

Словенска терминологија данас

SERBIAN ACADEMY OF SCIENCES AND ARTS

SCIENTIFIC MEETINGS

Volume CLXVII

DEPARTMENT OF LANGUAGE AND LITERATURE

Book 28

SLAVONIC TERMINOLOGY TODAY

Accepted at the 5th meeting of the Department of Language and Literature
of 30th May, 2017, on the basis of reviews presented by *Predrag Piper*
and *Rajna Dragičević*

Editors

PREDRAG PIPER, full member of the Academy
Dr VLADAN JOVANOVIĆ

BELGRADE

2017

СРПСКА АКАДЕМИЈА НАУКА И УМЕТНОСТИ

НАУЧНИ СКУПОВИ

Књига CLXVII

ОДЕЉЕЊЕ ЈЕЗИКА И КЊИЖЕВНОСТИ

Књига 28

СЛОВЕНСКА ТЕРМИНОЛОГИЈА ДАНАС

Примљено на V скупу Одељења језика и књижевности
од 30. маја 2017. године, на основу реферата
академика *Предрага Пипера* и проф. др *Рајне Драгићевић*

Уредници

академик ПРЕДРАГ ПИПЕР

др ВЛАДАН ЈОВАНОВИЋ

БЕОГРАД

2017

Издају
Српска академија наука и уметности
и
Институт за српски језик САНУ

Уређивачки одбор

Предраг Пипер, редовни члан САНУ, Слободан Реметић, редовни члан АНУРС,
проф. др Мато Пижурица, проф. др Срето Танасић, проф. др Софија
Милорадовић, проф. др Рајна Драгићевић, доц. др Исидора Бјелаковић,
проф. др Викторија Людвигівна Иващенко, проф. др Сергей Викторович
Гринев-Гриневиц, др Сергей Дмитриевич Шелов, prof. dr Ewa Wolnicz-Pawłowska,
к. ф. н. Вячеслав Константинович Щербин, др Марина Спасојевић и
др Владан Јовановић

Рецензенти појединачних радова

проф. др Слободан Реметић, редовни члан АНУРС, проф. др Гордана Јовановић,
проф. др Мато Пижурица, проф. др Људмила Поповић, проф. др Срето Танасић,
dr Peter Weiss, prof. dr Ewa Wolnicz-Pawłowska, проф. др Рајна Драгићевић,
проф. др Душко Витас, проф. др Сергей Викторович Гринев-Гриневиц,
проф. др Софија Милорадовић, проф. др Александар Милановић, др Марта
Бјелетић, др Снежана Петровић, др Викторија Людвигівна Иващенко,
доц. др Исидора Бјелаковић, к.ф.н. Вячеслав Константинович Щербин,
др Владан Јовановић

Лектор и коректор радова на српском језику
Марија Селаковић

Коректура резимеа на енглеском језику
Clare McGinn Zubac

Превод и коректура резимеа на руском језику
Свејлана Гољак, Эльвира Анатольевна Сорокина

Коректура радова на руском језику
Эльвира Анатольевна Сорокина

Припрема за штампу
Милан Тасић

Тираж 400 примерака

Штампа
Службени гласник, Београд

САДРЖАЈ

Уводно слово 9

I. ПОГЛЕД НА РАЗВОЈ ТЕРМИНОЛОШКИХ И ТЕРМИНОГРАФСКИХ ИСТРАЖИВАЊА У СЛОВЕНСКИМ ЈЕЗИЦИМА. ПРАВЦИ У ТЕРМИНОЛОГИЈИ

Викторія Людвігівна Іващенко: Слов'янське термінознавство:
проблематика й перспективи розвитку 15

Эльвира Анатольевна Сорокина: Формирование теории
языка для специальных целей (ЯСЦ) 29

Сергей Викторович Гринев-Гриневич: Антропологистика
как современное развитие терминоведения 41

Кацярына Пятроўна Любецкая: Спецыяльная лексіка
беларускай мовы як аб'ект даследавання беларускіх
лінгвістаў у канцы ХХ – пачатку ХХІ стст. 51

Marta Małachowicz: Prace dyplomowe z dziedziny terminologii
i terminografii powstałe w instytucie komunikacji
specjalistycznej i interkulturowej uniwersytetu
warszawskiego w latach 2010–2015 61

II. ТЕРМИНОЛОГИЈА И РЕЧНИЦИ

Сергей Дмитриевич Шелов: Универсальный терминологический
словарь: новый тип терминологических словарей 71

Юрий Николаевич Марчук: Проблемы многоязычной
терминографии 85

Марија С. Ђинђић: Обрада лингвистичких и
граматичких термина у двојезичном описном
речнику (на примеру Новог турско-српског речника /
Yeni Türkçe-Sırpça Sözlük) 91

Данко Шипка: Двојезична терминографија исламских термина	101
Рада Стијовић, Олга Сабо, Ранка Станковић: Речник САНУ као база терминолошких речника (на примеру Речника кулинарства)	109
Володимир Володимирович Дубичинський: Терминографичні праці харківських лексикографів	125
Вячеслав Константинович Щербин: Отраслевая лексикография Беларуси	135

III. ГРАМАТИЧКА И ЛИНГВИСТИЧКА ТЕРМИНОЛОГИЈА

Јованка Радић: О логичким основама српских лингвистичких термина на <i>-ица</i> и <i>-ина</i>	149
Милош М. Ковачевић: О термину субјекат у србистици	173
Вељко Ж. Брборић: Српска правописна терминологија данас – у науци и настави	187
Драго Тешановић: Централни и периферни суфикси у српској дериватологији	197
Сања Ж. Ђуровић: Основни појмови морфематике српског језика	213
Марина Љ. Спасојевић: Појмовно-терминолошки апарат при проучавању глаголског вида и сродних појава у србистици у светлу аспектолошких приступа	229
Наташа С. Вуловић: Употреба основних фразеолошких термина у српској (и словенској) лингвистици	243
Владан З. Јовановић: Српска терминологија у <i>Речнику словенске лингвистичке терминологије</i> из угла савременог стања српске лингвистике	253
Milan Harvalík: Slovánská onomastická terminologie v mezinárodním kontextu	267
Iveta Valentová: Slovenská onomastická terminológia	277

