

УДК 378.14:811.111(045)

Ковальчук О. С.

ЛІНГВОМЕТОДИЧНА ХАРАКТЕРИСТИКА ДИСКУРСУ СПЕЦІАЛЬНОСТІ "ХАРЧОВІ ТЕХНОЛОГІЇ"

У статті здійснено лінгвометодичну характеристику дискурсу спеціальності "Харчові технології". Дано визначення поняттям "глутонічна лексика" та "глутонічний дискурс". Встановлено стилеві, лексико-семантичні, граматичні та логіко-композиційні особливості дискурсу спеціальності "Харчові технології" (засоби актуалізації комунікативних намірів адресантів фахових текстів); виявлено професійний тезаурус майбутніх фахівців з харчових технологій.

Ключові слова: англійська мова для професійного спілкування, харчові технології, дискурс, лексичні особливості, граматичні особливості.

У період науково-технічного прогресу важливого значення набуває мова науки і технологій. Мовні засоби передачі наукових ідей та гіпотез викликають значний інтерес лінгвістів. Дослідженням мови науки та технологій присвячена велика кількість робіт, проте питання змісту і характеристики термінологічної лексики та дискурсу низки спеціальностей залишаються невирішеними. Це, зокрема, стосується лексики і дискурсу спеціальності "Харчові технології".

"Харчові технології" є досить розгалуженою спеціальністю, що включає низку спеціалізацій, а саме, технологічна безпека харчової продукції, технології цукру та полісахаридів, технології хліба, кондитерських, макаронних виробів та харчоконцентратів, технології продуктів бродіння і виноробства, технології зберігання, консервування та переробки м'яса, технології зберігання, консервування та переробки молока, технології рослинних олій, жиркових та косметичних продуктів, технології зберігання і переробки зерна, технології зберігання, консервування та переробки плодів та овочів, технології харчових продуктів оздоровчого та профілактичного призначення, технології питної води та водопідготовки харчових виробництв тощо. Така розгалуженість зумовлює тісні зв'язки з низкою суміжних наук, таких як: хімія, фізика, біологія, мікробіологія, біотехнологія, аграрні науки, інженерія тощо. Комунікація у сфері харчової науки має багатоаспектний характер та національний специфіку. Відтак, термінологія харчових технологій включає в себе низку термінологічних підсистем.

Аналіз науково-методичної літератури виявив значний доробок праць лінгвістів, присвячених дослідженню лексики та дискурсу, пов'язаних зі спеціальністю "Харчові технології". Провідною термінологічною підсистемою є така, що безпосередньо пов'язана з процесом переробки та зберіганням (виробництвом) харчової продукції. На сьогодні у лінгвістиці існує низка термінів для позначення процесу приготування їжі. Мовознавці П. П. Буркова та Н. П. Головніцька послуговуються терміном "гастрономічна лексика / гастрономічний дискурс", О. Г. Савельєва вживає термін "кулінарно-гастрономічна лексика / кулінарно-гастрономічний дискурс", П. П. Банман – "кулінарна лексика / кулінарний дискурс", А. В. Олянич, І. О. Державецька, Л. Р. Єрмакова, С. В. Захаров, А. Ю. Земскова – термін "глутонічна (гастрономічна) лексика / дискурс".

Вивченням глутонічного дискурсу займалися Л. Р. Єрмакова, С. В. Захаров, А. В. Олянич, А. Ю. Земскова, І. О. Державецька охарактеризувала особливості перекладу глутонічної лексики. Концепт "їжа" досліджено у роботах О. Г. Савельєвої, П. Ю. Яніної, Н. М. Кацунової, О. М. Кірсанової, Т. Д. Дьяченко, С. В. Кисіль, D. Jurafsky, E. N Anderson. Дієслова для позначення процесів приготування та споживання їжі розглянуто К. М. Дулієвою та Т. Д. Дьяченко. Гастрономічним метафорам та ідіомам присвячені праці Н. М. Кацунової, О. М. Кірсанової. Рекламний дискурс продуктів харчування вивчався О. В. Стрижковою, Л. Р. Єрмаковою, D. Jurafsky; текст ресторанних меню – Ann D. Zwicky, Arnold M. Zwicky, R. Lakoff; тексти рецептів – Cornelia Gerhardt, Maximiliane Frobenius, Susanne Ley, C. Cotter, R. Lakoff, W. Nach. Дослідженням мовних одиниць для позначення хімічних речовин займалася Ю. Є. Перезовова, сільськогосподарської термінології – Г. Ф. Садієва, виноградарства і виноробства – М. М. Миронова, Catherine Diederich, фахової мови тваринництва – С. А. Вискушенко. Виявлений корпус наукових праць засвідчує відсутність робіт, у яких дискурс спеціальності "Харчові технології" був би окремим об'єктом дослідження. Окрім того, варто звернути увагу на те, що наявні тлумачення терміну "глутонічний дискурс" не враховують той факт, що харчові технології – це наука про масштабне виробництво продуктів харчування, що передбачає ширший спектр адресатів, комунікативних, соціальних і прагматичних ситуацій. Таким чином, метою статті є здійснення лінгвометодичної характеристики дискурсу спеціальності "Харчові технології".

