



МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
Департамент освіти і науки, молоді та спорту
виконавчого органу Київської міської ради
(Київської міської державної адміністрації)

НАВЧАЛЬНО – МЕТОДИЧНИЙ КАБІНЕТ
професійно-технічної освіти у м. Києві

Київський професійний ліцей транспорту

Використання професійної лексики кухарів на уроках української мови

Навчальний посібник



*Укладач: Демченко Світлана Григорівна
Викладач української мови та літератури
Спеціаліст вищої категорії
Старший викладач
Голова методичного об'єднання
суспільно-гуманітарних дисциплін*

Київ

Завдання посібника відповідають вимогам діючої програми Міністерства освіти і науки й сприяють розвитку мовленнєвої культури, творчих здібностей учнів, а також допоможуть під час підготовки до ЗНО

У запропонованому збірнику подано комплекс завдань для практичного формування граматичних навичок та вмінь, розвитку усного та писемного мовлення учнів.

Тексти вправ супроводжуються, як правило, кількома завданнями різного характеру.

Зміст

Роль мови в формуванні та самовираженні особистості Мовлення і спілкування. Види мовленнєвої діяльності	
Основні норми української літературної вимови	14
Знаки письма	17
Стилістичні засоби фонетики	24
Морфологічна будова слова. Основні орфограми в коренях, префіксах та суфіксах. Творення слів	25
Лексика і фразеологія	28
Роль фразеологізмів у мовленні	42
Система частин мови	45
Іменник, його стилістичні можливості	47
Прикметник, його стилістичні можливості	52
Займенник, його стилістична роль	56
Числівник	58
Дієслово та дієслівні форми	62
Прислівники	69
Службові частини мови	71
Додаток 1. Схеми лінгвістичного розбору	74
Додаток 2. Стилї мовлення	78
Додаток 3. Типи мовлення	79

Поглиблення і систематизація найваж-ливіших відомостей з фонетики, лексикології, фразеології, словотвору, граматики, правопису, синтаксису, пунктуації та стилістики.

Основні норми української літературної вимови

10. Прочитайте текст, дотримуючись норм літературної вимови.

Найбільш поширеними в Україні стравами були ті, що виготовлені з рослинних складників. Узагалі щоденну їжу можна розподілити на дві групи: страви з рослин і страви з продуктів тваринного походження. Перші в свою чергу поділимо на страви з зернових і овочеві, другі — на м'ясні, молочні й рибні. Українській кухні властиве приготування страв переважно способами варіння й тушкування і меншою мірою смаження й печіння, що зумовлено конструкцією української печі.

Серед рослинних страв більшу роль відігравали страви із зернових. Найдавніші за походженням, нескладні у приготуванні й висококалорійні каші складала суттєву частину народної їжі. Каші виготовлялися з проса, гречки, кукурудзи, ячменю, вівса, зрідка пшениці. Із цих же крупів варили й рідкі страви: пшоняний куліш, ячний крупник та ін. Українській кухні притаманні й овочеві страви. Безумовно, найбільш популярною і улюбленою серед них був борщ. Найпоширенішим був борщ з капустою й квашеним буряком, морквою, цибулею. У ХІХ ст. до борщу вже додавали картоплю. На півдні й сході України борщ найчастіше готували з квасолею. Заправляли його буряковим квасом, сироваткою, по можливості сметаною. На свята варили борщ з м'ясом, а у будні заправляли салом.

Особливе місце у харчуванні українських селян займала картопля. Хоча вона з'явилася в Україні відносно пізно, з неї готували велику кількість простих і поживних страв: тушкована, печена, смажена, варена у різних видах, оладки, деруни, кльоцки — ось далеко не повний їх перелік.

- Випишіть слова, в яких однакова кількість букв і звуків;
- наведіть приклад слів, в яких букв більше, ніж звуків;
- наведіть приклад слів, в яких букв менше, ніж звуків.

11. Запишіть слова. Поставте наголоси. Поясніть вимову голосних звуків. Перевірте за орфографічним словником.

