ISSN 2307—4558. МОВА. 2016. № 25

УДК 811.161.2’374’373.46:664:001.4

НАРУШЕВИЧ-ВАСИЛЬЄВА Оксана Вікторівна,
кандидат філологічних наук, доцент кафедри українознавства та лінгводидактики Одеської національної академії харчових технологій; вул. Канатна, 112, м. Одеса, 65039, Україна; тел.: +38 098 3982440; e-mail: ukrvov2012@yandex.ua; ORCID ID: 0000–0002–5230–0019

ЗАСАДИ УКЛАДАННЯ «ЗВЕДЕНОГО СЛОВНИКА-ДОВІДНИКА ТЕРМІНІВ ХАРЧОВОЇ ПРОМИСЛОВОСТІ»

Анотація. Необхідність представити термінологію харчової промисловості (ХП) як цілісну систему, показати загальну картину її функціонування в українській мові зумовлює ***актуальність*** укладання «Зведеного словника-довідника термінів харчової промисловості» (далі Словник). ***Мета*** статті — розробити основні засади й виписати загальні принципи будови Словника. За ***об’єкт*** обрано макро- й мікроструктуру Словника зведеного типу. ***Предметом дослідження*** є розкриття особливостей двомовного лексикографування термінів ХП, упорядкованих за алфавітно-гніздовим способом їх подання в українській мові з відповідними російськими еквівалентами та паспортизованих за джерелами фіксації їхньої дефініції переважно у фаховій літературі та нормативно-правових документах.

Результати дослідження відбито у формулюванні загальних принципів укладання Словника, в унаочненому конкретними прикладами описі його макро- й мікроструктури, в обґрунтуванні джерельної бази та призначення, у розробленні системи посилань. ***Висновком*** є те, що на основі розроблених засад укладання дефінітивно-перекладного Словника зведеного типу в перспективі можна створити термінологічну базу даних сфери ХП у форматі інформаційно-пошукової системи за реєстровим українськомовним терміном із зазначенням усіх фахових джерел його фіксації. ***Практично використовувати*** «Зведений словник-довідник термінів харчової промисловості» можуть: науковці, які досліджують спеціальну лексику сучасної української мови; спеціалісти сфери харчової промисловості, які прагнуть підвищити свій рівень професійної мовної компетентності; викладачі, аспіранти, студенти профільних вищих навчальних закладів, галузеві фахівці.

Ключові слова: термін, термінологічний словник, зведений словник-довідник, українсько-російський словник, макроструктура словника, мікроструктура словника, харчова промисловість.

Постановка проблеми та її зв’язок із попередніми дослідженнями. Українська термінологія сьогодні є об’єктом широкого зацікавлення та наукових пошуків, що зумовлено потребою впорядкування й унормування галузевих термінологічних систем, удосконалення стандартів із науково-технічної термінології для підвищення її функціональної ефективності.

Харчування відіграє в житті людини дуже важливу роль, саме тому українська термінологія харчової промисловості — це великий за обсягом шар спеціальної лексики, вивчення якого, без сумніву, становить науковий інтерес для лінгвістів. Харчова промисловість (далі ХП) є однією з провідних галузей народногосподарського комплексу України. За загальним класифікатором «Галузі народного господарства України» (2007 р.) [6] сьогодні ХП України об’єднує кілька десятків галузей. Серед них основними є хлібопекарська, кондитерська, борошномельно-круп’яна, макаронна, олійно-жирова, маслосироробна і молочна, м’ясна, рибна, плодоовочева, цукрова, дріжджова, крохмале-патокова, лікеро-горілчана, виноробна, пивоварна, чайна. Термінологія різних галузей виробництва продуктів харчування належить до різних термінологічних підсистем єдиної системи термінів ХП.

Зазначимо, що назви їжі та продуктів харчування неодноразово ставали об’єктом лінгвістичного опису в наукових працях. Так, у кандидатській дисертації В. І. Невойт досліджено генезис, семантику, структурно-семантичні зв’язки назв їжі та продуктів харчування, які функціонували в давній руськоукраїнській мові XI–XIII ст. [9]. У дисертації З. Г. Козиревої проаналізовано тенденції формування й розвитку цієї тематичної групи лексики з урахуванням широких хронологічних меж (XI–XX ст.) [7]. У центрі зацікавлень О. А. Крижко були склад лексико-семантичних груп назв їжі, напоїв, продуктів харчування, зафіксованих в українських літописах кінця XVII — початку XVIII ст., походження цих номінацій і шляхи розвитку системи значень кожного слова в українській мові в зіставленні з російською [8]. С. А. Яценко дослідив лексико-семантичні процеси в зазначеній тематичній групі лексики на матеріалі пам’яток староукраїнської мови XIV–XVII ст. [11]. У дисертації С. М. Руденко [10] на матеріалі терміносистеми «змішані напої» подано системний опис термінології громадського харчування, що дало можливість виявити закономірності та особливості термінотворення в підмові громадського харчування. Семантичні, етимологічні та функціональні особливості найменувань на позначення смакових властивостей напоїв, страв, продуктів харчування проаналізовано в праці І. В. Гайдаєнко [1].