Спираючись на сучасні лінгвістичні дослідження та послуговуючись базовими лінгвістичними категоріями, завданням цієї статті є дати визначення понять *глутонічна лексика* та *глутонічний дискурс* у контексті нашого дослідження; встановити стильові, лексико-семантичні, граматичні та логіко-композиційні особливості дискурсу спеціальності "Харчові технології" (засоби актуалізації комунікативних намірів адресантів фахових текстів); виявити професійний тезаурус майбутніх фахівців з харчових технологій.

Основні результати дослідження. Термін *глутоніми* низкою лінгвістів вживається на позначення продуктів харчування та їх компонентів. І. О. Державецька, здійснивши аналіз термінів кулінарія, *гастрономія*, *глутонія*, робить висновок, що, незважаючи на негативну конотацію (від англ. *gluttony* – the act or habit of eating or drinking too much; excess in eating or drinking; greedy or excessive indulgence [18]), неологізм *глутонія* має широке значення. Цьому терміну притаманні такі важливі ознаки, "як характеризування кулінарії як мистецтва, що потребує спеціальних наукових знань і вмій, а також розуміння тонкощів приготування їжі, оцінка її смакових властивостей та власне споживання" [3, с. 70]. *Глутонія* також характеризує весь харчовий процес у цілому – добування та первинну обробку їжі, приготування напівфабрикатів, процес приготування і споживання їжі [2, с. 466]. Л. Р. Єрмакова співвідносить глутонічний дискурс з мовним вираженням фізіологічних потреб людського організму у сфері харчових уподобань та трактує це поняття як форму реалізації національної мови в динаміці текстової організації мовлення у руслі комунікації, пов'язаної з процесом споживання продуктів харчування [5, с. 6]. С. В. Захаров трактує глутонічний дискурс як один з базових соціальних дискурсів, котрий вербалізує видобуток, обробку, розподіл, приготування і споживання харчових ресурсів [6, с. 3]. О. Ю. Земскова зазначає, що глутонічний дискурс охоплює лексику, яка відображає фізіологічні потреби людини в їжі [7, с. 286]. А. В. Олянич витлумачує глутонічний дискурс як особливий вид масово-інформаційної комунікації, який характеризує всю систему харчового процесу, що складається з таких стадій: обробка харчової продукції, підготовка харчової продукції до приготування, процес приготування та споживання їжі [12, с. 395]. З огляду на специфіку нашого дослідження, приймаємо термін *глутонічна лексика* на позначення фахової лексики спеціальності "Харчові технології". Під поняттям *глутонічний дискурс* розуміємо соціолінгвістичну структуру, що твориться за умов масштабного виробництва харчових продуктів і складає сукупність усіх операцій, результатом яких є виготовлення з добутої або переробленої сировини кінцевої продукції заданої якості і призначення та її споживання.

