

18. Wiese I. Fachsprache der Medizin. Eine linguistische Analyse (Linguistische Studien) / Ingrid Wiese. – Leipzig : VEB Verlag Enzyklopädie, 1984. – 144 S.
19. Wüster E. Einführung in die allgemeine Terminologielehre und terminologische Lexikographie / Eugen Wüster ; mit einem Vorw. v. Richard Baum. – 3. Aufl. – Bonn : Romanistischer Verlag, 1991. – 236 S.

Бондарь Наталия. Типология синонимических отношений терминов гастроэнтерологии в немецком языке. В статье рассматривается явление синонимии в системе гастроэнтерологии современного немецкого языка. В германистике язык этой отрасли исследуется впервые. Определено понятие термина-синонима. Проанализированы причины возникновения параллельных названий в области гастроэнтерологии. Термины сгруппированы в синонимические ряды на основе общего обозначаемого понятия, выделены критерии определения типов синонимических связей между ними. Отношения синонимии в немецкой гастроэнтерологической терминологии объединяют названия разной степени профессионализма, термины-дубликаты, лексические единицы разной структуры, устаревшие и современные названия, а также термины с компонентом-эпонимом. Проанализировано явление синонимии на уровне формальной вариантности терминологических единиц. На примере профессионального языка гастроэнтерологии доказано, что параллельное употребление разных названий для обозначения одного специализированного понятия есть закономерным явлением в немецкой медицине. Определены перспективы дальнейшего исследования лексико-семантической организации терминологической системы гастроэнтерологии в немецком языке.

Ключевые слова: термины-синонимы, синонимический ряд, технические термины, тривиальные названия, дубликаты, термины-гибриды, структурные синонимы, формальные варианты.

Bondar Natalia. Typology of Synonymous Relations of the Terms of Gastroenterology in German. The phenomenon of synonymy in the system of gastroenterological terms of modern German language was considered in the article. In Germanistics the professional language of this industry is investigated at first. The concept synonym-term was identified. The reasons of appearance of the parallel titles in the field of gastroenterology were analyzed. Terms were combined in the rows which are based on community of the marked concept and were selected criteria to determine the types of synonymous relations between them. Relations of synonymy in German gastroenterological terminology are related to names of different degree of professionalism, term-doublets, lexical units of different structures, old and modern names and terms with components-eponyms. Also the phenomenon of synonymy at the level of formal variation of terminological units was analyzed. Using the professional language of Gastroenterology was proved that parallel use of different names for designation of a specialized concept is a natural phenomenon in German medicine. The prospects for further research of lexical-semantic organization of gastroenterological terminology in German were identified.

Key words: terms-synonyms, synonymous row, technical terms, trivial names, doublets, terms-hybrids, structural synonyms, formal variants.

Стаття надійшла до редколегії
29.03.2016 р.

УДК 811.112.2'37:641.5

Аміралі Гусейнов

Структурно-семантичний аналіз кулінарних термінів (на матеріалі німецької мови)

У статті проведено структурно-семантичний аналіз кулінарних термінів на матеріалі сучасної німецької мови, виявлено засоби утворення нових лексичних одиниць, а також окремих структур і моделей кулінарної термінології у її сучасному стані, досліджено типи й фактор продуктивності в межах кулінарної терміносистеми. Упродовж вивчення фактичного матеріалу здійснено тематичну диференціацію кулінарних термінів. При цьому велику увагу приділено аналізу словотвірної структури вже створених слів, що значною мірою допомагає адекватному сприйняттю словотворчих процесів і створенню нових слів у процесі мовлення з одиниць мови. Окрім того, проаналізовано кулінарні терміни з погляду мотиваційних ознак їхньої семантики в межах різних тематичних груп і виявлено їхні мотиваційні ознаки.

Ключові слова: термін, терміносистема, словотворчі афікси, структурний тип, морфема, тематичний ряд.

