члена журі є персональною, а підсумковий результат визначається головою журі.

ПУЕТ	Система управління якістю Положення про порядок проведення кулінарного конкурсу «Творчі, вмілі та завзяті» ПУЕТ	ДПСЯ ПД-8-8.1; 8.5-306-05-26
		Редакція 01

3.17. Рішення журі є остаточним і не підлягає оскарженню. Результати конкурсу оголошують під час урочистої церемонії нагородження.

3.18. Переможці конкурсу нагороджуються медалями (золотими, срібними, бронзовими), кубками та дипломами. Усі учасники отримують дипломи учасника.

3.19. Організаційний комітет має право вирішувати всі спірні або нестандартні питання, що виникають під час проведення конкурсу, за погодженням із головою журі.

#### **4. Номінації конкурсу, критерії оцінювання та штрафні санкції**

4.1. З метою створення умов для виявлення професійної майстерності, творчого потенціалу, вміння працювати в команді, застосовувати сучасні кулінарні технології та презентувати власні гастрономічні ідеї, у межах Конкурсу запроваджуються індивідуальні та командні номінації.

4.2. Перелік номінацій, їх формат, кількісний склад учасників, тривалість виконання конкурсного завдання, порядок подачі страв та особливості оцінювання визначаються цим Положенням та уточнюються Організаційним комітетом у програмі проведення Конкурсу.

4.3. *Командна номінація «Класичне конкурсне меню».*

4.3.1. Номінація «Класичне конкурсне меню» передбачає участь команди у складі трьох осіб. У межах зазначеної номінації команда повинна розробити, підготувати, приготувати та презентувати конкурсне меню, що складається з трьох страв: закуски, основної страви та десерту.

4.3.2. Загальний час виконання конкурсного завдання становить 90 хвилин з моменту офіційного старту змагання.

4.3.3. Усі страви повинні бути приготовлені безпосередньо під час проведення Конкурсу. Використання попередньо готових страв, повністю підготовлених напівфабрикатів або готових елементів подачі не допускається, за винятком тих видів попередньої обробки сировини, які прямо дозволені цим Положенням.

4.3.4. Команда самостійно забезпечує себе продуктами, інгредієнтами, кухонним інвентарем, наплитним посудом, додатковим обладнанням, а також посудом для презентації та подачі конкурсних страв.

4.3.5. Подання страв здійснюється у чітко визначеній послідовності:

- закуска подається через 40 хвилин від початку змагання;
- основна страв подається через 70 хвилин від початку змагання;
- десерт подається через 90 хвилин від початку змагання.

4.3.6. Кожна страв подається у двох екземплярах: одна порція призначається для демонстрації, інша – для дегустації та оцінювання членами журі.

4.3.7. Страви повинні бути логічно об'єднані єдиною концепцією меню, відображати професійний рівень команди, сучасні підходи до сервірування та вміння раціонально поєднувати інгредієнти, технології та естетичне оформлення.

ПУЕТ	Система управління якістю	ДПСЯ ПД-8-8.1;8.5-306-05-26
	Положення про порядок проведення кулінарного конкурсу «Теорчі, вмілі та завзяті» ПУЕТ	Редакція 01

#### 4.4. Індивідуальні практичні номінації.

4.4.1. Індивідуальні практичні номінації запроваджуються з метою оцінювання особистої професійної підготовки учасників, їхніх кулінарних навичок, техніки роботи, творчого мислення та вміння працювати самостійно в умовах обмеженого часу.

4.4.2. До індивідуальних практичних номінацій належать:

- страва сучасної української кухні;
- страва з птиці;
- страва з риби;
- страва з пасти;
- ресторанний десерт.

4.4.3. У номінаціях, де передбачено приготування однієї страви, учасник повинен протягом 45 хвилин приготувати та сервірувати дві порції страви: одна порція призначається для демонстрації, інша – для дегустації та оцінювання членами журі.

#### 4.5. Спеціальна номінація для школярів «Мій здоровий сніданок».

4.5.1. Спеціальна номінація «Мій здоровий сніданок» запроваджується для учнів закладів загальної середньої освіти з метою формування культури здорового харчування, розвитку навичок командної роботи, популяризації сучасних підходів до приготування корисних страв і підвищення інтересу школярів до кулінарної творчості.