Основним середовищем для формування дискурсу виступає фаховий текст, спрямований на певну галузь знань чи професійну діяльність. За визначенням С. А. Вискушенка, фаховий текст – це особливий тип тексту, що характеризується низкою лексико-семантичних, граматичних, логіко-композиційних особливостей [1, с. 165]. Базовими ознаками фахового тексту є його когезія (зв'язність, логічна послідовність, взаємозалежність окремих повідомлень, фактів, дій), когерентність (цілісність, логіко-семантична єдність тексту), інформативність (фаховий текст виступає носієм інтелектуальної інформації), ситуативність, інтертекстуальність (спосіб, яким один текст актуалізує у своєму внутрішньому просторі інший) та інтенціональність (послідовність розв'язання автором відповідних комунікативних завдань) [1, с. 167-169]. Основними засобами когезії та когерентності англомовних текстів тваринництва є розподіл тексту на логічно пов'язані абзаци, тобто спостерігається чітка сегментація; текстовиділення частин висловлювання цифрами, таблицями, формулами, графіками, різними формами шрифту; повтори ключових слів, включаючи перифрази; єдиний часовий простір; уживання сполучників, використання сталих виразів і прислівників, що говорить не тільки про смислову цілісність фахового тексту, а й про те, що з погляду структурної організації ці засоби виступають формальними показниками зв'язку [1, с. 167-168]. На нашу думку, перелічені риси притаманні й фаховим текстам спеціальності "Харчові технології". Аналіз відібраного нами корпусу друкованих та аудіотекстів у кількості п'ятдесят тисяч знаків дозволив додатково виділити такі особливості глутонічного дискурсу: вживання модальних дієслів і часток як засобу зв'язку в тексті; ієрархія заголовків і підзаголовків; графічні символи на позначення перерахування, екземпліфікація (риски, зірочки). Графічне оформлення тексту відіграє істотну роль в його зв'язності. Графічними засобами зв'язку також слугують знаки пунктуації. Розділові знаки – крапка, кома, крапка з комою – виконують сполучну функцію в простому або складному реченні. Функція заголовку як одного з основних структурних компонентів фахового тексту полягає в тому, щоб привернути увагу адресата, зацікавити в отриманні інформації, викладеної в тексті.

С. В. Мерцалова, досліджуючи автентичні тексти спеціальності "Технологія продуктів громадського харчування", слідом за Г. І. Вороніною, виділяє структурні компоненти автентичного тексту, а саме: заголовок, передмова, коментар, корпус тексту та зорова наочність [9, с. 36]. Зорова наочність слугує додатковим джерелом формування лінгвосоціокультурної компетентності. Основними засобами наочності, характерними для фахових текстів спеціальності "Харчові технології" є фотографії, малюнки, графіки, інфографіка, схеми, діаграми тощо. Їх перевага полягає в посиленні розуміння адресатом змісту повідомлення завдяки органічному поєднанню з викладеною в тексті інформацією. Заголовки досліджуваної С. В. Мерцаловою спеціальності характеризуються інформативністю,

стислістю, компресією (повні / неповні речення), що сприяє концентрації змісту та підвищенню експресивності. Передмові властива тезовість (короткий виклад положень, про які йдеться в тексті), анотація (перелік проблем, порушених у тексті), прагматичність (націленість на сприйняття основної ідеї тексту), енциклопедичність (повідомлення нових відомостей про предмет) (Мерцалова С. В.). Коментар як елемент композиційної структури фахового тексту може бути декількох видів: лінгвістичний та лінгвокраїнознавчий (Верещагін Є. М., Костомаров В. Г.); дотекстовий, післятекстовий і контекстуальний (Жирнова Л. М.). Коментарі відрізняються за формою, а саме: коментар-розповідь, коментар-узагальнення, коментар-показ, коментар-інтерпретація, коментар-порівняння (Жирнова Л. М.). Найбільш частотними для спеціальності "Технологія продуктів громадського харчування" С. В. Мерцалова визначає дотекстовий, текстовий та післятекстовий коментарі, котрим притаманний лінгвістичний і лінгвокраїнознавчий характер.

Рекламні тексти продуктів харчування займають особливе місце в глютонічному дискурсі, відтак, вивчення засобів композиційної структури такого тексту дозволяє ширше поглянути на досліджуване питання. Для друкованих рекламних текстів продуктів харчування характерні такі моделі композиційної побудови: заголовок + основний рекламний текст, заголовок + основний рекламний текст + довідкові дані, слоган + основний рекламний текст + ехо, фраза, слоган + заголовок. Вибір моделі композиційної побудови в рамках рекламного дискурсу продуктів харчування визначає, перш за все, адресант рекламного продукту, враховуючи специфіку товару. У друкованій рекламі продуктів харчування спостерігається тенденція до збільшення обсягу основного рекламного тексту, побудованого на основі комбінації емоційних і раціональних аргументів, що не властиво для реклами в цілому. Така особливість зумовлена бажанням адресанта в повній мірі розкрити не тільки характеристики продукту, а й вибудувати логічний ланцюжок *рекламований продукт – людина, яка насолоджується смаком і поліпшує при цьому своє здоров'я* [14, с. 7].

