

О. В. НАРУШЕВИЧ-ВАСИЛЬЄВА
(Одеса, Україна)

КОНЦЕПТУАЛЬНІ ЗАСАДИ РОЗРОБЛЕННЯ ПРОПОЗИЦІЙНИХ МОДЕЛЕЙ СЕМАНТИЗАЦІЇ ТЕРМІНІВ ХАРЧОВОЇ ПРОМИСЛОВОСТІ

Викладено концептуальні положення щодо розроблення моделей семантизації термінологічних одиниць з опорою на поняття “пропозиція”. Визначено типи базових пропозиційних моделей семантизації понять терміносфери харчової промисловості.

Ключові слова: пропозиція, логічне судження, пропозиційна модель, модель семантизації, пропозиція характеристики, реляційна пропозиція.

Типологічні різновиди семантизації термінологічної лексики у словниках, науковій та навчальній літературі, термінологічних стандартах, види дефініцій як основного способу семантизації досліджувались у працях багатьох мовознавців [1; 5; 8; 11; 13; 14; 18; 24; 27; 28; 30; 31; 33; 34 та ін.]. Однак аналіз цих праць свідчить, що серед науковців немає одностайності стосовно питань типології дефініцій. До цього часу ще не розроблено чіткі вимоги до побудови дефініцій, їхні моделі. Зазначимо, що й досі немає ґрунтовних теоретичних праць, які б узагальнювали досвід не лише словникової, але й текстової семантизації термінів.

У термінологічній дефініції, як відомо, мають бути відображені істотні ознаки позначеного терміном поняття, необхідні та достатні для з'ясування його належності до певного класу й відмежування його від однорідних та однотипних понять. “Чим більше системних зв'язків між термінами фіксується на семантичному рівні в дефініції, тим точніше вона вказує на місце поняття в терміносистемі” [32, с. 55]. Некоректне, тобто таке, що не відповідає логіко-граматичним правилам, формулювання дефініції терміна у фаховому тексті або словнику, несистемний підхід до визначень понять певної галузі знань порушують логіко-семантичну структуру її поняттєвої та системної організації. У зв'язку з цим сьогодні надзвичайно важливою є наукова робота в напрямі уніфікації дефініцій терміноодиниць в їх лексикографічному й текстовому опрацюванні, формування загальних принципів, які можуть бути використані у практиці термінографічної роботи та в галузі стандартизації. Отже, одним із актуальних завдань сучасного теоретичного і прикладного термінознавства є вироблення моделей семантизації спеціальної лексики, орієнтованих на адресну спрямованість і тексту, і словника, а також розроблення метамови опису цих моделей.

Останнім часом з'являються наукові праці, в яких терміни й терміносфери досліджують із позицій когнітивного підходу, спрямованого на вивчення та “пояснення тих постійних кореляцій і зв'язків, які виявляються між структурами мови та структурами знання” [21, с. 9]. Це дає змогу краще й глибше

© О. В. НАРУШЕВИЧ-ВАСИЛЬЄВА, 2015

розкрити природу терміна та з'ясувати логіко-семантичні й предметно-логічні зв'язки в терміносистемі. Саме тому задля вивчення когнітивних механізмів семантизації термінологічних одиниць, тобто з'ясування суті тих складних процесів, які забезпечують здатність людини будувати висловлення, представляючи знання про навколишню дійсність у словниковому складі мови, наше дослідження видається цілком обґрунтованим і актуальним.

Мова науки й техніки оперує поняттями відповідної предметної галузі, які за притаманними їм ознаками та характером відношень об'єднуються в ширші поняття – категорії, що відбивають найзагальніші та найсуттєвіші властивості об'єктів дійсності. “Семантична структура дефініції будується із класифікаційних семантичних ознак, універсальних для термінів різних предметних сфер і детермінованих переважно видом поняттєвої категорії, тому цій структурі притаманні такі характеристики, як велика уніфікованість і стандартизованість” [34, с. 39]. Саме тому в основу розроблення пропозиційних моделей семантизації дефініцій термінів як метатекстів покладено категорійний підхід, за яким у текстах дефініцій, що розкривають семантику терміна, ми віднаходили насамперед ознаки, детерміновані тією чи тією поняттєвою категорією.

Передусім у досліджуваній термінології харчової промисловості (далі ХП) розрізняємо категорії:

- предметів – *тістоподільна машина, вистійна шафа, кісточковибивальна машина, кутер, обшпарювально-пічний агрегат, акратофор, бродильна батарея, мюзле* тощо;
- процесів – *калібрування, бланшування, обвалювання м'яса, пастеризування, карамелізування, бракераж, пресервування, чеддеризація, гаряче фасування, когезія тіста* тощо;
- речовин – *ковбасний фарш, кисломолочний сир, закваска, оздоблювальне кришиво, ванільна пудра, йогурт, мінеральна вода, напій соковий, карамельний сироп, сухі вершки, рибна паста, драглеутворювач, харчовий ароматизатор* тощо;
- властивостей – *пористість м'якушки, бродильна активність напівфабрикатів, еластичність тіста, непроміс, активний патшок, термостійкість молока* тощо;
- величин – *кислотність борошна, підіймальна сила дріжджів, масова частка начинки, йодне число молочного жиру, питома активність ферменту* тощо;
- режимів – *миттєва пастеризація, режим пресування, тристадійний режим сушіння, двоступінчастий режим стерилізації* тощо;
- наук і галузей – *нутриціологія, енологія, хлібопекарська галузь, підгалузь ковбасного виробництва* тощо;
- професій і занять – *пекар, тістороб, бісквітник, вафельник, глазурувальник, дегоржер, ремюер, солодовник, мармеладник-пастильник, шоколадник, сушильник дріжджів* тощо.

Дефініції понять різних категорій мають свою логіко-семантичну структуру, якій у мовній реалізації відповідає речення певної семантико-синтаксичної організації.

Загальновідомо, що наукова дефініція має дві частини: поняття, зміст якого розкривають (його називають визначуваним поняттям, або дефінієндумом, і позначають символом Dfd), і поняття, що розкриває зміст, тобто є переліком ознак (його називають визначувальним поняттям, або дефінієнсом, і позначають символом Dfn). Аналіз логіко-семантичної структури дефініцій термінів ХП показав, що основним її типом є семантична дефініція, принцип побудови якої, за Г. М. Зарвою, – “ієрархічна організація частин, що виражається в синтаксичному підпорядкуванні видової частини (елемента конкретизації) родовій (елементу ототожнення)” [11, с. 86]. Іншими словами, це класична родо-видова дефініція з її різновидами. Решту дефініцій, зазначає дослідниця, можна звести до двох типів: синтаксичні, в яких визначувальна частина не має чіткої ієрархічної організації, не спирається на принцип розкриття нового поняття через уже визначене, та контекстуальні, коли значення поняття може бути виведене із сукупності контекстів, у яких його використовують [Там само, с. 87]. Логічна структура синтаксичних дефініцій (описових, перелічувальних) будується на реляційних відношеннях і відношеннях характеристики. Контекстуальним дефініціям властивий поліморфізм, перерахування гетерогенних характеристик об’єкта, відповідно й відсутність чіткої логічної структури; вони, на відміну від семантичних і синтаксичних, не утворюють самостійних суджень, а є лише самостійними висловленнями, які становлять частину певного дискурсу, темою якого є визначуваний об’єкт [Там само, с. 59, 62].