У доробку українського мовознавства є й діалектологічні студії, де зазначену тематичну групу лексики описано на матеріалі окремих говірок і діалектів. Зокрема, Е. Д. Гоца здійснила

 © Нарушевич-Васильєва О. В., 2016

ґрунтовний лексико-етимологічний і словотвірний аналіз назв їжі в українських карпатських говорах [2].

Як бачимо, термінологія харчової промисловості привертала увагу дослідників здебільшого в руслі історичної або сучасної лексикології, в основному в аспекті вивчення особливостей формування та функціонування окремих тематичних груп лексики на позначення їжі, напоїв, продуктів харчування. Проте термінологія виробничих технологічних процесів (а саме такою є термінологія ХП) містить терміни, які позначають загальні поняття конкретної сфери виробництва та її технологій, вихідну сировину, технологічні процеси (стадії та різні операції), виробниче обладнання, напівфабрикати та кінцеву продукцію тощо. Цей величезний термінологічний шар лексики залишився фактично поза увагою дослідників.

Незважаючи на ту увагу, яку приділяють вітчизняні мовознавці вивченню й опису спеціальної лексики різних галузей знань, термінологія ХП досі залишається маловивченою. У загальномовних та галузевих українських словниках не охоплено всю вузькоспеціальну термінологію, упорядкування та власне систематизація якої є важливими для фахівців цієї галузі. Зокрема, термінологія ХП у них представлена фрагментарно, а дефініції термінів неповно розкривають зміст відповідних понять. Саме тому потребують глибокого вивчення питання системної та асистемної організації термінологічної лексики ХП, особливості її лексикографічної фіксації, функціонування вузькогалузевих термінологічних одиниць у фахових текстах, принципи унормування та кодифікації.

Важливим аспектом вивчення досліджуваної термінології є також уніфікація дефініцій окремих понять, оскільки чимало з них реально функціонує з величезною кількістю логічних помилок.

Отже, для задоволення практичних потреб працівників галузей ХП, викладачів та студентів вищих навчальних закладів, де безпосередньо готують фахівців для цієї виробничої сфери, пропонуємо проект «Зведеного словника-довідника термінів харчової промисловості», який охоплюватиме вживані в сучасній українській мові міжгалузеві та вузькогалузеві терміни ХП, зокрема на позначення теоретичних основ харчових технологій (напр.: *рецептура, пастеризація, тиндалізація, асептична стерилізація, пресервування, гідромеханічне рафінування, електростатичне копчення, термостатний спосіб виробництва кисломолочних напоїв, змішане соління м'яса, сульфітація*); технологічного обладнання переробних і харчових виробництв (напр.: *тістовальцювальна машина, сироповарильний агрегат, темперувальний збірник, начинковий вакуум-апарат, суслозбірник, акратофор, меланжер, дражувальна машина*); трудових процесів відповідно до етапів (стадій, операцій) технологічного процесу виробництва (напр.: *калібрування, бланшування, обсмажування, пасерування, уварювання, кутерування, підпорошування тіста, приготування розсолу, декантування*); професій і занять у сфері ХП (напр.: *пекар, кондитер, тістороб, солодовник, дегоржер, ремюер, купажник*); продукції харчової промисловості (напівфабрикатів і готових виробів) (напр.: *ковбасний фарш, необроблений виноматеріал, пряникове тісто, вафельний лист, суха молочна суміш, утфель, цукрова пудра, ромова баба, тістечка, концентрований сік, риба холодного копчення, морська капуста, марочний коньяк*); властивостей оброблюваної сировини, напівфабрикатів і готових виробів (напр.: *сила борошна, термостійкість молока, цукристість, розливостійкість, пінисті властивості, безпечність безалкогольного напою*) і т. ін. До Словника ввійдуть також загальнотехнічні терміни (напр.: *технологічна інструкція, виробничий процес, обладнання, оброблення, технологічний режим, ваги, упаковка*) й ті, які позначають поняття суміжних галузей знань, дотичні до виробництва харчових продуктів (напр.: *кукурудза цукрова, петрушка коренева, морква, виноград, мед натуральний, морозильний апарат, холодильна камера, емульгатор, лактоза, адсорбент, лужний агент*), а отже, формують зони перетину терміносфери ХП з терміносферами овочівництва, плодівництва, бджільництва, холодильної промисловості, хімії, біології, прикладної механіки тощо. Зокрема, овочівництво, плодівництво, бджільництво створюють сировинну базу для ХП, холодильна промисловість вирішує завдання зберігання продовольчої сировини, напівфабрикатів і готової продукції, досягнення хімії сприяють удосконаленню технології виробництва продуктів, харчових добавок за рахунок поліпшення збалансованості харчових компонентів, які вони містять.