Невід'ємною складовою глютонічного дискурсу є текст кулінарного рецепту. Кулінарним текстам властива тричастинна структура [6, с. 15]. С. В. Захаров виокремлює такі блоки текстів кулінарних рецептів: інтродуктивний, основний і заключний. Інтродуктивний блок включає іменні глютоніми, що позначають продукти харчування, необхідні для приготування страви; основний блок представлений дієслівними глютонімами, номінується послідовність кулінарних дій приготування страви (часто вони позначені цифрами); в заключному блоці представлена додаткова інформація про варіативні способи приготування страви (*Optional, Alternative method, Follow the instructions on the packet, Note*) [6, с. 15].

Вивчення композиційно-структурної та змістової організації фахових текстів дозволило констатувати різноманітність жанрових форм. Ф. Л. Косицька та І. Є. Зайцева, досліджуючи французький гастрономічний дискурс виділяють такі мовленнєві жанри: мовленнєвий жанр французького законодавчого (правового) гастрономічного дискурсу; мовленнєвий жанр французького рекламного-гастрономічного дискурсу; мовленнєвий жанр французького ресторанного дискурсу; мовленнєвий жанр французького науково-гастрономічного дискурсу; мовленнєвий жанр французького академічного дискурсу кулінарного мистецтва; мовленнєвий жанр французького гастрономічного медіадискурсу; мовленнєвий жанр французького гастрономічного Інтернет-дискурсу; мовленнєвий жанр власне-гастрономічного експертного дискурсу. Під мовленнєвими жанрами автори розуміють одиницю мовлення, що є типовою моделлю, об'єднаною єдністю мети, теми і композиції, яка втілена в одному або багатьох текстах, реалізована за допомогою вербальних і невербальних засобів і складається з одного або декількох мовленнєвих актів [8, с. 28-29].

Складність дискурсу спеціальності "Харчові технології" також сприяла розгалуженню жанрових форм. Спираючись на роботи науковців, присвячених класифікації науково-технічних текстів (Н. М. Непійвода [11], О. М. Ріба [13], L. Hoffmann [16], T. Roelcke [19]), відібраний нами масив писемних та аудіотекстів загальним обсягом п'ятдесят тисяч друкованих знаків було поділено на три групи. Критеріями поділу слугували ступінь абстракції, мовна форма виразу, сфера функціонування та адресат. Першу групу представляють власне наукові, науково-теоретичні або академічні тексти (дисертації, монографії, наукові статті, тези доповідей тощо). До другої групи належать публіцистичні тексти (статті з фахових журналів і газет, брошури, інформаційні повідомлення, меню, презентації, документальні фільми, матеріали фахових блогів / форумів, інтерв'ю, репортажі тощо). Третю групу складають науково-ділові тексти (довідникова література, стандарти, патентні описи, договори, звіти, протоколи, лабораторні журнали, рецептури, інструкції, технічні умови, стандарти підприємств на сировину, напівфабрикати, готову продукцію, інструктажі, характеристики, ділові листи, прайс-листи, юридичні документи, нормативні документи, службові записки тощо). Беручи до уваги професійну спрямованість майбутніх фахівців з харчових технологій та умови, за яких навчання на першому (бакалаврському) рівні відбувається на першому курсі (у деяких вищих навчальних закладах – на першому-другому курсах), обмежимося вивченням текстів публіцистичного та науково-ділового стилів.

Під час встановлення та аналізу лексичних особливостей відібраних нами англійських фахових текстів зі спеціальності "Харчові технології" ми брали до уваги результати розвідок деяких вчених, котрі вивчали глютонічний дискурс у публіцистичних і науково-ділових текстах. С. В. Захаров, досліджуючи

лінгвосоціотичну систему англосаксонської інституційної глютонії, виділяє знаки, які охоплюють велику сферу людського буття, пов'язану з виробництвом і споживанням продуктів харчування та виконують такі комунікативні функції:

1) денотативну, пов'язану із закріпленням у свідомості комунікантів способу їжі, якості, місця і способу її приготування, а також суб'єктів дій, пов'язаних з видобутком, обробкою, приготуванням і споживанням їжі (глютоніми, локативи, інструментативи, кваліфікативи, персоналії);

2) інструктивну, що описує алгоритм приготування їжі (дескриптори, коментативи, регулятиви, пермісиви і лімітатори);

3) кваліфікативно-оціночну, що характеризує соціальне відношення до процесу приготування і споживання їжі, а також формує культурні доміанти (перцептиви і кваліфікативи) [6, с. 6].

