

Міністерство освіти і науки України
Дрогобицький державний педагогічний університет
імені Івана Франка
Кафедра німецької та французької мов та методики їх навчання

«До захисту допускаю»

Завідувач кафедри німецької та французької мов та методики їх навчання,
кандидат психологічних наук, доцент

_____ В.М. Лопушанський
«_____» _____ 2025 р.

ФОРМУВАННЯ ЛЕКСИЧНОЇ КОМПЕТЕНТНОСТІ НА ОСНОВІ
МЕНЮОНІМІВ У НІМЕЦЬКІЙ, АНГЛІЙСЬКІЙ ТА УКРАЇНСЬКИХ
МОВАХ

Спеціальність: 014 Середня освіта (Німецька мова та зарубіжна література)

Освітня програма: Середня освіта (Мова і література (німецька, англійська))

Магістерська робота

на здобуття кваліфікації – магістр середньої освіти, вчитель німецької мови та зарубіжної літератури, вчитель англійської мови та зарубіжної літератури

Автор роботи: Берегуляк Лілія Романівна

підпис

Науковий керівник: кандидат філологічних наук,

доцент **Мелех Галина Богданівна**

підпис

Дрогобич, 2025

ЗАХИСТ МАГІСТЕРСЬКОЇ РОБОТИ

(тема роботи)

Оцінка за стобальною шкалою: _____

Оцінка за національною чотирибальною шкалою: _____

Коротка мотивація захисту:

_____	Голова ЕК _____	_____
Дата	підпис	прізвище, ім'я
	Секретар ЕК _____	_____
	підпис	прізвище, ім'я

АНОТАЦІЯ

Берегуляк Л. Формування лексичної компетентності на основі менюонімів у німецькій, англійській та українській мовах

Магістерська робота присвячена дослідженню формування лексичної компетентності на основі національних менюонімів у німецькій, англійській та українській мовах. Схарактеризовано їх структурно-семантичні особливості у трьох мовах. Обґрунтовано роль автентичного матеріалу у формуванні лексичних навичок. Описано мотиваційно-етимологічні особливості менюонімів у досліджуваних мовах та розкрито їх національну специфіку. Визначено дидактичний потенціал менюонімів та проведено педагогічний експеримент для визначення ролі менюонімів у вивченні іноземних мов. Сформовано комплекс вправ для засвоєння назв страв та напоїв разом з їх культурними маркерами.

Ключові слова: менюонім, лексична компетентність, автентичний матеріал, дидактичний потенціал, лексико-семантичне поле.

KURZFASSUNG

Berehuliak L. Entwicklung lexikalischer Kompetenz auf der Grundlage der Namen von Speisen und Getränken in der deutschen, englischen und ukrainischen Sprache

Die Magisterarbeit ist der Untersuchung von Entwicklung lexikalischer Kompetenz auf der Grundlage nationaler Namen von Speisen und Getränken in der deutschen, englischen und ukrainischen Sprache gewidmet. Ihre strukturell-semanticen Besonderheiten in drei Sprachen werden charakterisiert. Die Rolle von authentischem Material bei der Bildung lexikalischer Fähigkeiten wird begründet. Es werden die Motiv- und Etymologiebesonderheiten der Namen von Speisen und Getränken in den untersuchten Sprachen beschrieben und ihre nationalen Besonderheiten aufgezeigt. Das didaktische Potenzial von Namen von Speisen und Getränken wurde bestimmt und ein pädagogisches Experiment durchgeführt, um die Rolle von Namen von Speisen und Getränken beim Erlernen von Fremdsprachen zu

ermitteln. Es wurde eine Reihe von Übungen zum Erlernen der Namen von Speisen und Getränken zusammen mit ihren kulturellen Merkmalen zusammengestellt.

Stichworte: Name von Speisen und Getränken, lexikalische Kompetenz, authentisches Material, didaktisches Potenzial, lexikalisch-semantisches Feld.

ABSTRACT

Berehuliak L. Developing lexical competence based on the names of dishes and drinks in German, English and Ukrainian.

The master's work focuses on the research of developing lexical competence based on the national names of dishes and drinks in German, English and Ukrainian. Their structural and semantic features in three languages are characterised. The role of authentic material in the formation of lexical skills is substantiated. The motivational and etymological features of names of dishes and drinks in the studied languages are described and their national specificity is revealed. The didactic potential of the national names of dishes has been determined and a pedagogical experiment has been conducted to determine the role of the national names of dishes in foreign language learning. Exercise series has been developed to help learners memorise the names of dishes and drinks along with their cultural markers.