У працях багатьох науковців виділено й описано різні типи дефініцій. У досліджуваних джерелах ми, зокрема, виявили такі з них:

1. Реальні дефініції [7], які розкривають зміст поняття, з’ясовуючи істотні ознаки предмета, зокрема:

1) семантичні / класифікаційні (визначення через рід і видову відмінність):

а) родо-видові, коли визначуване родове поняття поділяється на видові, одним із виявів яких є визначення через перелічення предметів, явищ тощо, наприклад: *Варення* – цілі або розділені на часточки плоди і ягоди, консервовані шляхом варіння з цукром або в цукровому сиропі (ТБКХВ, с. 130); *Суповий набір* – яловичі, свинячі та баранячі м’ясокісткові шматочки масою до 200 грамів кожний і наявністю м’якушевої частки не менше ніж 50 % від маси порції (МПВМП, с. 11); *Сировина для плавленого сиру* – сири різних видів, молочні продукти, харчові добавки тваринного та рослинного походження, а також смакові наповнювачі, що підлягають механічному та термічному оброблянню під час вироблення плавленого сиру (МПВС, с. 4);

б) видо-родові / таксономічні, коли визначуване видове поняття підводиться під родові, наприклад: *Фаршировані ковбаси* є різновидом варених ковбас, особливістю яких є певний малюнок фаршу на розрізі батонів (ТММП, с. 293); *Яловичина* – один із основних видів сировини та зв’язувальний матеріал фаршу (ТММП, с. 234); *Пахлава* – різновид пирога з горіховою начинкою (ТБКХВ, с. 428); *Вафельник, -а, ч.* Робітник, що виготовляє вафлі (ВТСУМ, с. 114);

2) квазіродо-видові [5; 18], які будують із використанням як родової ознаки не найближчого родового поняття, а поняття категорії “властивість”, “величина” або одного з понять, класифікаційний рівень яких стосовно визначуваного поняття в певній системі не встановлено (“показник”, “кількість” та ін.): *Термостійкість молока* – важлива технологічна властивість, яка характеризує його придатність до обробки за високої температури (ТВМ-МП, с. 55); *Харчова цінність безалкогольного напою* – показник якості напою, який характеризує ступінь його відповідності оптимальним потребам людини в основних харчових речовинах та енергії (НБВ, с. 9);

3) генетичні [1; 18] (визначення через указівку на спосіб виникнення або утворення предмета, явища тощо), наприклад: *Фізичний божбаж* виникає під час зберігання при заморожуванні вмісту і наступному відтаванні внаслідок залишкової деформації банок (ТММП, с. 477); *Згущене молоко*. Згущене молоко отримують шляхом уварювання натурального молока у вакуум-апаратах (ТБКХВ, с. 117);

4) реляційні [18] (визначення через указівку на відношення між предметами, явищами тощо), наприклад: *Соління овочів* (огірки, помідори, баклажани, перець та ін.) відрізняється від квашення тим, що сировина не подрібнюється (ТОХТ, с. 568). На загальному рівні окремі дослідники, зокрема З. І. Комарова, з-поміж реляційних вирізняє “граматичні тлумачення” (спосіб семантизації, за якого слово характеризується лише з граматичного боку) термінів – назв процесів, виражених віддієслівними іменниками [18, с. 59–60], які можна проілюструвати таким прикладом: *Бланшування, -я, с.* Дія за знач. *бланшувати* (ВТСУМ, с. 87);

5) синтаксичні:

а) описові [1; 9; 18; 31; 34], у яких міститься перелік семантичних ознак визначуваного поняття, наприклад: *Мокрий спосіб засолування* полягає в тому, що відруби укладають у ємності та заливають розсолем, до складу якого входять вода, сіль, нітрит натрію, цукор тощо (ЗТХВ, с. 279); *Підготована питна вода* – вода питна після додаткового оброблення, що охоплює пом’якшення, знебарвлення, знезараження та виведення заліза, твердих речовин, домішок, зниження лужності тощо (НБВ, с. 5);

б) перелічувальні [1; 18; 25; 33], у яких розкривається не зміст значення слова, а обсяг цього значення шляхом перерахування підкласів певного класу предметів, наприклад: *Флодово-ягідна сировина* – це плоди, ягоди та овочі культурні (слива, абрикос, смородина, морква, диня, ревінь) та дикорослі (ожина, морощка, журавлина) свіжі та заморожені, у вигляді пюре, соків, сиропів, варення, джемів, повидла та пульпи (ЗТХВ, с. 245);

б) комбіновані [18; 34], для яких характерне поєднання кількох різних типів дефініцій термінів або способів семантизації, наприклад: *Дріжджі* – одноклітинні мікроорганізми, значно більші за розмірами, ніж бактерії (ТВММП, с. 57); *Обвалювання* – відокремлення м’яких тканин від кісток, яке здійснюють вручну за допомогою ножа на стаціонарних або конвеєрних столах типу РЗ-ФВЖ (див. рис. 12.1) (ТММП, с. 249). У наведених прикладах поєднано видо-родову і реляційну дефініції термінів (приклад 1), видо-родову дефініцію і наочний (невербальний) спосіб семантизації (приклад 2);

7) контекстуальні [7; 8; 11; 33], наприклад: *Сухе знежирене молоко*. Під час отримання вершків або вершкового масла у процесі відокремлення жиру від натурального молока залишається біла рідина, багата на лактозу і білки. Вона називається знятим, або знежиреним, молоком (пахтою) і може бути сконцентрована і висушена аналогічно до сухого незбираного молока. Сухе знежирене молоко має характерний смак і як інгредієнт додається в тісто для надання смаку, покращення текстури і кольору поверхні (ТБКХВ, с. 118).

2. Номінальні дефініції [7], за допомогою яких визначається не сам предмет, а його ім'я, тобто такі, які дають найменування предметам, явищам тощо, наприклад: Обсмажені в маслі ядра горіхів, розтерті з цукром, маслом какао і тертим какао, називаються *праліне* (ТВБКВ, с. 115); Розщеплення крохмалю під дією ферментів має назву *амілози* (ТБКХВ, с. 47).

