

ЛЕКСИКО-СЕМАНТИЧНІ ТА СТРУКТУРНІ ОСОБЛИВОСТІ АНГЛОМОВНОЇ РЕСТОРАННОЇ ТЕРМІНОЛЕКСИКИ

LEXICO-SEMANTIC AND STRUCTURAL FEATURES OF ENGLISH RESTAURANT TERMINOLOGY

Воскобойник В.І.,

orcid.org/0000-0003-3990-3082

кандидат філологічних наук, доцент,

завідувач кафедри романо-германської філології

Полтавського національного педагогічного університету імені В.Г. Короленка

Кирич Н.І.,

orcid.org/0000-0003-3564-4319

кандидат економічних наук,

доцент кафедри готельно-ресторанної та курортної справи

Полтавського університету економіки і торгівлі

У статті розглядаються лексико-семантичні та структурні особливості англomовної ресторанної термінології. Для визначення лексико-семантичних характеристик досліджуваної термінології ми згрупували англійські терміни ресторанного бізнесу в макрополя, а саме: класифікація закладів ресторанного господарства, матеріально-технічна база ресторанного господарства, персонал, меню, страви та напої, методи та форми обслуговування, процес виробництва. Кожне макрополе включає мікрополя з термінами, що відповідають тематиці макрополя. Англomовна ресторанна термінологія має у своєму складі терміни германського походження та запозичення, серед яких найбільш частотними є терміни французького та італійського походження. Структурні особливості англomовної ресторанної термінології визначаються особливостями її творення. Похідні терміни найчастіше утворюються морфологічними способами, серед яких продуктивними є афіксація (продуктивні суфікси: *-er, -ing, -ion / -tion, -ment*; продуктивні префікси: *pre-, re-, under-, over-, non-, un-*), словоскладання та скорочення (аббревіація, усичення, телескопія). Найбільш продуктивним способом творення англomовної ресторанної термінології є синтаксичне термінотворення. Синтаксичні деривати можуть складатися з двох-, трьох- чи чотирьох компонентів. При творенні термінів сфери ресторанного бізнесу також використовується семантична деривація, хоча вона не є досить продуктивною. Використання різноманітних способів термінотворення свідчить про багатогранність та різноманітність англomовної ресторанної термінології. Лексико-семантичні та структурні особливості англomовної ресторанної термінології відображають специфіку галузі ресторанної справи, кулінарії, сервісу та сучасних гастрономічних тенденцій. Її використання в різних комунікативних контекстах (професійному, споживчому, маркетинговому) зумовлює її стрімкий розвиток та поповнення відповідно до гастрономічної моди й тенденцій здорового харчування.

Ключові слова: лексико-семантичне поле, макрополе, афіксація, словоскладання, скорочення, синтаксичне термінотворення.

The article considers the lexico-semantic and structural features of English restaurant terminology. To determine the lexico-semantic characteristics of the studied vocabulary, we grouped English restaurant terms into macrofields, namely: classification of restaurant establishments, material and technical base of the restaurant industry, personnel, menu, dishes and drinks, methods and forms of service, production process. Each macrofield includes microfields with terms related to the topic of the macrofield. English restaurant terminology includes terms of Germanic origin and borrowings, among which the most frequent are terms of French and Italian origin. The structural characteristics of English restaurant terminology are determined by the peculiarities of its formation. Derived terms are most often created by morphological methods, among which affixation (productive suffixes: *-er, -ing, -ion / -tion, -ment*; productive prefixes: *pre-, re-, under-, over-, non-, un-*), compounding and shortening (abbreviation, truncation, telescoping) are productive. The most productive method of creating English restaurant terminology is syntactic term-formation. Syntactic derivatives can consist of two, three or four components. Semantic derivation is also used for creating restaurant business terms, although it is not very productive. The use of various methods of term-formation indicates the versatility and diversity of English restaurant terminology. The lexico-semantic and structural features of English restaurant terminology reflect the specifics of the restaurant industry, cooking, service and modern gastronomic trends. Its use in various communicative contexts (professional, consumer, and marketing) determines its rapid development and replenishment in accordance with gastronomic fashion and healthy eating habits.

