

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ



**ХЕРСОНСЬКИЙ
ДЕРЖАВНИЙ АГРАРНО-
ЕКОНОМІЧНИЙ
УНІВЕРСИТЕТ**

Економічний факультет

МАТЕРІАЛИ

*Всеукраїнської студентської
науково-практичної конференції*

**МІЖДИСЦИПЛІНАРНІ НАУКОВІ СТУДІЇ
2026**

10 квітня 2026 року

м. Кропивницький, Україна

УДК 005:339.9(043.2)

Рекомендовано до друку
Вченою радою економічного факультету
Херсонського державного аграрно-економічного
університету (протокол 9 від 23.04.2026 р.)

МІЖДИСЦИПЛІНАРНІ НАУКОВІ СТУДІЇ 2026: матеріали Всеукраїнської студентської науково-практичної конференції (10 квітня 2026 р., м. Кропивницький) / за ред. Н. В. Кириченко, Л. В. Кононенко, Ю. Л. Главацької та ін. Кропивницький, 2026. 222 с.

Матеріали конференції містять дослідницькі здобутки здобувачів вищої освіти, отримані у різних галузях науки: економіки, обліку та оподаткування, публічного управління, права та адміністрування, менеджменту, інформаційних технологій, психології, готельно-ресторанного та туристичного бізнесу тощо. Конференція покликана сприяти комунікації, обміну досвідом і результатами наукових напрацювань, обговорення актуальних питань економіки, фінансів, підприємництва, бізнесу та управління, впливу на них інформаційних технологій, євроінтеграції, умов воєнного становища та інше.

Для здобувачів вищої освіти, науковців і фахівців.

Матеріали збірника подаються в авторській редакції та друкуються мовою оригіналу.

Відповідальність за достовірність фактів, власних імен, географічних назв, цитат та інших відомостей несуть автори публікацій. Відповідно до Закону України «Про авторське право і суміжні права» при використанні наукових ідей та матеріалів цього збірника, посилання на авторів і видання є обов'язковим.

Відповідальний за випуск – декан економічного факультету, к.е.н., доцент Кириченко Н. В.

Технічний редактор: к. філол. н., доцент кафедри публічного управління, права та гуманітарних наук Главацька Ю. Л.

Розповсюдження і тиражування матеріалів без офіційного дозволу Херсонського державного аграрно-економічного університету заборонено!

© Колектив авторів, 2026

© ХДАЕУ, 2026



**ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННИЙ ТА ТУРИСТИЧНИЙ БІЗНЕС В УКРАЇНІ:
РЕАЛІЇ, ВИКЛИКИ ТА ВІДНОВЛЕННЯ**

Шаєнко І. О. – здобувач вищої освіти першого (бакалаврського) рівня Херсонського державного аграрно-економічного університету

Макухіна С. В. – старший викладач кафедри публічного управління, права та гуманітарних наук Херсонського державного аграрно-економічного університету

**ОСОБЛИВОСТІ ПЕРЕКЛАДУ АНГЛІЙСЬКОЇ КУЛІНАРНОЇ
ТЕРМІНОЛОГІЇ**

Їжа є невід’ємною частиною культури. Страви відображають культуру країни так само, як і її мова, одяг, традиції та інші аспекти. Із покоління в покоління в кожному народі передавалися кулінарні традиції, завдяки яким нам відомо, чим відрізняється французька кухня від азіатської, американська від мексиканської. На телеекранах все частіше з’являються програми кулінарної тематики, типу «Майстер Шеф», «Найкращий кухар Америки», «Пекельна кухня» та ін., де неодмінно присутні усі найновіші гастрономічні тенденції. Рецепти, телепрограми, кулінарні блоги та тому подібне є частиною гастрономічного (або глуттонічного) дискурсу, і мають на увазі те, що всі комунікативні ситуації пов’язані з обробкою, приготуванням та споживанням їжі. Учасниками цього дискурсу можуть бути кухарі, офіціанти та навіть глядачі або читачі кулінарних статей. Гастрономічний дискурс поділяється на різні жанри, такі як рецепти, тексти меню, гастрономічна реклама, тематичні телепрограми тощо [1, с. 251].

