

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ХАРКІВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ імені В.Н. КАРАЗІНА

Г. В. Запаренко

МІЖНАРОДНІ ЕТНІЧНІ КУХНІ

Методичні вказівки до виконання реферату
для здобувачів вищої освіти першого (бакалаврського) рівня денної форми
здобуття освіти за спеціальностями 181 (G13) «Харчові технології»
та 241 (J2) «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг»

Електронний ресурс

Харків – 2026

Рецензенти:

Г. В. Новік – кандидат технічних наук, доцент кафедри харчових технологій Дніпровського національного університету імені О. Гончара;

І. В. Галясний – кандидат технічних наук, старший викладач кафедри ресторанного, готельного та туристичного бізнесу ННІ «Українська інженерно-педагогічна академія» Харківського національного університету імені В. Н. Каразіна.

Затверджено до розміщення в мережі Інтернет рішенням Науково-методичної ради Харківського національного університету імені В. Н. Каразіна (протокол № 4 від 23 січня 2026 року)

Запаренко Г. В.

3-30

Міжнародні етнічні кухні : методичні вказівки до виконання реферату для здобувачів вищої освіти першого (бакалаврського) рівня денної форми здобуття освіти за спеціальностями 181 (G13) «Харчові технології» та 241 (J2) «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг» [Електронний ресурс] / Г. В. Запаренко. – Харків : ХНУ імені В. Н. Каразіна, 2026. – (PDF 25 с.)

Методичні вказівки призначені для використання здобувачами вищої освіти спеціальностей 181 (G13) «Харчові технології» та 241 (J2) «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг» бакалаврського рівня під час виконання реферату з дисципліни «Міжнародні етнічні кухні». У методичних вказівках зазначено мету виконання реферату, визначено організацію виконання реферату здобувачами вищої освіти, наведено його структуру та рекомендації до написання структурних елементів реферату, подано вимоги до його оформлення, порядок проведення захисту рефератів, наведено критерії оцінювання робіт.

УДК 641.5(100):378.147(075.8)

© Харківський національний університет імені В. Н. Каразіна, 2026
© Запаренко Г. В., 2026

Зміст

1 Загальні положення.....	4
2 Структура реферату.....	5
2.1 Зміст реферату.....	5
2.2 Вимоги до оформлення.....	9
3 Порядок виконання реферату	10
4 Оцінювання якості виконання реферату.....	11
4.1 Захист реферату.....	11
4.2 Критерії оцінювання.....	11
5 Рекомендовані теми рефератів.....	13
Додатки.....	15
Додаток А Приклади титульного аркуша реферату.....	16
Додаток Б Орієнтовний зміст реферату	17
Додаток В Приклади вступу та висновків до реферату	18
Додаток Г Приклад меню	20
Додаток Д Приклад оформлення списку використаних джерел.....	22
Додаток Є Приклад оформлення тексту реферату.....	23
Додаток Ж Рекомендована структура доповіді та візуального супроводження до реферату.....	24

1 Загальні положення

Методичні вказівки до виконання реферату з вибіркової дисципліни «Міжнародні етнічні кухні» розроблено відповідно до робочих програм з цієї дисципліни для здобувачів освіти спеціальностей G13 Харчові технології та J2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг.

Метою виконання реферату є закріплення та поглиблення студентами набутих під час вивчення дисципліни «Міжнародні етнічні кухні» теоретичних знань, формування практичних навичок і професійних вмінь, пов'язаних із аналізом і синтезом навчальної та наукової літератури, дослідженням особливостей етнічних кухонь різних країн, а також розробленням меню з вільним вибором для гостей із певної країни.

Тематика рефератів пов'язана з етнічними кухнями різних країн світу.

Виконання реферату забезпечує набуття та поглиблення здобувачами освіти знань про:

- типові страви етнічної кухні згідно з темою дослідження, види сировини та продуктів, що використовуються для їх приготування;
- характерні способи кулінарної обробки сировини та напівфабрикатів;
- назви та визначення найбільш популярних страв і напоїв етнічної кухні згідно з темою дослідження, а також особливості технології їх виготовлення;
- режим харчування населення країни згідно з темою дослідження, особливості обслуговування туристів із цієї країни.

У результаті виконання реферату здобувачі освіти мають вміти:

- аналізувати та систематизувати вивчений теоретичний матеріал, а також творчо його інтерпретувати;
- складати й аналізувати меню для туристів із країни згідно з темою дослідження; прогнозувати кулінарні вподобання туристів із країни згідно з темою дослідження;
- прогнозувати вплив географічного положення, кліматичних умов, особливостей історичного поступу на формування кулінарних традицій країни згідно з темою дослідження.