Key words: lexico-semantic field, macrofield, affixation, compounding, shortening, syntactic term-formation.

Постановка проблеми. Англomовна ресторанна термінологія відіграє важливу роль у розвитку внутрішньої та зовнішньої економіки країн, особливо в сучасних умовах глоба-

лізації та розширення міжнародної комунікації, у т. ч. й в Україні. Відомо, що галузь ресторанного бізнесу активно розвивається з давніх-давен, від зародження суспільних взаємовідносин і до цього

часу, так як харчування є однією із головних фізіологічних потреб людства. Сьогодні в багатьох країнах відбувається створення та розвиток як національної кухні, так й кухні інших країн, що збільшує конкурентоспроможність ресторанних послуг на глобальному ринку. Ресторатори активно обмінюються досвідом, запрошують на свої підприємства іноземних шеф-кухарів з метою найкращого відображення колориту їхньої національної кухні. Все це потребує детального дослідження англомовної ресторанної термінології, яка включає як зрозумілі інтернаціональні терміни, так і дуже специфічні терміни, які потребують дослідження їх лексико-семантичних та структурних особливостей для їх правильного відтворення іншими мовами.

Необхідність у вивченні англомовної ресторанної термінології в Україні також викликана прийняттям Закону України «Про застосування англійської мови в Україні» [11]. Англомовну ресторанну термінологію активно використовують у вітчизняному ресторанному бізнесі. В українських закладах харчування розробляються меню англійською мовою. У державних стандартах України поряд із термінами українською мовою зустрічаються англійські терміни, зокрема, ресторанна термінологія англійською мовою відображена в ДСТУ 4281:2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація [5].

Все вищезазначене зумовлює широке використання англомовної ресторанної термінології в Україні, викликаючи нагальну потребу в її дослідженні, що й пояснює актуальність теми нашого дослідження.

Аналіз останніх досліджень і публікацій.

Англомовна ресторанна термінологія активно вивчається сьогодні в руслі гастрономічного дискурсу такими науковцями, як І. Державецька, О. Мішукова, М. Davis, О. Orlova, S. Van Berghe, J. Schultz [4; 8; 13; 15; 18; 19]. Деякі іноземні лінгвісти вивчають особливості ресторанної лексики в рамках кулінарної лінгвістики [16]. Вітчизняні вчені часто аналізують ресторанну лексику як частину англомовної термінології туризму [6; 9; 10]. Цей підхід досить обґрунтований, оскільки термінологія туризму тісно пов'язана з організацією харчування [12, с. 328]. Однак, такі підходи не розкривають лексико-семантичних та структурних особливостей англомовної ресторанної термінології як окремої субмови. Знання цих особливостей значно полегшує процес її відтворення українською мовою та дає можливість укласти одномовні та двомовні словники англомовної ресторанної лексики.

Постановка завдання. Метою дослідження є виявлення лексико-семантичних та структурних особливостей англомовної ресторанної термінології. Для реалізації поставленої мети було визначено такі завдання: дослідити лексико-семантичні особливості англомовної ресторанної термінології; виявити структуру англійських ресторанних термінів; визначити особливості творення англійських ресторанних термінів.

Матеріалом дослідження є англійські ресторанні терміни, які були відібрані з лексикографічних джерел та англомовної наукової літератури [1; 7; 17; 20].

Виклад основного матеріалу. У нашому дослідженні ресторанна термінологія охоплює сукупність професійних термінів та сталих словосполучень, які використовуються у сфері ресторанного обслуговування, харчування й кулінарії. До ресторанної лексики відносяться терміни, які описують технології та процеси приготування страв, меню, обладнання, методи подачі страв, організацію обслуговування та терміни, що пов'язані з етикетом та атмосферою ресторану. Ресторанна термінологія є професійною лексикою, яка використовується в побутовому мовленні клієнтів, маркетологів, а також фаховій мові працівників сфери HoReCa (hotel-restaurant-café).