Актуальність укладання «Зведеного словника-довідника термінології харчової промисловості» зумовлена необхідністю показати загальну картину її функціонування в українській мові.

Виклад основного матеріалу. Пропонований Словник є тлумачно-перекладним (українсько-російським), у якому зазначено джерело фіксації терміна (Закон України, ДСТУ, підручник тощо). Терміни-відповідники російською мовою взято переважно з використаних джерел фіксації, а в разі їх відсутності переклад здійснено за перекладними словниками.

Ураховуючи те, що до макрокомпозиції, або макроструктури словника, за С. В. Гриньовим-Гриневичем, відносять вибір принципу розташування лексики, визначення складу основних його частин, а також способів подання багатослівних одиниць (термінологічних сполучень) [3, с. 39], у пропонованому Словнику обрано алфавітно-гніздовий принцип лексикографування термінів. Як зазначає В. В. Дубічинський, це один із продуктивних принципів у лексикографічній (термінографічній) практиці, за якого «термінологічні сполучення вміщуються у словнику не лише за

алфавітом першого слова, але й при опорному терміні-іменнику (термінологічному ядрі) й виявляються зібраними ніби в одному гнізді» [5, с. 94]. Основою об'єднання термінів у гнізді є семантичні відношення між поняттями, які вони виражають, що, на думку С. В. Гриньова-Гриневича, дає змогу наочно представити семантичні системи термінів: такий принцип сприяє виявленню спільної семантичної бази термінологічних одиниць, допомагає чіткіше простежити взаємозв'язки понять, зокрема родо-видових, коли гніздо родового терміна формують видові терміни [3, с. 41].

За макрокомпозицією Словник структуровано так:

• у **Передмові** (українською та російською мовами) передбачено стислий виклад основних принципів укладання Словника, подання інформації користувачам про структуру як усього видання, так і окремих словникових статей;

• у **Списку умовних скорочень** наведено загальноприйняті і спеціальні скорочення слів, граматичні й галузеві ремарки, запропоновані у Словнику;

• власне основна, тлумачно-перекладна, частина словника-довідника — це реєстр упорядкованих в алфавітному порядку близько п'яти тисяч українських однослівних термінів і термінологічних сполучень ХП та їхніх відповідників у російській мові з дефініціями відповідних понять українською мовою, паспортизованими за джерелами добору. У Словнику будуть засвідчені як лексикографовані, так і не лексикографовані раніше термінологічні одиниці, у доборі яких автор керувався принципом максимального представлення всіх галузей ХП. Виняток становлять лише терміни парфумерно-косметичної та тютюново-махоркової галузей, які не було введено до реєстру, оскільки вони не пов'язані з виробництвом і споживанням продуктів харчування (щоправда, у загальному класифікаторі «Галузі народного господарства України» за 2007 р. [6] ці дві галузі віднесено до виробництв харчової промисловості);

• у **Списку використаних джерел** передбачено перелік нормативно-технічних документів (чинних державних стандартів України у сфері ХП, класифікаторів), законодавчих актів (зокрема Законів України «Про якість та безпеку харчових продуктів і продовольчої сировини», «Про рибу, інші водні живі ресурси та харчову продукцію з них» тощо), лексикографічних праць (загальномовних тлумачних словників, словників технічних термінів, галузевих довідників і словників термінів харчової промисловості), підручників і навчальних посібників, навчально-методичних видань, розроблених професорсько-викладацьким складом провідних вищих навчальних закладів (Національного університету харчових технологій, Одеської національної академії харчових технологій, Донецького національного університету економіки і торгівлі ім. М. Туган-Барановського, Полтавського університету споживчої кооперації України тощо), які готують фахівців для харчової промисловості;

• в **Алфавітному покажчику українських термінів** і **Алфавітному покажчику російських термінів** зазначатимуться сторінки, на яких подано їхні дефініції (для зручності користування Словником).