© Гусейнов А., 2016

Постановка наукової проблеми та її значення. Ураховуючи різні підходи до питання визначення терміна й інтенсивне вивчення понять терміносистеми й термінознавства, ще не розв'язано всі проблеми в цій галузі досліджень. Більшість питань термінознавства досі не отримали достатнього висвітлення. Зокрема, особливої уваги потребує опис морфології терміна, легітимність поняття термінологічного поля, визначення місця термінів у лексиці мов для спеціальних цілей, експресивність й емоційність терміна тощо. Зважаючи на наявність різних поглядів на проблему терміна, коло термінологічних проблем залишається широким і вимагає глибокого осмислення. Дослідження термінів кулінарії з урахуванням їхньої семантики й визначення тематичних груп з урахуванням мотиваційних ознак номінацій потрібні для проведення поглибленого аналізу як кулінарної терміносистеми, так і наукової термінології в цілому.

Як відомо, невід'ємною ознакою термінів є їх системність. Це передбачає приналежність терміна до деякої мовної підсистеми, уключеність у неї. Цю ознаку вперше сформульовано й пояснено в концепції Д. С. Лотте, на думку якого, «кожен термін має цілком певне місце (за співвідпорядкованістю з іншими) у розглянутій терміносистемі, що залежить від місця відповідного поняття у всій цій системі понять» [1, с. 14].

На думку В. М. Лейчика, терміносистема є «моделлю певної теорії спеціальної галузі знань або діяльності». Її елементами виступають слова або словосполучення, що вживаються для «спеціальних цілей будь-якої природної мови». Структура терміносистеми «адекватна структурі системи понять цієї теорії» [2]. Формування й функціонування терміносистеми можливе за дотримання низки невід'ємних умов, що включають існування спеціальної наукової сфери з визначеними межами, наявність у цій спеціальній науковій галузі системи загальних понять, функціонування понятійного апарату за допомогою вербалізації основних понять лексемами зі спеціальним значенням.

Незважаючи на безліч думок, учені вважають, що будь-яка наукова термінологія може характеризуватися вмотивованістю й невмотивованістю. Виокремлюють три типи термінологічної вмотивованості – словотвірний, синтаксичний і семантичний. Вони відповідають трьом способам термінологічного словотворення – морфологічному, синтаксичному й семантичному [3; 4].

Термінологічна вмотивованість володіє дуже важливими перевагами. Мотивована внутрішня форма дає змогу найбільш точно передати зміст терміна та вказує на його цілісність й оформленість. Отже, відповідність форми внутрішнього змісту сприяє пізнанню, розвитку наукової реальності та самого поняття, а невідповідність призводить до неточності відображення наукового поняття й може спричинити порушення якості передачі сенсу.

В. М. Лейчик вважає, що «ознаки поняття відображаються лише в мотивованих термінах». Говорячи про функції мотивованого терміна, він розкриває «функціональну структуру», що включає номінативну (функцію називання спеціальних об'єктів або їхні ознаки), сигніфікативну (функцію позначення загального поняття, уключеного в цілу ієрархію понять спеціальної наукової сфери), комунікативну (функцію передачі знання), прагматичну (функцію впливу на адресата вмістом або оцінкою загального поняття в ієрархії понять певної спеціальної наукової галузі) та евристичну (функцію терміна як інструменту пізнання навколишньої наукової реальності) [5, с. 38].

Структурна організація терміна дає змогу визначити його місце в терміносистемі та, як наслідок, установити його найбільш точне значення. Ці відомості актуальні не лише для створення термінів, але й для їх адекватного сприйняття в межах наукового тексту.

Актуальність та новизна дослідження. Аналіз термінологічних одиниць сфери кулінарії дає повне уявлення про способи словотворення, а також засоби й моделі, використані при утворенні нових слів. Саме це обумовлює потребу уважного вивчення словотвірної системи з урахуванням ступеня активності того чи іншого способу словотворення й продуктивності словотворчих моделей на сучасному етапі розвитку німецької мови.

Упродовж вивчення фактичного матеріалу проведено аналіз як комплексу засобів утворення нових лексичних одиниць, так і окремих структур і моделей у їхньому сучасному стані, а також їх типів і фактора продуктивності. При цьому велику увагу приділено аналізу словотвірної структури вже створених слів, що значною мірою сприяє адекватному сприйняттю словотворчих процесів і створенню нових слів у процесі мовлення з одиниць мови.

Окрім того, тематична диференціація термінів слугуватиме систематизації фактичного матеріалу на понятійній основі, а також установленню взаємозв'язку елементів усередині групи.

Мета дослідження – визначення структурних типів термінів, що функціонують у кулінарній термінології, установлення конкретних засобів утворення термінів у терміносистемі кулінарії в сучасній

німецькій мові, а також проведення тематичної класифікації кулінарних термінів досліджуваної терміносистеми.