IV. СТАНДАРДИЗАЦИЈА ТЕРМИНА У ПРОШЛОСТИ И САДАШЊОСТИ. ТЕРМИНИ И КЊИЖЕВНОЈЕЗИЧКА НОРМА

Виктор Д. Савић: Српски називи документа у средњем веку – према самим документима (1189–1346)	291
Исидора Г. Бјелаковић: Синонимија у терминологији код Срба у 18. и 19. веку (математичка географија и астрономија)	305
Александар М. Милановић: Развој српске терминолошке мисли у 19. веку: допринос Лазе Костића	317

Марина С. Јањић: Школска терминологија у дијахронијској перспективи	331
Ewa Wolnicz-Pawłowska: Problemy terminologiczne w działalności UNGEGN	343
Tanja Fajfar: Jezikovnokulturna ustreznost kot terminološko načelo	351
Mojca Žagar Karer: Terminološko svetovanje: izkušnje in perspektive	361
Lana Hudeček: Anglizmi u hrvatskome nazivlju	371
Milica Mihaljević: Terminologija kao deskriptivna ili preskriptivna znanost – stanje u Hrvatskoj	383

V. ТЕРМИН И ЛЕКСИЧКИ СИСТЕМ

Милорад П. Дешић: Специјална лексика и полисемија	407
Рајна М. Драгићевић: Детерминологизација као процес општег лексичког фонда	417
Mariusz Górnicz: Czy naukowcy z krajów słowiańskich lubią terminy metafory?	425

VI. ФУНКЦИОНАЛНА РАСЛОЈЕНОСТ ТЕРМИНОЛОШКОГ ИЗРАЗА – НАУЧНА, ПРОФЕСИОНАЛНА (СТРУЧНА) ТЕРМИНОЛОГИЈА И СПЕЦИЈАЛНА ЛЕКСИКА ДУХОВНЕ И МАТЕРИЈАЛНЕ КУЛТУРЕ НАРОДНИХ ГОВОРА

Ружица С. Левушкина: Лексеме из општег лексичког фонда као термини у сфери православне духовности	439
Альбіна Анатоліївна Ковтун: Способи непрямой номінації релігійних понять в українській мові	451
Ђорђе Р. Оташевић: Рад на српској слободнотидарској терминологији	461
Гордана Р. Штасни: Термини у домену нанотехнологије	469
Оксана Чмелікова-Газдошова: Субстантивовані прикметники в українській і чеській юридичній термінології	481
Бојана С. Милосављевић: Филозофска лексика у речнику и у говору	493
Милан С. Ајдановић: Грецизми у српском географском терминосистему	509
Валентина Федоровна Новодранова: Когнитивное моделирование терминосистемы предметной области знания	521
Ольга Михайловна Рылкина: Способы терминообразования русских нозологических терминов (на материале русскоязычной терминологии детской кардиологии)	529

Тамара Валентиновна Рожкова: Статус и типологизация глагола в медицинской терминологии	537
Елена Викторовна Рыжкина: О некоторых динамических процессах в современной русской терминологии	549
Маргарита Николаевна Лазарева: О соотношении интернационального и национального в научных названиях растений (на материале русского языка)	557
Оксана Вікторівна Нарушевич-Васильсва: Семантико-тематична та категорійно-поняттєва організація української термінології харчової промисловості	567
Драгана И. Радовановић: Од Вукове трпезе из његовог Рјечника до Матичиног једнотомника	577
Неђо Г. Јошић: Народни називи воћака код Срба и критеријуми њиховог раслојавања	587
Мирјана С. Петровић-Савић: Из географске терминологије Јадра	599
Ивана В. Лазић-Коњик: Лексика традиционалне културе према тематским пољима	613
Софија Ј. Мићић-Кандијаш: Лексиколошки и лексикографски аспекти превођења енглеских медицинских израза на српски	625

VII. ЕЛЕКТРОНСКЕ ТЕРМИНОЛОШКЕ БАЗЕ ПОДАТАКА И ЊИХОВА ПРИМЕНА У ТЕРМИНОЛОГИЈИ, ТЕРМИНОГРАФИЈИ И ЛЕКСИКОГРАФИЈИ. ТЕРМИНОЛОШКИ САЈТОВИ И ПОРТАЛИ

Александр Васильевич Зубов: Способы автоматического извлечения терминов из текста	639
Paweł Kowalski, Zofia Rudnik-Karwatowa: Wykorzystanie terminologii w systemie informacyjno-wyszukiwawczym językoznawstwa sławistycznego iSybisław	643
Maja Bratanić, Ana Ostroški Anić, Siniša Runjaić: Od baze do portala – razvoj nacionalne terminološke infrastrukture	657
Jana Levická: Počiatky slovenskej terminologickej databázy a jej súčasnosť a budúcnosť	667
Максим Олегович Вакуленко: Віртуальна українсько-російсько-англійська термінографічна лабораторія з фізики: сучасні лінгвістичні технології у фаховій мові	679