«Проблеми мікрокомпозиції, тобто визначення мікроструктури спеціального словника, пов'язані з вибором та організацією лексикографічних реквізитів власне словникової статті, сукупність яких становить інформацію про внесену до словника лексику» [3, с. 50]. Як зазначає О. М. Демська, мікроструктуру словника інколи визначають як внутрішню будову лексикографічного опису словникової одиниці, послуговуючись в українській лексикографії переважно терміном-дублетом *словникова стаття* [4, с. 102]. Головним у словниковій статті, на думку С. В. Гриньова-Гриневича, є інтерпретаційний параметр опису термінологічних одиниць як засіб пояснення їхніх значень. До формальних параметрів мікрокомпозиції словника дослідник відносить відомості, що стосуються особливостей форми заголовної вокабули (описуваного терміна): його написання, наголошення, граматичні відомості про нього (рід, число, словозмінні характеристики) тощо, різні засоби організації й оформлення словникової статті, які акцентують увагу читача на окремих елементах інформації шляхом її виділення (це різні лексикографічні символи, розміри та накреслення шрифтів, послідовність розміщення окремих елементів інформації, функціональне використання розділових знаків і т. ін.) [3, с. 51–57].

Наведемо кілька прикладів словникових статей.

Реєстрове слово (словосполучення) подаємо малими літерами напівжирним шрифтом із наголосом, в односкладових словах наголос не позначаємо. Безпосередньо після терміна в круглих дужках наводимо його переклад російською мовою з відповідною ремаркою *рос.* перед словом, далі — дефініцію терміна із указівкою на джерело її фіксації (назву джерела подаємо поруч у дужках), напр.:

бланшува́ння (*рос.* бланширова́ние) — короткочасне теплове оброблення овочевої і/або фруктової сировини за певного температурного режиму парою, водою чи водними розчинами солей органічних кислот і лугу для інактивації ферментів, часткового розм'якшення структури тканини й підвищення її еластичності (ДСТУ 2073:2009).

Використані джерела в дужках подаємо у форматі умовних скорочень: для Державних стандартів — ДСТУ із зазначенням номера; для Законів України — ЗУ із зазначенням повної назви й дати його прийняття; для підручників і навчальних посібників — прізвище автора (за

наявності багатьох авторів — прізвище лише першого автора) і рік видання; для словників — абревіатурні позначення ініціального типу, напр.:

буженина́ (*рос.* буженина́) — виріб без кісток із тазостегнової частини свинячої туші або півтуші у вареному, запеченому або смаженому вигляді (ДСТУ 4424:2005);

вода́ питна́ (*рос.* вода́ питьева́я) — харчовий продукт, придатний для споживання людиною (ЗУ «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів», № 867-VIII від 08.12.2015);

моро́зиво (*рос.* моро́женое) — це десертний продукт, який одержують за допомогою пастеризації, гомогенізації, збивання та заморожування молочних, фруктово-ягідних або ароматичних сумішей, до складу яких входять стабілізатори структури, наповнювачі та різноманітні добавки (Домарецький, 2010);

ва́фельник, -а (*рос.* ва́фельник) — робітник, що виготовляє вафлі (ВТСУМ).

Повний бібліографічний опис джерел добору матеріалу подаватиметься у Списку використаних джерел.

Термінологічні сполучення у словниковій статті реєстрового слова лексикографуватимуться також в алфавітному порядку. При цьому опорне слово фіксуватиметься на першому місці скорочено за першою літерою, напр.:

бомба́ж, -у (*рос.* бомба́ж) — наявність здутого денця та (або) кришки банки внаслідок життєдіяльності мікроорганізмів, або хімічних реакцій поміж тарою і продуктом, або переповнення банок продуктом (ДСТУ 4424:2005); **б. мікробіа́льний** (*рос.* бомба́ж микробиа́льный) — псування консервів, що характеризується здуттям денця та (або) кришки банок внаслідок підвищування тиску усередині банок у результаті виділяння газоподібних продуктів життєдіяльності мікроорганізмів (ДСТУ 4424:2005); **б. фізи́чний** (*рос.* бомба́ж физи́ческий) — наявність здутого денця та (або) кришки банки консервів у результаті переповнювання їх продуктом або замерзання вмісту банки, а також безпосередньо після стерилізування (ДСТУ 4424:2005); **б. хімі́чний** (*рос.* бомба́ж хими́ческий) — наявність здутого денця та (або) кришки банки в результаті скупчення газу, що утворився в процесі електролітичної дисоціації під час корродування внутрішньої поверхні металевої банки (ДСТУ 4424:2005).

У Словнику використано такі граматичні характеристики реєстрових слів-іменників:

• до невідмінюваних іменників одразу після них через кому подано ремарку *невідм.*, напр.: **драже́,** *невідм.* (*рос.* драже́)...; **мюзле́,** *невідм.* (*рос.* мюзле)...;

• біля іменників чоловічого роду однини фіксуємо закінчення родового відмінка однини, напр.: **клерс,** -у (*рос.* клерс)...; **сир,** -у (*рос.* сыр)...; **просію́вач,** -а (*рос.* просеиватель)...; **сте́кер,** -а (*рос.* стеккер)...;

• біля іменників у множині, які через кому супроводжуються відповідною позначкою *мн.*, також фіксуємо закінчення родового відмінка множини, напр.: **сарде́льки,** -льок, *мн.* (*рос.* сардельки)...; **вершки́,** -ів, *мн.* (*рос.* сливки).