Виклад основного матеріалу й обґрунтування отриманих результатів дослідження. У нашому дослідженні всі кулінарні терміни у формальному аспекті поділяють на однослівні й багатослівні. Підставою для виокремлення структурних типів слів виступають кількісний критерій і характер кореневих морфем. Крім того, ми враховуємо наявність словотворчих афіксів. Отже, на підставі цих даних стало можливим розділити однослівні терміни на три групи. Розглянемо кожну з них.

Першу складають прості (кореневі) терміни з непохідною основою, у яких коренева морфема (корінь) є носієм лексичного значення слова; «при цьому центральна його частина залишається незмінною в процесах морфологічної деривації» [6]. Прості слова – база для утворення нових слів і в термінологічних системах німецької мови. Вони представлені термінами-іменниками (*Herd, m – плита, Ofen, m – піч, Koch, m – кухар, Mixer, m – міксер, Strudel, m – струдель, Kartoffel, f – картопля, Zwiebel, f – цибуля, Speise, f – страва, Saft, m – сік, Salz, n – сіль, Zimt, m – кориця, Pfeffer – перець, Apfel, m – яблуко*), термінами-дієсловами (*mischen – змішувати, kosten – покуштувати, schmecken – смакувати, marinieren – маринувати, kochen – готувати, backen – випікати*) і термінами-прикметниками (*süße Speise – солона страва, kalte Milch – холодне молоко, sauer Sahne – кислі вершки, warme Brei – тепла каша, hartes Brot – черствий (твердий) хліб, trockene Früchte – сухі фрукти, frischer Fisch – свіжа риба, dunkles Bier – темне пиво*).

Потрібно відзначити, що прості терміни-іменники нерідко представлені запозиченнями з різних мов. У німецькій мові вони потужне джерело розвитку кулінарної термінології. Поряд із національними термінами трапляються прості терміни-субстантиви, запозичені з інших мов, наприклад з англійської: *Steak, n – антрекот, стейк, bifurtek, Orange, f – апельсин, Pudding, m – пудинг*; із французької: *Suppe, f – суп, Margarine, f – маргарин*; з італійської: *Pasta, f – паста, Tortellino, m – таралетка, Capuccino, m – капучино*; з інших мов: *Pfeffer, m – перець, Pilz, m – гриб* (греко-латин.), *Glykose, f – глюкоза* (із грец.), *Gurke, f – огірок* (пол.), *Torte, f – торт* (пізн. латин.) тощо.

До другої групи відносять похідні (афіксальні) терміни, що включають корінь й афікси.

Розглянемо роль суфіксів у словотворенні кулінарних термінів. У німецькій мові продуктивним суфіксом для утворення термінів-іменників є -ung: *Röstung, f – обжарювання, Papierung, f – папірування, Lagerung, f – зберігання*. Серед похідних термінів-прикметників, утворених суфіксальним способом, можна натрапити на такі приклади, як *geschmacklos – без смаку (несмачний), bekömmlich – корисний для здоров'я, köstlich – делікатесний (ласий, тонкий (смак), gleichförmig – однаковий за формою*. Однак суфіксальний спосіб менш поширений серед способів словотворення дієслів, що трапляються в кулінарній термінології німецької мови. У цьому випадку в словотворенні бере участь, зазвичай, суфікс іншомовного походження -ieren: *grillieren – смажити на грилі, dinieren – обідати, servieren – сервірувати, blanchieren – бланшувати, karamellisieren – карамелізувати, marinieren – маринувати*. Також дуже поширене явище – повна субстантивізація дієслів, наприклад: *Kauen, n – жування, Schlucken, m – ковтання, Braten, n – смаження, Kochen, n – кип'ятіння, варіння, Schmoren, n – тушкування, Schlagen, n – збиття, Schälen, n – очищення*.