УВОДНО СЛОВО

Зборник пред нама настао је из реферата изложених на Међународном научном симпозијуму *Словенска терминологија данас*, који се одржао 11–13. маја 2016. године у Београду, у организацији Српске академије наука и уметности (Одељења језика и књижевности), Института за српски језик САНУ, Академије наука и умјетности Републике Српске (Одјељења књижевности и умјетности) и Матице српске. У Организационом одбору скупа били су: Предраг Пипер, редовни члан САНУ, Слободан Реметић, редовни члан АНУРС, проф. др Срето Танасић, проф. др Софија Милорадовић, проф. др Мато Пижурица, проф. др Рајна Драгићевић, доц. др Исидора Бјелаковић, др Викторија Људвиговна Ивашченко, к. ф. н. Вјачеслав Константинович Шчербин и др Владан Јовановић. Секретари Организационог одбора били су др Марина Спасојевић и др Мирјана Петровић-Савић, а научни секретари: Весна Ђорђевић и Бојана Томић. Будући да је један од основних циљева с којим је основано Друштво српске словесности био рад на стварању српске научне терминологије, одржавање Симпозијума у оквиру програма обележавања 175 година од оснивања Друштва, данас Српске академије наука и уметности, била је прилика изнова се подсетити овог важног догађаја.

На Међународном научном симпозијуму *Словенска терминологија данас* изложено је 63 реферата, а учесници су били из 11 земаља: Србије, Републике Српске (Босна и Херцеговина), Хрватске, Словеније, Пољске, Чешке, Словачке, Русије, Белорусије, Украјине и Сједињених Америчких Држава.

Првог дана, пре него што је Симпозијум званично био отворен, одржан је састанак чланова Терминолошке комисије при Међународном комитету слависта, по унапред припремљеном програму Комисије. На састанку Комисије, поред осталог, разговарано је о динамици рада на изради колективне монографије *Словенска терминологија крајем 20. и почетком 21. века* и изради библиографије радова из терминолошке лингвистичке проблематике за поменути период. Поред чланова Комисије, на Симпозијуму су учествовали домаћи и страни филолози из више лингвистичких дисциплина, будући да терминологија представља важан сегмент номенклатуре сваке појединачне науке, дисциплине, па тако и лингвистике у целини.

Скуп је отворен поздравном речју потпредседника Српске академије наука и уметности академика Љубомира Максимовића, а потом су поздравне речи упутили и представници других установа у својству организатора и покровитеља скупа: проф. др Слободан Реметић, редовни члан Академије наука и умјетности Републике Српске, др Миодраг Матицки, потпредседник Матице српске, проф. др Срето Танасић, директор Института за српски језик САНУ, и проф. др Љиљана Бајић у име Савеза славистичких друштава Србије и Међународног комитета слависта. На пленарној седници, којој су председавали академик Предраг Пипер, др Викторија Људвиговна Ивашченко и проф. др Срето Танасић, изложено је седам реферата, у којима су представљена истраживања у области терминологије из седам словенских лингвистичких средина: Украјине, Русије, Словеније, Белорусије, Пољске, Хрватске и Србије.

Другог дана скупа организоване су две паралелне секције, уобличене у два преподневна и два послеподневна блока. Након сваког блока предвиђена је и реализована петнаестоминутна дискусија. У оквиру прве секције изложено је деветнаест реферата, у којима су обрађивани проблеми из лингвистичке терминологије у словенским језицима, затим представљене анализе термина из разних области знања и стваралаштва из угла етимологије, историјског развоја и савременог стања, анализирана практична питања упоредне и вишејезичне терминологије и терминографије. У оквиру друге секције, изложено је деветнаест реферата, у којима су обрађене теме везане за место термина у лексичком систему словенских језика, упоредно изучавање терминолошких система, израду терминолошких електронских база и портала, као и израду терминолошких речника.

Током трећег дана скупа паралелне секције подразумевале су преподневни и један послеподневни блок (само у првој секцији), након којих је, такође, организована петнаестоминутна дискусија. У оквиру прве секције изложено је дванаест, а током друге секције седам реферата. У рефератима су обрађиване теме које се односе на функционалну раслојеност терминолошког израза, затим питање терминологије у језицима специјалне намене, проблем интернационализације и национализације у терминологији словенских језика итд. С обзиром на славистичку природу скупа, теме реферата, као што је било очекивано, у првом реду биле су посвећене дескриптивним, нормативним и компаративним аспектима словенске терминологије данас и у њеној историји.

Радови представљени у овом зборнику одражавају главне токове у којима се у словенском свету данас развија терминологија схваћена у два основним значењима – као 1) уређен систем специјалних лексичких јединица у служби одређене науке, струке, духовности, уметности и сл. и као 2) аутономна лингвистичка дисциплина која се бави изучавањем термина као

јединица термилошког система. Садржај зборника чине радови који су груписани у оквиру следећих целина: *I. Поглед на развој термилошких и термилографских израживања у словенским језицима. Правци у терминологији, II. Терминологија и речници, III. Грамаћичка и лингвистичка терминологија, IV. Стандардизација терминологије у прошлости и садашњости. Термини и књижевнојезичка норма, V. Термин и лексички систем, VI. Функционална слојеност термилошког израза – научна, стручна (професионална) терминологија и специјална лексика духовне и материјалне културе народних говора, и, као последње поглавље, VII. Електронске термилошке базе података и њихова примена у терминологији, термилографији и лексикографији. Термилошки сајтови и портали.*

Овај симпозијум била је zgodна прилика да се сагледа српска терминологија у ширем словенском лингвистичком контексту, да се погледа оно што је досад урађено и оно што још треба урадити. С друге стране, учешће великог броја домаћих лингвиста на скупу и објављивање њихових радова у овом зборнику омогућује да се српска лингвистика у пољу терминологије на ваљан начин представи широј словенској публици.

