

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

pour désigner le règlement avec le client. Les moyens de paiement autres que les espèces sont acceptés sans restrictions dans presque tous les bars et les cafés.

L'horaire de travail de la plupart des restaurants locaux est individuel et n'est limité que par le propriétaire de l'établissement. De nombreux établissements, notamment les plus prestigieux, n'ouvrent pas leurs portes pour le petit-déjeuner et le déjeuner. En hiver, ces restaurants sont généralement fermés. Le restaurant, ouvert pour le petit-déjeuner, débute généralement son travail au plus tôt à midi et sert les clients jusqu'à 13h30. Le dîner commence habituellement entre 19h00 et 19h30 et dure jusqu'à 21h30. Les restaurants offrant de plus longues heures de service ne se trouvent généralement que dans les grandes villes et même le plus souvent, dans le centre historique. Dans la plupart des restaurants de haut niveau, la commande d'une table est obligatoire à l'avance. Sans la commande, même un seul visiteur peut être refusé, peu importe si le restaurant soit vide ou complètement occupé.

Quant aux menus du restaurant, ici on présente essentiellement les plats traditionnels et régionaux français. Parmi eux, la truffade, la potée auvergnate, le coq au vin, les choux farcis et plusieurs autres. Il est important que les commandes se préparent très vite, ce qui caractérise le restaurant de la meilleure façon. Souvent, les gens viennent personnellement voir le chef et le remercier pour le déjeuner bon ou lui exprimer tout simplement leur admiration.

Souvent, la presse locale organise une campagne bruyante contre le calcul du nombre des touristes dans les cafés et les restaurants. Un tel problème existe, surtout dans les endroits très fréquentés par des visiteurs étrangers. Il est donc recommandé de vérifier soigneusement l'addition avant de payer. Cependant, cela est typique aux grandes villes. Dans les provinces, une telle escroquerie est toujours considérée comme dégradante pour l'institution et plutôt sévèrement réprimée. Dans tous les cas, un bon service et l'absence de réclamations à l'égard de la facture renforcent grandement la réputation de l'institution.

On peut donc en conclure que le secteur de la restauration française est très différent de l'ukrainien. Il propose une large gamme de menus, de prix, de services et bien plus encore. La France a réalisé le plus grand développement dans ce domaine, ce qui s'explique principalement par une situation économique plus stable dans le pays. Les principales différences sur le marché de la restauration sur le marché intérieur comprennent également un nombre insuffisant de restaurants par un habitant. Cette situation est en partie due au fait que la tradition des restaurants est pratiquement ancrée en Europe et que les moyens nécessaires pour la visite d'un restaurant sont à la disposition d'une grande partie de la population des pays européens.

УДК 81'23

ДИСКУСІЙНЕ ТА УСТАЛЕНЕ У СУЧАСНІЙ КОНЦЕПТОЛОГІЇ

Мартінова Н., 21 МН

Науковий керівник: Сергієнко Г.В.

Taurische staatliche agrartechnologische Universität

e-mail: mg214017@gmail.com

e-mail: anya_abc123@mail.ru

У контексті концептуалізації й категоризації світу, формування різних структур знання й способів їхньої репрезентації в мові, по-новому ставиться проблема співвідношення значення й змісту слова. Когнітивна лінгвістика, як нова система вивчення мовних явищ, не заперечує досягнутого в лінгвістиці раніше, але інтегрує отримане знання, виводячи його в зовсім іншу площину [7].

Мовна картина світу – це відтворення в мові предметів і явищ навколишньої дійсності за допомогою засобів мови [4]. Структуруючим елементом картини світу є концепт – оперативна одиниця нашої свідомості. Із сучасного розуміння концепту витікає, що він сприймається як «базова когнітивна сутність, що дозволяє зв'язувати зміст із уживаним словом» [1].