Щодо префіксального способу словотворення кулінарних термінів, то можна виділити приставку vor-: *Vorspeise, f – закуска*; nach-: *Nachspeise, f – десерт*; voll-: *Vollmilch, f – незбиране молоко, Vollkornroggenbrot, n – життій хліб, Vollrahm, m – незбирані вершки, Vollfettkäse, m – жирний сир*; ver-: *Verbrauch (Verzehr), m – споживання їжі*; zer-: *Zerkleinerung, f – подрібнення*. Відзначимо, що в німецькій мові переважає префіксальний спосіб утворення термінів-дієслів. Нами виявлено такі термінологічні одиниці, утворені цим способом: *zerschmelzen – топити масло, entgräten (ausgräten) – очищати від кісточок, auskeltern – вижимати (виноград), enthäuten – знімати шкурку (із риби, цибулі), entfrosten – розморожувати морожені продукти, auskauen – розжовувати (гумку, лимон), auftragen – накривати на стіл*.

Префіксально-суфіксальний спосіб словотворення зводиться до одночасного додавання до основи приставки й суфікса. При утворенні іменників цей спосіб представлений декількома прикладами в німецькій мові, а саме: префіксами ver, auf-, ab-, er-, aus- та суфіксом -ung: *Verarbeitung, f – переробка, Verdauungstörung, f – порушення травлення, Aufbewahrung, f – зберігання, Abbacken, n – випікання, Abkühlung, f – охолодження, Erhitzung, f – нагрівання, Ausbaurlagerung, f – витримка (вина)*. Серед прикметників можна виділити *vollkörnig – цільнозерновий, verzuckert – зацукрований, versalzene – пересолений*.

Префіксально-суфіксальний спосіб утворення дієслів у сфері кулінарії в німецькій мові трапляється доволі рідко. При проведенні дослідження нами виявлено лише декілька прикладів вживання терміна,

утвореного цим способом. При цьому структурний аналіз свідчить про наявність приставки *zer-, ver-, ab-*: *zerschmelzen* – *топити масло*, *zermahlen* – *перемолоти*, *zerschellen* – *розбивати на куски, дробити (горіхи, м'ясо)*, *versüßen* – *підсолоджувати*, *zerteilen* – *ділити на частини (пиріг)*, *absieben* – *просіяти через сито*.

До третьої групи належать складні терміни, основна частина яких у німецькій мові зобов'язана з'явилася завдяки цим термінам, деталізації первинних понять, виявленню в них нових відмінних рис та позначенню нових сутностей. Потрібно звернути увагу на те, що збагачення словникового складу мови за рахунок словоскладання – характерна особливість німецької мови. Однак правопис складних слів виявляється актуальною проблемою в сучасній німецькій мові. Сьогодні відсутні будь-які усталені правила, що охоплюють усю орфографію складних слів. Велика частина правил містить чимало підпунктів і винятків. Варіанти написання складних слів уключають роздільне написання й написання разом.

У німецькій мові складні слова представлені іменниками та прикметниками й мають свій набір моделей їх утворення.

Так, для складних іменників характерна модель означального словоскладання, у якій можна виокремити такі словотвірні моделі:

- $S + S = S$: *Sauerkraut*, *m* – *квашена (кисла) капуста*, *Obstsalat*, *m* – *фруктовий салат*, *Bockwurst*, *f* – *сарделька*, *Johannisbeere*, *f* – *смородина*, *Zuckerrübe*, *f* – *цукровий буряк*, *Erdbeere*, *f* – *полуниця*, *Walderdbeere*, *f* – *суниця*, *Maisflocken*, *n* – *кукурудзяні пластівці*;
- $V + S = S$: *Kaugummi*, *m* – *жувальна гумка*, *Aufschnittbrett*, *n* (*Schneidbrett*, *n*) – *обробна дошка*, *Abschaumlöffel*, *m* (*Abschöpföffel*, *m*) – *шумовка*, *Flachteller*, *m* – *тарілка для двох страв*;
- $Adj + S = S$: *Vollkornbrot*, *n* – *цільнозерновий хліб*, *Stoffstoff*, *m* – *підсолоджувач*, *Weißwein*, *m* – *біле вино*, *Schwarzbrot*, *n* – *чорний (житний) хліб*.

Ураховуючи аналіз термінів, утворених за кожною з цих моделей, можна зробити висновок, що основна частина складних термінів-іменників репрезентована моделлю $S + S = S$. Трохи менш продуктивна модель $V + S = S$. Найменшою продуктивністю відзначається модель $Adj + S = S$. Здебільшого основи поєднуються одна з одною без з'єднувального елемента (*Kaugummi*, *m* – *жувальна гумка*, *Obstsalat*, *m* – *фруктовий салат*).