У глютонічному дискурсі найчастотнішими є лексеми для позначення об'єктів кулінарного процесу, зокрема, продуктів рослинного і тваринного походження. Суб'єктами кулінарного процесу виступають люди, які здійснюють видобуток продуктів харчування та певну обробку об'єкта для подальшого споживання [6, с. 9].

Глютоніми, що складають текст, поділяються на загальнонавчівані, загальнонаукові та вузькоспеціальні (термінологічні) лексеми (Захаров С. В.). Вузькоспеціальні кулінарні терміни розділені на три групи:

1) міжнародні терміни кулінарної професійної мови (напр., *macaroni, chocolate, cutlet, pudding, jelly, jam, fruit* тощо);

2) терміни базових кулінарних понять, що мають національну відповідність у всіх мовах (*to blanch, to cook, to glaze, galantine* тощо);

3) терміни, що застосовуються виключно в національних кухнях, типові лише для конкретної національної кухні, а тому не перекладаються іншими мовами (*Yorkshire pudding* – йоркширський пудинг, що подається до страв з яловичини, *Welsh Rarebit* – грінки з сиром, *Boxty Pancake* – картопляні коржі, *Stovies* – стовіз, м'ясо, тушковане у власному соку тощо).

Вивчаючи термінополе "Виноградарства та виноробства", М. М. Миронова характеризує його як складне і багатогранне явище. Автор тлумачить поняття *термінополе* як мовну модель спеціальної галузі, котра є організованою системою термінів з зафіксованими зв'язковими відносинами між ними. Загальносистемними ознаками термінополя є його цілісність і відносна стійкість. Основною логічною ознакою термінополя є структурованість, зв'язність, а також образність слів і словосполучень для позначення спеціальних понять певної галузі знань. До лексичного складу термінополя належать нормативна термінологія, діалектизми і регіоналізми, запозичення і варваризми, неологізми, а також професіоналізми, професійні жаргонізми, сленгізми та паремії [10, с. 9]. Переклад одиниць термінополя "Виноградарства та виноробства" викликає певні труднощі за рахунок значної кількості безеквівалентної лексики, що вимагає володіння фоновими знаннями про картину світу носіїв мови. Автор у своєму дослідженні зазначає, що терміни виноградарства і виноробства часто вживаються в текстах популярної художньої літератури та довідниках з кулінарії, а також меню та винних картах закладів громадського харчування, проте не вказує питому вагу вказаних лексичних одиниць.

З огляду на зазначене, акцентуємо увагу на лексико-семантичних характеристиках фахових текстів спеціальності "Харчові технології", обраних нами груп, спираючись на дослідження вчених, присвячених цьому питанню, та на основі авторського аналізу відібраних писемних та аудіотекстів загальним обсягом п'ятдесят тисяч знаків. Слідом за С. А. Вискушенко, яка у своїй роботі послуговується класифікацією Т. Reolcke, пропонуємо у нашому дослідженні розмежовувати такі групи мовних одиниць у фаховому тексті спеціальності "Харчові технології":

1) спеціалізована лексика фахового тексту у вузькому значенні, тобто вузькофахова лексика;

2) спеціалізована лексика фахового тексту у широкому значенні – загальнонаукова лексика;

3) спеціалізована лексика фахового тексту – міжфахова лексика;

4) загальна лексика фахового тексту – загальнонавчівана лексика [1, с. 171].

Результат вибірки фахових текстів з англійського тваринництва показав середнє відсоткове співвідношення вузькофахової, загальнонаукової, міжфахової та загальнонавчіваної термінології 22%, 15%, 6% та 57% відповідно у газетно-журнальних фахових текстах. Середня термінологічна насиченість науково-ділових текстів з тваринництва вузькофаховою лексикою становить 43%, загальнонауковою – 12%, міжфаховою – 8% та загальнонавчіваною – 37% [1, с. 174-175]. Відкритість термінологічної системи, включення до неї нових слів і підсистем, вплив гіпертекстів пояснює відмінність результатів, отриманих під час статистичного аналізу обраних нами писемних та аудіотекстів (див. табл. 1). Зазначимо, що отримані результати можуть мати суб'єктивний характер, зважаючи на хитку межу між лексикою фахових текстів.