Keywords: name of dishes and drinks, lexical competence, authentic material, didactic potential, lexical-semantic field.

ВСТУП6

РОЗДІЛ I. ТЕОРЕТИЧНІ ЗАСАДИ ФОРМУВАННЯ ЛЕКСИЧНОЇ КОМПЕТЕНТНОСТІ НА ОСНОВІ МЕНЮОНІМІВ10

1.1. Поняття лексичної компетентності в лінгводидактиці10

1.2. Роль автентичного матеріалу у формуванні лексичних навичок 13

1.3. Розуміння менюоніма та його місце у лексико-семантичному полі «Кулінарія» 15

РОЗДІЛ II. МЕНЮОНІМИ ЯК ОБ'ЄКТ ЛІНГВІСТИЧНОГО ДОСЛІДЖЕННЯ У НІМЕЦЬКІЙ, АНГЛІЙСЬКІЙ ТА УКРАЇНСЬКІЙ МОВАХ19

2.1. Структурно-семантичні особливості назв національних страв у досліджуваних мовах19

2.2. Мотиваційно-етимологічний аналіз назв німецьких, англійських та українських страв26

2.3. Національно-культурна специфіка менюонімів у досліджуваних мовах33

РОЗДІЛ III. МЕТОДИКА ФОРМУВАННЯ ЛЕКСИЧНОЇ КОМПЕТЕНТНОСТІ НА ОСНОВІ МЕНЮОНІМІВ36

3.1. Визначення дидактичного потенціалу менюонімів36

3.2. Принципи, підходи та етапи формування лексичної компетентності за допомогою менюонімів39

3.3. Види вправ і завдань для формування лексичної компетентності на основі менюонімів 43

ВИСНОВКИ50

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ56

СПИСОК ІЛЮСТРАТИВНИХ ДЖЕРЕЛ60

ДОДАТКИ.....62

Національна кухня і мова формують національну ідентичність. Їжа є проміжною ланкою між повсякденням і культурою, страви та напої – це не про буденність та фізіологію, це звичаєвість, унікальність, засіб окремішності та винятковості нації. Знайомство здобувачів з цим самотнім концептом означає дешифрування базових національних кодів, у нашому випадку глютонічного.

Мета сучасної концепції у навчанні іноземних мов полягає, головним чином, у підготовці здобувача до міжкультурної комунікації в різних сферах життя. Лексична компетентність як складова комунікативної є однією з базових компетентностей у навчанні іноземної мови. Не менш важливим є вибір навчального матеріалу, який відіграє чи не ключову роль для набуття цієї компетентності, тому вельми інформативною у цьому плані видається автентична лексика, яка слугує мостом між лінгвістичним знанням і соціокультурною інтеграцією, перетворюючи знання про мову на здатність поводитися та мислити відповідно до норм цільової культури. Менюоніми є гастрономічним кодом культури і відображають унікальність нації.

Найменування їжі як одного з базових національних концептів завжди притягували увагу багатьох науковців, зокрема філологів, етнологів, істориків, але назви їжі та напоїв – це також корисний матеріал для методологічних досліджень. У зарубіжній лінгвістиці навіть функціонує окремий інтегрований напрям дослідження – кулінарна лінгвістика, яка об'єднує найважливіші віхи філологічних та кулінарних наукових досягнень [Culinary Linguistics]. Дослідження лексико-семантичної групи їжі та напоїв неодноразово ставали об'єктами лінгвістичних досліджень на основі усіх трьох досліджуваних мов:

а) в українській мові: на діалектній основі – Борис Л. М. [Борис], Гоца Е.Д. [Гоца], Загнітко Н.Г. [Загнітко], Оскірко О.П. [Оскірко]; у діахронічному аспекті – Яценко С.А. [Яценко]; у сфері словотворення – Приймак О.О. [Приймак].

б) у німецькій мові: функційно-семантичні аспекти менюонімів – Мелех Г.Б. [Мелех 2018].