Аналіз фактичного матеріалу засвідчив, що субстантивні складні терміни німецької мови можуть мати ускладнені основи як результат словоскладання, префіксації або суфіксації. Наприклад: *Vollkornbrot*, *n* – *цільнозерновий хліб*, *Aufschnittbrett*, *n* – *обробна дошка*, *Abschaumlöffel*, *m* (*Abschöpföffel*, *m*) – *шумовка* тощо.

Ознаки, які лежать в основі більшості складних термінів, точно передають специфіку поняття: *Teelöffel*, *m* – *чайна ложка*, *Salzdose*, *f* – *солонка*, *Untertasse*, *f* – *блюде*, *Milchschokolade*, *f* – *молочний шоколад*, *Vanilleeis*, *n* – *ванільне морозиво*, *Bananenpudding*, *m* – *банановий пудинг*, *Gewürznelke*, *f* – *гвоздика (пряність)*.

Вищевикладене дає підставу зробити висновок, що складні терміни-іменники є мотивованими одиницями, у яких може міститись абсолютно різне значення основ. Однак при з'єднанні вони формують нове семантичне ціле, що залежить як від їхніх значень, так і від значення самої словотвірної моделі. Ці терміни утворюються з'єднанням двох основ, які можуть мати ускладнений характер (бути композитами або похідними словами). Для німецької мови характерне злисте написання складних термінів-іменників.

Складні терміни-прикметники в кулінарній термінології німецької мови трапляються рідко. Нами виявлено такі приклади: *gehaltvoll* – *ситний*, *milchweiß* – *білосніжний*, *fetthaltig* – *той, що містить жир*.

Аналіз досліджуваного матеріалу засвідчив, що термінологічні словосполучення в галузі кулінарії в кількісному відношенні репрезентують значний масив. При цьому можна говорити про високу продуктивність термінологічних словосполучень, які за кількістю складових компонентів бувають двокомпонентними та багатоконпонентними.

Багатоконпонентні терміни мають різну структуру, але найбільш поширені у сфері кулінарії німецької мови дво- й трикомпонентні терміни.

Двокомпонентними термінологічними словосполученнями є терміни, у яких одна частина спільна з іншими термінами, а друга слугує для надання йому визначальної характеристики.

У німецькій мові в утворенні термінологічних словосполучень беруть участь моделі: $Adj + S$ (поєднання іменника й прикметника), $P + S$ (поєднання причастя та іменника), $S + S$ (поєднання іменників), $S + V$ (поєднання дієслова й іменника). При цьому остання є найчастотнішою: *Das Geschirr spülen* – *мити посуд*, *das Essen servieren* – *подавати їжу (сервірувати)*, *die Suppe kochen* – *варити*

(готувати) суп, *die Gemüse grillen* – смажити овочі на грилі, *die Eier schlagen* – бити яйця, *das Obst schellen* – чистити фрукти, *den Kuchen backen* – пекти тиріз, *die Torte glasieren* – глазурувати торт. Об'єктом, на який спрямовано дію, тут виступає іменник, а термінологічно більш важливим є дієслово.

За моделлю Adj + S маємо такі приклади: *frische Gemüse* – тушковані овочі, *sauere Sahne* – сметана, *eingelegte Pilze* – мариновані гриби, *dunkles Bier* – темне пиво, *rote Johannisbeere* – червона смородина. У ролі конкретизатора в цій моделі виступає прикметник.

У словосполученнях, утворених за моделлю P + S, ознакою виступають дієприкметники (Partizip I, Partizip II), а термін, що позначає предметне родове поняття, виражений іменником: *gekochte Eier* – відварені яйця, *gebratener Fisch* – смажена риба, *gesäuerte Milch* – сквашене молоко, *aufgebrühener Tee* – заварений чай, *aufgeblähte Kartoffeln* – картопляне суфле, *gedörrte Bohnen* – сушена стручкова квасоля тощо.

Модель S + S в утворенні німецьких термінологічних словосполучень використовується рідше: *Schälen der Zwiebel* – чистка лука, *Kochen des Wasser* – кип'ятіння води, *Backen des Kuchens* – випікання пирога, *Abdeckung des Tischen* – прибирання зі столу тощо. Конкретизатором є іменник у родовому відмінку.