Лексико-семантичні характеристики ресторанної термінології полягають у специфічних значеннях, які застосовуються в ресторанному бізнесі. Ми виявили основні лексико-семантичні поля англомовної ресторанної термінології. Саме в процесі формування лексико-семантичного поля відбувається розкриття діалектичних зв'язків між мовними явищами та механізми їх зв'язків між собою, що спрощує розуміння термінів будь-якої галузі [3]. Базуючись на описі ресторанного сервісу в навчально-науковій літературі [2; 14], нами було сформоване лексико-семантичне поле «ресторанної термінології», яке було поділено на сім макрополів: 1) класифікація закладів ресторанного господарства; 2) матеріально-технічна база ресторанного господарства; 3) персонал; 4) меню; 5) страви та напої; 6) методи та форми обслуговування; 7) процес виробництва. Ми поділили кожне з макрополів на мікрополя, які включають пов'язані з ним терміни.

Макрополе «**класифікація закладів ресторанного господарства**» включає такі мікрополя:

– за типом підприємства: *restaurant* – ресторан, *café* – кафе, *bar* – бар;

– за рівнем обслуговування: *full-service establishment* – заклад з повним обслуговуванням, *self-service* – заклад із самообслуговуванням;

– за ціновим діапазоном: *Fast Food* – швидке харчування; *Fast Casual* – швидка невимущена кухня (для споживача з низьким та середнім рівнями доходу);

– за цільовим призначенням: *industrial* – виробничий (для обслуговування працівників підприємств та організацій), *commercial* – комерційний;

– за типом кухні: *ethnic restaurant* – етнічний ресторан, *specialty restaurant* – спеціалізований ресторан;

– за місцем розташування: *standalone* – окремо розташований, *located within other facilities* – що входить до складу інших об'єктів;

– за режимом роботи: *permanent* – постійно діючий, *seasonal* – сезонний.

Макрополе «**матеріально-технічна база ресторанного господарства**» було поділено на такі мікрополя:

– приміщення та обладнання для організації обслуговування: *dining hall* – зал загального призначення (в ресторані), *banqueting room* – банкетна зала;

– меблі: *dinner table* – обідній стіл, *chair / armchair* – стілець / крісло;

– столовий посуд: *disposable dishes* – одноразовий посуд, *plate* – тарілка;

– столові прибори: *fork* – виделка, *knife* – ніж, *teaspoon* – чайна ложка;

– столова білизна: *tablecloth* – скатертину, *napkin* – серветка (тканинна).

Макрополе «**персонал**» містить такі мікрополя:

– кухарі та кухонний персонал: *chef* – кухар, *head chef* – шеф-кухар, *sous chef* – помічник, *kitchen staff* – кухонні працівники;

– обслуговуючий персонал: *waiter* – офіціант, *bartender* – бармен, *host / hostess* – хостес, *steward* – стюард, офіціант;

– адміністративний та управлінський персонал: *restaurant manager* – менеджер ресторану, *assistant manager* – заступник керівника;

– персонал, який займається закупками: *buyer* – закупівельник, *logistics personnel* – логісти;

– технічний та допоміжний персонал: *security* – охорона, *cleaner* – прибиральник, *maintenance engineer* – сервісний інженер;

– персонал служби маркетингу: *advertising manager* – рекламний менеджер, *PR manager* – менеджер, що відповідає за зв'язки з громадськістю.

Макрополе «**меню**» поділене на такі мікрополя:

– за типом обслуговування: *à la carte menu* – а-ля карт, *tabled'hôte* – меню страв за однією комплексною ціною;

– за часом доби: *breakfast menu* – меню сніданку, *lunch menu* – меню обіду;

– за тематикою або стилем обслуговування: *national cuisine menu (Ukrainian, Italian)* – національне меню, *seasonal menu* – сезонне меню;

– за цільовою аудиторією: *kids' menu* – дитяче меню, *dietary / low-calorie menu* – дієтичне меню, *vegan menu* – веганське меню;

– за тривалістю дії: *permanent menu* – постійне меню, *temporary / promotional menu* – тимчасове / спеціальне меню.