Як показано у табл. 1, найпродуктивнішими текстами з позиції передачі та збереження інформації в англійському глютонічному дискурсі є науково-ділові тексти, в той час як публіцистичні тексти слугують популяризації наукового знання.

**Термінологічна насиченість фахових текстів спеціальності
"Харчові технології"**

		Публіцистичні тексти	Науково-ділові тексти
1.	Вузькофахова лексика	10%	30%
2.	Загальнонаукова лексика	16%	18%
3.	Міжфахова лексика	12%	14%
4.	Загальнонавчана лексика	62%	38%

Звертаючись до досвіду деяких науковців (І. О. Державецька, D. Jurafsky, С. В. Мерцалова, М. М. Миронова) та беручи до уваги показники здійсненого нами лінгвістичного аналізу, класифікуємо лексичне навантаження фахових текстів зі спеціальності "Харчові технології". Отже, фаховим текстам спеціальності "Харчові технології" притаманна присутність: безеквівалентної і фонові лексики; лексики нових реалій, тобто тих, що виникли у зв'язку з новими умовами життя (напр., *functional food* – функціональні харчові продукти, тобто спеціальні харчові продукти, призначені для систематичного вживання в складі харчових раціонів усіма віковими групами здорового населення, котрі мають науково-обґрунтовані та підтверджені властивості); запозичень (напр., з фр. *cuisine*); слів, котрі мають відповідники в українській мові та сприяють більш точному розумінню англійського тексту; слів, схожих за написанням з українськими, проте різних за значенням, так званих "хибних друзів перекладача"; аббревіатур і скорочень; графічно оформлених скорочень; цифрових скорочень; синонімів; омонімів; слів на позначення продуктів харчування; слів на позначення міри ваги, об'єму; професійно значущих дієслів. Вивчаючи дієслова глютонічного дискурсу, К. М. Дуллієва поділяє лексико-семантичну групу дієслів приготування їжі на три підгрупи. Перша підгрупа представлена лексико-семантичним варіантом дієслів приготування їжі з акцентуванням ядерної семи "механічний спосіб приготування їжі". До другої підгрупи відноситься лексико-семантичний варіант дієслів приготування їжі з акцентуванням ядерної семи "термічний спосіб приготування їжі". Третю підгрупу становлять лексико-семантичний варіант дієслів приготування їжі з акцентуванням ядерної семи "(біо) хімічний спосіб приготування їжі" [4, с. 6]. Окрім того, досліджуючи співвідношення гіперонімів та гіпонімів, тобто слів з ширшим і вузьким значенням лексико-семантичної групи дієслів приготування їжі в англійській та російській мовах, автор робить висновок про те, що лексико-семантичний варіант в російській мові, як правило, відповідає лексико-семантичному варіанту більш вузького значення в англійській мові. Такий висновок є релевантним і для української мови. Наприклад, лексико-семантичний варіант дієслова "варити" в українській мові можна протиставити англійським лексико-семантичним варіантам *to boil* (варити), *to mull* (варити вино з прянощами), *to brew* (варити пиво), *to coddle* (варити яйця), *to parboil* (варити овочі до напівготовності), *to poach* (варити яйця без шкаралупи або готувати яйце-пашот), *to braise* (варити м'ясо), *to confit* (варити курку у власному соку).

Доречно проаналізувати також граматичні засоби глютонічного дискурсу. Посилаючись на дослідження деяких вчених (С. А. Вискушенко, С. В. Мерцалова, К. М. Дуллієва, А. В. Олянич, D. Jurafsky [17], Dan Gao [15]) та враховуючи результати власного лінгвістичного аналізу фахових англійських текстів спеціальності "Харчові технології", робимо висновок про те, що глютонічному дискурсу властиві певні граматичні явища, а саме: прості двоскладні речення, ускладнені однорідними членами речення, дієприслівниковими зворотами та інфінітивними конструкціями, що посилює інформативну насиченість таких речень. Складні речення є відносно менш частотними. Причому для складнопідрядних речень характерна наявність двох підрядних речень. Часте використання Present Simple дієслова, як правило, вказує на те, що дія чи процес відбувається "поза часом" та без обмежень у часі. Поширеним явищем є пасивний стан. Пасивним конструкціям характерне чітке висловлення та простота формулювання. Зважаючи на те, що у фахових текстах, як правило, мова йде про об'єктивні предмети, явища та процеси, пасивний стан здатний передати зміст повідомлення неупереджено та привернути увагу адресата. Відтінки значення можуть виражатися в самому дієслові за допомогою префіксів: *to undercook* (недоготувати), *to underroast* (недопекти м'ясо), *to overbake* (перепекти), *to underdo* (недосмажити). Поширені також пасивні дієприкметники, утворені від дієслів приготування з компонентом їжі *half-cooked* (недосмажений, погано просмажений), *underbaked* (недопечений, напівсирий), *overdone* (пересмажений, переварений), *underdone* (недосмажений, недоварений, з кров'ю (про м'ясо)), *half-baked* (недопечений, напівсирий (про пиріг)). Характерними для глютонічного дискурсу є фразові дієслова, тобто уточнення значення дієслова за допомогою прийменників, прислівників, доповнень *to fry lightly* (нідсмажити), *to bake well* (пропекти), *to fry thoroughly* (просмажити), *boil out* (уварити), *fry up* (нідсирити), *to bake in* (запекти).