Аналіз дефініцій термінів ХП, наведених у галузевих державних стандартах, класифікаторах, підручниках і посібниках, тлумачних словниках, показав перевагу видо-родових дефініцій, які активно використовують для визначення понять майже всіх категорій. Виняток становлять поняття категорії властивостей і величин, де квазіродо-видові дефініції за кількістю випереджають видо-родові дефініції. Зазначимо, що описові дефініції більшою мірою застосовують для визначення понять категорії предметів і процесів у навчальних виданнях, а також понять категорії речовин у державних стандартах і підручниках. Генетичні дефініції ми виявили у навчальних виданнях, де їх використано виключно для розкриття значень понять категорії речовин. Родо-видові дефініції засвідчені зрідка для розкриття значень понять категорії речовин (у навчальних виданнях і державних стандартах) і понять категорій процесів і предметів (у навчальних виданнях), перелічувальні – понять цих самих категорій у навчальній літературі. На номінальні дефініції натрапляємо в підручниках і посібниках, де вони є способом семантизації понять категорій процесів, речовин і предметів. Контекстуальні дефініції – прерогатива навчальної літератури, у якій їх застосовують для розкриття значень понять категорій процесів і режимів.

На думку багатьох науковців, важливим інструментом семантичного аналізу дефініції (дефінітивного висловлення) у формі речення є поняття пропозиції, запозичене з логіки (див. основні логічні концепції пропозиції, викладені у праці Н. Д. Арутюнової [2, с. 21–38]). Сьогодні його активно використовують у мовознавчій літературі. У межах структурно-семантичного підходу в російському мовознавстві пропозицію визначають як “модель названого реченням “стану справ”, об’єктивний зміст речення, розглянутий безвідносно до всіх супроводжувальних суб’єктивних значень і тих особливостей, яких надає йому та чи та формальна організація речення” [29, с. 686]. Автори “Короткого словника когнітивних термінів” (1997) вважають, що пропозиція формує каркас майбутнього речення і що всі можливі його трансформації визначаються змінними формами об’єктивної та вербалізації того самого незмінного й інваріантного змісту, відбитого в пропозиції [20, с. 137]. За твердженням Дж. Лакоффа, більша частина структури нашого знання має форму пропозиційних моделей, які виділяють елементи, дають їх характеристики й указують на зв’язки між ними [22,

с. 31]. Цю думку підтримують З. Д. Попова та Й. А. Стернін, наголошуючи, що “у пропозиції немає ні головних, ні другорядних членів, немає ніякої формальної структури; це суто смисловий концептуальний набір компонентів, які мовець прагне вербалізувати (діяч, дія, інструмент, об’єкт дії, час, місце дії і т. ін.)” [26, с. 73].

Серед українських дослідників також поширеним є уявлення про те, що пропозиція – це “стабільне семантичне ядро, об’єктивна семантична константа речення, яка відображає структуру ситуації, події” [3, с. 121–122]. Структуру ж самої пропозиції “визначає предикат, який указує на характер ситуації (позначає дію, процес, стан або якість предмета) і на відповідні місця для предметів (актантів, аргументів), зумовлює їх кількість і семантичні функції (ролі)” [Там само, с. 122].

Предикат, зазначає І. М. Кобозева, є центром пропозиції, оскільки він указує на типи відношень між її елементами, а ситуацію, як відомо, “визначають не об’єкти, які беруть у ній участь, а ті відношення, в яких вони перебувають” [17, с. 220]. Терміном *актанти* (або за іншою термінологією *аргументи*) позначають предметні субстантивні компоненти, імена субстанцій – учасників ситуації, якими супроводиться предикат і які перебувають у певних семантичних відношеннях щодо нього. Конкретний предикат відповідно до своєї семантичної валентності формує кількість предметних компонентів і їх значення [4, с. 36].

Отже, в усіх вищенаведених трактуваннях пропозицію співвідносять із деякою абстрактною семантичною структурою, яку розглядають відсторонено від суб’єктивного аспекту висловлення. На думку багатьох науковців, дослідження, які ґрунтуються на пропозиційному принципі, дають можливість виявити однотипні з власне змістовного боку синтаксичні одиниці й системно їх описати без урахування їхніх формально-граматичних відмінностей. У нашому дослідженні розроблення й опис типологічних різновидів (моделей) семантизації термінологічних одиниць у лексикографічних джерелах і фахових текстах будемо здійснювати, спираючись на поняття пропозиції / пропозиційної функції та розроблені в мовознавстві класифікації семантичних предикатів, аргументів і актантів.

У пропонованій статті ставимо за мету в аспекті когнітивного термінознавства обґрунтувати доцільність розроблення пропозиційних моделей семантизації термінологічних одиниць на основі типологізації дефініцій спеціальних понять у їх кореляції до суджень.

Незважаючи на ту увагу, яку приділяють вітчизняні мовознавці вивченню й опису спеціальної лексики різних галузей знань, термінологія ХП досі залишається недослідженою. У загальномовних та галузевих українських словниках не охоплено відповідну вузькоспеціальну термінологію, яка вимагає не лише упорядкування та власне систематизації, але й уніфікації її змістового наповнення.

Порушення проблеми металінгвістичного опису-моделювання будь-якого об’єкта в одній із праць В. Л. Іващенко [15, с. 99], створення та широке використання різних типів моделей у лінгвістиці підтверджують ефективність моделювання як методу наукового пізнання й наукового дос-

лідження. Не вдаючись до детального аналізу різних підходів щодо розуміння й визначення поняття моделі у теоретичній лінгвістиці (їх детально розглядає і систематизує І. Карамішева [16]), зацентруємо увагу на думці Л. М. Засоріної, яка з методичного погляду найкраще увиразнює таке розуміння цього терміна: “модель \approx тип, зразок (анг. pattern); модель \approx символ, схема для опису мовних об’єктів; модель \approx формалізована теорія структури з фіксованою метамовою” [12, с. 258]. Зазначимо, що дослідження проблем семантизації терміноодиниць у когнітивному аспекті із застосуванням процедури моделювання видається найоптимальнішим, оскільки безпосередньо пов’язане з віднаходженням зв’язку між процесами пізнання людиною навколишнього світу та механізмами формування її мовленнєвої діяльності.

У нашій розвідці, за М. О. Ряполовою, модель семантизації тієї чи тієї лексичної одиниці розглядаємо як “мінімальний номінативний комплекс, необхідний для співвіднесення з екстралінгвістичною дійсністю” [27, с. 7]. Відтак пропозиційну модель визначаємо як горизонтально розгорнуту структуру типового змісту дефініції (дефінітивного висловлення / тексту) спеціального поняття, яка складається з необхідних і достатніх для вираження цього змісту елементів, пов’язаних між собою типовими відношеннями.

Говорячи про етапи розвитку поняття пропозиції, Н. Д. Арутюнова зазначає, що спочатку воно відповідало цілісному судженню як певній формі думки, яка складається з модусу ствердження та диктуму, потім воно було визначене як “об’єктивований” зміст думки, відокремлений від суб’єктивної модальності й безпосередньо співвіднесений із позначуванням “станом речей” [2, с. 34]. З огляду на це, вважаємо необхідним провести кореляцію між пропозицією, вираженою в реченні, і логічним судженням.

У логіці судження визначають як форму думки, у якій стверджується або заперечується щось стосовно предметів і явищ, їхніх властивостей, зв’язків та відношень [19, с. 574]. Усі судження поділяють на прості та складні.