Сировина, обробка, м'ясо, дичина, борошно, напій, харчування, грильяз, напівфабрикати, сортування, очищення, фарширування, бергамот, нарізки, юшка, бульйон, маринад, коктейль, гарнір, картопля, фритюр, асортимент, холодець, кулінарія, бергамот, желатин, конфітур, броколі.

12. Випишіть у три колонки слова, в яких:

- 1) звуків і букв порівну;
- 2) звуків менше, ніж букв;
- 3) звуків більше, ніж букв.

Ягоди, напої, чай, м'ясний, коктейль, якість, випікання, крем, сироп, фарш, крохмаль, спеції, бездріжджове, технологія, ягідний, напої, цедра, борошно, еклер, агрус, скумбрія, трюфель, ферменти, щербет, фритюр.

Система частин мови

70. Прочитайте текст, выпишіть самостійні частини мови та визначте їх роль в тексті.

Як відомо, кукурудзу відкрив для Європи Христофор Колумб.

Другого листопада тисяча чотириста дев'яносто другого року він побачив у жителів Куби дивну рослину — високу, листату, з великим насінням, зібраним на одному стрижні. Це був, як сказали місцеві жителі, маїс, основна харчова культура туземного населення.

Кукурудза чи не єдина в світі рослина, яка з «кур'єрською» швидкістю зайняла величезні географічні простори: вже через кілька років після того, як Колумб привіз її в Європу, вона завоювала північ Франції, Італію, північну частину Африки. На початку шістнадцятого століття португальці завезли її на західне узбережжя Африки. У тисяча п'ятсот сімдесят п'ятому році кукурудза була завезена до Китаю, на Філіппіни і в Східну Індію. На Україні вона з'явилася на початку сімнадцятого століття.

- Зробіть фонетичний розбір слів *п'ятсот, століття, культура*.
- Зробіть синтаксичний розбір останніх двох речень.
- Знайдіть в тексті власні зазви, поясніть їх правопис.

71. Прочитайте текст, визначте його стильову приналежність. Визначте граматичні значення іменних частин мови (рід, число, відмінок) і дієслів (вид, час, спосіб).

Культура м'яти, як і багатьох інших приправ, дуже давня. Стародавні греки вірили, що в кожного лісового струмка, у кожної галявини своя німфа. Одна з німф — Мента — навечно оселилася в ботаніці й медицині, в кулінарії й парфумерії. *Мента* — наукова назва м'яти. Проте греки це слово в когось запозичили, а от у кого — невідомо (кажуть, що це був один з **середзем-номорських** народів). Римляни взяли у греків цю назву і передали її далі — іншим народам Європи. Ментол — основна частина олії, яка є в листі і квітах м'яти. Усі сорти дикої м'яти пахучі, але найбільше ментолу в культурній м'яті (її вивели англійці 300 років тому). Саме англійці й вживають сушену і дрібно розтерту м'яту, розведену водою, як приправу до м'яса. У нас м'ята, як уже говорилося, використовується у медицині, парфумерії, **кондитерській** справі тощо.

- Зробіть словотвірний аналіз виділених слів.
- Поясніть написання великої букви.
- Пригадайте відомі вам орфограми, наведіть до них приклади із тексту.

Іменник, його стилістичні можливості

72. За поданим зразком заповніть таблицю

Невідміновані іменники ч., ж, с.	Іменники I відм. ж., ч., спільн. р.	Іменники II відм. Ч., с. р.	Іменники III відм. ж. р.	Іменники IV відм. с. р.	Іменники, що вжив. тільки у множині	Іменники, відмінювані за прикм. типом	Іменники змішаного типу відмінювання
бізе	приправа	ніж	сіль	курча	дріжджі	черговий	Бородін

73. Прочитайте текст. Визначте рід, число, відмінок іменників.