Уредници

СЕМАНТИКО-ТЕМАТИЧНА ТА КАТЕГОРІЙНО-ПОНЯТТЄВА ОРГАНІЗАЦІЯ УКРАЇНСЬКОЇ ТЕРМІНОЛОГІЇ ХАРЧОВОЇ ПРОМИСЛОВОСТІ

Оксана Вікторівна Нарушевич-Васильєва*

Розглянуто особливості системної організації термінології харчової промисловості (далі ХП) як лексичної підсистеми української літературної мови. Встановлено, що терміносфера ХП має складну, чітко впорядковану категорійно-поняттєву структуру, яку графічно можна зобразити у вигляді розгорнутої схеми, ієрархічної по вертикалі й розгалуженої по горизонталі. Терміни ХП покласифіковано за тематично-ідеографічним принципом. У терміносфері ХП виокремлено сім основних тематичних груп назв: “Сировини й додаткових речовин для харчових виробництв”, “Трудових процесів виробництва харчових продуктів і напоїв”, “Методів, способів і технологічних режимів виробництва харчової продукції”, “Технологічного обладнання харчових виробництв”, “Осіб за професією, видом діяльності у сфері харчової промисловості”, “Продукції харчової промисловості”, “Властивостей, характеристик, показників якості харчової сировини, напівфабрикатів і готової продукції”. У результаті компонентного аналізу лексичних одиниць із урахуванням родо-видових відношень у кожній тематичній групі встановлено тематичні підгрупи, лексико-семантичні групи й підгрупи, які відображають специфічні знання про сферу ХП, представлені у свідомості носіїв мови у вигляді певних конкретизаторів основних понять. У межах терміносфери ХП простежено кореляцію цих структурних підрозділів із основними поняттєвими категоріями, визначено критерії їхнього поділу та описано зв'язки між ними.

Ключові слова: терміносфера, категорія, тематична група, лексико-семантична група

Формування української термінології ХП як системи з чіткою структурою та взаємозв'язком одиниць зумовлене наявністю в її основі концептосфери, яка відбиває знання та практичний досвід, набуті в процесі пізнання сфери виробництва продуктів харчування.

Наукова мова оперує поняттями відповідної предметної сфери, які за притаманними їм ознаками та характером відношень об'єднуються в ширші поняття – категорії, що відображають найзагальніші та найсуттєвіші властивості об'єктів дійсності. Кількість категорій, які розрізняють дослідники,

* Одеська національна академія харчових технологій, Одеса, Україна;
nov82ua@gmail.com

змінюється залежно від повноти охоплення галузевою термінологією відповідної сфери знання. Проте, науковці у своїх працях (Волкова 1986; Суперанская и др. 1989; Комарова 1991) традиційно виділяють серед них універсальні (загальні) категорії – предметів, процесів, властивостей, величин. Відповідно до класифікації Т. Л. Канделаки (Канделаки 1977: 27) для науково-технічних галузей знань найхарактернішими є такі категорії: предметів, процесів, станів, режимів, властивостей, величин, одиниць вимірів, наук і галузей, професій і занять.

На підставі отриманих результатів аналізу зібраного матеріалу ми вирізняємо такі категорії в терміносфері ХП: предметів, речовин, процесів, режимів, властивостей, величин, наук і галузей, професій.

Категорія предметів. У філософському словнику натрапляємо на таке визначення предмета: “конкретний об’єкт (конкрет), індивід, партикуляр – матеріальний об’єкт, що самостійно існує у просторі-часі або здатний до такого існування” (Фролов 2001: 456). Основними ознаками предметів є такі: ‘матеріальний об’єкт’, ‘самостійно існує у просторі-часі’. Терміни категорії предметів становлять значну частку термінології ХП, оскільки у харчових виробництвах широко використовуються матеріальні об’єкти – машини, прилади, пакувальні й закупувальні засоби і т. ін., наприклад: *стікач, мюзле, тістовальцювальна машина, глазурувальний агрегат* тощо.

Категорія речовин. Наші спостереження показали, що найбільша кількість термінів ХП належить до категорії речовин, яка представлена двома підкатегоріями: 1) “продукти харчування і напої”; 2) “природні / синтетичні речовини”. Вважаємо, що іменники, які позначають продукти харчування і напої, належать до категорії речовин, оскільки вони складаються з неорганічних (вода, мінеральні елементи) і органічних (вуглеводи, жири, органічні кислоти, вітаміни тощо) речовин, а отже, їм притаманна ознака ‘речовинність’. Додатковою ознакою, за якою відносимо такі іменники до категорії речовин є ‘вказівка на однорідність складу речовинності, маси’. Дві підкатегорії в межах категорії речовин виділено за диференційною ознакою ‘призначення речовини’. На відміну від продуктів харчування і напоїв (*торт, окіст, сік, мінеральна вода, морозиво, молоко, сіль* і т. ін.), друга група речовин природного або синтетичного походження (різноманітні харчові добавки) – це ті, які самі по собі не призначені для безпосереднього вживання в їжу, а спеціально вводяться у харчові продукти на різних етапах виробництва або зберігання з метою покращання та інтенсифікації виробничого процесу, надання продуктам бажаних органолептичних властивостей, збільшення їхньої стійкості до різних видів псування (*енобарвник, ароматична емульсія, освітлювач, желатин, агар, карагінан* і т. ін.).

Категорія процесів. Для визначення основних ознак категорії процесів проаналізуємо дефініції поняття “процес”, подані в тлумачних словниках:

1) “послідовна зміна станів або явищ, яка відбувається закономірним порядком; хід розвитку чого-небудь”; 2) “сукупність послідовних дій, засобів, спрямованих на досягнення певного наслідку” (Білодід 1977: 343; Бусел 2005: 1179). Основними ознаками процесу є ‘зміна’, ‘розвиток’, ‘дія’, ‘послідовність’, додатковими ознаками – ‘об’єкт дії’, ‘інструмент (знаряддя) дії’, ‘умови дії’, ‘вимоги до проведення дії’, ‘спрямованість на досягнення певного наслідку’. Категорія процесів у терміносфері ХП за кількістю термінів, які до неї входять, посідає друге місце після категорії речовин, що пояснюється великою кількістю дій людини і технологічного обладнання, виконуваних на різних стадіях виробництва харчових продуктів.