4.5.2. Участь у цій номінації є командною. До складу команди входять дві особи.

4.5.3. Конкурсним завданням у цій номінації є приготування та презентація сучасного сніданку у форматі боулу, який має бути збалансованим за складом, поживним, естетично оформленим і придатним для щоденного споживання. Боул, як формат конкурсної страви, повинен передбачати гармонійне поєднання інгредієнтів різних груп, зокрема зернових або злакових компонентів, овочів, фруктів, молочних або кисломолочних продуктів, джерел білка, корисних жирів, а також додаткових елементів, що забезпечують повноцінність сніданку.

4.5.4. Команда повинна приготувати дві порції страви протягом 45 хвилин з моменту початку змагання. Одна порція подається для презентації, інша – для дегустації журі.

4.5.5. У межах цієї номінації особливу увагу звертають на:

- відповідність страви принципам здорового харчування;
- збалансованість харчової цінності;
- доцільність поєднання інгредієнтів;
- сучасність подачі;
- креативність оформлення;
- командна узгодженість під час виконання завдання.

ПУЕТ	Система управління якістю Положення про порядок проведення кулінарного конкурсу «Творчі, вмілі та завзяті» ПУЕТ	ДПСЯ ПД-8-8.1; 8.5-306-05-26
		Редакція 01

4.5.6. Страва, представлена в номінації «Мій здоровий сніданок», повинна бути не лише естетично привабливою, а й практичною, реальною до впровадження у побутовому або шкільному середовищі, зрозумілою за складом і орієнтованою на сучасні принципи дитячого та підліткового харчування.

#### 4.4. Виставкова номінація «ART-CLASS».

4.4.1. Номінація «ART-CLASS» належить до виставкових конкурсних категорій і спрямована на виявлення художньої майстерності, технічної досконалості, творчого мислення та здатності учасників працювати у сфері декоративно-прикладного кондитерського та хлібопекарського мистецтва.

#### 4.4.2. До виставкових номінацій належать:

4.4.2.1. **Робота з марципана, мастики.** Площа експонатів з марципана або мастики повинна бути не більше 600 x 600 мм. Використання барвників допускається, але тільки для відтінку композиції, без домінування. Використання глазурі і зовнішніх опор заборонено.

4.4.2.2. **Художня робота з пряничного тіста.** Художня робота на вільну тему – панно, скульптура, картина.

4.4.2.3. **Крафтовий хліб.** Оцінюватимуться смакові характеристики хліба за авторською рецептурою та декоративне оформлення. Експонати мають бути виготовлені з їстівних інгредієнтів. Розміри не обмежені.

4.4.2.4. **Бенто-торт.** Бенто-торт на вільну тему, загальною вагою до 1 кг. Оцінюватимуться смакові характеристики бенто-тортів за авторською рецептурою та декоративне оформлення. Експонати мають бути виготовлені з їстівних інгредієнтів. Розміри не обмежені.

4.4.3. Виставкову номінацію готує один учасник заздалегідь та виставляє її на демонстрацію та оцінювання журі відповідно до регламенту конкурсу. Виставкова номінація має бути повністю виконана самостійно учасником без сторонньої допомоги.

#### 4.5. Загальні критерії оцінювання конкурсних робіт.

4.5.1. Оцінювання конкурсних робіт здійснюють відповідно до критеріїв, рекомендованих Всесвітньою асоціацією кулінарних союзів (WACS), з урахуванням специфіки кожної номінації.

4.5.2. Максимальна кількість балів за конкурсну роботу становить 100 балів. Основними критеріями оцінювання є смак та аромат страви, технологія приготування, техніка роботи і дотримання санітарно-гігієнічних норм, творчість і презентація.

4.5.3. За критерієм «Смак та аромат» учасник може отримати від 0 до 45 балів. За цим критерієм оцінюють загальне смакове враження від страви, гармонійність поєднання компонентів, вираженість смаку основних інгредієнтів, логічність смакової композиції, текстурний баланс, ароматична виразність та відповідність страви заявленій концепції. Особливу увагу приділяють природності смаку, відсутності зайвих або конфліктних смакових акцентів, збалансованості спецій, соусів, гарнірів і допоміжних елементів.