Виконання та захист реферату сприяють формуванню у здобувачів освіти таких соціальних навичок, як:

Комунікабельність, ввічливість, навички міжособистісного спілкування та знання професійної етики. Навички формуються під час публічного захисту реферату.

Критичне мислення та гнучкість розуму. Формуються під час обговорення виступів (захистів рефератів) інших здобувачів освіти.

Самонавчання. Навичка формується під час індивідуальної роботи здобувачів освіти над темою дослідження.

Відповідальність, чесність, вміння дотримуватися дедлайнів. Формуються шляхом встановлення дедлайнів на виконання реферату, дотримання здобувачами освіти норм академічної доброчесності, у т.ч. і щодо використання штучного інтелекту.

Самоорганізація та вміння розподіляти свій час. Навички формуються шляхом виконання реферату у межах визначеного часу, а також дотримання регламенту на виступ під час захисту реферату.

Вміння працювати в команді. Формуються під час виконання завдань на лабораторних заняттях, зокрема під час роботи в командах, в парах.

Уміння відстоювати свою позицію, переконувати. Формуються під час захисту реферату.

2 Структура реферату

2.1 Зміст реферату

Реферат з дисципліни «Міжнародні етнічні кухні» складається зі вступу, трьох розділів, висновків, списку використаних джерел, а також додатків. Обсяг основної частини реферату (з першого розділу до висновків включно) не має перевищувати 30 сторінок. Реферат починається з титульного аркуша (додаток А). Орієнтовний приклад змісту реферату наведено в додатку Б.

У *вступі* зазначається актуальність теми реферату, мета і завдання дослідження, об'єкт і предмет дослідження, методи дослідження, а також структура реферату.

Актуальність теми реферату має бути сформульована у двох-трьох абзацах і містити відповіді на запитання, чому важливо здійснювати дослідження в обраному автором напрямі та вирішенню якої важливої проблеми сучасного ресторанного бізнесу присвячено реферат. Під час формулювання актуальності теми реферату з дисципліни «Міжнародні етнічні кухні» доцільно зазначити:

– популярність у світі обраної етнічної кухні та відповідних етнічних закладів ресторанного господарства;

– визначити актуальні ресторанны тренди, що пов'язані з обраною етнічною кухнею;

– завершити формулювання актуальності думкою про те, чому важливо проаналізувати обрану етнічну кухню, яке значення це має для розвитку ресторанного бізнесу в цілому або для країни, яка розглядається. Завершення формулювання актуальності теми доцільно пов'язати із досягненням цілей сталого розвитку.

Мета реферату – це очікуваний результат від його виконання; вона має бути визначена назвою реферату. *Завдання реферату* – це конкретні дії, які необхідно здійснити для того, щоб досягти поставленої мети. Як правило, завдання реферату з дисципліни «Міжнародні етнічні кухні» відповідають назвам підрозділів реферату. Завдання реферату за кількістю та змістом мають відповідати сформульованим за результатами виконання реферату висновкам.

Об'єкт дослідження має відповідати обраному напряму досліджень; як правило, це обрана етнічна кухня. *Предмет дослідження* розкриває конкретні аспекти дослідження об'єкта, наприклад сировина, що використовується для приготування етнічних страв, виробів, напоїв, популярні продукти харчування, страви та напої, способи кулінарної обробки тощо. У вступі також мають бути зазначені *методи*, що використовувалися під час дослідження. У межах реферату з дисципліни «Міжнародні етнічні кухні» застосовуються, як правило, методи аналізу та синтезу наукової інформації.

Відомості про структуру реферату мають містити інформацію про кількість її структурних елементів, кількість використаних джерел інформації, додатків, сторінок реферату, таблиць і рисунків. Орієнтовний приклад вступу до реферату наведено в додатку В.

Розділи реферату виконуються автором згідно із Законом України «Про вищу освіту», зокрема із дотриманням правил академічної доброчесності, а також Положенням про систему запобігання та виявлення академічного плагіату у наукових та навчальних працях працівників і здобувачів вищої освіти, уведеного в дію наказом від 14.06.2015 №0501-1/173. Розділи реферату містять результати аналітичного огляду літературних джерел стосовно обраної теми дослідження та результат розроблення меню для гостей із певної країни. Кожний розділ має містити вступну частину, основну та заключну, що логічно структуровані та взаємопов'язані між собою, як у межах одного розділу, так і в межах всього реферату.