Макрополе «**страви та напої**» включає такі мікрополя:

– перші страви – first courses (starters / soups): *soups* – супи;

– другі страви – main courses (entrées): *meat dishes* – м'ясні страви;

– гарніри та додатки – side dishes and accompaniments: *grains* – каші;

– закуски – appetizers: *cold appetizers* – холодні закуски, *hot appetizers* – гарячі закуски, *meat platter* – м'ясна тарілка, *fish platter* – рибна тарілка;

– салати – salads: *seasonal salads* – сезонні салати, *mixed/composed salads* – складні салати, зі змішаних компонентів;

– десерти – desserts: *cakes and pastries* – торти, тістечка;

– напої – beverages: *non-alcoholic* – безалкогольні, *water* – вода.

Макрополе «**методи та форми обслуговування**» охоплює такі мікрополя:

– форми обслуговування: *counter service* – обслуговування за стійкою, *banquet service* – обслуговування під час банкетів;

– типи подачі страв і меню: *QR code ordering* – замовлення через QR-код, *self-service kiosk* – самообслуговування через електронний термінал;

– взаємодія з гостями: *May I take your order?* – Початок обслуговування. *How would you like your steak?* – Уточнення побажань клієнта;

– техніки сервірування: *table setting* – сервірування столу, *cutlery placement* – розташування приборів, *servicing from the left / right* – стандарти подачі страв.

У макрополі «**процес виробництва**» ми виділяємо такі мікрополя:

– закупівля та зберігання: *supplier* – постачальник, *inventory* – інвентар, запаси, *cold storage* – холодильне зберігання;

– попередня обробка продуктів: *peel* – чистити, *chop* – нарізати, *dice* – нарізати кубиками, *portioning* – порціонування;

– термічна обробка: *sous-vide* – приготування у вакуумі, *sauté* – швидке обсмажування, *flambé* – обсмажування з алкоголем;

– формування страв та сервування тарілки: *garnish* – прикраса страви, *portion control* – контроль розміру порцій;

– контроль якості та гігієни: *kitchen inspection / food audit* – інспекція кухні, *temperature control* – контроль температури, *sanitation / cleanliness* – санітарія;

– утилізація та екологічність: *food waste* – харчові відходи, *biodegradable packaging* – біорозкладна упаковка, *composting / recycling* – компостування;

– обладнання та автоматизація процесів: *stove / range (electric / gas)* – плита (електрична / газова), *oven* – духовка шафа;

– організація кухонних процесів: *kitchen brigade* – кухонна бригада, *ticket / ordership* – замовлення, *expedite / pass-through window* – подача на лінію видачі.

Слід зазначити, що англomовні терміни ресторанної термінології включають значну кількість лексичних одиниць іншомовного походження, більшість з яких було запозичено з французької та італійської мов. Французькі терміни часто позначають назви страв та напоїв (*à la carte* – за меню, за картою, *beurre* – масло, *consommé* – бульйон, *hors d'oeuvre* – закуска, *mousse* – мус, *purée* – пюре, *soufflé* – суфле) або пов'язані з підприємствами ресторанного бізнесу та їх персоналом (*chef* – шеф-кухар, *chef de cuisine* – шеф-кухар, *rendez-vous* – зустріч, *encore* – ще, на біс). Запозичення ресторанної термінології в англійській мові з італійської стосуються кулінарії та продуктів, наприклад: *pizza* – піца, *spaghetti* – спагеті, *mozzarella* – моцарелла, *risotto* – ризото. Нами також виявлені англійські терміни ресторанного бізнесу, що позначають назви страв, запозичені з інших мов (іспанської, німецької, японської тощо): з іспанської (*burrito* – тортилья, *paella* – рисова страва з морепродуктами), німецької (*pretzel* – крендель, *schnitzel* – відбивна з паніруванням), японської (*tempura* – смажені в клярі овочі чи морепродукти, *tofu* – соєвий сир) мов.