Категорія процесів представлена трьома підкатегоріями: 1) трудові процеси (*калібрування, миття, оброблення тіста, фільтрування, фарширування* і т. ін.); 2) фізико-хімічні процеси і явища у харчових середовищах (*когезія тіста, деформація тістових заготовок, самопресування сиру, чеддеризація, драглеутворення мармеладної маси, фізичне визрівання вершків* і т. ін.); 3) методи дослідження властивостей сировини і продуктів харчування (*дегустація, термогравіметричний метод, органолептичний метод, спиртометрія* і т. ін.).

Категорія режимів. У тлумачному словнику поняття “режим” визначено як “сукупність параметрів, які характеризують функціонування об’єкта” (Бусел 2005: 1208). У сфері харчових технологій використовують поняття “технологічний режим” як “сукупність чисельних значень основних параметрів, що характеризують середовище чи робочу зону, в якій відбувається дана технологічна операція” (Товажнянський та ін. 2010: 72). Отже, основними ознаками категорії режимів у науково-технічних галузях знань є такі: ‘сукупність параметрів’, ‘середовище’, ‘технологічна операція’. Категорію режимів репрезентують такі терміни ХП, як *технологічний режим виготовлення здобних виробів, миттєва пастеризація, тристадійний режим сушіння* тощо.

Категорія властивостей. Поняття “властивість” визначено в тлумачному словнику як “якість, ознака, характерні для кого-, чого-небудь” (Бусел 2005: 194). Отже, основними ознаками цієї категорії є ‘характерна ознака кого-, чого-небудь’ та ‘якість’. Категорія властивостей у терміносфері ХП розподіляється за трьома підкатегоріями: 1) “власне властивості”, тобто характерні особливості чого-небудь (*фізичні властивості молока, структурно-механічні властивості тіста, в’язкість, консистенція*); 2) “якісні (позитивні та негативні) характеристики” (*вигляд фаршу на розрізі, колір м’якушки, харчова цінність хлібобулочних виробів*); 3) “здатність, можливість” (*бродильна активність напівфабрикатів, водоутримувальна здатність*).

Категорія величин. “Величина – кількісна характеристика предметів і явищ з погляду їхніх властивостей і відношень, яка визначається у процесі

вимірювання” (Фролов 2001: 88). Основними ознаками категорії величини є такі: ‘кількісна характеристика’, ‘вимірювання’. Категорія величин у терміносфері ХП представлена термінами *густина тіста, кислотність борошна, температура плавлення молочного жиру, підймальна сила дріжджів, масова частка начинки* тощо.

Категорія наук і галузей. У тлумачному словнику натрапляємо на такі визначення: *наука* – “одна з форм суспільної свідомості, що дає об’єктивне відображення світу; система знань про закономірності розвитку природи і суспільства та способи впливу на навколишній світ” (Бусел 2005: 741); *галузь* – 1) “певна ділянка виробництва, науки і т. ін.”; 2) “сукупність підприємств і організацій, що характеризуються спільністю ознак виробничо-господарської діяльності” (Бусел 2005: 219). До основних ознак категорії наук і галузей відносимо: ‘знання’, ‘система’, ‘діяльність’. Цю категорію репрезентують такі терміни ХП, як *енологія, енохімія, виноградарсько-виноробна галузь, м’ясна промисловість, чайна промисловість* тощо.

Категорія професій. Професія – “рід занять, трудової діяльності, що вимагає певних знань і навичок і є для когось джерелом існування” (Білодід 1977: 332). Для термінопонять цієї категорії основними є ознаки: ‘рід занять / трудової діяльності’, ‘спеціальні знання й навички’, додатковими – ‘об’єкт дії’, ‘характер дії’, ‘інструмент дії’. Категорія професій представлена досить численною групою термінів, оскільки сфера ХП нараховує декілька десятків галузей і підгалузей, кожна з яких має свою специфіку родів трудової діяльності людей, які у ній працюють. Це, наприклад, такі терміни: *кондитер, пекар, дегоржер, купажник, дріжджовик, дражувальник, мармеладник-пастильник* тощо.

Значення терміна співвідносить його зі спеціальним поняттям певної галузі знання. За визначенням В. Л. Іващенко, “змістова структура наукового поняття – це сукупність суттєвих ознак об’єкта, що корелюють із відповідними семантичними ознаками, які, власне, й формують лексичне значення відповідного терміна-вербалізатора. За допомогою таких ознак з’ясовується місце термінопоняття (а отже, терміна-вербалізатора) у системі інших термінопонять (а отже, термінів-вербалізаторів) певної функціонально обмеженої галузі знання” (Іващенко 2007: 15).

Терміносфера “Харчова промисловість” має складну, чітко впорядковану поняттєво-категорійну структуру, яку графічно можна зобразити у вигляді розгорнутої схеми, ієрархічної по вертикалі й розгалуженої по горизонталі. У структурі терміносфери ХП можна виокремити сім основних тематичних груп назв. В середині кожної тематичної групи терміни об’єднують у тематичні підгрупи, лексико-семантичні групи й підгрупи.

Тематична група “Сировина й додаткові речовини для харчових виробництв”. У підручниках із харчових технологій основними видами пер-

винної сировини для одержання харчових виробів вважають продукти рослинного і тваринного походження (зерно, фрукти, овочі, ягоди, м'ясо, молоко, какао-боби, кавові зерна тощо), а також деякі мінеральні продукти (сіль, сода, синтетичні барвники тощо). Як вторинна сировина використовуються деякі готові вироби харчових виробництв (борошно, цукор, вершкове масло, виноматеріали, дріжджі тощо) (Домарецький та ін. 2003: 18). Також у виробництві харчових продуктів використовують додаткові речовини – різні види харчових добавок.