Виявляється, що не лише гарбуз ходив по городу і питався свого роду, а й ботаніки: чимало клопоту завдав їм гарбуз, коли вони збирали всю його родину. Відомо, що ці рослини є жителями тропічної зони Африки, Америки, Індії. Тепер установлено, що серед **родичів** гарбузових є рослини трав'янисті, кущуваті, є навіть невеликі дерева. Наші належать до ліан. Гарбуз — один з найдавніших супутників людини. Він, мабуть, відігравав неабияку роль у житті первісних **землеробів**: молоді плоди гарбуза йшли в їжу, а з **оболонки** дозрілих плодів робили домашній посуд. Форма гарбузів дивовижно різноманітна: це і груша, і пляшка, і змія, і конус, і циліндр, і яйце, і куля. І в наші часи деякі народи продовжують користуватися посудним гарбузом. Так само, як в Азії поважали диню, так поважали гарбуз у Південній Америці — особливо найсолодший його сорт — мускатний гарбуз. Цікаво, що в ботаніці гарбуз вважається **ягодою**. Нічого собі ягідка — вагою до 100 кілограмів!

- Зробіть морфологічний розбір виділених слів.

74. Прочитайте текст, визначте його основну думку, тип і стиль мовлення. Випишіть іменники, розподіляючи їх за відмінами.

Яйця здавна були традиційною слов'янською їжею. Вони є символом відродження природи і весни, тому жоден *Великдень* не обходиться без *крашанок* та *писанок*, а *Великодні частування* завжди починалися із свяченого яйця.

Залежно від виду птиці розрізняють яйця курячі, качині, гусячі, індичі. Яйця водоплавної птиці для *приготування* страв не використовують, оскільки можуть бути джерелом інфекційних захворювань.

Яйце — в основному білковий *продукт*, дуже високої харчової і біологічної *цінності*, оскільки у ньому містяться всі поживні речовини, які потрібні для діяльності людини.

- Розкажіть, яку синтаксичну роль виконує іменник у реченні?
- Провідмініайте виділені іменники.

75. Прочитайте текст, визначте стиль викладу.

Дріжджового тіста краще наготовлювати одноразово велику *порцію*. Тоді тісто краще бродить: адже його багато, і воно саме себе зігріває. Усі

біохімічні процеси протікають повніше, є *місце* і час для розгону («набирання висоти»), а *пирого* з такого тіста виходять смачнішими і запашнішими. Якщо ж тіста мало, процес іде не в повну *силу*, скудно, і пиріг вийде недостатньо ароматним і смачним.

Будь-який пиріг смачніший, якщо в ньому більше начинки і менше тіста. Співвідношення дріжджового тіста і начиння в рецептах подано умовно: це співвідношення можна змінювати за власним *смаком* і бажанням. Із компонентів за основним *рецептом* виходить приблизно 1,8— 2 кг дріжджового тіста. З нього можна зробити два-три пироги, скажімо, із *м'ясом, грибами, яблуками* (ягодами) — на будь-який *смак*.

- Утворіть від виділених іменників прикметники з різними суфіксами; поясніть їх значення та правопис.

77. Закінчіть речення, вживаючи в потрібній формі слова, подані в дужках.

Я мрію побувати ... (Карпати, Кавказ, Сочі, Рига, Литва, Крим, Київ, Чигирин, Запоріжжя, Канів, Кривий Ріг, Переяслав-Хмельницький, Черкаси).

78. Скажіть, використовуючи опорні слова і словосполучення, що допомагає (заважає) розвитку здібностей, виявленню таланту, накопиченню знань.

Працелюбство, наполегливість, сила волі, усидливість, відсутність навичок праці, відсутність режиму.

79. Прочитайте текст, визначте стиль і тип мовлення, обґрунтуйте свою відповідь.

Інтер'єри залів

Особливо важливо створити в залах обстановку, яка сприяє відпочинку відвідувачів. Цього досягають планувальним вирішенням інтер'єру.

Сучасний інтер'єр характеризується чіткістю стилю, лаконічністю і виразністю художніх засобів, спокійною кольоровою гамою, нестандартними меблями, поєднанням старовини із сучасністю.