Семантичні ремарки (стислі пояснення) використано за потреби уточнення інформації про терміни, які паралельно функціонують в інших галузях знань із дещо іншим значенням. Такі ремарки полегшують користування словником. Напр., термін ХП *масло* — багатозначний, уживаний в різних галузях знань. Те значення, яке стосується ХП, сформульовано стисло одразу після реєстрового слова в дужках курсивом. Далі подано термінологічні сполучення з цим словом, які актуалізуються в різних галузях ХП, та їхні дефініції напр.:

ма́сло (*харчовий продукт*); **м. вершко́ве** (*рос.* сли́вочное ма́сло) — масло, що його виробляють з вершків та складників молока, і має специфічний притаманний йому смак, запах та пластичну консистенцію за температури (12 $\pm$ 2) °С, з вмістом молочного жиру не менше, ніж 50,0 %, що являє собою однорідну емульсію типу «вода в жирі» (ДСТУ 4422:2005); **м. кисловершко́ве** (*рос.* ма́сло кислосли́вочное)...

Деякі терміни відповідно галузево ремаркуємо, якщо ремарки засвідчено в джерелах їх добору, напр.:

тира́ж, -у, *винороб.* (*рос.* тира́ж) — розлив тиражної суміші в пляшки для вторинного бродіння у виробництві пінистих вин пляшковим методом (ДСТУ 2163–93);

пікет, -у, *винороб.* (рос. пике́т) — водний екстракт, одержаний з виноградних вичавків (ДСТУ 2163–93).

Якщо термін ХП є іменниково-прикметниковим словосполученням, то його подано на своєму реєстровому місці за алфавітом із прямим порядком слів та відсиланням *див.* до словникової статті опорного слова, де сформульовано його дефініцію, напр.:

карамéльна начи́нка *див.* **начи́нка**;

начи́нка (*рос.* начи́нка) — кондитерський напівфабрикат, що його поклали всередину виробу (ДСТУ 2633:2007); **н. карамéльна** (*рос.* карамéльная начи́нка) — кондитерський напівфабрикат, якій міститься всередині карамелі (ДСТУ 2633:2007).

У терміносполученнях, які складаються з двох іменників, а також у термінах-юкстапозитах витримано той самий принцип, напр.:

ко́пчення си́ру *див.* **ко́пчення**;
дроба́рка-гребневідокре́млювач *див.* **дроба́рка.**

Аналогічно подано терміни, які мають більшу кількість компонентів (три, чотири тощо) і складаються зі слів, що належать до різних частин мови, напр.:

сік фрукто́вий з м'я́коттю *див.* **сік**;
заква́ска гідролізо́вана для си́ру *див.* **заква́ска**;
пла́влення чеддеризо́ваної си́рної ма́си *див.* **пла́влення**.

Якщо термін має синонім на позначення того самого поняття (у більшості випадків такий відповідник є словом іншомовного походження), то його наведено поруч через кому напівжирним шрифтом. При цьому синонім подано на своєму реєстровому місці за алфавітом із посиланням на уживаніший термін, у словниковій статті якого й розкривається його значення, напр.:

бут, -у *див.* **ді́жка винна**;
ви́нна діжка *див.* **ді́жка винна**;
ді́жка винна, бут (*рос.* бо́чка ви́нная, бут) — дерев'яна посудина переважно з дубової клепки для витримування (зберігання), транспортування виноградних вин, бренді, коньячного спирту (ДСТУ 2163–93);
купажо́р, -а *див.* **резервуа́р-змі́шувач**;
резервуа́р-змі́шувач, -а, **купажо́р**, -а *див.* **резервуа́р**;
резервуа́р, -а (*рос.* резервуа́р) — посудина, призначена для зберігання виноматеріалу та здійснення різних технологічних операцій у виноробстві (ДСТУ 2163–93); **резервуа́р-змі́шувач,** -а, **купажо́р,** -а, (*рос.* резервуа́р-смеси́тель, купаже́р) — посудина з мішалкою для купажування та егалізації виноматеріалів, сусла, коньячних спиртів (ДСТУ 2163–93).