Простим судженням називають таке, яке виражає зв’язок тільки двох понять і в якому жодна логічна частина не є окремим судженням. Здебільшого розрізняють три види простих суджень – атрибутивні, реляційні (судження з відношенням), екзистенційні (судження існування). В атрибутивному судженні відображається зв’язок між предметом думки та його ознакою. Цей зв’язок може стверджуватися або заперечуватися. Структура такого судження складається із суб’єкта, предиката і логічної зв’язки. У реляційному судженні відображається відношення між двома предметами. Екзистенційним судженням називають таке, в якому предикат виражає сам факт існування або неіснування предмета судження [19, с. 574–577; 23, с. 63–64]. У логіці є також поняття “класифікаційне судження” – розділювальне судження, в якому відбиваються всі предмети якоїсь множини (класу) предметів, що виключають одне одного, або всі види предметів якоїсь множини (класу) предметів, отримані від його поділу за однією підставою [19, с. 247].

Складним судженням називають таке, яке складається з двох і більше простих суджень. Залежно від того, за допомогою яких логічних сполучників (операторів) утворено складне судження, його поділяють на три види: кон'юнктивне (з'єднувальне), диз'юнктивне (розділювальне), імплікаційне (умовне) [19, с. 149, 192, 264, 551].

У логіці застерігають також щодо того, що не можна плутати предмет судження і суб'єкт судження: предмет судження – це реальний предмет, про який ідеться в судженні; суб'єкт судження – поняття про реальний предмет, який є предметом судження. При цьому розрізняють: предикат судження як поняття, яке відображає те, що стверджується про предмет думки, тобто поняття про ту ознаку предмета думки, наявність якої стверджується або заперечується; логічну зв'язку – елемент судження, який поєднує суб'єкт і предикат, стверджуючи або заперечуючи належність ознаки предметів (зв'язка виражається словами “є (не є)”, “суть (не суть)”; вона може бути граматично не вираженою, тобто домислюватися, або замінюватися тире) [23, с. 62].

Наведемо кілька прикладів суджень, які лежать в основі дефініцій термінів ХП, зокрема:

1) прості атрибутивні судження: *Відцентровий молокоочисник* – це сепаратор із змінним барабаном і устаткуванням для відведення молока (ТВММП, с. 107); *Солодовий екстракт* – водна витяжка з ячмінного солоду (ТВБКВ, с. 46); *Поділ тіста* – одержання тістових заготовок певної маси (КТПВХ, с. 8);

2) прості реляційні судження: *Напівгаряче копчення* за параметрами технологічного режиму і характеристик товарного продукту займає проміжну позицію між холодним і гарячим копченням (ТОХТ, с. 571); *Яблучна кислота* має менш кислий смак, ніж лимонна і винна (ТОХТ, с. 234);

3) класифікаційні судження: *Асортимент макаронних виробів* поділяється на чотири основних типи: трубчасті вироби, ниткоподібні вироби (вермішель), стрічкоподібні вироби (локшина), фігурні вироби (ЗТХВ, с. 169); *Настоянки*. Розрізняють залежно від вмісту спирту і цукру настоянки гіркі, міцні, гіркі зниженої міцності, напівсолодкі, солодкі та аперитиви (ТБКХВ, с. 141);

4) складні кон'юнктивні судження: *Виминання карамельної маси* – багаторазове перевертання і розминання карамельної маси для рівномірного розподілу в ній кислоти, есенції та барвника (ТПКП, с. 8); *Кутерування* – процес механічного руйнування та тонкого подрібнювання м'яса й інших складників за рецептурою на кутері (МПВМП, с. 5);

5) складні диз'юнктивні судження: *Рулет* – виріб із м'ясної сировини циліндричної форми, щільно перев'язаний шпагатом чи нитками або виготовлений у формі, у вареному, запеченому, копченому, сирокопченому, сиров'яленому, копчено-запеченому або копчено-вареному вигляді (МПВМП, с. 9); *Карамелізування* – перетворювання цукру під час уварювання або нагрівання його чи його замінників із кристалічного стану або рідкого, у вигляді сиропів, в аморфний стан (ТПКП, с. 3).

Отже, в основі дефініцій термінів ХП переважно лежать атрибутивні судження. Найменше виявлено реляційних суджень. Кон'юнктивні та диз'юнктивні віднаходимо у визначеннях понять категорій процесів, речовин і предметів у державних стандартах, а класифікаційні – цих самих категорій, але у навчальних виданнях. Імплікаційних суджень в опрацьованому фактичному матеріалі нам не вдалося віднайти.

Судження виражається в розповідному за метою висловлювання двоскладному реченні, яке містить деяке повідомлення про факт дійсності. Цим пояснюється те, що в межах пропозиційної логіки основну увагу приділяють вивченню дескриптивних висловлювань (вони найчастіше мають форму розповідного речення), головною функцією яких є опис дійсності. Судження як форма мислення і речення як його мовне вираження утворюють нерозривну єдність, проте це не означає повного їх збігу. Навпаки, їх отожднення породжує помилки під час аналізу логіко-семантичної структури синтаксичних одиниць. По-перше, важливо пам'ятати, що логічна структура судження та сама незалежно від особливостей граматичної будови речень у тій чи тій національній мові. По-друге, необхідно враховувати, що просте судження складається з трьох компонентів – суб'єкта, предиката і зв'язки, натомість речення, яке його виражає, може складатися з будь-якої кількості членів. Іншими словами, немає повної відповідності зв'язку між суб'єктом і предикатом думки, з одного боку, і конкретними членами речення, наприклад, підметом і присудком, з другого.

Отже, на поняттях пропозиції та судження в мовознавстві ґрунтується логіко-семантичний підхід до вивчення речення. Пропозиція як модель, виражена в конкретних дефінітивних висловленнях, співвідноситься певною мірою з традиційним судженням. На користь цієї думки свідчить такий підхід науковців до визначення та класифікації типів пропозицій, за якого увагу насамперед звертають на те, як пропозиція відбиває сприйняття й осмислення людиною певного фрагмента дійсності. Пропозиції, що є результатом мисленневих операцій і повідомляють про деякі встановлені ознаки, властивості й відношення, Т. В. Шмельова виділила в окрему групу логічних пропозицій, протиставивши їх подєвим (онтологічним), які відбивають реальні події, ситуації з їх учасниками [35, с. 10]. До логічних пропозицій дослідниця відносить: 1) пропозицію характеристики, у якій є об'єкт характеристики і приписувана йому ознака (її різновидами можна вважати таксономічну пропозицію, що зводиться до зазначення належності об'єкта до певного класу, та пропозицію якісної характеристики); 2) пропозицію отожднення, або ідентифікації, яка є складнішою за структурою, оскільки передбачає операції з двома й більше ознаками одного предмета, об'єкта; 3) реляційні пропозиції, які описують відношення між двома й більше об'єктами; 4) пропозиції каузальності (умовності, причинності, наслідку, часової співвіднесеності), які фіксують залежність здійснення однієї події від іншої і виражаються у складних реченнях [Там само, с. 18–22]. Класифікація, яку розробила Т. В. Шмельова, сьогодні є найповнішою і відомою серед мовознавців, які часто на неї спираються у своїх наукових розвідках.