Тематичну групу “Сировина й додаткові речовини для харчових виробництв” можна виділити на основні поняттєвих ознак ‘рослинне, тваринне, мінеральне, синтетичне або біотехнологічне походження’, ‘призначений для подальшого оброблення’ і ‘використовується для виробництва харчових продуктів’. У цій тематичній групі розрізняємо дві тематичні підгрупи: “Сировина для харчових виробництв” і “Харчові добавки”.

У межах тематичної підгрупи “Сировина для харчових виробництв” за ознакою ‘призначений для харчового виробництва’ виділяємо такі лексико-семантичні групи: “Сировина для виробництва хлібобулочних виробів”, “Сировина для виробництва макаронних виробів”, “Сировина для виробництва кондитерських виробів”, “Сировина для виробництва цукру”, “Сировина для виробництва молочних продуктів”, “Сировина для виробництва м'ясних продуктів” тощо.

Тематична група “Трудові процеси виробництва харчових продуктів і напоїв”. У межах цієї тематичної групи виділяємо тематичні підгрупи термінів за ознаками ‘галузь харчового виробництва’ і ‘виготовлювана продукція’, напр.: “Трудові процеси виробництва хлібобулочних виробів”, “Трудові процеси промислового перероблення овочів і фруктів”, “Трудові процеси виробництва вин та коньяків” і т. ін. Так, до тематичної підгрупи термінів “Трудові процеси промислового перероблення овочів і фруктів” належать назви трудових процесів: *миття, сортування, калібрування, очищення, подрібнення, заморожування, теплове оброблення, витягання соку, квашення, соління* тощо.

Тематичну групу “Методи, способи і технологічні режими виробництва харчової продукції” формують чотири тематичні підгрупи: “Способи виробництва харчової продукції” (*подовий спосіб випікання, безопарний спосіб приготування тіста, резервуарний спосіб вироблення кисломолочних продуктів, мокре соління м'яса, консервування молочного продукту сушінням* тощо), “Технологічні режими виробництва харчової продукції” (*кисневий режим у виноробстві, двоступінчастий режим стерилізації* тощо), “Методи виробництва харчової продукції” (*збивання вершків, метод переохолодження емульсії маргарину* тощо), “Методи дослідження властивостей сировини і продуктів харчування” (*органолептичне оцінювання пива, пробне випікання* тощо).

Тематична група “Технологічне обладнання харчових виробництв”. Згідно з визначенням у тлумачному словнику *обладнання* – це “сукупність механізмів, приладів, пристроїв і т. ін., необхідних для чого-небудь” (Бусел 2005: 807). Технологічне обладнання харчової промисловості застосовується для механічної, термічної, хімічної або іншої технологічної дії на продовольчу сировину, харчові середовища, готові продукти. Терміни ХП об’єднуються в тематичну групу “Технологічне обладнання харчових виробництв” за такими поняттєвими ознаками: ‘сукупність машин, апаратів та механізмів’, ‘функціонально-технологічне призначення’, ‘застосовується у харчових виробництвах’. До термінів на позначення обладнання ХП належать, наприклад, такі назви: *рафінадний прес, герит, дозатор сиропу, надрізувач тістових заготовок, дражувальна машина, м’язозбірник, агрегат для сушіння сухарів* тощо.

Аналіз фактичного матеріалу й класифікацій обладнання, поданих у фаховій літературі (Малежик та ін. 2003; Берник та ін. 2004; Мирончук та ін. 2007), дає підстави в межах цієї тематичної групи за ознакою ‘функціонально-технологічне призначення’ виділити такі тематичні підгрупи: “Обладнання для підготовки сировини, напівфабрикатів і технологічного обладнання до основних технологічних операцій”, “Обладнання для механічного перероблення сировини та напівфабрикатів розділенням”, “Обладнання для змішування харчових середовищ”, “Обладнання для механічного перероблення сировини і напівфабрикатів формуванням”, “Обладнання для проведення теплових і масообмінних процесів”, “Обладнання для проведення мікробіологічних процесів”, “Обладнання для електрофізичного оброблення сировини та напівфабрикатів”, “Обладнання для загортання, пакування і фасування харчових продуктів”.

Тематична група “Назви осіб за професією, видом діяльності у сфері харчової промисловості”. За поняттєвими ознаками ‘професійна належність до галузі харчового виробництва’, ‘виконувани завдання та обов’язки’, ‘характер участі у виробничому процесі’ в межах цієї тематичної групи виділяємо такі тематичні підгрупи: “Загальні професії працівників виробництв харчової промисловості” (*апаратник пастеризації, готувач сумішей, калібрувальник харчових продуктів, бланшувальник* та ін.); “Професії фахівців із виробництва хлібобулочних виробів” (*тістороб, формувальник тіста, укладальник хлібобулочних виробів* та ін.); “Професії фахівців із виробництва кондитерських виробів” (*бісквітник, карамельник, вафельник, шоколадник, цукерник, глазурувальник* та ін.); “Професії фахівців із виробництва цукру” (*роздільник рафінаду, апаратник варіння утфелю, клерувальник цукру* та ін.); “Професії фахівців із виробництва м’ясних продуктів” (*беконник, готувач фаршу, обвалювальник м’яса* та ін.); “Професії фахівців із виробництва алкогольних та безалкогольних напоїв” (*ремюер, готувач морсу, каптажник* та ін.) тощо.