Проведений аналіз засвідчує, що двокомпонентні термінологічні словосполучення – це з'єднання двох слів, одне з яких – базовий термін чи позначення предметного поняття, а друге виконує функцію означення або конкретизатора, уточнюючи сенс базового терміна й диференціюючи його термінологічне значення.

Однак не менш важливий аспект проведеного дослідження – тематичний розподіл, оскільки саме в процесі виділення семантичних класів термінів можливо встановити обсяг значення слів, виділити та класифікувати інтегральні й диференціальні ознаки, що характеризують великі групи лексики. Основна точка зору для дослідження в аспекті тематичного розмежування розглянутої термінології – те, що в якості принципового початку для виокремлення тематичних груп слів виступає система логічних понять, а не їхнє лексико-граматичне значення.

Для кулінарної термінології, як і для інших терміносистем, характерне те, що класифікаційні зв'язки термінів цієї сфери відповідають реальним зв'язкам у досліджуваній предметній ділянці, тобто мають конкретний характер. Розглянута нами лексика об'єднана за денотативною ознакою, тобто за параметром визначення реалій дійсності на підставі предметно-логічної тотожності. Критеріями тематичного ряду визначено смислові зв'язки й структурний тип відносин.

Специфіка досліджуваної терміносистеми стала базою для виокремлення трьох тематичних груп (продукти, способи приготування, назви страв), які поділено на підгрупи.

До першої групи продуктів належать такі підгрупи:

1. Овочі: *Blumenkohl*, *m* – кольорова капусти, *Pfifferlinge*, *f* – лисички, *Steinpilze*, *f* – боровики (білі гриби), *Sellerieknolle*, *f* – корінь селери, *Kohlrübe*, *f* – бруква, *Rotkraut*, *n* – червонокочанна капуста, *Rosenkohl*, *m* – брюссельська капуста.

2. Фрукти: *Granatapfel*, *m* – гранат, *Haselnuss*, *f* – лісовий горіх, *Kokosnuss*, *f* – кокосовий горіх, *Süßkirsche*, *f* – черешня, *Walnuss*, *f* – волоський горіх, *Dattelpflaume*, *f* – хурма, *Erdnuss*, *f* – арахіс.

3. Продукти тваринного походження: *Rindfleisch*, *n* – яловичина, *Schweinfleisch*, *n* – свинина, *Hammelfleisch*, *n* – баранина, *Wildbret*, *n* – дичина, *Hühnerfleisch*, *n* – куряче м'ясо, *Putenfilet*, *n* – філе індички, *Kalbfleisch*, *n* – телятина, *Hackfleisch*, *n* – фарш, *Tintenfisch*, *m* – кальмар.

4. Спеції: *Liebstockel*, *n* – любисток, *Kreuzkummel*, *m* – зіра (кумин), *Brunnenkresse*, *f* – бруккресс, *Meerrettich*, *m* – хрін, *Schwarzkothen*, *m* – чорнушка, *Bohnenkraut*, *n* – чабер.

5. Молочні продукти: *Buttermilch*, *f* – ряжанка, *Sauermilch*, *f* – кисляк, *Schafkäse*, *m* – бринза, *Erstlingsmilch*, *f* – молозиво, *Mozarella*, *m* – моцарела, *Trinkmolke*, *f* – сироватка.

Група в цілому представлена іменниками та словосполученнями. Кількість складних термінів у німецькій мові значна, що дає підставу вважати словоскладання провідним способом її термінотворення.

До другої групи, належать способи приготування, а саме: *grillen* – смажити на грилі, *zerschmelzen* – топити масло, *zerteilen* – ділити на частини, *absieben* – просіювати через сито, *enthäuten* – знімати шкуру (з риби, цибулі), *ausrollen* – розкачувати тісто. У німецькій мові переважають прості та похідні терміни, як і дієслова й субстантивовані дієслова.

Третя група репрезентує страви.

1. Перші страви: *Suppe*, *f* – суп, *Brei*, *m* – каша, *Njore*, *Haferbrei*, *m* – вівсяна каша, *Cremesuppe*, *f* – крем-суп, *Ochsenschwanzsuppe*, *f* – суп із бичачих хвостів.