Заслуговує на увагу також типологія логіко-семантичних відношень, запропонована й застосована Н. Д. Арутюновою для опису семантики синтаксичних конструкцій, яка сприяє розробленню критеріїв для диференціації пропозиційних значень у висловленнях. Зокрема, дослідниця виділяє чотири логіко-граматичних “начала”: 1) відношення екзистенції, або буттєвості; 2) відношення ідентифікації, або тотожності; 3) відношення номінації, або іменування; 4) відношення характеризування” [2, с. 18].

В. Г. Гак речення тотожності, класифікації, характеризування відносить до “кваліфікативних”, визначаючи їх як різновиди одного семантичного типу речень [6, с. 457].

Здійснений аналіз літератури змушує констатувати, що типологія пропозицій досі ще не випрацювана. У працях багатьох науковців, які вже досліджували синтаксичні одиниці з погляду їх семантичної структури, увагу переважно зосереджено на описові окремих різновидів пропозицій без належного розгляду питання щодо їх узагальненої класифікації.

Нашу увагу більшою мірою акцентуємо на тому, що в логіці розмежовують судження і *пропозиційну функцію* (або *функцію висловлювання*), яку визначають як “такий граматичний вислів, який має форму стверджувального судження, в котрому відоме тільки те, що стверджується про предмет думки, сам же предмет думки залишається невідомим (неозначеним)”. Пропозиційні функції можуть репрезентувати, наприклад, такі моделі: “ X – юрист”, “ X – людина”, “ X – норма права”, “ $X > Y$ ” тощо [10, с. 76]. Пропозиційна функція стає судженням, якщо на місце невідомого предмета (змінної X) стає якийсь конкретний предмет. У пропозиційній функції, зазначає В. Є. Жеребкін, розрізняють *аргумент* (наприклад: знак X у функції висловлювання “ X – юрист”; X та Y у функції висловлювання “ X менший від Y ”; X , Y та Z у пропозиційній функції “ X знаходиться між Y і Z ”) і *предикат* (наприклад: поняття “юрист” у функції висловлювання “ X – юрист”; поняття “менший” у функції висловлювання “ X менший від Y ”; поняття “знаходиться” у пропозиційній функції “ X знаходиться між Y і Z ”), за кількістю яких розмежовують *одномісні пропозиційні функції* (з одним аргументом) і *багатомісні пропозиційні функції* (з кількома аргументами). Відповідно, пропозиційні функції записують у вигляді формул: $P(X)$; $P(X, Y)$; $P(X, Y, Z)$ і т. ін., де X, Y, Z – предметні змінні (аргументи), а P – предикат, який виражає певну властивість або відношення [Там само].

Отже, питання щодо виділення логіко-семантичних типів пропозицій і досі залишається спірним, не уніфіковано й їхні назви, що спричиняє певні труднощі в його висвітленні. Проте, очевидно, що моделі семантизації з одним предикатом (і відповідно з однією пропозицією) можна кваліфікувати монопропозиційними, з двома й більше предикатами – поліпропозиційними.

Наразі пропонуємо розрізняти такі пропозиційні моделі семантизації термінів ХП:

1. Монопропозиційні:

1) “ X – Y ” / “ $X \in Y$ ” / “ X – це Y ”, наприклад: *Калібрування* – розподіл сировини за розміром (СТХВ, с. 163); *Йодне число молочного жиру* – показ-

ник вмісту ненасичених жирних кислот у молочному жирі (МПВМ, с. 6); *Заморожений меланж* є свіжою замороженою яєчною масою без шкаралупи (ТВБКВ, с. 48);

2) “*X* містить / складається з / включає *Y, Z, ...*”, наприклад: *Оброблення туш*. Оброблення туш забійних тварин складається з таких операцій як забілування та знімання шкури, видалення нутрощів, розпилювання туш ВРХ та свиней, зачищення півтуш та інспекція (ЗТХВ, с. 263); *Підготовка м'яса*. Ця операція включає розбирання туш, обвалювання, жилювання та сортування м'яса (ТХП, с. 402); *Переробка* [краще *перероблення* – О. Н.-В.] *птиці*. Переробка [краще *перероблення* – О. Н.-В.] птиці включає такі технологічні операції: оглушення, забій, знекровлення, шпарення, видалення пір'я, патрання, охолодження, сортування і пакування (ЗТХВ, с. 271);

3) “*X* – [це] *Y, Z, ...*”, наприклад: *Молочні продукти* – це молоко, вторинна молочна сировина, кисломолочні продукти, згущені та сухі молочні консерви, закваски, вершкове масло (ЗТХВ, с. 245); *Томатні консерви* – соуси, томат-пюре, томат-паста (ЗТХВ, с. 598);

4) “*X* називається / називають *Y*”, наприклад: *Відсадженням* називається процес формування будь-якої рідкоподібної кондитерської маси витискуванням її з мішка (ТВБКВ с. 15); *Переливанням* називають відокремлення прозорого вина від осаду (ТХП, с. 363);

5) “*Y* називають *X*”, наприклад: *Шприцювання*. Процес наповнення ковбасних оболонок фаршем називають шприцюванням (ЗТХВ, с. 282);

6) “*X* дія за значенням *Y*”, наприклад: *Фарширування, я, с.* – дія за знач. *фарширувати* (ВТСУМ, с. 1529);

7) “*X* процес за значенням *Y*”, наприклад: [*екстрагування*] [*зекстрагування*] – процес за значенням [*екстрагувати*] [*зекстрагувати*] (НБВ, с. 11);

8) “*X* – [це] *Y*, протилежний *Z*”, наприклад: *Шпаруватість* – це показник, протилежний насипній щільності (ТОХТ, с. 361);

9) “*X* полягає в *Y*”, наприклад: *Мокрий спосіб соління* полягає в обробленні м'яса розсолами (ТММП, с. 253).