На підприємствах, які працюють за методом самообслуговування, використовують недорогі декоративні засоби: кольорову гаму, освітлення, керамічну або полістирольну плитку.

При оформленні залів (ресторанів, кафе, барів) використовують різьбу по дереву, чеканку, вітражі на вікнах, гіпсові декоративні плити, розписи на стінах, поліровану деревоплиту, дзеркала, декоративні тканини, металеві декоративні решітки, кольорове скло, шпалери.

На підприємствах із самообслуговуванням підлогу виготовляють з мармурового дрібняка, синтетичних матеріалів. У ресторанах, кафе, барах підлога паркетна. Головний прохід застилають килимовими покриттями.

Для оздоблення стелі використовують матеріали, які поглинають шум, підвісну стелю з перфорацією.

Вікна прикрашають кольоровою мозаїкою, художньо оформленими ґратами. Скляні пройоми вікон драпірують легкими тканинами.

Обов'язковим доповненням інтер'єра є озеленення, живі квіти.

Одним з найважливіших елементів інтер'єра є штучне освітлення. Світло може виділити структуру стін, рельєф прикрас, "звучити" або "розширити" зал, підкреслити святковість обстановки. В їдальнях освітлення повинно бути яскравим, в ресторанах, кафе, барах — приглушеним. Освітлення може бути загальним, місцевим і змішаним.

Загальне освітлення рівномірно освітлює весь зал — світильники розміщують під стелею. Воно може бути розсіяним у площині підвісної стелі з інтенсивним освітленням танцювального майданчика, естради, групи столів.

Місцеве освітлення використовують для окремих зон або ділянок залу, столів, елементів оформлення за допомогою бра, торшерів, настільних ламп.

Змішане освітлення передбачає одночасне застосування двох систем освітлення.

Світильники виготовляють з різних матеріалів (металу, скла, дерева) у ліхтарів, свічок, газових ламп і т. д.

- Запишіть основну інформацію, отриману з тексту, у вигляді тез.

Прикметник, його стилістичні можливості

80. Поставте подані словосполучення в знахідному й орудному відмінках. Позначте відмінкові закінчення.

Найкраща страва, свіжа кава, блискучий посуд, смачна їжа, пісочне тісто, картопляне пюре, жарова шафа, житнє борошно, куряча печінка, кондитерський цех.

81. Запишіть подані словосполучення у формі родового відмінка, поясніть правопис. Назвіть спільні та відмінні риси іменника і прикметника.

Смачний мед, пісочне печиво, кава чорна, бутербродна маса, гаряче копчення, м'ясні продукти, грибний бульйон, зелений борщ, овочевий салат, холодник м'ясний, соус сметанний, український борщ, мариновані огірки, котлети пожарські, кекс лимонний, шоколадний торт, гречані млинці, яблучний сік.

- Зробіть фонетичний розбір слів *бульйон, борщ, м'ясний, яблучний*.

82. Перепишіть, розставивши розділові знаки і розбивши цей текст на мікротеми. Дайте йому заголовок. Прикметники підкресліть, визначте розряд за значенням. До якого стилю належить цей текст? Свою відповідь умотивуйте. Перекажіть цей текст.

На особливу увагу в традиційному харчуванні українців заслуговують заборони які здебільшого мають давнє походження. Однією з найпоширеніших заборон адаптованих християнською релігією, є постування. Взагалі заборона споживання їжі тваринного походження у певні дні може й мала б раціональний характер, якби постування не охоплювало близько половини календарного року: сім тижнів Великого посту перед Паскою, від трьох до шести тижнів Петрівки, два — Спасівки, шість — Пилипівки і щотижневий піст у середу й п'ятницю навіть у М'ясоїд.

Деякі з заборон продиктованих християнством, були засвоєні ще за часів Київської Русі (заборона на споживання конини), деякі ж (споживання крові і, таким чином, страв типу кров'янки) ігнорувались народом, і багатовікова боротьба християнської церкви проти «нечестивої трапези» залишалася марною. Проте окремі з раціональних заборон і пов'язаних з ними звичаєвих обмежень продовжували існувати протягом століть. Так, заборонялося споживати здохлих тварин не допускалися до спільної трапези люди, які знімали з тварин шкури (*шкуродери, гицелі*), тощо.