Всі розділи реферату є інформаційно-аналітичними та містять результати аналізу автором інформаційних джерел щодо особливостей етнічної кухні обраної для дослідження країни. Під час написання реферату рекомендовано використовувати такі сталі вирази: *на основі аналізу (узагальнення) літературних джерел [1–5] встановлено, що...; за даними Онищенко В. С. і Вермійчук Є. І. [6; 7] найбільш популярними стравами французької кухні є...; згідно з літературними даними [1; 8–10; 15]...; у працях [11–12] показано, що...; згідно з результатами досліджень Stevenson R. [17] частка закладів ресторанного господарства, які репрезентують французьку кухню в США становить від 5,0 до 7,0% ... та ін.*

У першому розділі реферату доцільно навести загальну інформацію про географічне розташування країни, клімат, водні ресурси країни, релігії, яких дотримується населення тощо та повязати цю інформацію із впливом на формування особливостей етнічної кухні країни, що розглядається. У першому розділі варто навести загальну інформацію про обрану етнічну кухню, зокрема типові види сировини, що використовуються для виготовлення страв і напоїв, способи кулінарної обробки цих продуктів, характеристику найбільш відомих страв і напоїв. Доцільно навести інформацію про ті види продуктів, які мало використовуються в країні або вважаються забороненими до споживання. Розділ варто доповнити даними про типовий режим харчування населення, особливості ресторанного обслуговування тощо. У разі, якщо країна відома виробництвом певного харчового продукту або низки продуктів, таку інформацію варто додати до розділу 1 або винести в окремий розділ (наприклад, Франція та Італія є відомими виробниками сиру та вина, Бельгія – Шоколаду, Бразилія – кави, Індія та Китай – чаю тощо). Інформацію розділу 1 рекомендовано подавати у вигляді тексту, що ілюструється таблицями та рисунками.

Другий розділ реферату присвячений більш глибокому аналізу та порівнянню асортирегіональних особливостей кухні країни, що досліджується. Під час виконання порівняльного аналізу доцільно виділити спільні риси, що формують загальнонаціональну кухню, проте акцентувати увагу саме на відмінностях, властивим окремим регіонам. Варто визначити унікальні особливості кожного із регіонів, які розглядаються, а також навести інформацію про найбільш відомі страви, вироби, напої кожного із регіонів. Під час виконання аналізу доцільним може бути порівняння регіональних особливостей кухні країни, що розглядається, з регіональними відмінностями в українській кухні. Приклад порівняльної таблиці регіональних кухонь Франції подано в додатку Д.

Третій розділ реферату присвячено розробленню меню з вільним вибором страв для гостей із країни, що відповідає темі дослідження. Під час розроблення меню слід врахувати наступне: 1) страви у меню розташовуються у певному порядку та із зазначенням виходу (маси страви); 2) для страв, із назв яких незрозуміло, що вони собою являють, має бути наведене відповідне пояснення; 3) страви в меню мають бути достатньо різноманітними (бути виготовленими із різних видів сировини, виготовленими різними способами кулінарної обробки, задовольняти потреби широкого кола споживачів). Меню з вільним вибором страв передбачає наявність декількох позицій у кожній групі страв (не менше, ніж 3). Страви у меню рекомендовано розташовувати в такому порядку:

- 1) холодні закуски (рибні, м'ясні, овочеві, із сиру, із яєць);

- 2) холодні соуси;
- 3) гарячі закуски (рибні, м'ясні, із грибів і овочів)
- 4) супи (бульйони, пюреподібні, заправні, сезонні);
- 5) рибні страви (відварні, припущені, смажені, запечені, тушковані);
- 6) м'ясні страви (натуральні, соусні, рублені);
- 7) страви з птиці;
- 8) овочеві, борошняні і ячні страви;
- 9) гарячі соуси;
- 10) гарніри;
- 11) солодкі страви;
- 12) кондитерські вироби, фрукти;
- 13) напої.