Як бачимо з прикладів, англomовна ресторанна термінологія досить різноманітна за лексико-семантичними характеристиками, що зумовлюється впливом на неї кулінарних традицій різних народів, які пояснюють наявність термінів різного рівня абстракції (від загальних понять до специфічних назв страв, інгредієнтів і технік приготування), а також постійними змінами через гастро-

номічну моду, розвиток кулінарії, глобалізацію, що зумовлюють появу неологізмів та модифікації значень уже існуючих термінів.

Досліджуючи морфологічну структуру англomовної ресторанної термінології, було виявлено, що вона включає непохідні (*dish* – страва, *eats* – легка закуска) та похідні терміни, які є результатом семантичної деривації, морфологічних (афіксації, словоскладання та скорочення) та синтаксичного способів творення.

Серед морфологічних способів творення англomовної ресторанної термінології важливе місце займає **афіксація** (префіксація та суфіксація). Для творення термінів ресторанної сфери найчастіше використовуються такі суфікси: *-er*, *-ing*, *-ion / -tion*, *-ment*, наприклад: *server* – серверувальник, *cooking* – приготування, *reservation* – бронювання, *refreshment* – освіжаючий напій. Серед префіксів найбільш частотними виявилися такі: *pre-*, *re-*, *under-*, *over-*, *non-*, *un-*, наприклад: *preheat* – попередньо розігріти, *refill* – долити, *undercook* – недоготувати, *overcook* – переварити, *non-alcoholic* – безалкогольний, *uncooked* – сирий.

Досить продуктивним способом творення, особливо неологізмів, в англomовній ресторанній термінології є **словоскладання**. Воно забезпечує економічність мовлення, допомагаючи виразити складні поняття в компактній формі, що дозволяє швидко створювати нові терміни.

Нами виявлені такі словотвірні моделі при творенні складних термінів ресторанної сфери в англійській мові:

1) N + N (іменник + іменник): *steakhouse* – біфштексна, *steak-restaurant* – стейк-ресторан, *dishwasher* – посудомийна машина;

2) Adj + N (прикметник + іменник): *full-course (meal)* – повноцінна їжа, *fine-dining (restaurant)* – вишуканий ресторан;

3) Adj + Adj (прикметник + прикметник): *dry-aged (beef)* – витримана яловичина, *soft-boiled (egg)* – яйце, зварене некруто;

4) V + N (дієслово + іменник): *takeaway* – їжа на винос, *pick-up time* – час видачі замовлення;

5) V + Prep (дієслово + прийменник): *check-in* – реєстрація, *set-up* – розстановка (наприклад, столів).

Під час словоскладання термін набуває вузької спеціалізації. Інколи спостерігається омонімія або полісемія англійських ресторанних термінів, наприклад: *dishwasher* – посудомийна машина або людина, яка миє посуд.

Досить поширеними в англomовній ресторанній термінології є **скорочення**. Використання скорочень у ресторанному контексті забезпечує

швидкість обслуговування (у внутрішній комунікації), економію місця в меню, на касі або в POS-системах, створення привабливого або модного іміджу закладу. Нами виявлені такі типи скорочень англійських ресторанных термінів:

1) аббревіатури: *F&B (Food and Beverage)* – їжа та напої, *НАССР (Hazard Analysis Critical Control Points)* – система контролю безпеки;

2) усичення: *ref – refrigerator, veg – vegetables, app – appetizer, deli – delicatessen*;

3) телескопи: *brunch – breakfast + lunch, mocktail – mock + cocktail*.

Найбільш продуктивним способом творення англомовної ресторанної термінології є **синтаксичне термінотворення**. Синтаксичні деривати можуть складатися з двох-, трьох- чи чотирьох компонентів. Складні двохкомпонентні терміни представлені переважно такими моделями:

1) Adj+ N (прикметник + іменник): *grilled salmon* – лосось на грилі, *spicy sauce* – гострий соус, *cold appetizer* – холодна закуска;

2) N + N (іменник + іменник): *coffee cup* – чашка кави, *menu card* – карта меню, *salad bar* – салат-бар, *wine list* – винна карта;

3) V (V-ing) + N (дієслово в формі герундія + іменник): *-serving tray* – піднос для подачі, *baking sheet* – лист для випікання;

4) N + V-ing (іменник + дієслово в формі герундія): *meat grilling* – смаження м'яса, *food serving* – подача їжі.

