

Demianenko I., 32 AI

Vynogradova M.S., consultant linguistique

L'Université d'Etat Agrotechnologique de Tavria

e-mail: vanlian553@gmail.com

e-mail: margaritavinogradova@gmail.com

L'industrie de paysage en Ukraine a débuté il y a environ dix ans. Aujourd'hui, selon les experts, il existe un intérêt accru et une demande croissante pour les activités paysagères et l'aménagement paysager du territoire des maisons privées dont les propriétaires souhaitent voir autour d'eux la beauté. Les professionnels peuvent satisfaire cette demande en proposant le gazon de pelouse qui est la base et le fondement de la conception de paysage. La pelouse donne un excellent fond et une très belle vue pour les parterres de fleurs, les espaces verts plantés d'arbres et d'arbustes, décorés d'haies de plantes et pour les petites formes architecturales.

Le gazon (en français *gazon* signifie "herbe"), appelé aussi pelouse artificielle, c'est une surface semée de graines de graminées, spécialement sélectionnées et diversifiées. On crée des pelouses pour l'aménagement du territoire des parcs, des plantations des arbres, des jardins ou pour les aménagements paysagers indépendants. Conditionnellement, les pelouses sont réparties et qualifiées en groupes selon des mélanges de graminées. Pour la production végétale des herbes vivaces, il existe deux méthodes principales: le gazon de semis et le gazon en rouleaux. Pour recevoir une récolte abondante, à perpétuité, dans chacune des deux méthodes il faut semer des semences de céréales d'espèces de longue durée, celles de vie courte et des semences d'espèces de transition. Il est nécessaire d'appliquer les engrais minéraux de la plus haute qualité dans le sol.

Le gazon en rouleaux est une couverture dense d'herbe, la couche du gazon en plaques des herbes vivaces, roulé en ballot. L'herbe de pelouse en rouleaux est un matériau déjà prêt à créer une nouvelle couverture verte sur une terre stérile. Cela prend un an avant qu'il ne soit mis en vente. Mais pour la replantation du gazon d'un sol à l'autre il suffit deux, trois semaines. Les spécialistes modernes cultivent le gazon en utilisant une technologie spécialement élaborée.

Afin de choisir un mélange de graminées pour la future pelouse il faut prendre en compte ce que l'herbe de graminées mixtes est divisée en mélanges de variétés et en mélanges de graminées. Dans le premier cas, on utilise les semences d'une seule espèce, dans le second cas, ce sont de différents types des céréales qui sont utilisés. Sur les terrains sablonneux des «pépinières de gazon», la production de gazon est réalisée sur un filet synthétique et aussi sans celui-ci.

L'entrelacement des racines de plusieurs espèces de variétés des plantes sert la base pour le gazon en rouleaux. Pour les entreprises industrielles destinées à la culture du gazon Big Rolls, les champs avec une surface horizontale et parfaitement plane conviennent le mieux.

La production s'effectue en plusieurs étapes: la préparation du sol par le labourage, le traitement, le nivellement et le comactage de la surface de sol. Puis on fait le traitement par les herbicides, le deuxième labourage; la destruction complète des mauvaises herbes, le déchaumage du sol à l'aide d'un pulvérisateur avec une charge spéciale; la planification sur le terrain avec la plantation en grille, le semis des graines hybrides de gazon, l'arrosage de 12 heures par jour avec un système de la fertigation automatisé; la fertilisation par les engrais, la tonte et l'aération.

Lors de la tonte, on enlève une tige supplémentaire qui ne donne pas la croissance à la pousse. Puis on coupe l'herbe du gazon en rangées; on la ramasse, on fait le pliage, puis l'emballage de la pelouse finie sur des palettes et on transporte le gazon pour la maturation et le stockage dans des réfrigérateurs spéciaux.

Au printemps, avant de commencer la vente de gazon, chaque fabricant devrait lui faire une jolie vue, c'est-à-dire, il faut éliminer des résidus séchés des plantes, donner le temps aux jeunes plantes pour atteindre 10 cm, ajouter de l'engrais (N, P, K), faire la coupe et après, à partir du mois de mai, on peut mettre le produit en vente.

Un gazon crée un bel environnement offrant une aire pour les activités de loisirs, il procure des avantages du point de vue de la santé. Il abaisse la température de l'air, absorbe les polluants atmosphériques, dégage une grande quantité d'oxygène dans l'atmosphère, réduit des peuplements de mauvaises herbes provoquant de réactions allergiques.

Littérature

1. Выращивание газонной травы. Технология процесса. <http://mirsada.kiev.ua/stati/17-gazon/196-vyrashchivanie-gazonnoi-travy-tekhnologiya-protssessa>

2. Когда лучше засеять газон: сроки, подготовка почвы, особенности посева. [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://abekker.ru/articles/kogda-luchshe-zasevat-gazon-sroki-podgotovka-pochvy-osobennosti-poseva>

3. Ландшафтный бизнес в Украине. [Электронный ресурс]. – Режим доступа: http://www.garden-profi.com.ua/common_news/rynok.htm

4. Технология выращивания рулонного газона. [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://zeovit.com.ua/rulonnyj-gazon/>

УДК 640.432(44)=133.1

LES SPÉCIFICITÉS DU TRAVAIL DES RESTAURANTS FRANÇAIS DANS LA ZONE DE VILLÉGIATURE

Lunha D.M. , gr. 41 МК

e-mail: darina_lunga@mail.ru

Vynogradova M.S., dirigeant scientifique: maître-assistant

e-mail: margaritavinogradova@gmail.com

L'Université d'État Agrotechnologique de Tavrïa

La cuisine française est à juste titre considérée comme un modèle de la cuisine du monde, un standard de raffinement et de sophistication. Sa grandeur repose sur le choix judicieux de produits et sur la bonne combinaison d'ingrédients, ainsi que sur le souci du moindre détail. On ne peut pas imaginer le tourisme vert et les loisirs des Français sans ses plats célèbres et ses excellents restaurants. En France, les restaurants de la cuisine française traditionnelle sont les plus populaires. En outre, les spécificités du travail sont très différentes des institutions similaires en Ukraine.

En comparant ces deux types des restaurants, il faut examiner les caractéristiques du travail des restaurants français typiques. Dans tous les restaurants et les cafés du pays, le choix des plats est généralement effectué selon le menu. Les prix indiqués pour les plats complexes incluent rarement les boissons et presque jamais des frais supplémentaires pour le service. La commande peut être faite selon le menu avec des plats et des prix pré-réglés (prix fixe) ou on peut commander des plats individuels en utilisant le système à la carte. Un menu typique comprend généralement plusieurs sections: l'apéritif (entrées ou hors-d'œuvre), le plat principal, le dessert et le fromage. Parfois, les restaurants proposent un ensemble complexe, généralement 2 ou 3 plats les plus en harmonie, ce qui coûtera 5 à 7% moins cher que si chacun de ces plats était pris séparément. Les prix des menus à la carte dépendent de la politique de l'établissement (dans les restaurants à la mode, c'est souvent la seule option), mais traditionnellement, c'est un peu plus cher que le prix fixe.

Les frais de service (12-15%) sont généralement inclus automatiquement dans la facture dans les restaurants et les bars, donc officiellement, aucun paiement supplémentaire n'est requis, mais il est considéré comme une bonne forme de laisser de l'argent au personnel de maintenance avec la facture.

Puisque les vins et les boissons ne sont pas habituellement inclus dans le menu, ils sont servis au bar. En conséquence, dans la facture, ces composants seront divisés et le paiement du vin, par exemple, pourra être effectué via le bar. Les barmans et les serveurs locaux ont tout un système