2. Поліпропозиційні:

1) “*X* – *Y* і / та *Z*”, наприклад: *Десульфитування* – нагрівання та перемішування сульфитованого пюре для видалення сірчистої кислоти (ТПКП, с. 8);

2) “*X* – *Y* чи *Z*”, наприклад: *Дозування* – зважування чи відмірювання певної кількості сировини (ТПКП, с. 7);

3) “*X* – *Y*, який / що має *Z*”, наприклад: *Сухе швидкорозчинне молоко* – сухий кисломолочний продукт, який має капілярно-пористу структуру часточок (МПВМК, с. 3);

4) “*X* – [це] *Y*, який / що містить / вміщує *Z*”, наприклад: *Йогурт* – це кисломолочний продукт, що вміщує підвищену кількість сухих речовин (ЗТХВ, с. 240); *Купажний сироп* – напівфабрикат безалкогольного виробництва, який містить усі складники напою (НБВ, с. 6);

5) “*X* – [це] *Y*, який / що складається з *Z* / до складу якого входять *Z, ...*”, наприклад: *Молочний цукор* – сухий молочний продукт, що складається винятково з лактози (МПВМК, с. 4); *Емульсія* – це дисперсна система, що складається

із двох (або кількох) взаємно нерозчинних рідких фаз (ТКВ, с. 131); *Товарний цукор-пісок* – сипкий продукт, який складається з кристалів цукрози розміром від 0,2 до 2,5 мм (ТБКХВ, с. 71); *Плазма [вершкового масла] [вершків]* – колоїдна система, до складу якої входять білки молока, вода, лактоза, мінеральні солі, молочна кислота та водорозчинні вітаміни (МПВМ, с. 4);

6) “ X – [це] Y , який поєднує Z , ...”, наприклад: *Кончення* – це метод консервування, який поєднує висушування, соління та асептичну дію компонентів копильного диму (ТОХТ, с. 570);

7) “ X – Y , який включає Z , ...”, наприклад: *Солодовирощування* – процес одержання солоду, який включає операції очищення, сортування, замочування і пророщування зерна (РУТС, с. 107);

8) “ X – Y , який / що має здатність Z ”, наприклад: *Консервант* – речовина, що має здатність пригнічувати розвиток плісняви, дріжджів і бактерій у маслі (МПВМ, с. 3);

9) “ X – Y , який / що характеризується Z ”, наприклад: *Забіл* – перша стадія головного бродіння, що характеризується утворенням піни за периферією поверхні суслу (РУТС, с. 92);

10) “ X – [це] Y , який / що виробляють / виготовляють / виготовляється / виготовлений / вироблений із Z ”, наприклад: *Підсирне масло* – напівфабрикат маслоробного виробництва, який виробляють з підсирних вершків (МПВМ, с. 3); *Вафлі* – вироби, виготовлені з тонкопоруватого листа з різноманітними начинками (ЗТХВ, с. 226); *Січені напівфабрикати* – це вироби, виготовлені з м’ясного фаршу (с. 489);

11) “ X – [це] Y , який / що видобувають / отримують / отриманий / одержуваний / одержаний із Z , ...”, наприклад: *Пектини* – полісахариди, одержувані з яблук, буряків, цитрусових (ТОХТ, с. 387); *Кондитерське тісто* – кондитерський напівфабрикат, отриманий з борошна, цукру, жиру та інших добавок (ПКВ, с. 10);

12) “ X – [це] Y , який використовують / використовується / вживається / призначений для Z ”, наприклад: *Барвники* – це речовини, які використовують для надання потрібного кольору продуктам (ТБКХВ, с. 174); *Компресор вуглекислотний* – компресор, призначений для виробництва зрідженого двооксиду вуглецю і сухого льоду (РУТС, с. 133);

13) “ X – Y , під час якого видаляється Z ”, наприклад: *Обсмажування ядер горіхів* – термічне оброблення, під час якого видаляється волога з ядер горіхів (ТПКП, с. 4);

14) “ X – Y , унаслідок / у результаті чого відбувається Z ”, наприклад: *[випресовування] [екструдкування] кондитерської маси* – видавлювання кондитерської маси під тиском крізь отвори, унаслідок чого відбувається її формування (ТПКП, с. 5);

15) “ X називають Y , у результаті чого відбувається Z ”, наприклад: *Сушінням* називають процес видалення з матеріалу будь-якої рідини, в результаті чого в ньому збільшується частка сухих речовин (ТОХТ, с. 597);

16) “ X – Y , протягом / під час якого відбувається Z ”, наприклад: *Визрівання вершків [сметани]* – процес, протягом якого під дією низьких температур відбувається кристалізація молочного жиру (ТВММП, с. 343);

17) “ $X - Y$, який / що ґрунтується на Z ”, наприклад: *Консервування молочного продукту сушінням* – спосіб консервування, що ґрунтується на видаленні вологи з молочного продукту до мінімального вмісту (МПВМК, с. 6).

Отже, найтиповішою для дефініцій понять різних категорій є монопропозиційна модель “ $X - Y$ ”. Виняток становлять хіба що поняття категорії речовин, для визначення яких найчастіше застосовують поліпропозиційну модель “ $X - [це] Y$, який / що виробляють / виготовляють / виготовляється / виготовлений / вироблений із Z ”.

Вважаємо, що моделювання дефініцій термінів з опорою на поняття пропозиції, яка є одним із типів ментально-мовних структур репрезентації знань, дає змогу дослідити особливості когнітивної діяльності людини у сфері харчової промисловості, а отже, особливості номінації понять та семантизації відповідних термінів цієї галузі. У складних пропозиційних структурах вторинна (додаткова) пропозиція нерідко представлена в згорнутому вигляді, при цьому формально-синтаксичного ускладнення конструкції може й не бути.

Підсумовучи, зазначимо таке:

1. Найпоширенішими типами дефініцій у державних стандартах з харчової промисловості є видо-родові (близько 93 % від загальної кількості досліджених дефініцій), друге місце посідають описові (близько 4 %), квазіродо-видові, які використовують для семантизації лише понять категорій властивостей і величин (близько 2 %). Решта (приблизно 1 %) – це родо-видові, які іноді використовують для розкриття значень понять категорії речовин.

2. Навчальні видання засвідчують більше способів семантизації термінологічних одиниць сфери ХП: видо-родові дефініції понять категорії речовин становлять 73 %, процесів – 67 %, предметів – 46 %; описові дефініції понять категорії предметів – 37 %, процесів – 9 %, речовин – 5 %; генетичні – 11 % (їх використовують лише для семантизації понять категорії речовин); номінальні дефініції понять категорії процесів становлять 12 %, предметів – 6 %, речовин – 3 %; родо-видові дефініції понять категорії предметів становлять 4 %, процесів – 4 %, речовин – 2 %; перелічувальні дефініції понять категорії речовин становлять 3 %, предметів – 2 %, процесів – 1 %; комбіновані дефініції понять категорії предметів становлять 5 %, речовин – 2 %, процесів – 1 %; контекстуальні дефініції (зафіксовано випадки використання їх для семантизації понять категорії процесів) – 5 %; реляційні дефініції понять категорій процесів і речовин складають приблизно по 1 %.

3. Кількісні підрахунки щодо виявлених пропозиційних моделей семантизації засвідчують таке: монопропозиційна модель (1) переважає в усіх опрацьованих фактичних джерелах і становить понад 80 % від загальної кількості моделей, які використовують для розкриття значень термінів ХП. Виняток становлять лише поняття категорії речовин, де перше місце посідає поліпропозиційна модель (10) – 36 %, а монопропозиційна модель (1) і поліпропозиційна модель (11) відповідно друге – 30 % і третє – 16 % місця у відсотковому

співвідношенні. Досить поширена монопропозиційна модель (4), яка становить близько 10 % від загальної кількості моделей, які використовують для семантизації понять категорій процесів і речовин, та близько 5 % – категорії предметів у навчальних виданнях. Поліпропозиційну модель (12) використовують у підручниках для семантизації понять категорії речовин, для яких вона становить понад 5 % від загальної кількості моделей, і категорії предметів у словниках (близько 3 %). Щодо решти пропозиційних моделей семантизації можемо констатувати, що їхня кількість коливається в межах 1–2 % (з наведених прикладів видно, для понять яких категорій їх застосовують).