Серед складних трьохкомпонентних термінів переважають такі моделі:

1) Adj + Adj + N (прикметник + прикметник + іменник): *spicy grilled chicken* – гостра курка гриль, *sweet creamy dessert* – солодкий вершковий десерт;

2) Adj + N + N (прикметник + іменник + іменник): *fresh fruit juice* – свіжий фруктовий сік, *cold chicken salad* – холодний курячий салат;

3) N + N + N (іменник + іменник + іменник): *kitchen staff member* – член кухонного персоналу, *coffee machine filter* – фільтр кавової машини, *food service area* – зона обслуговування їжі;

4) N + Adj + N (іменник + прикметник + іменник): *menu special dish* – спеціальна страва з меню, *buffet cold section* – холодний стіл буфету.

Типовими моделями чотирьохкомпонентних термінів ресторанної сфери є такі:

1) Adj + Adj + N + N (прикметник + прикметник + іменник + іменник): *cold brewed iced coffee* – холодна заварена кава з льодом; *double chocolate fudge cake* – подвійний шоколадний торт-фадж;

2) P + Prep + N + N (дієприкметник + прийменник + іменник + іменник): *made to order omelet* – омлет на замовлення, *ready to serve meals* – готові до подачі страви;

3) Adj + N + N + N (прикметник + іменник + іменник + іменник): *high quality table service* – високоякісне обслуговування столів, *gluten-free chocolate chip cookies* – безглютенове печиво з шоколадною крихтою.

Семантична деривація як процес зміни значення вже наявного слова без зміни його форми (метафоризація, метонімізація тощо) не є досить поширеною при творенні англомовної ресторанної термінології. Наведемо приклади англійських ресторанных термінів, що виникли шляхом семантичної деривації: *dish* – тарілка, посудина > страва (*signature dish, vegetarian dish*); *course* – курс, напрям, течія > окрема частина прийому їжі (*main course, first course*); *to serve* – служити, подавати > подавати їжу (*serve a meal*), обслуговувати клієнтів (*serve politely*).

Висновки. Лексико-семантичні та структурні особливості англомовної ресторанної термінології відображають специфіку галузі ресторанної справи, кулінарії, сервісу та сучасних гастрономічних тенденцій. Ресторанна термінологія використовується в різних комунікативних контекстах: професійному (шеф-кухарі, офіціанти, технологи), споживчому (гості ресторану, туристи), маркетинговому (меню, реклама), що зумовлює її стрімкий розвиток та постійне поповнення відповідно до гастрономічної моди та тенденцій здорового харчування. За лексико-семантичними характеристиками англійські ресторанны терміни можна поділити на такі лексико-семантичні макрополя: класифікація закладів ресторанного господарства, матеріально-технічна база ресторанного господарства, персонал, меню, страви та напої, методи та форми обслуговування, процес виробництва. Кожне макрополе включає декілька мікрополів. Виокремлення макрополів та мікрополів сприяє глибинному аналізу ресторанної термінології, який дозволяє зрозуміти внутрішні зв'язки й семантичні відносини між словами. За структурою англомовна термінологія ресторанної сфери може бути як непохідною, так і похідною. Більшість англійських ресторанных термінів є похідними. Вони є результатом морфологічного, синтаксичного або семантичного термінотворення. Найбільш продуктивними виявилися морфологічні способи термінотворення (афіксація, словоскладання та скорочення) та синтаксичний спосіб деривації. Семантичне термінотворення демонструє низьку

продуктивність при творенні англійських ресторанних термінів. Використання різноманітних способів термінотворення свідчить про багатогранність та різноманітність англомовної ресторанної термінології, що відображає динаміку галузі, вплив міжкультурної взаємодії та праг-

нення до точності й виразності в професійному спілкуванні.