2. Другі страви: *Steak*, *n* – антрекот, *Ragout*, *n* – рагу, *Gulasch*, *m* – гуляш, *Klöße*, *pl* – галушки, *Barbecue*, *n* – барбекю.

3. Десерти: *Backpfel*, *m* – печене яблуко, *Strudel*, *m* – штрудель, *Charlotte*, *f* – шарлотка, *schwarzwaldische Torte*, *f* – шварцвальдський торт, *Bananenwein*, *m* – бананове вино, *Stolle*, *f* – різдвяний кекс.

У цій групі рівномірно представлено всі види простих, похідних, складних словосполучень, та загалом переважають іменники.

Отже, розглянуті нами групи термінів визначені завдяки врахуванню предметно-логічної спільності кожної з них. Така група вказує на зв'язок предметів і явищ. Зазначимо, що тематична сукупність слів належить до внутрішнього світу думки, а предметна стосується зовнішнього світу реального простору.

Аналіз тематичних груп дає підставу виявити, що основу термінологічної лексики складають термінологічні іменники. Ми дотримуємося думки щодо того, що саме іменники найбільш успішно можуть виконувати термінологічну функцію завдяки предметному, логічному, незалежному характеру семантики та співвідносяться не лише з поняттям предметності, але й із поняттям процесу й ознаки. Потрібно зазначити, що в кулінарній терміносистемі не можна виключати також інші частини мови у функції назви понять. Наприклад, використання дієслівних лексем у термінологічній функції в галузі кулінарії пов'язано з потребою максимально точного вираження понятійної категорії дії (тобто називання кулінарних дій).

Висновки й перспективи подальших досліджень. Результати проведеного структурного-семантичного аналізу кулінарних термінів підтверджують гіпотезу про те, що способи формування кулінарної термінології не відрізняються від способів утворення лексичних одиниць (слів і словосполучень) загальнолітературної мови. У структурному плані кулінарні терміни в німецькій мові поділяють на однослівні (прості, похідні й складні слова-терміни) та багатослівні. Аналіз кулінарних термінів із погляду мотиваційних ознак їхньої семантики в межах різних тематичних груп у німецькій мові свідчить про те, що більшість термінів мають однакові мотиваційні ознаки незалежно від входження до тієї чи іншої тематичної групи.

Запропонована тематична класифікація термінів дала змогу охопити більшість лексичних одиниць терміносистеми кулінарії в німецькій мові. На наше переконання, ця класифікація – підстава для висновків про тематичну своєрідність термінів, а також для подальшого дослідження лінгвістичних проблем кулінарної термінології, таких як запозичення, омонімія, полісемія.

Джерела та література

1. Лотте Д. С. Основы построения научно-технической терминологии: вопросы теории и методики / Д. С. Лотте ; АН СССР, Ком. техн. терминологии. – М. : АН СССР, 1961. – 158 с.
2. Лейчик В. М. Проблемы создания и стандартизации сокращений слов и словосочетаний / В. М. Лейчик // Проблемы перевода научно-технической литературы : тезисы докл. к обл. семинару, Пенза, 14–15 февр. 1983 г. / Пенз. дом науч.-техн. пропаганды ; под ред. В. В. Авдеева, Ю. Л. Патрика. – Пенза, 1983. – С. 4–7.
3. Даниленко В. П. Лексико-семантические и грамматические особенности слов-терминов / В. П. Даниленко // Исследования по русской терминологии : сб. ст. / АН СССР, Ин-т рус. яз. ; отв. ред. В. П. Даниленко. – Москва, 1971. – С. 5–67.
4. Блинова О. И. Термин и его мотивированность / О. И. Блинова // Терминология и культура речи : [сб. ст.] / АН СССР, Ин-т рус. яз. ; отв. ред. Л. И. Скворцов, Т. С. Коготкова. – М., 1981.
5. Лейчик В. М. Предмет, методы и структура терминоведения : автореф. дис. ... д-ра филол. наук : 10.02.19 / В. М. Лейчик ; АН СССР, Ин-т языкознания. – М., 1989. – 46 с.
6. Бричева М. М. Структурно-семантическая и этимологическая характеристика словообразовательного поля прилагательных в современном английском языке : дис. ... канд. филол. наук : 10.02.04 / М. М. Бричева. – Ростов н/Д, 2006. – 176 с.