Тематична група “Продукція харчової промисловості”. У цю групу об’єднуються терміни ХП за поняттєвими ознаками: ‘продукт харчування, готовий до споживання’ (інтегральна), ‘ступінь готовності продукту’, ‘технологічна складність виготовлення’, ‘призначення’. Цю тематичну групу формує три тематичні підгрупи: “Готові харчові продукти”, “Напівфабрикати”, “Побічні продукти харчових виробництв”, кожна з яких містить підпорядковані їй лексико-семантичні групи. Далі ієрархічний розподіл у межах тематичних підгруп здійснюємо за ознаками ‘галузь / підгалузь харчового виробництва’, ‘базовий компонент виготовлення харчової продукції’ (м’ясо, риба, овочі, суміш харчових продуктів тощо).

Тематичну підгрупу “Готові харчові продукти” формують такі лексико-семантичні групи: “Кондитерські вироби” (*цукерки, зефір, пряник, ромова баба* та ін.); “Макаронні вироби” (*макарони, вермішель, локишина, ріжки* та ін.); “Молочні продукти” (*кефір, сметана, йогурт, кисломолочний сир* та ін.); “Олійно-жирові продукти” (*соняшникова олія, кукурудзяна олія, оливкова олія, рафінована олія, маргарин* та ін.); “Вироби лікєро-горілкової галузі” (*слабоалкогольний напій, лікер, наливка, аперитив, особлива горілка, ром, віскі* та ін.); “Консерви” (*фрукти у фруктовому соку консервовані, консерви для дитячого харчування, конфітюр консервований, нектар консервований, повидло консервоване, салат консервований, овочеві заправки* та ін.) тощо.

Напівфабрикат – це “первинно оброблений продукт; виріб, що потребує подальшого остаточного оброблення” (Бусел 2005: 729). Терміни на позначення харчових напівфабрикатів можна об’єднати в такі лексико-семантичні групи: “Напівфабрикати хлібопекарського виробництва” (*закваска, опара, тісто, яєчне мастило, сухарне кришиво* та ін.); “Напівфабрикати кондитерського виробництва” (*карамельна начинка, глазур, шоколадна маса для формування, нонпарель* та ін.); “М’ясні напівфабрикати” (*пельмені, м’ясокістковий столовий напівфабрикат, м’ясний фарш, суповий набір* та ін.); “Рибні напівфабрикати” (*рибне філе, рибний харчовий фарш, порціонована риба* та ін.); “Напівфабрикати лікєро-горілкового виробництва” (*колер, купаж, ароматний спирт* та ін.) тощо.

Тематична підгрупа “Побічні продукти харчових виробництв” об’єднує терміни за ознакою ‘побічний / додатковий’ в її кореляції з ознакою ‘основний’. У довідниках побічні продукти визначено як додаткову продукцію, що утворюється під час виробництва основної продукції і не є метою виробництва, але придатна як сировина в іншому виробництві або для споживання як готова харчова продукція. До цієї тематичної підгрупи відносимо, наприклад, такі терміни: *висівки, мучка кормова, січка горохова, дрібка кормова, рисові висівки, макуха, шрот* тощо.

Тематична група “Властивості, характеристики, показники якості харчової сировини, напівфабрикатів і готової продукції” містить дві

тематичні підгрупи: “Властивості та характеристики харчової сировини, напівфабрикатів і готової продукції” (*еластичність тіста, консистенція сухого молочного продукту, категорія м'яса* тощо) і “Показники якості харчової сировини, напівфабрикатів і готової продукції” (*смак круп, аромат чаю, міцність сухих макаронних виробів* тощо).

У висновках зазначимо таке:

1. На основі логіко-поняттєвого аналізу всі терміни ХП, виявлені в нормативних документах, словниках, науковій та навчальній літературі, було розподілено за тематичними групами (усього їх сім) та поняттєвими категоріями, з якими вони співвідносяться.

2. У семантичній структурі термінів ХП найбільше експлікуються ознаки категорій речовин і процесів. Терміни категорії речовин входять до тематичних груп “Сировина й додаткові речовини для харчових виробництв” і “Продукція харчової промисловості”. Терміни категорії процесів входять переважно до тематичної групи “Трудові процеси виробництва харчових продуктів і напоїв”. Доволі численними в аналізованій лексичній підсистемі української мови є терміни, що виражають категорію предметів, формуючи тематичну групу “Технологічне обладнання харчових виробництв”. Решта лексичних одиниць досліджуваної терміносфери становлять помітно менші за складом тематичні групи “Властивості, характеристики, показники якості харчової сировини, напівфабрикатів і готової продукції”, “Методи, способи і технологічні режими виробництва харчової продукції”, “Назви осіб за професією, видом діяльності у сфері харчової промисловості”. Поодинокі терміни позначають назви сфер і видів діяльності у ХП, що дає підстави їх співвіднести з категорією наук і галузей. Зазначимо також, що терміни на позначення назв осіб за видом діяльності у галузях ХП зафіксовано переважно у Державному класифікаторі професій, проте, лише деякі з них засвідчено в загальнономовних тлумачних і спеціальних словниках та галузевих стандартах, що відкриває перспективи для подальшого унормування згаданої термінології.

3. Лексичну парадигматику терміносфери ХП переважно формують гіпо-гіперонімічні відношення. У межах кожної з окреслених тематичних груп досліджуваних термінів виокремлюємо тематичні підгрупи, в їхніх межах – лексико-семантичні групи та підгрупи.

4. Термінологічні сполучення, які широко функціонують у галузі ХП, позначають ієрархічно конкретизовані поняття. Найдеталізованішу інформацію містять у своїй семантиці багатокomпонентні терміни, які формують лексико-семантичні групи й підгрупи у межах термінології ХП.

5. Тематичне групування термінів ХП свідчить про те, що досліджувана сфера поняттєво перетинається з іншими сферами діяльності людини, що відбивають вузькогалузеві терміни за рахунок конкретизації загальнонаукових, загальнотехнічних, а також термінів деяких суміжних наук і сфер діяльності шляхом утворення дво-, три- та полікомпонентних одиниць.