Під час виконання розділу 3 реферату перелічені вище страви різних груп рекомендовано об'єднати в такі групи, як: 1) холодні страви та закуски; 2) супи; 3) другі гарячі страви та гарніри; 4) десерти; 5) напої. Текст розділу 3 рекомендовано сформулювати наступним чином: навести вступний абзац, що характеризує меню досліджуваної кухні, після якого представити меню у вигляді таблиці (додаток) та завершити розділ висновком із обґрунтуванням вибору саме запропонованих страв і напоїв для даного меню (дати відповідь на запитання, чому обрано саме ці страви, а не інші, саме обрану кількість страв у кожній з підгруп, а не іншу тощо). Рекомендовано також представити графічно оформлене меню в додатку до реферату, наприклад із використанням ресурсу <https://waitron.menu/> або будь-якого іншого, зручного для використання.

Висновки за рефератом мають відповідати за кількістю та змістом завданням, що були поставлені на початку виконання реферату та зазначені у вступі. Висновки мають бути конкретними (бажано, щоб вимірювалися кількісно) та відповідати отриманим автором результатам. Приклад формулювання мети, завдання та висновків реферату подано в додатку В.

Список використаних джерел оформлюється згідно з ДСТУ 7.1:2006 «Бібліографічний запис. Бібліографічний опис. Загальні вимоги та правила складання (ГОСТ 7.1-2003)» та має містити не менше 15 посилань, у тому числі на зарубіжні джерела. Під час виконання реферату перевагу слід надавати науковим статтям, опублікованим за останні 5 років. Приклад оформлення списку літератури наведено в додатку Д.

Додатки містять матеріал, що доповнює основний зміст реферату, проте викладення його в основному тексті порушує цілісність сприйняття матеріалу. Рекомендовано в додатки виносити графічно оформлене меню, цікаві факти про досліджувану етнічну кухню, перелік найбільш популярних страв тощо.

2.2 Вимоги до оформлення

Текст реферату оформлюється на аркушах формату А4 з використанням шрифту Times New Roman, 14-й кегль (у таблицях – 12-й), міжрядковий інтервал 1,5 (у таблицях – 1,0). Кожен абзац (крім таблиць) починається з відступу, що дорівнює 1,25 см.

Поля сторінок: праве, ліве, верхнє, нижнє – 20 мм.

Текст набирати без переносів (у тому числі автоматичних), вирівнювання тексту – за шириною (крім таблиць, рисунків, назв структурних елементів курсової роботи).

Нумерація сторінок – наскрізна, у правому верхньому куті, титульний аркуш і аркуш завдання без нумерації.

Кожна ілюстрація, діаграма, схема мають бути підписані, таблиця – мати назву. Ілюстрації та таблиці нумеруються арабськими цифрами наскрізною нумерацією у межах розділу реферату (наприклад, таблиця 2.1 означає, що це перша таблиця у межах розділу 2).

Назву рисунка розміщують під ілюстрацією та відцентрують. Якщо рисунок є запозиченим, то під ним зазначають джерело інформації згідно зі списком літератури. Наприклад:



а



б



в

Рисунок 2.1 – Популярні страви французької кухні: а – суп буйабес,
б – овочі рататуй, в – десерт Тарт Татен

Джерело: [12]

Кожен рисунок відокремлюється інтервалом в один рядок зверху та знизу від основного тексту.

Кожна таблиця відокремлюється інтервалом в один рядок зверху та знизу від основного тексту. Над таблицею слід ставити її порядковий номер (Таблиця 2.1), вирівнюючи за шириною (з абзацу). Якщо таблиця є запозиченою або створеною автором на основі даних інших дослідників, то під ним зазначають джерело інформації згідно зі списком літератури. Наприклад:

Таблиця 2.1 – Особливості регіональних кухонь Франції

Регіон і розташування	Особливості регіональної кухні, типові страви
Нормандія (північне узбережжя Франції)	Спеціалізується на виробництві молочних продуктів і вирощуванні яблук. Відомі страви та вироби: нормандський пиріг, кальвадос, сидр, мідії у вершковому соусі, качка з вишнями, булочки бріюші, нормандський сир
Бретань (північний захід Франції)	Спеціалізується на виготовленні млинців із начинками, страв із риби та морепродуктів. Відомі страви та вироби: млинчики з начинками креп, солоне вершкове масло
Шампань (північ Франції)	Спеціалізується на вирощуванні винограду. Зазнала впливу сусідньої фламандської кухні (Бельгія). Відомі страви та вироби: ігристе вино Шампанське, яловичина тушкована в пиві, рибний гуляш
Ельзас і Лотарингія (північний схід Франції)	Зазнала впливу сусідньої німецької кухні, що виявляється в широкому застосуванні свинини, ковбас, бекону, квашеної капусти. Відомі страви та вироби: несолодкі пироги, кіш Лорен
Лангедок, Руссильйон, Гасконь (південь Франції)	Для приготування страв широко застосовуються томати, перець, ковбаси. Відомі страви та вироби: гуляш із м'яса та квасолі, курячий гуляш із овочами та прянощами
Прованс (південний схід Франції)	Регіональна кухня сформувалася під впливом сусідньої італійської, що виявляється в широкому застосуванні під час приготування страв овочів (томати, часник), оливкової олії, фруктів, трав. Відомі страви та вироби: м'ясний гуляш із червоним вином, цибулею, часником, овочами, травами; рибний суп буйабес, рататуй, салат Нісуаз