Абревіатури як скорочені варіанти термінів подано через скісну риску, напр.:

біологі́чне спожива́ння ки́сню / БСК *див.* **спожива́ння ки́сню біологі́чне**;
сухи́й знежи́рений моло́чний залишок / СЗМЗ *див.* **за́лишок сухи́й знежи́рений моло́чний.**

У дефініціях термінів із орфографічними та граматичними огріхами, засвідченими в джерелах їх добору, подано виправлення за позначкою (*) у зносці, напр.:

екстрагува́ння (*рос.* экстраги́рование) — вилучення екстрактивних речовин з подрібненої овочевої та/або фруктової сировини, вичавок*, пряно-ароматичних рослин водою чи іншими розчинниками (ДСТУ 2073:2009).

У зносці подаємо: * *реком.* вичавків.

Кальковані з російської мови реєстрові термінологічні одиниці, в яких порушено норми українського правопису, подано так, як їх фіксують офіційні джерела, в яких вони засвідчені, проте з позначкою (*) та ремаркою *реком.*, напр.:

магнітна *очистка борошна, *реком.* **магнітне очищення борошна**... (ДСТУ 2120–93);
масова *доля таніну, *реком.* **масова частка таніну**... (ДСТУ 2208–93).

Висновки. Отже, «Зведений словник-довідник термінів харчової промисловості» є першою спробою зібрати, систематизувати й унормувати термінологію цієї галузі знання в українській мові. Сподіваємося, що словник-довідник буде цікавим і корисним для науковців, які займаються проблемами вивчення лексики сучасної української мови, термінологів, фахівців сфери харчової промисловості, викладачів і студентів профільних вищих навчальних закладів. Результати такого дослідження можуть бути використані також для створення на основі пропонованого Словника термінологічної бази даних, адаптованої для інформаційно-пошукової системи у вільному доступі.

Література

1. *Гайдаєнко І. В.* Назви на позначення смаку : етимологія, семантика, функціонування : автореф. дис. ... канд. філол. наук : 10.02.01 / І. В. Гайдаєнко. — Запоріжжя, 2002. — 16 с.
2. *Гоца Е. Д.* Назви їжі й кухонного начиння в українських карпатських говорах : дис. ... канд. філол. наук : 10.02.01 / Е. Д. Гоца. — Ужгород, 2001. — 466 с.
3. *Гринев-Гриневич С. В.* Введение в терминографию : Как просто и легко составить словарь : учеб. пособие / С. В. Гринев-Гриневич. — 3-е изд., доп. — М. : ЛИБРОКОМ, 2009. — 224 с.
4. *Демська О.* Вступ до лексикографії : навч. посібник / О. М. Демська. — К. : ВД Києво-Могилянська академія, 2010. — 266 с.
5. *Дубичинский В. В.* Теоретическая и практическая лексикография / В. В. Дубичинский. — Вена–Харьков, 1998. — 160 с.
6. *Загальний Класифікатор* «Галузі народного господарства України» (за станом на 27 березня 2007 р.) [Електронний ресурс]. — Режим доступу : http://uazakon.com/big/text771/pg3.htm
7. *Козырева З. Г.* История названий продуктов питания и пищи в украинском языке : дис. ... канд. филол. наук : 10.02.02 / З. Г. Козырева. — Киев, 1984. — 254 с.
8. *Крижко О. А.* Розвиток семантики побутової лексики українських літописів кінця XVII — початку XVIII століття (назви їжі, напоїв, продуктів харчування) : дис. ... канд. філол. наук : 10.02.01 / О. А Крижко. — Бердянськ, 1997. — 220 с.
9. *Невойт В. И.* Названия пищи и продуктов питания в древнерусском языке : автореф. дис. ... канд. филол. наук : 10.02.01 / В. И. Невойт. — Киев, 1986. — 23 с.

10. *Руденко С. М.* Закономірності та особливості термінотворення у підмові громадського харчування (на матеріалі української терміносистеми «Змішані напої») : дис. ... канд. філол. наук : 10.02.01 / С. М. Руденко. — К., 2000. — 183 с.

11. *Яценко С. А.* Назви продуктів харчування, страв і напоїв в українській мові XIV–XVII століть : дис. ... канд. філол. наук : 10.02.01 / С. А. Яценко. – К., 2009. — 242 с.

References

1. Gajdaenko, I. V. (2002), *Names denoting taste : etymology, semantics, functions. Author's thesis* [*Nazvy na poznachennja smaku : etymologija, semantyka, funkcionuvannia : avtoref. dys. ... kand. filol. nauk : 10.02.01*], Zaporizhzhia, 16 p.

2. Goca, E. D. (2001), *Names of food and kitchen utensils in Ukrainian Carpathian patoises : Thesis* [*Nazvy jizhi j kukhonnogo nachynnia v ukrajins'kykh karpats'kykh govorah : dys. ... kand. filol. nauk : 10.02.01*], Uzhhorod, 466 p.

