

Міністерство освіти і науки України  
ННБК «Всеукраїнський науково-навчальний консорціум»  
Вінницький національний аграрний університет  
Технологічно-промисловий коледж ВНАУ  
Могилів-Подільський технологічно-економічний коледж ВНАУ  
Ладизинський коледж ВНАУ  
Чернятинський коледж ВНАУ  
Немирівський коледж будівництва та архітектури ВНАУ  
Верхівський сільськогосподарський коледж  
Факультет менеджменту та права



## МАТЕРІАЛИ

Всеукраїнської науково-практичної  
інтернет-конференції викладачів і студентів

*МОВА, КУЛЬТУРА ТА ОСВІТА*

(посвідчення № 65 від 09 лютого 2018 року УІНТЕІ)

19 квітня 2018 року

м. Вінниця

Міністерство освіти і науки України  
ННБК «Всеукраїнський науково-навчальний консорціум»  
Вінницький національний аграрний університет  
Технологічно-промисловий коледж ВНАУ  
Могилів-Подільський технолого-економічний коледж ВНАУ  
Ладизинський коледж ВНАУ  
Чернятинський коледж ВНАУ  
Немирівський коледж будівництва та архітектури ВНАУ  
Верхівський сільськогосподарський коледж  
Факультет менеджменту та права



Всеукраїнський науково-навчальний консорціум  
Ukrainian scientific-educational consortium



**МАТЕРІАЛИ ВСЕУКРАЇНСЬКОЇ НАУКОВО-ПРАКТИЧНОЇ  
КОНФЕРЕНЦІЇ ВИКЛАДАЧІВ І СТУДЕНТІВ**

**МОВА, КУЛЬТУРА та ОСВІТА**

(посвідчення № 65 від 09 лютого 2018 року УІНТЕІ)

**19 квітня 2018 року**

**ВІННИЦЯ – 2018**

**ВСЕУКРАЇНЬСЬКА НАУКОВО-ПРАКТИЧНА КОНФЕРЕНЦІЯ**  
**«МОВА, КУЛЬТУРА та ОСВІТА»**

**УДК 81(082)**

**ББК 81я5**

**М 74**

**Мова, культура та освіта** : матеріали всеукраїнської науково-практичної конференції викладачів і студентів / Гол. ред. Калетнік Г.М. – Вінниця : ВНАУ, 2018. – 19 квітня. – 256 с.

***Організаційний комітет конференції***

**КАЛЕТНИК Григорій Миколайович** – доктор економічних наук, професор, академік НААН України, президент університету, голова організаційного комітету.

**МАЗУР Віктор Анатолійович** – кандидат сільськогосподарських наук, доцент, ректор університету, заступник голови організаційного комітету.

**ГОНЧАРУК Інна Вікторівна** – кандидат економічних наук, доцент, проректор з наукової роботи.

**ГУНЬКО Ірина Василівна** – кандидат технічних наук, доцент, проректор з науково-педагогічної, інноваційної діяльності та роботи з відокремлених структурних підрозділів, віце-президент ННБК «Всеукраїнський науково-навчальний консорціум».

**МЕЛЬНИЧУК Ольга Федорівна** – доктор юридичних наук, професор, декан факультету менеджменту та права.

***Виконавчий комітет конференції***

**ЦУРКАН Олег Васильович** – к. т. н., доцент, директор Ладижинського коледжу ВНАУ.

**КУЧЕРЯВИЙ Віталій Петрович** – д. с.-г. н., професор, в.о. директора Чернятинського коледжу ВНАУ.

**БУДЯК Руслан Володимирович** – к. т. н., доцент, директор Технологічно-промислового коледжу ВНАУ.

**КАЗЬМІР Валентина Анатоліївна** – директор Могилів-Подільського технолого-економічного коледжу ВНАУ.

**КОНДРАТОВА Марина Володимирівна** – директор Немирівського коледжу будівництва та архітектури ВНАУ.

**КУШНІР Олександр Михайлович** – к. с.-г. н., директор Верхівського сільськогосподарського коледжу ВНАУ.

**ТИМКОВА Валентина Андріївна** – завідувач кафедри української та іноземних мов, к. ф. н., доцент, заступник голови організаційного комітету.

**ГОЦУЛЯК Юрій Вікторович** – к. ю. н., старший викладач кафедри права.

**ГОНЧАРУК Тетяна Вікторівна** – к. е. н., доцент, учений секретар, в.о. завідувача відділу аспірантури і докторантури.

**СІЛКО Ірина Миколаївна** – головний бухгалтер університету.

*Друкується за ухвалою вченої ради факультету менеджменту та права Вінницького національного аграрного університету (протокол № 8 від 25.04.18)*

ВСЕУКРАЇНЬСЬКА НАУКОВО-ПРАКТИЧНА КОНФЕРЕНЦІЯ  
«МОВА, КУЛЬТУРА та ОСВІТА»