ЛІТЕРАТУРА

- Берник та ін. 2004: П. С. Берник, З. А. Стоцько, І. П. Паламарчук, В. В. Яськов, І. А. Зозуляк, *Механічні процеси і обладнання переробного та харчового виробництва*, Львів: Львівська політехніка.
- Білодід 1977: І. К. Білодід (ред.), *Словник української мови*, VIII, Київ: Наукова думка.
- Бусел 2005: В. Т. Бусел (ред.), *Великий тлумачний словник сучасної української мови*, Київ, Ірпінь: Перун.
- Волкова 1986: И. Н. Волкова, Моделирование определений в терминологических стандартах, *Современные проблемы русской терминологии*, Москва: Наука, 140–162.
- Домарецький та ін. 2003: В. А. Домарецький, М. В. Остапчук, А. І. Українець, *Технологія харчових продуктів*, Київ: НУХТ.
- Іващенко 2007: В. Л. Іващенко, *Лінгвоконцептуальна репрезентація фрагментів когніції в термінопросторі української мистецтвознавчої картини світу*, Київ: Інститут української мови НАНУ.
- Канделаки 1977: Т. Л. Канделаки, *Семантика и мотивированность терминов*, Москва: Наука.
- Комарова 1991: З. И. Комарова, *Семантическая структура специального слова и ее лексикографическое описание*, Свердловск: Издательство Уральского университета.
- Малежик та ін. 2003: І. Ф. Малежик, П. С. Циганков, П. М. Немирович, О. С. Марценюк, О. С. Бессараб, В. Л. Зав'ялов, В. Г. Мирончук, М. М. Пушанко, В. М. Таран, І. Г. Зеленько, О. Т. Лісовенко, *Процеси і апарати харчових виробництв*, Київ: НУХТ.
- Мирончук та ін. 2007: В. Г. Мирончук, І. С. Гулий, М. М. Пушанко, Л. О. Орлов, А. І. Українець, О. Т. Лісовенко, В. М. Таран, В. М. Гуцалюк, В. Л. Яровий, І. М. Литовченко, Н. М. Пушанко, *Обладнання підприємств переробної та харчової промисловості*, Вінниця: Нова книга.
- Суперанская и др. 1989: А. В. Суперанская, Н. В. Подольская, Н. В. Васильева, *Общая терминология. Вопросы теории*, Москва: Наука.
- Товажнянский та ін. 2010: Л. Л. Товажнянский, В. А. Домарецький, А. М. Куц, Ф. Ф. Гладкий, Л. А. Данилова, В. Д. Ганчук, П. О. Некрасов, Ю. Ф. Снежкін, І. В. Мельник, *Теоретичні основи харчових технологій*, Харків: НТУ “ХП”.
- Фролов (ред.) 2001: И. Т. Фролов (ред.), *Философский словарь*, Москва: Республика.

Оксана Викторовна Нарушевич-Васильева

СЕМАНТИКО-ТЕМАТИЧЕСКАЯ И КАТЕГОРИЙНО-ПОНЯТИЙНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ
УКРАИНСКОЙ ТЕРМИНОЛОГИИ ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ

Резюме

Раскрыты особенности системной организации терминологии пищевой промышленности (далее ПП) как лексической подсистемы украинского литературного языка. Установлено, что терминосфера ПП имеет сложную, чётко упорядоченную категориально-понятийную структуру, которую графически можно изобразить в виде развёрнутой схемы, иерархической по вертикали и разветвлённой по горизонтали. На основе логико-понятийного анализа все

термины ПП, выявленные в нормативных документах, словарях, научной и учебной литературе, были распределены по тематическим группам и понятийным категориям, с которыми они соотносятся. В частности, в терминосфере ПП выделены семь основных тематических групп названий. В результате компонентного анализа лексических единиц с учётом родо-видовых отношений в каждой тематической группе установлены тематические подгруппы, лексико-семантические группы и подгруппы, которые отображают специфические знания о сфере ПП, представленные в сознании носителей языка в виде определённых конкретизаторов основных понятий. В пределах терминосферы ПП прослежена корреляция этих структурных подразделений с основными понятийными категориями, определены критерии их деления и описаны связи между ними.

Определено, что в семантической структуре терминов ПП более всего эксплицируются признаки категорий веществ и процессов. Термины категории веществ входят в тематические группы “Сырьё и дополнительные вещества для пищевых производств” и “Производство пищевой промышленности”. Термины категории процессов входят преимущественно в тематическую группу “Трудовые процессы производства пищевых продуктов и напитков”. Достаточно многочисленными в анализируемой лексической подсистеме украинского языка являются термины, которые выражают категорию предметов, формируя тематическую группу “Технологическое оборудование пищевых производств”. Остальные лексические единицы исследуемой терминосферы составляют заметно меньшие по составу тематические группы “Свойства, характеристики, показатели качества пищевого сырья, полуфабрикатов и готовой продукции”, “Методы, способы и технологические режимы производства пищевой продукции”, “Названия лиц по профессии, виду деятельности в сфере пищевой промышленности”. Единичные термины обозначают названия сфер и видов деятельности в ПП, что даёт основания их соотносить с категорией наук и отраслей.

Терминологические сочетания, широко функционирующие в сфере ПП, обозначают иерархически конкретизированные понятия. Наиболее детализированную информацию содержат в своей семантике многокомпонентные термины за счёт конкретизации общенаучных, общетехнических, а также терминов некоторых смежных наук и сфер деятельности путём образования двух-, трёх- и поликомпонентных единиц.

Ключевые слова: терминосфера, категория, тематическая группа, лексико-семантическая группа