Гусейнов Амирани. Структурно-семантический анализ кулинарных терминов (на материале немецкого языка). В статье проведен структурно-семантический анализ кулинарных терминов на материале современного немецкого языка, определены способы образования новых лексических единиц, а также отдельных структур и моделей кулинарной терминологии на текущем этапе ее развития, исследованы типы и фактор продуктивности в пределах кулинарной терминотематики. В процессе изучения фактического материала проведена тематическая дифференциация кулинарных терминов. При этом большое внимание уделяется анализу словообразовательной структуры уже созданных слов, что в значительной степени помогает адекватному восприятию словообразовательных процессов и созданию новых слов из единиц языка в речевой деятельности. Кроме того,

анализируются кулинарные термины с точки зрения мотивационных признаков их семантики в рамках разных тематических групп и определяются их мотивационные признаки.

Ключевые слова: термин, терминосистема, словообразовательные аффиксы, структурный тип, морфема, тематический ряд.

Huseynov Amiralı. The Structural and Semantic Analysis of Culinary Terms (on the Basis of the German Language). The article considers the structural and semantic analysis of culinary terms on the basis of the contemporary German language which results in defining the formation methods of new lexical units as well as separate structures and models of the culinary terminology on the current stage of its development. What is more, the types and the productivity factor within the culinary term system are researched. During the studying of the factual material the thematic differentiation of culinary terms is made. Besides, great attention is paid to the analysis of the word-formative structure of already formed words which to a considerable extent helps adequately perceive word-formative processes and new words creation on the basis of linguistic forms in the speech activity. Moreover, the analysis of culinary terms from the standpoint of motivation signs of their semantics within different thematic groups is conducted and their motivation signs are defined.

Key words: a term, a term system, a word-formative affix, a structural type, a morpheme, a thematic line.

Стаття надійшла до редколегії
30.03.2016 р.

УДК 81'26

Заблоцький Юрій

Екстралінгвальні особливості економічної терміносистеми англійської мови

У статті проаналізовано особливості економічної терміносистеми сучасної англійської мови та основні фактори, що впливають на її розвиток і функціонування. Подано визначення терміносистеми в цілому, обґрунтовано її відмінність від термінології як сукупності термінів відповідної галузі науки. Виокремлено поняття «економічної терміносистеми», її склад та форми репрезентації в науковій комунікації. Аналіз цих питань свідчить, що економічна терміносистема безпосередньо залежить і зазнає впливу з боку середовища її використання. Сфера використання економічних термінів варіюється від вузькогалузевих фахівців та науковців до журналістів, які описують економічні явища в ЗМІ й реципієнтів цих повідомлень. Широкий діапазон функціонування економічної термінології безпосередньо впливає на систему економічних термінів та сприяє її відкритості, динамічності, поширеності й часткової деспеціалізації. Важливу роль у цьому процесі відіграє історичний розвиток економічної науки, а також високий темп розвитку економічної галузі. Підкреслено, що важливий фактор впливу – також домінуюче політичне та економічне становище розвинених англомовних країн.

Ключові слова: англійська мова, екстралінгвальні особливості, економічна терміносистема, комунікація, термін, термінологія.

Постановка наукової проблеми та її значення. Розвиток мовної системи залежить як від внутрішніх особливостей відповідної мови, так і від середовища, у якому вона використовується. Особливо гнучким до екстралінгвальних чинників виявився лексичний шар, найрухомішою частиною якого на сучасному етапі є термінологічна лексика [4, с. 8]. Кількість досліджень у галузі економічної термінології англійської мови останніми роками збільшується. Це пов'язано, з одного боку, власне лінгвістичним інтересом до активного розвитку цього лексичного прошарку мови й корисних результатів для мовної науки, з іншого, – поширенням політичної та економічної могутності англомовних країн по всьому світі, що вимагає чіткого й ефективного відображення нових реалій іншими національними мовами. Особливий інтерес науковці проявляють до вивчення комплексних системних відносин між мовою, суспільством і процесами формування та функціонування економічної термінології.

Аналіз досліджень цієї проблеми. Останніми роками з'явилася велика кількість дисертацій із різних аспектів генезису, розвитку, перекладу та функціонування англійської економічної терміносистеми. Структурну організацію й семантичні особливості економічної термінології англійської мови розглянуто в роботі С. Р. Багової [1]. Питання виявлення механізмів англомовного термінотворення в