<i>Лебедєва Н.А.</i> ІНТЕРІОРИЗАЦІЯ ЯК СКЛАДОВА ФОРМУВАННЯ ЦІННОСТІ ЗНАНЬ У ПРОЦЕСІ ПІДГОТОВКИ МАЙБУТНЬОГО ФАХІВЦЯ АГРАРІЯ.....	139
<i>Лебедь Ю.Б.</i> ФОРМУВАННЯ ТВОРЧИХ ЗДІБНОСТЕЙ СТУДЕНТІВ-ФІЛОЛОГІВ ЗАСОБАМИ ОСОБИСТІСНО-ЗОРІЄНТОВАНОГО НАВЧАННЯ.....	143
<i>Максімова І.М., Галушак Л.Б., Соляр Л.В.</i> ВИХОВАННЯ КОРПОРАТИВНОЇ КУЛЬТУРИ У НАШИХ ВИХОВАНЦІВ.....	149
<i>Марценюк Н.А.</i> ДІЯЛЬНІСТЬ МЕНЕДЖЕРА АГРАРНОЇ ГАЛУЗІ В РИНКОВИХ УМОВАХ.....	154
<i>Martsenyuk N.A., Pozur K.S.</i> ENGLISH CUISINE.....	163
<i>Nasonova N.A., Svershok A.V.</i> STUDYING INNOVATIVE TECHNOLOGIES IN AUTOMOBILE INDUSTRIES.....	166
<i>Мельник В.Г., Штогрін А.О.</i> ТАРАС ШЕВЧЕНКО – НОСІЙ УКРАЇНСЬКОЇ КУЛЬТУРИ ТА ПАТРІОТИЧНОГО ВИХОВАННЯ СТУДЕНТСЬКОЇ МОЛОДІ.....	169
<i>Moroz A.A., Kravets R.A.</i> NEOLOGISMS IN THE ENGLISH LANGUAGE.....	176
<i>Омелько М.А., Кордонська А.В., Кондрук А.М.</i> РОБОТА КУРАТОРА НАВЧАЛЬНОЇ ГРУПИ В ПРОЦЕСІ АДАПТАЦІЇ СТУДЕНТСЬКОЇ МОЛОДІ.....	180
<i>Polyarush O.V., Boyko Y.V.</i> WAYS TO INCREASE THE EFFECTIVNESS OF A FOREIGN LANGUAGE LESSON.....	186
<i>Похилюк О.М.</i> ФОРМУВАННЯ ДОСЛІДНИЦЬКОЇ КОМПЕТЕНТНОСТІ СТУДЕНТІВ ФІЛОЛОГІЧНИХ СПЕЦІАЛЬНОСТЕЙ.....	192

11. Соловйов І.О. Агрмаркетинг: системна методологія, реалізація концепції : монографія / І.О. Соловйов. – Херсон : Олді-плюс, 2008. – 384 с.

12. Управління міжнародною конкуренцією в умовах глобалізації економічного розвитку: Монографія в 2-х т. – Т. 1. / За заг. ред. Д.Г. Лук'яненка, А.М. Поручника. – К.: КНЕУ, 2008. – 420 с.

**Martsenyuk N.A., Pozur K.S.**  
Vinnytsia National Agrarian University

### **ENGLISH CUISINE**

English cuisine encompasses cooking styles, traditions and recipes associated with England. It has distinctive attributes of its own, but also shares much with wider British cuisine, partly through the importation of ingredients and ideas from North America, China, and India during the time of the British Empire and as a result of war immigration.

The English proverb says: “Every cook praises his own broth”. One cannot say English cookery is bad, but there is not a lot of variety in it in comparison with Europe cuisine. The English people are very particular about their meal.

The usual meals in England are:

- Breakfast - between 7 a.m. and 9 a.m.
- Lunch - between 12:00 and 1:30 p.m.
- Afternoon tea – between 3 p.m. and 5 p.m.
- Dinner (supper) - between 6 p.m. and 8 p.m.

Traditionally, people in Britain have enjoyed a substantial hot meal for breakfast, with eggs, bacon, and sausage, accompanied by toast and tea or coffee. Many other items (grilled kedgeriee grilled or fried tomatoes, baked beans, fried sliced bread, fried potato and mushrooms) may be included depending on taste and location [3].

Traditional English breakfast is called the 'Full English' and sometimes referred to as 'The Full English Fry-up'.

Today, this dish is not usually served at breakfast time during the week. Traditional cooked breakfast has largely been replaced by simple, light foods mainly eaten cold: fruit, yogurt, packaged cereal with cold milk, and toast with a variety of spreads such as butter, jam, marmalade.

Many people eat lunch while at work or school. Employers and

schools usually provide a lunch break in the middle of the day, lasting as much as an hour. Some factories and schools have canteens where you can eat. But the packed lunch is the most common thing to eat. A packed lunch normally consists of some sandwiches, a packet of crisps, an apple and a can of something to drink, for example, coca-cola. The contents are kept in a plastic container and you take it with you when you go to school or work.