3. Grinev-Grinevich, S. V. (2009), *Introduction to Terminography : a Simple and Easy Way to Compile a Dictionary, 3rd ed.* [*Vvedenie v terminografiju : Kak prosto i legko sostavit' slovar', 3-e izd.*], Librokom, Moscow, 224 p.

4. Dems'ka Orysia (2010), *Introduction to lexicography* [*Vstup do leksykografiji*], Kyjevo-Mogylians'ka akademija, Kyiv, 266 p.

5. Dubichinskiy, V. V. (1998), *Theoretical and Practical Lexicography* [*Teoreticheskaja i prakticheskaja leksikografija*], Vienna, Kharkov, 156 p.

6. General Classification (2007), *Sectors of economy of Ukraine* [*Galuzi narodnogo gospodarstva Ukrajiny*], available at : http://uazakon.com/big/text771/pg3.htm

7. Kozyreva Z. G. (1984), *History of food and food products names in the Ukrainian language : Thesis* [*Istorija nazvanij produktov pitanija i pishhi v ukrainskom jazyke : dis. ... kand. filol. nauk : 10.02.02*], Kiev, 254 p.

8. Kryzhko, O. A. (1997), *Semantic development of household lexicon of Ukrainian chronicles the end of XVII — beginning of XVIII century (names of food, beverages, food products) : Thesis* [*Rozvytok semantyky pobutovoji leksyky ukrajins'kyh litopysiv kincia XVII — pochatku XVIII stolittia (nazvy jizhi, napojiv, produktiv kharchuvannia : dys. ... kand. filol. nauk : 10.02.01*], Berdiansk, 220 p.

9. Nevoit, V. I. (1986), *The Names of the Food and Eating Products in the Old Russian Language. Author's thesis* [*Nazvanija pishhi i produktov pytanija v drevnerusskom jazyke : avtoref. dis ... kand. filol. nauk : 10.02.01*], Kiev, 23 p.

10. Rudenko, S. M. (2000), *Patterns and Characteristics of terms in sublanguage of catering (based on Ukrainian terminological system «mixed drinks») : Thesis* [*Zakonomirnosti ta osoblyvosti terminotvorennia u pidmovi gromads'kogo harchuvannia (na materiali ukrajins'koji terminosystemy «Zmishani napoji») : dys. ... kand. filol. nauk : 10.02.01*], Kyiv, 183 p.

11. Yacenko, S. A. (2009), *The names of food products, dishes and beverages in the Ukrainian language in the XIV–XVII centuries : Thesis* [*Nazvy produktiv harchuvannia, strav i napojiv v ukrajins'kij movi XIV–XVII stolit' : dys. ... kand. filol. nauk : 10.02.01*], Kyiv, 242 p.

НАРУШЕВИЧ-ВАСИЛЬЕВА Оксана Викторовна,
кандидат филологических наук, доцент кафедры украиноведения и лингводидактики Одесской национальной академии пищевых технологий; ул. Канатная, 112, г. Одесса, 65039, Украина; тел.: +38 098 3982440; e-mail: ukrvov2012@yandex.ua; ORCID ID: 0000–0002–5230–0019

ОСНОВЫ СОСТАВЛЕНИЯ «СВОДНОГО СЛОВАРЯ-СПРАВОЧНИКА ТЕРМИНОВ ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ»

Аннотация. Необходимость представить терминологию пищевой промышленности (ПП) как целостную систему, показать общую картину её функционирования в украинском языке обусловливает ***актуальность*** составления «Сводного словаря-справочника терминов пищевой промышленности» (далее Словарь). ***Цель*** статьи – разработать основные принципы построения Словаря. Как ***объект*** выбраны макро- и микроструктура Словаря сводного типа. ***Предметом*** исследования является раскрытие особенностей двуязычного лексикографирования терминов ПП, упорядоченных по алфавитно-гнездовому способу их подачи в украинском языке с соответствующими русскими эквивалентами и паспортизированных по источнику фиксации их дефиниции преимущественно в специальной литературе и нормативно-правовых документах.

Результаты исследования отображены в формулировке общих принципов составления Словаря, в описании его макро- и микроструктуры с приведением наглядных примеров, в обосновании источниковой базы и назначения, в разработке системы ссылок. ***Выводом*** является то, что на основе разработанных принципов составления дефинитивно-переводного Словаря сводного типа в перспективе можно создать терминологическую базу данных сферы ПП в формате информационно-поисковой системы по реестровому украиноязычному термину с указанием всех специальных источников его фиксации. ***Практически применять*** «Сводный словарь-справочник терминов пищевой промышленности» могут: учёные, исследующие специальную лексику современного украинского языка; специалисты сферы пищевой промышленности, стремящиеся повысить свой уровень профессиональной языковой компетентности; преподаватели, аспиранты, студенты профильных высших учебных заведений, отраслевые специалисты.