Отже, здійснена нами лінгвометодична характеристика дискурсу спеціальності "Харчові технології" дозволила встановити низку стильових, лексико-семантичних, граматичних і логіко-композиційних особливостей.

Перспективи подальших досліджень. Перелічені лінгвістичні характеристики будуть враховані нами при відборі текстів та створенні системи вправ для формування англомовних рецептивних комунікативних компетентностей у майбутніх фахівців з харчових технологій.

Використані джерела

1. Вискушенко С. А. Фахова мова тваринництва: лінгвокогнітивний і комунікативно-функціональний аспекти (на матеріалі британського варіанта англійської мови) : дис. ... канд. філол. наук : 10.02.04 / С. А. Вискушенко ; Житомир. держ. ун-т ім. Івана Франка. – Житомир, 2012. – 267 с.
2. Державецкая И. А. Глоттоническая лексика и проблемы её перевода / И. А. Державецкая // Ученые записки Таврического национального университета им. В. И. Вернадского. Серия "Филология. Социальные коммуникации". – 2013. – С. 466–470.
3. Державецька І. О. Глоттонічний дискурс: лексикографічний аспект / І. О. Державецька // Одеський лінгвістичний вісник. – 2014. – № 4. – С. 69–72.
4. Дуллиева К. М. Сопоставительный анализ семантики глаголов приготовления пищи (на материале русского и английского языков) : автореф. дис. ... канд. филол. наук : спец. 10.02.20 "Сравнительно-историческое, типологическое и сопоставительное языкознание" / К. М. Дуллиева. – Казань, 2008. – 27 с.
5. Ермакова Л. Р. Глоттонические прагматонимы и национальный характер (на материале русской и английской лингвокультур) : автореф. дис. ... канд. филол. наук : спец. 10.02.19 "теория языка" / Л. Р. Ермакова. – Белгород, 2011. – 27 с.
6. Захаров С. В. Лингвосомиотика англосаксонской институциональной глоттонии : автореф. дис. ... канд. филол. наук : спец. 10.02.04 "германские языки" / С. В. Захаров. – Волгоград, 2008. – 20 с.
7. Земскова А. Ю. Гастрономические библеизмы в современном английском языке / А. Ю. Земскова // Проблемы современной лингвистики (языковые контакты) : сб. матер. II Междунар. науч. конф. (г. Баку, Азербайджан, 22-23 ноября 2007 г.). – Баку : Изд-во БСУ "Kitab alemi", 2007. – С. 284–291.
8. Косицкая Ф. Л., Зайцева И. Е. Французский гастрономический дискурс и его жанровая палитра / Ф. Л. Косицкая, И. Е. Зайцева / Вестник Томского государственного педагогического университета (Tomsk State Pedagogical University Bulletin). – 2016. – Вып. 2 (167). – С. 25–30.
9. Мерцалова С. Л. Методика обучения чтению аутентичных текстов по специальности "Технология продуктов общественного питания" : На материале английского языка : дис. ... канд. пед. наук : 13.00.02 / С. Л. Мерцалова. – Орел, 2000. – 203 с.
10. Миронова М. Н. Терминополе "виноградарство и виноделие": лексико-семантический и словообразовательный аспекты (на материале английского и русского языков) : автореф. дис. ... канд. филол. наук : спец. 10.02.19 "теория языка" / М. Н. Миронова. – Краснодар, 2009. – 24 с.
11. Непийвода Н. М. Мова української науково-технічної літератури (функціонально-стилістичний аспект) : дис. ... докт. філол. наук : 10.02.01 / Н. М. Непийвода. – Київ, 1997. – 421 с.
12. Олянич А. В. Презентационная теория дискурса : дис. ... докт. филол. наук : 10.02.19 / А. В. Олянич. – Волгоград, 2004. – 602 с.
13. Ріба О. М. Німецька фахова мова нафтової промисловості : структурно-семантичні та функціональні особливості : дис. ... канд. філол. наук : 10.02.04 / О. М. Ріба. – К., 2010. – 298 с.
14. Стрижкова О. В. Специфика реализации коммуникативных стратегий в рекламном дискурсе (на материале англо- и русскоязычной рекламы продуктов питания) : автореф. дис. ... канд. филол. наук : спец. 10.02.20 "Сравнительно-историческое, типологическое и сопоставительное языкознание" / О. В. Стрижкова. – Челябинск, 2012. – 23 с.
15. Dan G. Translation Characteristics of Food Science Professional English / Gao Dan // Carpathian Journal of Food Science and Technology. – Technical University of Cluj Napoca. – U. T. Press Publishing House, 2015. – P. 13–19.
16. Hoffmann L. Vom Fachwort zum Fachtext. Beitrage zur Angewandten Linguistic / L. Hoffmann. – Tübingen : Gunter Narr Verlag, 1988. – S. 126–127.
17. Juraffsky D. The Language of Food: A Linguist Reads the Menu / Dan Juraffsky. – New York : W. W. Norton & Company Inc., 2014. – 246 с.
18. Merriam-Webster Dictionary [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: <http://www.merriam-webster.com/>.
19. Roelcke T. Fachsprachen / Thorsten Roelcke. – Berlin : Erich Schmist Verlag GmbH, 2005. – 250 s.