Переклад кулінарних рецептів чи меню може здаватися легким завданням. Адже меню схоже на простий перелік страв, а кулінарна книга – збірник рецептів, що складається з простих інгредієнтів та технік. Проте це

так лише на перший погляд. Назва страви має повідомляти нам про її склад, спосіб приготування, й окрім того, викликати апетит. Гастрономічний дискурс характеризується культурно-специфічною лексикою. Перекладачу потрібно в певній мірі бути обізнаним з кулінарними традиціями обох країн, своєї та мови оригіналу. Наприклад, є різниця між такими кулінарними термінами як *gravy* та *sauce*. Команда ColdFilm переклала поняття *gravy* як підливка, натомість інша студія назвала це просто соусом.

У сучасному мовознавстві розроблено різні класифікації способів перекладу. Більшість термінів гастронімів перекладаються еквівалентами: *butter* – вершкове масло, *cheese* – сир, *milk* – молоко. Проте, проаналізувавши терміни-гастроніми, вважаємо класифікацію І. Клименко, Г. Кушнір, Я. Рецкера найбільш релевантною саме для цієї термінології. Вона передбачає такі лексичні прийоми перекладу: транскодування, калькування та описовий переклад [2, с. 115].

1. Транскодування поєднує транслітерацію і транскрипцію. Більшість глутонімів, зокрема найменування харчових продуктів, є загальновідомими та зафіксованими в словниках. Однак існують і такі найменування, які є специфічними для культури певного народу. Наприклад: *pizza* – піца, *sushi* – суші, *croissant* – круасан, *spaghetti* – спагеті. У цих випадках іншомовна назва передається засобами української графіки та фонетики без зміни значення.

2. Калькування. Цей спосіб перекладу дає змогу максимально точно передати зміст оригіналу та зберегти колорит гастрономічної лексики. Калька – це слово або вираз, утворені за зразком відповідних одиниць іншої мови в результаті буквального перекладу їхніх складників. Наприклад: *apple pie* – яблучний пиріг, *chicken soup* – курячий суп, *fried rice* – смажений рис, *seafood salad* – салат із морепродуктів.

3. Описовий переклад. У процесі описового перекладу відбувається розширення або уточнення характеристик об'єкта номінації, що дозволяє повніше передати його зміст у мові перекладу. Наприклад: *hash browns* –

смажена терта картопля, brownie – шоколадне тістечко з вологим м'якушем, cheesecake – сирний десерт на основі вершкового сиру, tacos – мексиканські коржі з начинкою. Проблема гастрономічної лексики завжди залишатиметься однією з актуальних і цікавитиме лінгвістів, і перекладознавців [3, с. 176].

Аналіз матеріалу показує, що відмінності між мовними картинами світу зумовлені, зокрема, відсутністю прямих відповідників у мові перекладу, оскільки назви страв та їхніх компонентів можуть бути культурно специфічними й не мати аналогів в інших мовах. У зв'язку з цим для повноцінного розуміння гастрономічної специфіки певного народу недостатньо лише буквального перекладу лексичних одиниць; необхідним є також залучення коментарів та адаптацій, які дозволяють адекватно передати особливості оригінального тексту.

Використана література

1. Гусейнов А. Структурно-семантичний аналіз кулінарних термінів. *Науковий вісник Східноєвропейського національного університету імені Лесі Українки*. 2016. С. 250–256.
2. Карабан В. І. Переклад англійської наукової і технічної літератури. *Граматичні труднощі, лексичні, термінологічні та жанрово-стилістичні проблеми*. Вінниця: Нова книга, 2004. 576 с.
3. Клименко І. М. Лексичні трансформації при передачі англійської політичної термінології українською мовою. *Філологічні студії*. 2012. Вип. 8. С. 84–90.
4. Коваленко А. О. Стратегії перекладу текстів дискурсу мас-культури. *Наукові записки НДУ ім. М. Гоголя*. С. 174–179.