Перспективою майбутніх досліджень буде вивчення особливостей функціонування англомовної ресторанної термінології в текстах різних жанрів.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ:

1. Гороть Є. І., Коцюк Л. М., Малімон Л. К., Павлюк А. Б. *Великий англо-український словник*. Вінниця : Нова книга; Х. : Ранок, 2011. 1700 с.
2. Давидова О. Ю., Полстяна Н. В. *Організація в ресторанному господарстві (виробництво) : підручник*. Харків : ХДУХТ, 2017. 350 с.
3. Дашкова К. В. Поняття «лексико-семантичне поле» і його структура. *Наукові записки Міжнародного гуманітарного університету*. 2020. Вип. 33. С. 56–60.
4. Державецька І. О. Глютонічна лексика у системі англійської мови. *Лінгвістика. Лінгвокультурологія : зб. наук. праць Дніпровського нац. ун-ту імені Олеся Гончара*. Дніпро, 2013. Т. 6. С. 18–25.
5. ДСТУ 4281:2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація. Чинний від 2004-07-01. Вид. офіц. Київ : УкрНДНЦ, 2004. 18 с.
6. Кислиця Ю. І., Бялик В. Д. Структурні та семантичні особливості англомовних термінів галузі туризму. *Науковий вісник Міжнародного гуманітарного університету. Сер.: Філологія*. 2020 № 44, С. 111–114.
7. Мальська М. П., Микитенко Н. О., Котловський А. М. *Англо-український словник термінів сфери туризму*. Київ : Центр учбової літератури. 2020. 448 с.
8. Мішукова О. Дослідження поняття «гастрономічний дискурс»: історичний огляд. *Нова філологія*. 2020. № 79. С. 78–82.
9. Півнюва Л.В. Структурна організація термінополя туризму в українській мові. *Термінологічний вісник*. 2019. Вип. 5. С. 182–187.
10. Прима В. В. Туристична термінологія : семантика і функціонування : монографія. Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2018. 124 с.
11. Про застосування англійської мови в Україні: Закон України від 04.06.2024 № 3760-IX : станом на 27 червня 2024 р. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/3760-20#Text> (дата звернення: 17.07.2025).
12. Саламаха М.Я., Семеряк І.З. Основні особливості структурної організації англомовної термінології туризму. *Наукові записки. Серія: Філологічні науки*. Випуск 1(208), 2024. С. 328–334.
13. S. van Berghe The Language of luxury. Opulence in gastronomic discourse, 1960-2000. *Luxury in the low countries. Miscellaneous reflections on Netherlandish material culture, 1500 to the present*. ASP Publishers. Brussels, 2010.
14. Dahmer Kurt W., Sondra J. *Restaurant service basics*. 2nd ed. Hoboken, New Jersey: John Wiley & Sons, Inc. 2009. 211 p.
15. Davis M. A. *Taste for New York : Restaurant reviews, food discourse, and the field of gastronomy in America*. New York : New York University, 2009. 292 p.
16. Fitrisia D., Sibarani R., Ritonga M. Traditional food in the perspective of culinary linguistics. *International journal of multidisciplinary research and development*. Medan. 2018. Vol. 5. Iss. 2. Pp. 24–27.
17. Medlik S. *Dictionary of travel, tourism and hospitality*. Butterworth-Heinemann. Third edition. 2003. 283 p.
17. Orlova O. English gluttonic discourse : linguistic peculiarities. *Науковий вісник Миколаївського національного університету імені В. О. Сухомлинського. Філологічні науки (літературознавство) : зб. наук. праць*. Миколаїв, 2017. Вип. 2 (20). С. 304–307.
18. Schultz J. The Semantic development of nineteenth-century French cookery terms in English : Tendencies of borrowings relating to dishes, desserts and confectionary. *Journal of language contact*. Heidelberg, 2016. Vol. 9. Pp. 477–512.
19. Sinclair Ch. *Dictionary of food. International food and cooking terms from A to Z*. Second Edition. A & C Black London. 2005. 641 p.