ПУЕТ	Система управління якістю	ДПСЯ ПД-8-8.1;8.5-306-05-26
	Положення про порядок проведення кулінарного конкурсу «Творчі, вмілі та завзяті» ПУЕТ	Редакція 01

4.5.3. За критерієм «Технологія приготування» учасник може отримати від 0 до 35 балів. У межах цього критерію оцінюють правильність добору кулінарних технік, технологічну доцільність виконаних операцій, складність приготування, володіння сучасними та класичними методами кулінарної обробки, а також відповідність технології кінцевому результату. Перевагу надають роботам, у яких техніки приготування застосовані обґрунтовано, професійно та дозволяють максимально розкрити харчову і сенсорну цінність інгредієнтів.

4.5.4. За критерієм «Техніка роботи, санітарно-гігієнічні норми, організація робочого місця» учасник може отримати від 0 до 10 балів. Оцінюють уміння учасника або команди організувати власне робоче місце, раціонально розмістити інвентар і продукти, підтримувати чистоту під час приготування, дотримуватися правил особистої гігієни та санітарних вимог, безпечного користування обладнанням. Важливим є також правильний розподіл робочого часу, економне використання сировини, акуратність виконання технологічних операцій та відсутність хаотичності у роботі.

4.5.5. За критерієм «Творчість та презентація» учасник може отримати від 0 до 10 балів. За цим критерієм оцінюють оригінальність ідеї, новизну авторського підходу, вміння переосмислювати традиційні рецептури, творчо поєднувати інгредієнти, а також логічність і завершеність гастрономічної концепції. Презентація страви повинна бути сучасною, доречною, апетитною і такою, що підкреслює сильні сторони самої страви без надмірного використання декоративних елементів.

#### 4.6. Штрафні санкції.

4.6.1. У разі порушення встановленого регламенту, вимог цього Положення, санітарно-гігієнічних норм, правил професійної етики або порядку подавання конкурсних страв журі має право застосовувати до учасника або команди штрафні санкції.

4.6.2. Розмір штрафу визначається залежно від характеру та ступеня порушення і може становити від 1 до 10 балів.

4.6.3. Підставами для застосування штрафних санкцій можуть бути:

- неналежний зовнішній вигляд учасника;
- недотримання чистоти робочого місця та обладнання під час змагання або після його завершення;
- порушення вимог санітарії та гігієни;
- порушення встановленого часу подавання страв;
- неприпустима поведінка стосовно членів журі, організаторів або інших учасників;
- порушення принципів чесної конкуренції.

4.6.4. У разі грубого порушення правил конкурсу, неприпустимої поведінки, свідомого введення журі в оману або створення небезпечної ситуації на конкурсному майданчику учасник або команда можуть бути дискваліфіковані без права подальшої участі.

ПУЕТ	Система управління якістю Положення про порядок проведення кулінарного конкурсу «Творчі, вміння та завзяті» ПУЕТ	ДПСЯ ПД-8-8.1;8.5-306-05-26
		Редакція 01

#### 4.7. Загальні рекомендації до конкурсних робіт.

4.7.1. Учасникам рекомендують готувати нові, оригінальні, спеціально розроблені для Конкурсу страви, що не були раніше презентовані в інших конкурсах або публічно оприлюднені.

4.7.2. Перевагою вважають використання декількох кулінарних технік, продуманої композиції, сучасного підходу до подачі та творчого переосмислення національних гастрономічних традицій.

4.7.3. Технологічні картки мають бути підготовлені заздалегідь та подані в друкованому й електронному вигляді відповідно до вимог Організаційного комітету.

4.7.4. Страви повинні бути подані на двох окремих тарілках, одну з яких використовують для презентації, іншу – для дегустації журі.

4.7.5. Під час оформлення страв рекомендують дотримуватися принципів простоти, доречності, естетичної стриманості та сучасної гастрономічної виразності.

### 5. Суддівство

5.1. Оцінювання конкурсних робіт учасників здійснює незалежне журі, яке формується Організаційним комітетом Конкурсу з метою забезпечення об'єктивності, неупередженості, професійного підходу та дотримання єдиних вимог до визначення результатів змагань.