Джерело: розроблено автором на основі аналізу [5; 8-10; 14]

У разі, якщо наведені в рефераті таблиці та рисунки є результатом власних досліджень автора, то джерело під такими таблицями та рисунками не зазначається. У разі, якщо дані наведені в рефераті, було отримано з використанням штучного інтелекту, це слід зазначити, як джерело – сформовано з використанням штучного інтелекту.

Приклад оформлення тексту реферату наведено в додатку Є.

3 Порядок виконання реферату

Реферат із дисципліни «Міжнародні етнічні кухні» виконують здобувачі вищої освіти рівня бакалавр денної форми навчання згідно з навчальними планами за спеціальностями G13 Харчові технології та J2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг.

Реферат виконується студентом протягом одного семестру та захищається на практичному занятті.

4 Оцінювання якості виконання реферату

4.1 Захист реферату

Виконаний реферат студент захищає на практичному занятті.

До захисту студент готує виступ тривалістю 3...5 хвилин, що супроводжується презентацією. Виступ під час захисту реферату рекомендовано побудувати за такою структурою:

- вступна частина, що містить привітання, оголошення теми роботи (за необхідності) та обґрунтування її актуальності;
- основна частина, що розкриває основні результати, отримані під час виконання реферату;
- заключна частина, що містить висновки за роботою.

Після завершення виступу студент відповідає на запитання та зауваження викладача та інших здобувачів освіти. Загальна тривалість захисту становить 10 хвилин (додаток Ж).

4.2 Критерії оцінювання

Результати захисту рефератів оцінюються за 5-баловою шкалою ХНУ ім. В.Н. Каразіна.

Критеріями оцінювання реферату є:

- чіткість, повнота та послідовність розкриття кожного питання змісту і теми роботи в цілому;
- рівень розв'язання сформульованих завдань і досягнення поставленої мети дослідження;
- ступінь самостійності проведення дослідження та наявність власних міркувань, узагальнень, висновків, результатів;
- науковість стилю викладення;
- відсутність орфографічних і синтаксичних помилок, а також рівень грамотності викладення матеріалів дослідження;
- правильне оформлення роботи згідно з вимогами до рефератів.

Максимальна кількість балів, яку може отримати студент за змістовну частину реферату становить 2,5 бали, за оформлення роботи – 0,5 балів, за захист реферату – 2 бали. Таблиці оцінювання результатів виконання та захисту рефератів подано нижче.

Таблиця 4.1 – Критерії оцінювання змісту реферату

Опис критерію оцінювання змісту реферату	Рекомендована оцінка
Робота має дослідницький характер, містить авторський критичний аналіз різних інформаційних джерел, результати власних досліджень та аргументоване їх пояснення, обґрунтовані висновки та пропозиції	2–2,5
Робота має дослідницький характер, матеріал викладено логічно та послідовно з відповідними висновками, які можуть мати різний ступінь обґрунтованості, містить деякі стилістичні помилки	1,5–1,9
Робота має дослідницький характер, але має недостатньо критичний аналіз, матеріал викладено непослідовно та необґрунтовано, має значні зауваження щодо змісту; основні тези роботи розкриті, але недостатньо обґрунтовані, нечітко сформульовано висновки, пропозиції та рекомендації	1–1,4
Робота повністю виконана з використанням засобів ШІ	0–1

Таблиця 4.2 – Критерії оцінювання оформлення реферату

Опис критерію оцінювання оформлення реферату	Рекомендована оцінка
Робота оформлена згідно з вимогами	0,4–0,5
Робота в цілому оформлена згідно з вимогами, проте містить деякі неточності щодо оформлення таблиць, рисунків, списку літератури	0,2–0,3
Текст реферату, таблиці, рисунки, список використаних джерел не відповідають вимогам до оформлення або оформлено зі значними помилками	0–0,1