в) в англійській мові – Курушкіна Т.М. [Курушкіна]

Формування лексичної компетентності завжди привертало увагу психолінгвістів, психологів і, звичайно методистів-науковців. У середині XX ст. увага науковців змістилася до взаємозв'язку лексики та комунікативної компетентності: мовознавці почали розглядати лексику як засіб формування комунікативних умінь, когнітивних стратегій та культурного досвіду. В 2000-х роках увага зосередилася на специфіці тематичних лексичних полів, зокрема кулінарної лексики, і на ролі мотиваційно-етимологічних особливостей у засвоєнні лексики. Проте поєднання питань становлення лексичної компетентності та глутонії, тим паче у тривимірному аспекті з позицій полілінгвізму не було досі предметом наукових студій.

Засвоєння лексичних одиниць у старшій школі має ревізійний характер, основна мета формування лексичної компетентності на такому відрізку навчання – це розширення вже набутих знань, доповнення лексичної інформації про мовні одиниці культурологічними коментарями, активація компаративного аспекту вивчення мов шляхом порівняння цих одиниць із рідною чи іншими іноземними мовами, що має своєю метою увиразнення набутого досвіду в умовах глобалізаційних процесів. Тема нашого дослідження якраз є яскравим втіленням таких цілей, адже з одного боку ми залучили вельми оригінальний автентичний матеріал, активуючи таким чином культурологічну складову, з іншого боку тримовний аналіз дозволяє сформувати навички компаративного аналізу, що є необхідним елементом спілкування у сучасному глобалізованому комунікативному просторі. Додатково можемо говорити про певні елементи перекладацьких стратегій при формування вправ у площині трьох мов, причому неспоріднених. З цих причин вважаємо такий формат дослідження вельми цікавим та **актуальним**. В українській лінгвістиці вперше здійснюється системне вивчення словотвірної парадигми менюонімів на основі трьох мов з комплексним вивченням їхньої структури, особливостей дериваційної бази, мотивації, моделей та методів словотворення.

Мета дослідження полягає в аналізі чинників, які формують лексичну компетентність на основі менюонімів у німецькій, англійській та українській мовах.

Відповідно до окресленої мети формуємо низку **завдань**:

- розкрити сутність поняття «лексична компетентність» у сучасній лінгводидактиці;
- обґрунтувати роль автентичного матеріалу у формуванні лексичних навичок;
- уточнити поняття «менюонім» та охарактеризувати його місце у лексико-семантичному полі «Кулінарія»;
- проаналізувати структурно-семантичні та мотиваційно-етимологічні особливості менюонімів у досліджуваних мовах та розкрити їх національну специфіку;
- визначити потенціал менюонімів у розвитку лексичної компетентності;
- сформулювати принципи, підходи та етапи методики навчання лексики на основі менюонімів та розробити комплекс вправ для їх засвоєння.

Об'єктом дослідження вважаємо менюоніми у німецькій, українській та англійській мовах.

Предметом дослідження виступають основи формування лексичної компетентності на основі тримовних менюонімів.

Фактичним матеріалом слугують 180 назв традиційних страв та напоїв в у німецькій, українській та англійській мовах (по 60 у кожній мові). Обсяг досліджуваного матеріалу охоплює лише найбільш поширені назви, не враховуючи діалектизми та маловідомі страви.

Для досягнення ефективності окреслених завдань та враховуючи ономастичну природу досліджуваних лексичних одиниць ми застосували наступні **методи дослідження**:

- метод наскрізного виписування;
- загальні методи, такі як дескриптивний (лінгвістичне спостереження, узагальнення – використаний на всіх етапах написання магістерської роботи),

індукції та дедукції, узагальнення застосовано для формування проміжних та загальних висновків;

- метод аналізу словникових дефініцій з частковим застосуванням компонентного аналізу й лексико-семантичного аналізу прислужився при формуванні лексико-тематичної групи, оскільки словникові дефініції дозволяють виокремити інтегральні та диференційні семи та встановлення семантичних зв'язків;

- прийом етимологічного аналізу дозволяє зрозуміти процес формування лексичної одиниці, її історичні та культурні корені;

- словотвірний аналіз забезпечує визначення твірних основ;

- порівняння та зіставлення, яке базується на структурно-дериваційній типології для визначення мотиваційних відносин;

- принцип історизму використано для встановлення етимологічних даних;

- метод кількісних підрахунків.