5.2. До складу журі входять висококваліфіковані фахівці у сфері ресторанного господарства, харчових технологій та гастрономічного мистецтва, зокрема професійні шеф-кухарі, викладачі профільних закладів освіти, фахівці-практики, представники ресторанної індустрії, а також інші експерти, які мають належний професійний досвід та авторитет у галузі.

5.3. Персональний склад журі затверджує Організаційний комітет до початку проведення Конкурсу. За рішенням організаторів зі складу журі визначають голову і секретаря журі, які координують процес оцінювання конкурсних робіт, узагальнення результатів та оформлення підсумкової документації.

5.4. Члени журі здійснюють оцінювання конкурсних страв і виставкових експонатів відповідно до затверджених критеріїв, визначених цим Положенням, із урахуванням специфіки конкретної номінації, формату участі та змісту конкурсного завдання.

5.5. Кожен член журі оцінює роботу учасника персонально. Результати оцінювання заносять до дегустаційних листів і протоколів, затверджених Організаційним комітетом.

5.6. Під час оцінювання члени журі повинні дотримуватися принципів професійної етики, неупередженості, доброчесності, конфіденційності та поваги до всіх учасників Конкурсу.

5.7. У разі виникнення потенційного конфлікту інтересів член журі зобов'язаний завчасно повідомити про це Організаційний комітет. За необхідності

ПУЕТ	Система управління якістю Положення про порядок проведення кулінарного конкурсу «Творчі, вмілі та завзяті» ПУЕТ	ДПСЯ ПД-8-8.1;8.5-306-05-26
		Редакція 01

такий член журі може бути відсторонений від оцінювання конкретної конкурсної роботи.

5.8. Рішення журі щодо результатів оцінювання конкурсних робіт, визначення переможців і призерів є остаточним і не підлягає оскарженню, перегляду або зміні після його офіційного оголошення.

## 6. Система нагородження

6.1. Переможці та призери Конкурсу визначаються за сумою балів, отриманих за результатами оцінювання конкурсних робіт членами журі.

6.2. Нагородження учасників здійснюють відповідно до встановленої градації результатів, що базується на підсумковій кількості набраних балів.

6.3. За результатами Конкурсу встановлюють таку систему відзнак:

- від 90 до 100 балів – Гран-прі Конкурсу;
- від 80 до 89 балів – золота медаль/диплом I ступеня;
- від 70 до 79 балів – срібна медаль/диплом II ступеня;
- від 60 до 69 балів – бронзова медаль/диплом III ступеня.

6.4. Учасники, які не набрали кількість балів, достатню для отримання призових відзнак, нагороджуються дипломами учасника Конкурсу.

6.5. За рішенням журі та Організаційного комітету можуть встановлюватися додаткові спеціальні відзнаки, подяки, сертифікати, подарунки від партнерів, спонсорів або спеціальні призи в окремих номінаціях.

6.6. У межах спеціальних відзнак можуть відзначатися учасники за найкращу авторську ідею, кращу презентацію, високий рівень технічного виконання, популяризацію українських кулінарних традицій, інноваційний підхід або креативність у подачі страв.

6.7. Оголошення результатів і вручення нагород здійснюють публічно під час урочистої церемонії закриття Конкурсу.

## 7. Фінансування та організаційні внески

7.1. Фінансування Конкурсу здійснюють за рахунок коштів організаторів, партнерів, спонсорів, благодійних внесків, а також інших джерел, не заборонених чинним законодавством України.

7.2. Кошти, залучені для проведення Конкурсу, можуть бути спрямовані на організаційне забезпечення заходу, оформлення конкурсних локацій, виготовлення друкованої продукції, придбання нагородної атрибутики, забезпечення роботи журі, технічний супровід, інформаційне висвітлення та інші витрати, пов'язані з проведенням Конкурсу.

7.3. Для участі у Конкурсі встановлюють організаційні внески, розмір яких залежить від формату участі та категорії змагань.

7.4. Розмір організаційного внеску становить:

- для командної участі – 1 200,00 грн з команди;
- для індивідуальних практичних номінацій – 400,00 грн за одну номінацію;

ПУЕТ	Система управління якістю Положення про порядок проведення кулінарного конкурсу «Творчі, вмілі та завзяті» ПУЕТ	ДПСЯ ПД-8-8.1;8.5-306-05-26
		Редакція 01

- для категорії ART-CLASS – 300,00 грн за одну конкурсну роботу;
- для спеціальної шкільної номінації «Мій здоровий сніданок» – участь безкоштовна.