Таблиця 4.3 – Критерії оцінювання захисту реферату

Опис критерію оцінювання захисту реферату	Рекомендована оцінка
Під час захисту студент показав глибокі знання з питань теми, вільно володіє даними дослідження, під час доповіді вмело використовувати презентацію, впевнено і докладно відповідає на поставлені запитання	1,5–2
Під час захисту роботи студент показує знання з питань теми, оперує даними дослідження, під час доповіді використовує презентацію, відповідає на поставлені запитання, проте допускається деяких незначних помилок	0,6–1,4
Під час захисту студент ілюстративний матеріал не коментує або презентація відсутня взагалі, виявляє невпевненість, показує слабкі знання питань теми, не дає вичерпні аргументовані відповіді на запитання	0–0,5

5 Рекомендовані теми рефератів

1. Етнічна кухня Великої Британії
2. Етнічна кухня Ірландії
3. Етнічна кухня Франції
4. Етнічна кухня Бельгії та Люксембургу
5. Етнічна кухня Португалії
6. Етнічна кухня Іспанії
7. Етнічна кухня Італії
8. Етнічна кухня Греції
9. Етнічна балканська кухня
10. Етнічна кухня Болгарії
11. Етнічна кухня Румунії
12. Етнічна кухня Угорщини
13. Етнічна кухня Чехії
14. Етнічна кухня Словаччини
15. Етнічна кухня Німеччини
16. Етнічна кухня Австрії
17. Етнічна кухня Швейцарії
18. Етнічна кухня Нідерландів
19. Етнічна кухня Данії
20. Етнічна кухня Ісландії
21. Етнічна кухня Норвегії
22. Етнічна кухня Швеції
23. Етнічна кухня Фінляндії
24. Етнічна прибалтійська кухня
25. Етнічна кухня Польщі
26. Етнічна кухня України
27. Етнічна кухня Молдови
28. Етнічна кухня Грузії
29. Етнічна кухня Вірменії
30. Етнічна кухня Азербайджану
31. Етнічна кухня Казахстану
32. Етнічна кухня Монголії
33. Етнічна центральноазіатська кухня
34. Етнічна кухня Туреччини
35. Етнічна кухня Марокко
36. Етнічна магрибська кухня
37. Етнічна кухня Сирії

38. Етнічна близькосхідна кухня
39. Етнічна кухня Ізраїлю
40. Етнічні кухні Пакистану та Афганістану
41. Етнічна кухня Індії
42. Етнічна кухня Таїланду
43. Етнічні паназіатські кухні
44. Етнічна кухня Лаосу
45. Етнічна кухня Камбоджі
46. Етнічна кухня В'єтнаму
47. Етнічна корейська кухня
48. Етнічна кухня Японії
49. Етнічні кухні Австралії та Нової Зеландії
50. Етнічні кухні Індонезії та Малайзії
51. Етнічна кухня Філіппін
52. Етнічні кухні країн Океанії
53. Етнічна кухня Канади
54. Сучасна кухня США
55. Етнічна кухня Мексики
56. Етнічна кухня Нікарагуа
57. Етнічна кухня Панами
58. Етнічна кухня Белізу
59. Етнічна кухня Коста-Ріки
60. Етнічна кухня Сальвадору
61. Етнічна кухня Бразилії
62. Етнічна кухня Перу
63. Етнічна кухня Аргентини
64. Етнічна кухня Еквадору
65. Етнічна кухня Болівії
66. Етнічна кухня Чілі
67. Етнічні кухні Уругваю та Парагваю
68. Етнічна домініканська кухня
69. Етнічна кубинська кухня
70. Етнічні кухні Африки

ДОДАТКИ

Приклади оформлення титульного аркуша реферату

Харківський національний університет імені В.Н. Каразіна
ННІ Українська інженерно-педагогічна академія
Кафедра ресторанного, готельного та туристичного бізнесу

РЕФЕРАТ

з дисципліни **Міжнародні етнічні кухні**
(назва дисципліни)

на тему: **ЕТНІЧНА КУХНЯ ФРАНЦІЇ**

Здобувач освіти ___ курсу групи _____
спеціальності _____

_____ (прізвище та ініціали)

Харків – _____ рік

**Орієнтовний зміст реферату на тему
«Етнічна кухня Франції»**

ЗМІСТ

Вступ.....	4
1 Загальна інформація про Францію. Характеристика типових рис французької кухні	5
2 Дослідження особливостей регіональних кухонь Франції та їх порівняльний аналіз	8
3 Розроблення меню з вільним вибором страв французької кухні	25
Висновки	27
Список використаних джерел	29
Додатки.....	31
Додаток А Цікаві історичні факти про французьку кухню.....	32
Додаток Б Топ-10 страв і напоїв французької кухні.....	34
Додаток В Меню французької кухні.....	35

