

48. ВЗАЄМОДІЯ УКРАЇНСЬКИХ ТА ІНШОМОВНИХ ЛЕКСЕМ У СТВОРЕННІ ПРОФЕСІЙНОЇ НОМЕНКЛАТУРИ ДЛЯ РЕСТОРАННОЇ СФЕРИ

Н.В. Науменко

Національний університет харчових технологій

З активізацією національного відродження в усіх галузях почалося активне наукове словотворення в Україні. Більшість держав світу має свою національну термінологію (з елементами інтернаціональної лексики). У цивілізованій країні національна мова забезпечує всі галузі життя і, зокрема, фахове спілкування. Тому процес створення наукової термінології в українській мові є природним і необхідним. Проте пов'язаний він із величезними труднощами, адже мова має свої закони. Щоб слово мало довге життя, воно повинно бути милозвучним (тобто вписатися в мелодику мови), лаконічним, інформативним, не викликати недоречних асоціацій.

Варто поглянути на правила утворення назв професій фахівців ресторанної галузі через загальну систему позначень осіб за родом діяльності [див. 1, 22-23]. Ономасіологічним мотивом утворень простих або складних іменників-назв професії в ресторанній сфері виступає основа лексеми, яка позначає **продукт** виробництва («шашличник» – від «шашлик», «піццайоло» –

від «піца», «сушист» – від «суші»); **місце** виробництва («бармен» – від «бар», «кухар» та «шеф-кухар» – від «кухня»), а також **дію** («пекар» – від «випікання», «кондитер-оформлювач»), **спосіб** виробництва («розкатник тіста»).

З XVII ст. слово «*піццайоло*» (італ. pizzaiolo) закріпилося за людьми, які виготовляли та реалізували піцу, притому під час готування вдавалися до вигадливих акробатичних трюків, маніпулюючи шматком тіста задля швидшого розкачування. Італійське за походженням слово здатне замінити в україномовних оголошеннях про прийняття на роботу невдалі складені лексеми «піца-майстер» та «піца-мейкер».

Із появою та розповсюдженням в Україні закладів харчування, орієнтованих на східну кухню, в українську мову входить декілька слів японського походження. Корінь «суші» породжує чимало складних термінів для позначення осіб, які виготовляють цю страву, та пов'язаними з цим процесами.

Наприклад, *«головним плюсом **суші-робітв** було те, що вони від самого початку проектувалися **суші-кухарями** й ураховували всі їхні побажання. Це полегшило впровадження установок в уже відкриті **суші-бари** та **суші-ресторани**. Крім того, з'явилося окреме відгалуження в «**суші-бізнесі**» (за матеріалами Вікіпедії, див. 2). Терміни на позначення кухаря, який виробляє суші, можуть бути не лише складними іменниками, а й простими, на сьогодні не унормованими лексемами, утвореними за допомогою кореня «суші» та суфіксів діяча; найбільш поширений – «сушист».*

Інколи нова для ресторанної галузі професія суміщає декілька апріорі неспоріднених галузей діяльності. Такою є, наприклад, робота «***ресторанного критика***». Ресторанний критик – фахівець у галузі кулінарії та ресторанного бізнесу, який займається професійним рецензуванням закладів громадського харчування. Як правило, є журналістом – співробітником періодичного друкованого (газета, журнал) або інтернет-видання, що публікує відгуки про ресторани, бари та кафе. До сфери його інтересів входить оцінювання кухні, винної карти, рівня обслуговування, інтер'єру та загальної атмосфери закладу.

Збірник рецензій про ресторани може випускатися окремим виданням у формі путівника по ресторанах (ресторанного гіда) [див. 2].

Відповідно, ресторанний критик має бути фахівцем у кулінарії, культурології (зокрема культурі харчування), фізіології харчування, журналістиці, мовознавстві та видавничій справі.

ЛІТЕРАТУРА

1. Мойсієнко А.К. Динамічний аспект номінації : навч. посібник / Анатолій Мойсієнко. – К. : ВПЦ «Київський університет», 2004. – 100 с.
2. Кулинарные профессии [Электронный ресурс] / Режим доступа : ru.wikipedia.org/wiki/Кулинарные_профессии