Tea is very popular among the English people; it may almost be called their national drink. The English like it strong and fresh made. The English put one teaspoon of tea for each person. Tea means two things. It is a drink and a meal. Traditionally, loose tea would be served in a teapot with milk and sugar. This would be accompanied by various sandwiches, scones and usually cakes and pastries. The food would be often served in a tiered stand.

Dinner – the evening meal – is the biggest and the main meal of the day. It begins with soup. The most typical thing to eat for dinner is "meat and two vegs". This consists of a piece of meat accompanied by two different boiled vegetables. One of the vegetables is almost always potatoes [2].

English puddings and desserts. A pudding is the dessert course of a meal ('pud' is used informally). In Britain, they also use the words 'dessert', 'sweet' and 'afters'. There are hundreds of variations of sweet puddings in England but each pudding begins with the same basic ingredients of milk, sugar, eggs, flour and butter. Many of the puddings involve fresh fruit such as raspberries or strawberries, custard, cream, and cakes. Bread and butter pudding is old English favorite food.

In 1762 sandwich was invented in England. There is a town named Sandwich in the south of England. John Montagu, the Earl of Sandwich invented a small meal that could be eaten with one hand while he continued his nonstop gambling [1].

Take-away meals became very popular and most towns have a selection of Indian, Italian, Chinese and Greek Restaurants. You will also find MacDonald's, Burger King and Subway.

It is very important, to know the culture and meals of foreign language country. So much as to know what we eat. The fact that our food choices affect our health is a scientifically proven. There is an old saying, «we are

what we eat». And it is true. Every cell in our body was created from the food we had eaten, the water we drink and the air we breathe. In addition to nourishing our bodies, food also affects the quality of our lives, our appearance, moods, weight, energy, the aging process and our overall health and well-being.

We believe that most of the chronic diseases plaguing North Americans today can be drastically reduced with better nutrition and lifestyle changes. As much as what we are eating today is actually taking away from our health. Our meal is devoid of nutrients and filled with empty calories. We are walking around overweight, bloated, and inflamed, but we are actually starving for nutrients.

We consider the best way to fill ourselves up and stay healthy is with nutrient-dense, whole foods. They provide all the vitamins, minerals, fiber, antioxidants and phytochemicals we need to combat most diseases at the same time create balance and optimum health.

#### **References:**

1. Clarissa Dickson. A History of English Food. – 2011. - 512p. [Electronic resource] - <https://www.goodreads.com/book/show/12900235-a-history-of-english-food>.
2. Laura Mason. The Taste of Britain Hardcover – Import. – 2006. - 544 p. [Electronic resource] - [https://www.amazon.com/Taste-Britain-Laura-Mason/dp/0007241321/ref=as\\_li\\_ss\\_tl?s=books&ie=UTF8&qid=1507564354&sr=1-3&keywords=food\\_and\\_cookery-20&linkId=7e7dd3c296d2cdbe627a36388e3af8ab&linkCode=w61&imprToken=ZAmLSzxAWsASg9G4xDVx0A&slotNum=1](https://www.amazon.com/Taste-Britain-Laura-Mason/dp/0007241321/ref=as_li_ss_tl?s=books&ie=UTF8&qid=1507564354&sr=1-3&keywords=food_and_cookery-20&linkId=7e7dd3c296d2cdbe627a36388e3af8ab&linkCode=w61&imprToken=ZAmLSzxAWsASg9G4xDVx0A&slotNum=1).
3. Dorothy Hartley. Food in England: A complete guide to the food that makes us who we are. – 2009. - 216 p. [Electronic resource] - <https://www.amazon.com/Food-England-complete-guide-makes/dp/0749942150>.

Збірник містить матеріали науково-практичної конференції викладачів і студентів «Мова, культура та освіта». Доповіді відображають широкий спектр досліджень із галузей мовознавчої, культурологічної та педагогічної наук: методика викладання та інноваційні технології навчання, культурологічна парадигма освіти, новітні напрямки у сучасному мовознавстві, реформування системи професійної та довузівської підготовки. Представлені доробки учасників конференції можуть бути корисними для викладачів, учителів, наукових працівників, аспірантів, магістрантів, студентів та всіх, хто цікавиться питаннями підвищення якості освіти.

НАУКОВЕ ВИДАННЯ

**МАТЕРІАЛИ ВСЕУКРАЇНЬСЬКОЇ  
НАУКОВО-ПРАКТИЧНОЇ КОНФЕРЕНЦІЇ  
ВИКЛАДАЧІВ І СТУДЕНТІВ  
МОВА, КУЛЬТУРА та ОСВІТА**

(посвідчення № 65 від 09 лютого 2018 року УІНТЕІ)

19 квітня 2018 року

Видання здійснюється в авторській редакції

**Адреса:** Україна, 21000, м. Вінниця, вул. Пирогова, 3; 5 корпус

**Редакція:** ВНАУ, кафедра української та іноземних мов

**Ел. адреса кафедри:** [language@vsau.vin.ua](mailto:language@vsau.vin.ua)

Автори опублікованих матеріалів несуть повну відповідальність за підбір, точність наведених фактів, цитат, ілюстрацій, власних імен та інших відомостей.