Приклади вступу та висновків до реферату

Приклад вступу до реферату «Етнічна кухня Франції»

ВСТУП

Актуальність теми. Французька кухня є однією із найбільш відомих у всьому світі та налічує широкий асортимент страв, виробів і напоїв. Популярність французьких ресторанів спостерігається на всіх континентах, а багато французьких страв, таких як круасани, ескарго чи беф бургіньйон, увійшли до світової кулінарної класики. Сучасні тенденції ресторанного господарства свідчать про зростання інтересу до автентичних етнічних кухонь, зокрема французької, що активно розвивається у двох напрямках: збереження традиційної кулінарної спадщини та впровадження інноваційних підходів, зокрема молекулярної гастрономії, використання органічних продуктів, екологічно чистих методів приготування їжі. У зв'язку з цим вивчення етнічної кухні Франції є важливим напрямом досліджень у сфері ресторанного бізнесу та міжнародної гастрономії.

Мета і завдання дослідження. Метою реферату є аналіз етнічної кухні Франції.

Для досягнення поставленої мети сформульовано такі завдання:

- дослідити особливості французької кухні;
- провести порівняльний аналіз регіональних кухонь Франції;
- розробити меню страв і виробів французької кухні.

Об'єкт дослідження – етнічна кухня Франції.

Предмет дослідження – характерні продукти, страви, напої та способи кулінарної обробки, що використовуються у французькій кухні.

Методи дослідження – методи аналізу та синтезу наукової інформації.

Структура реферату. Реферат складається зі вступу, трьох розділів, висновків, списку використаних джерел із 25 найменувань, у тому числі – 7

зарубіжних, а також 3 додатків. Робота викладена на 25 сторінках основного тексту, містить 5 таблиць і 3 рисунки.

Приклад висновків до реферату «Етнічна кухня Франції»

ВИСНОВКИ

У результат виконання реферату здійснено аналіз етнічної кухні Франції, а мети дослідження досягнуто.

1. На основі аналізу літературних джерел встановлено, що французькій кухні властиве використання широкого асортименту продукції для виготовлення страв та значне різноманіття способів кулінарної обробки. Французька кухня відзначається наявністю значної кількості соусів, а також відома виробництвом сирів, столових і ігристих вин, коньяку, кальвадосу.

2. Французькій кухні властива значна регіональність, що репрезентує специфічні властивості кожного окремого регіону. Так, кухня Провансу славиться використанням оливкової олії, свіжих овочів та ароматних трав, у той час як кухня Нормандії відзначається стравами на основі молочних продуктів, яблук та морепродуктів. Бургундська кухня відома стравами із м'яса, тушкованого у вині, а ельзаська – поєднанням французьких і німецьких гастрономічних традицій.

3. Розроблено меню з вільним вибором страв французької кухні, що складається із холодних страв і закусок, супів, других страв, десертів і напоїв. Страви меню підібрано таким чином, щоб презентувати як рибні та м'ясні страви, так і вегетаріанські. Всі представлені у меню страви та напої відносяться до французької кулінарної культури.

Приклад меню у вигляді таблиці

Таблиця Г.1 – Меню французької кухні з вільним вибором страв

Страви	Вихід, г
Холодні страви та закуски	
Ескарго <i>равлики запечені з вершковим маслом і пряними травами</i>	50
Тар-тар із телятини <i>рублена ніжна маринована телятина з руколою та перепелиним яйцем</i>	100
Пате із фуа-гра <i>паштет із гусячої печінки з карамелізованою грушею</i>	150
Салат Нісуаз <i>салат із варених овочів з тунцем</i>	150
Сирна тарілка <i>Камамбер, Рокфор, Шевр, Конте, Реблюшон</i>	150
Супи	
Курячий бульйон з відварним яйцем і профітролями	200/30/20
Цибулевий суп	250
Буйабес <i>суп із лосося та морепродуктів</i>	250
Другі гарячі страви та гарніри	
Сібас смажений на грилі в картопляним гратеном і соусом велюте	120/150/50
Філе міньйон із запеченим цикорієм та соусом еспаньйоль	200/100/50
Кок-о-ван із артишоками та соусом червоне вино <i>півень тушкований у соусі червоне вино із запеченими артишоками</i>	150/100/50
Рататуй <i>цукіні, баклажани та томати запечені із прованськими травами</i>	250
Десерти	
Шоколадний мус	150
Тарт Татен	200
Парфе	150
Макарон в асортименті	50
Напої	
Кава еспресо	50
Кава американо	150
Кава латте	200
Вино червоне сухе Pinot Noir	150
Вино біле сухе Sauvignon Blanc	150
Вино ігристе Dom Perignon	150
Коньяк Camus VS	50
Кальвадос Domaine Dupont Du Pays d'Auge	50