- Випишіть п'ять прикметників і зробіть їх морфологічний розбір.
- Зробіть синтаксичний розбір перших двох речень.

83. Доберіть іменники до поданих прикметників і утворіть просту форму вищого і найвищого ступенів порівняння.

Малий, низький, щасливий, довгий, великий, високий, короткий, дужий, товстий, міцний, глибокий, старий, молодий, близький, добрий, гарний, смачний, дешевий, вузький, дорогий, солодкий, тяжкий, ніжний, блакитний, глухий, щасливий, теплий, важкий, далекий, милий.

84. Випишіть форми ступенів порівняння прикметників, утворіть можливі синонімічні форми.

Каша є одним з найдавніших блюд людства. Існує думка, що хліб утворився від каші — густа, переварена каша була прообразом прісного коржа. Поступово крупу для такого коржа стали подрібнювати й з'явилося борошно, а разом з нею — прісний хліб.

На Русі каша була одним з найголовніших блюд.

Втім, кашею в Древній Русі називали не тільки круп'яні блюда, а взагалі всі страви, зварені із здрібнених продуктів. У стародавніх джерелах згадуються хлібні каші, зварені із сухарів, рибні каші тощо. Та й зараз ще густий суп називають кашкою.

Каша становила основу трапези як бідних, так і багатих людей у будень і свята.

Кашу варили із пшона, вівса, ячменя, гречки й інших круп. Каша — одне з найпоживніших і найсмачніших блюд.

- Визначте орфограми в прикметниках і обґрунтуйте їх за допомогою правил.
- Провідмініайте прикметники *стародавній, прісний, круп'яні*.

Прислівники

109. Знайдіть в тексті прислівники, визначте розряд за значенням, спосіб творення.

З гарячих перших страв особливо ціняться рідка рибна солянка, яка має неповторний смак і пікантність. Солоні огірки, цибуля, маслини надають страві особливо приємних смаку й аромату.

Для приготування бульйонів добре використовувати різноманітні види риби (морський окунь, пікша, зубатка тощо).

Слід пам'ятати, що особливо смачний свіжоприготовлений рибний бульйон. Тому бульйон, особливо з жирної риби, бажано готувати для одноденного споживання.

111. Утворіть від поданих прислівників вищий і найвищий ступені порівняння. Чи від усіх прислівників можна утворити ступені порівняння?

Тихо, трохи, глибоко, цікаво, весело, довго, близько, дешево, пізно, мало, вузько.

112. Запишіть прислівники і прислівникові сполучення, знявши ризик. Поясніть правопис.

Аби/як, кінець/кінцем, по/дружньому, до/тепер, як/не/як, з діда/прадіда, казна/коли, де/коли, по/дитячому, на/силу, в/гору, в/низу, з/на/ двору, будь/що/будь, де/таки, по/третє, з/роду/віку, всього/на/всього, будь/як, по/людськи, мало/по/малу, ні/звідки, ані/трохи, не/далечко, хтозна/куди, до/чиста, по/вашому, в/перше, день/у/день, тишком/ нишком, аби/куди, в/до/світа, за/довго, від/давна, віч/на/віч, с/під/лоба, давним/давно, по/твоєму, по/двоє, у/тричі, по/де/куди, як/таки, ні/де.

113. Перевірте свої орфографічні навички. У разі потреби звертайтеся до орфографічного словника.

(Як)найкраще, (тим)часово, (без)краю, (по)братерськи, де(не)де, (де)далі, (на)совість, (від)нині, (на)завтра, (під)силу, (під)час, коли(сь), (з)середини, (до)вподоби, віч(на)віч, раз(у)раз, більш(менш), (не)дарма, (с)повна, (по)суті, (по)людському, (по)годинному, (в)цілості, рік(у)рік, (в)основному, (на)силу, (на)диво.