

### Список використаних джерел:

1. Білоус Т. М., Байбакова О. О., Артиш О. О. Інноваційні підходи до викладання англійської мови в освітніх програмах. *Наукові інновації та передові технології*. 2024. № 5(33). С. 1031-1041.
2. Рудоман О. А., Харжевська О. М., Шикиринська О. Б. Інноваційні методи навчання англійської мови в цифрову епоху. *Вісник науки та освіти*. 2023. Вип. 10(16). С. 225-243.
3. Тесцова О. О., Лопата І. Л. Роль цифрових технологій у процесі вивчення іноземної мови. *Наукові записки. Серія: Філологічні науки*. 2023. № 204. С.71-76.
4. Баняс В. Баянс Н. Використання цифрових інструментів у процесі викладання англійської мови як іноземної. *Актуальні проблеми філології та перекладознавства*. 2025. Вип. 34. С. 66-71.
5. Rassool N. Contested and contesting identities: conceptualising linguistic minority rights within the global cultural economy. *Journal of multilingual and multicultural development*. 2000. Vol. 21, No. 5. P. 386-398.

## ОСОБЛИВОСТІ ТВОРЕННЯ УКРАЇНСЬКИХ НОМЕНКЛАТУРНИХ НАЗВ У ПІДМОВІ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

*Руденко С.М.*

*кандидат філологічних наук, доцент,  
професор кафедри європейських мов  
Державного біотехнологічного університету,  
м. Харків, Україна*

Номенклатурні назви підмови ресторанного господарства репрезентують останню ланку класифікації понять предметної галузі з високим ступенем виходу в загальний ужиток. На відміну від термінів з їхньою поняттєво-предметною спрямованістю номени мають національно-територіально-соціальну організацію, тобто повністю розкриваються лише за умови користування ними певного контингенту населення, що говорить українською мовою. Широке коло різноманітних конотацій номенів залишається незрозумілим для користувача, який належить до іншого колективу з іншим набором фонових знань. Термін – завжди член певної термінології, номен – надбання колективу, який сприймає не лише його об’єктно-номінативну функцію, а й ширше – інформацію, яку має кожен з його лексичних елементів. Для правильного розуміння номена

обов'язково слід знати, з яким поняттям він пов'язаний і що саме означає, адже для власних імен домінувальним є зв'язок ім'я – об'єкт, особливо якщо враховувати, що комерційні номени зазвичай мають таку семантику, яка не дає можливості визначити їхній зв'язок із поняттям або навіть з реалією шляхом логічного мислення.

Мета нашої розвідки – розглянути особливості творення в підмові ресторанного господарства номенклатурних назв, поєднаних з термінологічним сегментом «Снеки і гарячі закуски власного приготування» (на матеріалі інтерактивного меню кухні харківського ресторану «The Counselor pub»).

У досліджуваному контенті досить частотним є використання номенів іншомовного походження, для передавання яких українською мовою використовується один із 3-х підходів:

- 1) фонетична адаптація або транслітерація (для збереження автентичного колориту переважно відомої назви);
- 2) зазначення оригінальної назви маловідомої страви, що супроводжується описом її складників;
- 3) повний переклад назви (в разі існування українських відповідників).

Під час дослідження було встановлено, що з 50% номенів створено українською мовою з невеликою кількістю адаптованих запозичень: насіння до пива, цибулеві кільця, креветки відварені, креветки смажені, вушка свинячі соєво-часникові, гострі курячі крильця з крихтами гострих чипсів, медові курячі крильця, паштет з курячої печінки з ягідним конфітюром, оселедець з картоплею, сало в спеціях, м'ясне плато, соління, чипси картопляні, сирні кульки з беконом, мідії фрі, мінічебуреки, кукурудза фрі з пармезаном.

Інші 50% містять маловживані запозичення, однак їхньому сприйняттю допомагають описи складників, хоча в деяких випадках і вони вимагають від споживачів знання іноземних мов (переважно англійської), а також енциклопедичних або фонових знань. Наприклад, булочка Бао зі свининою (опис: булочка з рисового борошна, свинина теріякі, цибуля, морква, перець чилі, кінза. Соус із печених перців халапеньйо, чайні з манго та світ чилі). На окремий коментар тут заслуговують назви складників: свинина теріякі (страва азійської кухні) – свиняча вирізка або шия, поріzana шматочками, смаженими або запеченими в солодко-солоному соусі на основі соєвого соусу, імбиру та часнику; перці халапеньйо – популярний сорт гострого перцю чилі, назва якого пов'язана з мексиканським містом Халапа (гострота зазвичай становить 4000-8500 одиниць за шкалою Сковіла, що вважається помірним рівнем порівняно з

іншими чилі); у словосполученні чайні з манго та світ чилі, напевно, спостерігаємо помилку: не чайні, а чатні (стандартизована назва індійського соусу – чатні з манго); у частині цього словосполучення світ чилі не виправдано застосовано транслітерацію англ. *sweet chilli* замість *солодкий чилі*. Логічно й граматично переконливішим було б формулювання: соус чатні з манго, солодким чилі та перцями халапеньйо.

Помилки в тексті меню пов'язані з порушенням правописних норм передавання українською мовою загальних назв іншомовного походження: соус *чилі* (має бути *чилі*), *чінси* (правильно *чинси*), *чікен* (*чикен*), *халапеньо* (має бути *халапеньйо*). Також нормативним є написання без дефіса назви соусу *тартар*, запозиченої з французької (*tartare*) та *мінічебуреки*, що, за «Українським правописом»-2019, пишеться одним словом (у меню це окремі слова). У номені *брускетта* (правильно *брускета*), за правилом, подвоєння не зберігається.

У номені *кукуруза* проігноровано буквособолучення *дз* (правильно *кукурудза*).

Як відомо, згідно із законодавством України про мову обслуговування, меню обов'язково має бути складено державною мовою. Використання виключно іншомовної назви без транслітерації чи перекладу є прямим порушенням прав споживача на отримання інформації про послугу. Натомість у 3 номенах меню спостерігаємо не виправдане використання латиниці, хоча в коментарях до них і повідомляється про склад страви: Fish&Chips (філе білої риби у хрумкій паніровці, подається з картоплею фрі та соусом тартар), Jerky (курячі, свинячі або яловичі на вибір), крильця BBQ (крильця мариновані в копченому соусі BBQ).

Привабливим у коментарях до номенів вбачається використання 2-ої особи множини дієслова подавати (Подаємо з соусом айолі. Подаємо з ягідним соусом. Подаємо з соусом дорблю. Подаємо з лимоном та зеленню. Подаємо з лимоном та подрібненим кропом), що сприяє створенню атмосфери турботи та піклування закладу про своїх споживачів.

Отже, особливостями творення українських номенклатурних назв у підмові ресторанного господарства є паритет використання питомих українських назв та запозичень з інших мов. Залучення іншомовних слів у тексти меню пов'язане з впливом глобалізації, медіа та інтернету, кулінарною модою, трендами і є поширеним маркетинговим та соціокультурним інструментом.