Приклад формування меню у вигляді рисунку



Рисунок Г.1 – Шаблон для меню ресурсу weitron.menu

Приклад оформлення списку використаних джерел

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Етнічна кулінарія : підручник / К. Д. Гурова, Г. В. Запаренко, Д. В. Липовий, О. В. Жулінська, А. А. Шевченко ; за ред. Г. В. Запаренко. – Харків : Факт, 2018. – 264 с.
2. Новікова О. В. Технологія виробництва хлібобулочних і борошняних кондитерських виробів : навчальний посібник / О. В. Новікова. – Київ : Ліра, 2013. – 540 с.
3. Ресторатор [Електронний ресурс] : [сайт журналу]. – Режим доступу: www.restorator.com.ua. – Станом на 28.08.2024. – Назва з екрану.
4. Яцкевич А. Удосконалення технології капкейків, збагачених харчовими волокнами / А. Яцкевич, А. Ковтун // Національний університет харчових технологій. – 2019. – № 1. – С. 34–40.
5. Білик О. А. Удосконалення технології хлібобулочних виробів з борошна зі зниженими хлібопекарськими властивостями : автореф. дис. на здобуття наук. ступеня канд. техн. наук : спец. 05.18.01 «Технологія хлібопекарських продуктів та харчових концентратів» / О. А. Білик. – Київ, 2006. – 23 с.
6. Бажай С. А. Розроблення технології оздоровчих продуктів з пророщеного зерна : дис. ... канд. техн. наук : 05.18.01 / Бажай Світлана Андріївна – Київ, 2005. – 181 с.
7. Пат. 74211 Україна, МПК А21D8/02. Спосіб виробництва зернового хліба / Лисюк Г. М., Олійник С. Г., Степанькова Г. В., Тимчук С. М. ; заявник і патентовласник Харк. держ. ун-т харч. та торг. – № u201202818 ; заявл. 12.03.2012 ; опубл. 25.10.2012, Бюл. № 20.

Рекомендована структура доповіді та візуального супроводження до реферату

Текст доповіді має відповідати змісту слайдів візуального супроводження. Рекомендована тривалість виступу – 3...5 хв.

Рекомендований набір слайдів для візуального супроводження

1. Титульний слайд
2. Мета, завдання, об'єкт і предмет дослідження
3. Результати за розділом 1
 - 3.1 Мапа із зображенням герграфічного розташування країни, поділом її на регіони
 - 3.2 Найбільш відомі ресторани країни, що розглядається; популярність кухні, що розглядається у світі
 - 3.3 Характеристика типових рис кухні, розглядається
 - 3.4 Характеристика найбільш відомих страв і напоїв країни, що розглядається
4. Результат за розділом 2 (характеристика і порівняльний аналіз регіональних кухонь)
5. Результат за розділом 3 (розроблене меню з вільним вибором страв у вигляді малюнка або таблиці)
6. Додаткові слайди (за потреби)
7. Висновки

Електронне навчальне видання комбінованого використання
Можна використовувати в локальному та мережному режимі

Запаренко Ганна Володимирівна

МІЖНАРОДНІ ЕТНІЧНІ КУХНІ

Методичні вказівки до виконання реферату
для здобувачів вищої освіти першого (бакалаврського) рівня денної форми
здобуття освіти за спеціальностями 181 (G13) «Харчові технології»
та 241 (J2) «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг»

В авторській редакції

Підписано до розміщення 23.01.2026. Гарнітура Times New Roman.
Ум. друк. арк. 1,81. Обсяг 0,481 Мб. Зам. № 17/26.

Харківський національний університет імені В. Н. Каразіна,
61022, м. Харків, майдан Свободи, 4.
Свідоцтво суб'єкта видавничої справи ДК № 3367 від 13.01.2009
Видавництво ХНУ імені В. Н. Каразіна