7.5. Сплата організаційного внеску є підтвердженням наміру учасника взяти участь у Конкурсі та здійснюється у строки, визначені Організаційним комітетом.

7.6. У разі відмови учасника від участі після завершення реєстрації питання щодо повернення організаційного внеску вирішується Організаційним комітетом індивідуально з урахуванням фактично понесених організаторами витрат.

7.7. Призовий фонд Конкурсу формують з метою матеріального та морального заохочення переможців і призерів, а також підтримки престижу конкурсного заходу.

7.8. Переможці можуть бути нагороджені дипломами, медалями, кубками, пам'ятними відзнаками, подарунками від партнерів і спонсорів, а також іншими формами заохочення, передбаченими програмою Конкурсу.

## **8. Дотримання академічної доброчесності**

8.1. З метою забезпечення максимальної прозорості та справедливості оцінювання всі конкурсні роботи оцінюються анонімно. Для цього перед початком змагання учасники проходять процедуру жеребкування, за результатами якої кожному учаснику або команді присвоюють індивідуальний номер. Саме цей номер використовують під час представлення та оцінювання страв членами журі. Учасникам конкурсу забороняється зазначати або будь-яким чином демонструвати інформацію про навчальний заклад, який вони представляють, під час виконання конкурсного завдання, оформлення страви чи її подачі. Це правило спрямоване на забезпечення рівних умов для всіх учасників та недопущення будь-яких проявів упередженого ставлення.

8.2. Конкурсні страви, експонати, рецептури, концепції подачі та художні рішення повинні бути результатом самостійної роботи учасника або команди учасників, заявлених у відповідній номінації.

8.3. Плагіат рецептур, використання чужих авторських розробок без належного зазначення джерела, подання робіт, виготовлених третіми особами, а також використання сторонньої допомоги, не передбаченої умовами Конкурсу, не допускаються.

8.4. Учасники зобов'язані гарантувати автентичність власної конкурсної роботи, чесність її виконання, відповідність поданих технологічних карт фактичному результату та достовірність інформації, зазначеної у заявці.

8.5. Члени журі та Організаційний комітет мають право звернути увагу на ознаки порушення принципів доброчесності та, у разі необхідності, ініціювати перевірку відповідної конкурсної роботи.

8.6. У разі встановлення порушення вимог академічної та професійної доброчесності до учасника можуть бути застосовані такі заходи:

- попередження;
- зниження балів;

ПУЕТ	Система управління якістю Положення про порядок проведення кулінарного конкурсу «Творчі, вмілі та завзяті» ПУЕТ	ДПСЯ ПД-8-8.1;8.5-306-05-26
		Редакція 01

- анулювання результату в окремій номінації;
- дискваліфікація учасника або команди.

8.7. Дискваліфікацію також можуть застосовувати у випадках грубого порушення правил конкурсу, свідомого введення журі в оману, неприпустимої поведінки або невиконання обов'язкових вимог цього Положення.

8.8. Усі учасники Конкурсу зобов'язані дотримуватися принципів академічної, професійної та творчої доброчесності під час підготовки та виконання конкурсних завдань.

## **9. Інформаційне висвітлення**

9.1. Інформаційне висвітлення підготовки, проведення та результатів Конкурсу здійснюють з метою популяризації кулінарного мистецтва, висвітлення творчих досягнень учасників, формування позитивного іміджу організаторів та розвитку партнерської комунікації у сфері гастрономії та освіти.

9.2. Офіційна інформація про Конкурс, умови участі, програму проведення, склад журі, результати змагань, матеріали про переможців і фотозвіти можуть розмішуватися на офіційному сайті Полтавського університету економіки і торгівлі, на сторінках університету у соціальних мережах, а також на інформаційних ресурсах партнерів заходу.

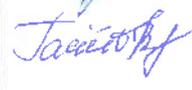
9.3. Матеріали Конкурсу, зокрема фотографії, відеозаписи, рецептури, презентаційні матеріали та інші інформаційні продукти, можуть бути використані з науковою, освітньою, методичною, профорієнтаційною та інформаційно-рекламною метою за умов дотриманням вимог чинного законодавства.