Вважаємо за доцільне в подальших дослідженнях визначити основні типи семантичних предикатів та їхню роль в організації пропозиційного змісту дефінітивних висловлень, виявити всі функції обов'язкових і факультативних актантів у структурі пропозицій з метою побудови базових і деталізації модифікованих пропозиційних моделей семантизації терміноодиниць.

1. *Арбатский Д. И.* Толкования значений слов. Семантические определения / Д. И. Арбатский. – Ижевск : Удмуртия, 1977. – 100 с.
2. *Арутюнова Н. Д.* Предложение и его смысл: Логико-семантические проблемы / Н. Д. Арутюнова. – М. : Наука, 1976. – 383 с.
3. *Вихованець І. Р.* Граматика української мови. Синтаксис : підручник / І. Р. Вихованець. – К. : Либідь, 1993. – 368 с.
4. *Вихованець І. Р.* Семантична структура речення / І. Р. Вихованець, К. Г. Городенська, В. М. Русанівський. – К. : Наук. думка, 1983. – 219 с.
5. *Волкова И. Н.* Моделирование определений в терминологических стандартах / И. Н. Волкова // Современные проблемы русской терминологии ; [отв. ред. В. П. Даниленко]. – М. : Наука, 1986. – С. 140–162.
6. *Гак В. Г.* Семантический синтаксис / В. Г. Гак // Русский язык : энциклопедия ; [гл. ред. Ю. Н. Караулов]. – [2-е изд., перераб. и доп.]. – М. : Большая Российская энциклопедия, 1997. – С. 457–458.
7. *Горский Д. П.* Определение (логико-методологические проблемы) / Д. П. Горский. – М. : Мысль, 1974. – 311 с.
8. *Гринёв С. В.* Введение в терминографию / С. В. Гринёв. – М. : МПУ, 1995. – 158 с.
9. *Дудкина В. Г.* Семантизация лексики и типы лексикографических дефиниций / В. Г. Дудкина // Язык. Текст. Дискурс : науч. альманах Ставропольского отд-я РАЛК ; [под ред. проф. Г. Н. Манаенко]. – Ставрополь : Изд-во СГПИ, 2010. – Вып. 8. – С. 566–574.
10. *Жеребкін В. Є.* Логіка : підручник / В. Є. Жеребкін. – К. : Знання, 2004. – 255 с.
11. *Зарва А. М.* Дефиниция как типологическая разновидность научного текста : дисс. ... кандидата филол. наук : 10.02.19 / Анна Михайловна Зарва. – Нальчик, 2003. – 156 с.
12. *Засорина Л. Н.* Введение в структурную лингвистику : учеб. пос. [для студ. филол. спец. ун-тов]. – М. : Высшая школа, 1974. – 319 с.
13. *Зотова В. П.* Семантизация терминов в учебном тексте и словаре (на материале терминологии робототехники) : дисс. ... кандидата филол. наук : 10.02.02 / Валентина Петровна Зотова. – Днепропетровск, 1998. – 185 с.
14. *Иванова С. А.* Семантизация термина в научно-учебном тексте (на материале терминологии радиотехники в русском и французском языках) : дисс. ... кандидата филол. наук : 10.02.20 / Светлана Анатольевна Иванова. – Екатеринбург, 2007. – 246 с.
15. *Іващенко В. Л.* Концептуальна репрезентація фрагментів знання в науково-мистецькій картині світу (на матеріалі української мистецтвознавчої термінології) : монографія / В. Л. Іващенко. – К. : Видав. Дім Дмитра Бурого, 2006. – 328 с.

16. *Карамиева И.* Поняття моделі в лінгвістиці // Вісник Національного університету “Львівська політехніка”. Сер.: “Проблеми української термінології”. – 2003. – № 490. – С. 133–141.
17. *Кобозева И. М.* Лингвистическая семантика : учеб. пос. / И. М. Кобозева. – М. : Эдиториал УРСС, 2000. – 352 с.
18. *Комарова З. И.* Семантическая структура специального слова и ее лексикографическое описание : монография / З. И. Комарова. – Свердловск : Изд-во Уральского ун-та, 1991. – 156 с.
19. *Кондаков Н. И.* Логический словарь-справочник / Н. И. Кондаков ; [отв. ред. Д. П. Горский]. – [2-е, испр. и доп., изд.]. – М. : Наука, 1975. – 720 с.
20. Краткий словарь когнитивных терминов / Е. С. Кубрякова, В. З. Демьянков, Ю. Г. Панкрац, Л. Г. Лузина ; под общ. ред. Е. С. Кубряковой. – М. : Филол. ф-т МГУ им. М. В. Ломоносова, 1997. – 245 с.
21. *Кубрякова Е. С.* Язык и знание: На пути получения знаний о языке: Части речи с когнитивной точки зрения. Роль языка в познании мира / Е. С. Кубрякова. – М. : Языки славянской культуры, 2004. – 560 с.
22. *Лакофф Дж.* Мышление в зеркале классификаторов / Дж. Лакофф // Новое в зарубежной лингвистике : [пер. с англ. ; сост., ред., вступ. ст. В. В. Петрова и В. И. Герасимова]. – М. : Прогресс, 1988. – Вып. XXIII : Когнитивные аспекты языка. – С. 12–51.
23. *Мозгова Н. Г.* Логіка : навч. пос. / Н. Г. Мозгова. – К. : Каравела, 2007. – 248 с.
24. *Морковкин В. В.* Опыт идеографического описания лексики (анализ слов со значением времени в русском языке) / В. В. Морковкин. – М. : Изд-во Московского ун-та, 1977. – 168 с.
25. *Морозова Л. А.* Об одной модели дефиниции в терминологических стандартах / Л. А. Морозова // Научно-техническая терминология. – 1989. – № 8. – С. 9–14.
26. *Попова З. Д.* Когнитивная лингвистика / З. Д. Попова, И. А. Стернин. – М. ; АСТ : Восток – Запад, 2007. – 314, [6] с.
27. *Ряполова М. А.* Типовые модели семантизации знаменательной лексики в СО и МАС (сравнительная характеристика в аспекте адресности лексикографического текста) : автореф. дисс. на соискание учен. степени канд. филол. наук : спец. 10.02.01 “Русский язык” / М. А. Ряполова. – Белгород, 1997. – 22 с.
28. *Скороходько Э. Ф.* Форма и содержание определений в толковых словарях / Э. Ф. Скороходько // Филологические науки. – 1965. – № 1. – С. 97–107.
29. Современный русский язык : учебник [для филол. спец. ун-тов] / [В. А. Белошапкова, Е. А. Брызгунова, Е. А. Земская и др.] ; под. ред. В. А. Белошапковой. – [2-е изд., испр. и доп.]. – М. : Высшая школа, 1989. – 800 с.
30. *Сороколетов Ф. П.* Общая и учебная лексикография : учеб. пос. / Ф. П. Сороколетов. – Л. : ЛГУ, 1985. – 67 с.
31. *Табанаква В. Д.* Идеографическое описание научной терминологии в специальных словарях : дисс. ... доктора филол. наук : 10.02.21 / Вера Дмитриевна Табанаква. – Тюмень, 2001. – 288 с.
32. *Ходакова А. Г.* Отражение системных отношений специальной лексики в терминологической дефиниции // Научный вестник Воронежского государственного архитектурно-строительного университета. Серия “Современные лингвистические и методико-дидактические исследования”. – Воронеж : Изд-во Воронежского гос. архитектур.-строит. ун-та, 2008. – Вып. № 2 (10). – С. 46–55.
33. *Шелов С. Д.* Термин. Терминологичность. Терминологическое определение / С. Д. Шелов. – СПб : Филол. фак. СПбГУ, 2003. – 280 с.
34. *Шилова Е. В.* Терминологическая дефиниция как метатекст в русскоязычной и англоязычной научно-технической литературе : дисс. ... кандидата филол. наук : 10.02.20 / Елена Владимировна Шилова. – Екатеринбург, 2005. – 226 с.
35. *Шмелева Т. В.* Семантический синтаксис : текст лекций / Т. В. Шмелева. – [2-е изд.]. – Красноярск : Краснояр. гос. ун-т, 1994. – 48 с.