Ключевые слова: термин, терминологический словарь, сводный словарь-справочник, украинско-русский словарь, макроструктура словаря, микроструктура словаря, пищевая промышленность.

Oksana V. NARUSHEVYCH-VASYLIEVA,
PhD (Candidate of Philological Sciences), Associate Professor of the Department of Ukrainian studies and linguodidactics, Odessa National Academy of Food Technologies; 112 Kanatna str., 65039, Odessa, Ukraine; tel.: +38 098 3982440; e-mail: ukrvov2012@yandex.ua; ORCID ID: 0000–0002–5230–0019

PRINCIPLES OF COMPILING «CONSOLIDATED GLOSSARY OF FOOD INDUSTRY TERMS»

Summary. The need to introduce the food industry (FI) terminology as an integrated system and show the overall picture of its functioning in the Ukrainian language determines the urgency of compiling a «Consolidated Glossary of Food Industry Terms». Each FI term in the proposed Ukrainian-Russian glossary has been defined according to the source of its recording. The glossary will also include terminological units that have never been recorded in any explanatory dictionary earlier. The chosen alphabetic-cluster presentation of the material makes it possible to reveal the systemic connections between terms and concepts of FI field.

This article describes the macro- and micro-composition, purpose and principles of the glossary compilation, grounds the source base, particularises the structure of the entries and develops a reference system. The glossary is structured so that it can be used to work out a FI terminology database in the form of information storage and retrieval system for a registered Ukrainian-language term indicating all professional sources of its recording.

The glossary will be useful for scientists who study specialised vocabulary of the modern Ukrainian language, for everyone who is connected with the FI sphere and aims to increase their level of professional language competence — teachers, postgraduate students, students of higher educational institutions and food industry experts.

Key words: term, terminology, terminological dictionary, dictionary macro-composition, dictionary micro-composition, food industry.

Статтю отримано 07.05.2016 р.

УДК 811.161.2'373.4:531.111:821.161.2–1 О. Гончар

НЕМИРОВСЬКА Олександра Федорівна,
кандидат філологічних наук, доцент кафедри української філології і методики навчання фахових дисциплін Південноукраїнського національного педагогічного університету імені К. Д. Ушинського; Одеса; Україна; тел: +38(048)7169613; моб.: +38 (048) 7060843; +38 067 9681993; e-mail: layma-59@mail.ru; ORCID ID: 0000–0001–9638–152X

ЛОКАЛЬНО-ТЕМПОРАЛЬНА ЛЕКСИЧНА ПАРАДИГМА У «ФРОНТОВИХ ПОЕЗІЯХ» О. Т. ГОНЧАРА

Анотація. ***Метою*** дослідження є вивчення ролі локально-темпоральної лексичної парадигми у «Фронтових поезіях» О. Т. Гончара. ***Предметом*** аналізу є функціональне навантаження, особливості уживання, стилістичні конотації, експресивний, образний потенціал, варіативність компонентів часопросторової лексичної парадигми. Уживання тих чи інших лексем залежить від тематики твору, авторського задуму, що й зумовлює функціонування певних лексем, організацію особливостей цього лексичного пласту. Використання кожної лексеми є чітко продуманим, кожна з них ілюструє широкий спектр образних трансформацій, а також тісну взаємодію з іншими лінгвістичними й екстралінгвістичними факторами. ***Результати*** семантичного аналізу локально-темпоральної лексичної парадигми свідчать про наявність значного конотативного потенціалу з активованим стилістичним, експресивним компонентом практично у кожної з лексем, що максимально поглиблює його узуальне значення. Встановлено діапазон, насиченість і перспективи образних трансформацій, залежність компонентів парадигми не лише від лінгвоментальних стратегій автора, а й від екстралінгвістичних факторів. Основний ***висновок*** полягає в тому, що часопросторова лексична парадигма виконує текстоутворюючу, характеристичну, хронотопічну, експресивну, виразову функції, сприяє розкриттю підтексту й авторської концепції.

Ключові слова: часопросторова лексика, художній час, художній простір, художній хронотоп, Олесь Гончар.

Постановка проблеми. Час і простір — дві сторони буття людини, невіддільні одна від одної і пов'язані спільною функцією в літературно-художньому творі (ЛХТ). Більшість дослідників поєднує художній час і художній простір в єдине поняття — художній хронотоп, що є одним із складових компонентів ЛХТ. Він містить у своєму складі як онімну лексику (топонімію і хрононімію), так і різноманітні апелятивні засоби на позначення художнього часу і простору. «Часово-просторові категорії в художньому творі постають як певна точка зору, виражаються через систему засобів, нерозривно пов'язаних з авторськими естетичними засадами. Зображення

 © Немировська О. Ф., 2016