9.4. Учасники, подаючи заявку на участь у Конкурсі, надають згоду на фото-, відео- та аудіофіксацію своєї участі, а також на подальше використання відповідних матеріалів організаторами для висвітлення та популяризації заходу.

9.5. За рішенням Організаційного комітету та за погодженням з авторами окремі конкурсні матеріали можуть бути використані для підготовки інформаційних публікацій, методичних розробок, каталогів або збірників, спрямованих на поширення кращих практик у сфері кулінарного мистецтва та ресторанних технологій.

ПУЕТ	Система управління якістю	ДПСЯ ПД-8-8.1:8.5-306-05-26
	Положення про порядок проведення кулінарного конкурсу ПУЕТ	Редакція 01

### Погодження змісту документа

№ з/п	Посада	Ім'я та прізвище	Дата	Підпис
1	Проректор з науково-педагогічної роботи	Олександр МАНЖУРА	29.03.26	
2	Директор Навчально-наукового інституту забезпечення якості вищої освіти	Олена ГАСІЙ	24.03.26	
3	Директор Навчально-наукового інституту заочно-дистанційного навчання	Віталіна ШИМАНОВСЬКА	24.03.26	
4	Голова студентської ради	Марина ДВІРНИК	24.03.26	
5	Юрисконсульт провідний	Олександр ВОДЯНИК	24.03.26	

<i>ПУЕТ</i>	<i>Система управління якістю Положення про порядок проведення кулінарного конкурсу «Творчі, вмілі та завзяті» ПУЕТ</i>	<i>ДПСЯ ПД-8-8.1;8.5-306-05-26</i>
		<i>Редакція 01</i>

16

Додаток 1

### **Декларація учасника**

*(Підписується під час реєстрації)*

«Я підтверджую, що ознайомлений із Положенням, зобов'язуюсь дотримуватися правил доброчесності, не використовувати плагіат та визнаю право журі на остаточне рішення. Я погоджуюся на опрацювання моїх даних і публічне оголошення моїх результатів».

<b>ПУЕТ</b>	Система управління якістю Положення про порядок проведення кулінарного конкурсу «Теорчі, вмілі та завзяті» ПУЕТ	ДПСЯ ПД-8-8.1;8.5-306-05-26
		Редакція 01

17

Додаток 2

### Приклад оформлення технологічної карти

#### Технологічна картка на фірмову страву

(назва страви)

Алер- гени	Найменування сировини	Витрати сировини на 1 порцію		Вимоги до якості сировини
		брутто,г	нетто,г	
				Згідно з вимогами ДСТУ, ТУ та ТІ
	<b>Вихід страви</b>			

#### Технологія приготування

---



---



---



---



---



---



---

#### Правила подавання

---



---



---

#### Характеристика готового виробу

Зовнішній вигляд \_\_\_\_\_

Колір \_\_\_\_\_

Запах та смак \_\_\_\_\_

Консистенція \_\_\_\_\_

<b>ПУЕТ</b>	<i>Система управління якістю Положення про порядок проведення кулінарного конкурсу «Творчі, вмілі та завзяті» ПУЕТ</i>	<i>ДПСЯ ПД-8-8.1;8.5-306-05-26</i>
		<i>Редакція 01</i>

18

Додаток 3

### **Бланк оцінювання конкурсних зразків**

#### Критерії оцінювання

Член журі: \_\_\_\_\_  
(прізвище) (підпис)

<b>Код учасника</b>	<b>Техніка роботи, санітарно-гігієнічні норми, організація робочого місця (до 10 балів)</b>	<b>Творчість та презентація (до 10 балів)</b>	<b>Технологія приготування (до 35 балів)</b>	<b>Смак та запах (до 45 балів)</b>	<b>Штрафні бали (до 10 балів)</b>	<b>Зальна кількість балів (до 100 балів)</b>

#### Протокол оцінювання конкурсних зразків

<b>Код учасника</b>	<b>Прізвище члена журі</b>					<b>Зальна кількість балів</b>

Голова журі \_\_\_\_\_  
(прізвище) (підпис)