СПИСОК УМОВНИХ СКОРОЧЕНЬ ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

- ВТСУМ – Великий тлумачний словник сучасної української мови [з дод. і допов.] / [уклад. і голов. ред. В. Т. Бусел]. – К. ; Ірпінь : ВТФ “Перун”, 2005. – 1728 с.
- ЗТХВ – Загальні технології харчових виробництв : підручник / [В. А. Домарецький, П. Л. Шиян, М. М. Калакура та ін.]. – К. : Університет “Україна”, 2010. – 814 с.
- КТПВХ – Класифікатор трудових процесів виробництва хліба та хлібобулочних виробів / В. В. Вітвіцький, В. І. Ковальчук, О. М. Полонська. – К. : НДІ “Укראгропромпродуктивність”, 2006. – 25 с.
- МПВМ – Молочна промисловість. Виробництво масла. Терміни та визначення понять : ДСТУ 4422 : 2005. – [Чинний від 2006-07-01]. – К. : Держспоживстандарт України, 2006. – 14 с. – (Національний стандарт України).
- МПВМК – Молочна промисловість. Виробництво молочних консервів. Терміни та визначення понять : ДСТУ 4324:2004. – [Чинний від 2005-01-01]. – К. : Держспоживстандарт України, 2005. – 18 с. – (Національний стандарт України).
- МПВМП – М’ясна промисловість. Виробництво м’ясних продуктів. Терміни та визначення понять : ДСТУ 4424:2005. – [Чинний від 2006-01-01]. – К. : Держспоживстандарт України, 2006. – 34 с. – (Національний стандарт України).
- МПВС – Молочна промисловість. Виробництво сиру. Терміни та визначення понять : ДСТУ 4420 : 2005. – [Чинний від 2006-07-01]. – К. : Держспоживстандарт України, 2006. – 14 с. – (Національний стандарт України).
- НБВ – Напої безалкогольні. Виробництво. Терміни та визначення понять : ДСТУ 2368 : 2004. – [Чинний від 2005-10-01]. – К. : Держспоживстандарт України, 2005 – 18 с. – (Національний стандарт України).
- ПКВ – Продукція кондитерського виробництва. Терміни та визначення понять : ДСТУ 2633:2007. – [Чинний від 2009-01-01]. – К. : Держспоживстандарт України, 2009. – 42 с. – (Національний стандарт України).
- РУТС – Російсько-український термінологічний словник для студентів спеціальності “Технологія продуктів бродіння та виноробство” / В. А. Домарецький, В. Л. Прибильський, А. М. Куц та ін. – К. : ІСДО, 1994. – 140 с.
- СТХВ – *Ростовський В. С.* Системи технологій харчових виробництв : навч. пос. / В. С. Ростовський, А. В. Колісник. – К. : Кондор, 2008. – 256 с.
- ТБКХВ – Технологія борошняних кондитерських і хлібобулочних виробів : навч. пос. / Г. М. Лисюк, О. В. Самохвалова, З. І. Кучерук ; [за заг. ред. Г. М. Лисюк]. – Суми : ВТД “Університетська книга”, 2009. – 464 с.
- ТВБКВ – *Ростовський В. С.* Технологія виробництва борошняних кондитерських виробів : навч. пос. / В. С. Ростовський, О. В. Новікова. – К. : Ліра-К, 2010. – 574 с.
- ТВММП – *Машкін М. І.* Технологія виробництва молока і молочних продуктів : навч. видання / М. І. Машкін, Н. М. Париш. – К. : Вища освіта, 2006. – 351 с.
- ТКВ – Технологія кондитерського виробництва. Практикум : навч. пос. / К. Г. Іоргачова, О. В. Макарова, Л. В. Гордієнко, Г. В. Коркач ; [за ред. К. Г. Іоргачової]. – Одеса : ОНАХТ, 2011. – 208 с.
- ТММП – Технологія м’яса та м’ясних продуктів: підручник / М. М. Клименко, Г. Віннікова, І. Г. Береза та ін. ; [за ред. М. М. Клименка]. – К. : Вища освіта, 2006. – 640 с.
- ТОХТ – Теоретичні основи харчових технологій : навч. пос. [за напрямком “Харчова технологія та інженерія”] / Л. Л. Товажнянський, В. А. Домарецький, А. М. Куц та ін. ; [за ред. Л. Л. Товажнянського]. – Харків : НТУ “ХПІ”, 2010. – 720 с.
- ТПКП – Технологічні процеси в кондитерській промисловості. Терміни та визначення понять : ДСТУ 2630:2007. – [Чинний від 2009-01-01]. – К. : Держспоживстандарт України, 2009. – 30 с. – (Національний стандарт України).
- ТХП – Технологія харчових продуктів : підручник / В. А. Домарецький, М. В. Остапчук, А. І. Українець. – К. : НУХТ, 2003. – 572 с.

O. V. Narushevych-Vasylieva

CONCEPTUAL BASIS OF THE DEVELOPMENT OF PROPOSITIONAL MODELS OF FOOD INDUSTRY
TERMS' SEMANTIZATION

Conceptual positions are expounded in relation to development of models of semantization of terminological units with support on a concept "suggestion. The types of base propositional models of semantization of concepts of term-sphere of food industry are certain.

Key words: proposition, logical judgment, propositional model, model of semantization, proposition of characterization, relational proposition.