Ковальчук О. С.

**ЛИНГВОМЕТОДИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА
ДИСКУРСА СПЕЦИАЛЬНОСТИ
"ПИЩЕВЫЕ ТЕХНОЛОГИИ"**

В статье осуществлена лингвометодическая характеристика дискурса специальности "Пищевые технологии". Дано определение понятиям "глутоническая лексика" и "глутонический дискурс". Установлены стилевые, лексико-семантические, грамматические и логико-композиционные особенности дискурса специальности "Пищевые технологии" (средства актуализации коммуникативных намерений адресантов профессиональных текстов), определен профессиональный тезаурус будущих специалистов по пищевым технологиям.

Ключевые слова: *английский язык для профессионального общения, пищевые технологии, дискурс, лексические особенности, грамматические особенности.*

Kovalchuk O. S.

**LINGUISTIC FEATURES
OF FOOD TECHNOLOGY DISCOURSE**

Communication in the field of food science is multidimensional and is characterized by cultural peculiarities. Therefore, food technology vocabulary includes a number of term subsystems. Leading terminological subsystem is related to the food processing and storage (production). Professional discourse occurs in specialized texts aimed at a specific discipline or professional activities.

Complex nature of food technology discourse contributed to the development of genre forms. The selected written and audio texts (total 50,000 characters) were divided into three groups: scientific, theoretical or academic texts; journalistic texts; scientific and business texts. Scientific texts are aimed at collecting and storing information, while journalistic texts serve the popularization of scientific knowledge.

The study highlights four groups of linguistic units in professional texts in specialty Food Technology.

Professional texts in Food Technology are characterised by a number of linguistic peculiarities: non-equivalent vocabulary; vocabulary of new realities, i.e. those that have arisen due to new living conditions; borrowings; words which have equivalents in the Ukrainian language and contribute to a more accurate understanding of the English text; words that are similar in spelling of the Ukrainian, but different in meaning; acronyms and abbreviations; graphical reductions; digital reductions; synonyms; homonyms; words denoting a measure of weight, volume; professionally important verbs.

Gluttonic discourse has several grammatical phenomena, namely: simple sentences, infinitive constructions, compound sentences, characterized by two subordinate clauses and Passive Voice.

The linguistic characteristics will be considered when selecting texts and creating a system of exercises to develop English receptive communicative competence of future specialists in food technology.

Key words: *English for Specific Purposes (ESP), food technology, discourse, lexical peculiarities, grammar peculiarities.*

Стаття надійшла до редакції 27.09.2016