Практичне значення результатів дослідження. Результати проведеного дослідження можуть слугувати для написання наукових робіт, а висновки із дослідницького пошуку можуть бути використані у спецкурсах з ономастики тощо. Дослідження національних менюонімів проведене на стику з лінгвокультурологією, тому практичні результати можна застосувати для доповнення відомостей з етнолінгвістики, міжкультурної комунікації, розроблені та проілюстровані прикладами мотиваційні стратегії можуть бути корисні для когнітивних лінгвістичних досліджень.

Апробація результатів дослідження. Результати дослідження апробовані на міжнародній науково-практичній конференції (м. Вінниця, Україна – м. Відень, Австрія, 17 жовтня 2025 р.) та опубліковані у формі статті [Мелех 2025].

Структура і обсяг роботи. Магістерська робота складається із вступу, трьох розділів, висновків, списку використаних джерел (60 позиції, з них – 17 іноземними мовами).

РОЗДІЛ І. ТЕОРЕТИЧНІ ЗАСАДИ ФОРМУВАННЯ ЛЕКСИЧНОЇ КОМПЕТЕНТНОСТІ НА ОСНОВІ МЕНЮОНІМІВ

1.1. Поняття лексичної компетентності в лінгводидактиці

Важливість вивчення іноземних мов у старших класах має не меншу вагу, ніж у початкових класах, адже програми іноземних мов для старшої школи зосереджені на шліфуванні вже здобутих знань, зокрема поглиблюється розвиток суміжної із лексичною міжкультурної компетентності. Основними завданнями цього етапу засвоєння іноземної мови є вивчення нової лексики, і автентичний матеріал дуже доречний у цьому плані. До того ж вікові та психологічні особливості здобувачів дають змогу працювати з культурно значущою лексикою. Загалом М. Леонтьян вважає, що компетентність – це кінцевий варіант набору компетенцій, які залежать від особистих якостей, як от ініціативність, вмотивованість, креативність тощо [Леонтьян, 73].

Компетентність найчастіше ототожнюють із вміннями, навиками, здобутими знаннями, але насправді вона має набагато складнішу шарувату структуру, яка, крім вище згаданого, містить також когнітивну та етичну складову, а також залучає практичний досвід та реалізується з позицій інтеграційного принципу використання тої чи іншої компетентності у практичній діяльності, на чому у своїх працях наголошують Н. Мойсеюк [Мойсеюк, 639] та Н. Сидорчук [Сидорчук, 80]. О. Антонова додає до тлумачення компетентності також рефлексивний підхід, тобто хоча б мінімальну готовність здобувача до вирішення практичних завдань [Антонова, 101]. Н. Сіранчук визначає компетентність як «здатність особистості на рівні програми оперувати семантичними полями, зі складу яких людина обирає потрібне слово, словосполучення, щоб із можливою точністю висловити свою думку в мовленні та спілкуванні» [Сіранчук 2020, с. 40].

Формування лексичної компетентності чи не найголовніше завдання у процесі опанування іноземної мови. Сучасна лінгводидактика розглядає лексичну компетентність значно ширше, ніж просто словниковий запас.

Лексична компетентність – одна із важливих сфер комунікативної компетентності, яка переважно історично домінувала у викладанні іноземних мов. Лексична компетентність – це здатність людини до коректного оформлення своїх висловлювань і розуміння мовлення інших, яке базується на складній взаємодії відповідних навичок, знань і лексичної усвідомленості [Бігич, 215]. Вміння користуватися лексичними одиницями занурює здобувача у мовну картину світу нації, оскільки саме слово передає основні культурні концепти. Науковці по-різному тлумачать значення лексичної компетентності, трактуючи його основні характеристики з різних сторін. Наприклад В. Новосьолова вбачає у цьому понятті опанування лексичних мовних засобів та вміння їх застосовувати, маючи при цьому багатий словниковий запас, вміння розрізняти семантичні нюанси значення та особливості валентності слів [Новосьолова, 12]. Ми обрали найоптимальніше, на нашу думку, трактування лексичної компетентності, подане у дисертації Н. Сіранчук: «лексична компетентність – здатність особистості швидко і якісно, на рівні програми оперувати не словами, а семантичними полями, зі складу яких людина обирає потрібне слово, словосполучення, щоб із можливою точністю висловити свою думку в мовленні, спілкуванні, з опорою на граматичну структуру мови (макроструктуру мови)» [Сіранчук 2018, 40].

Лексична компетентність є багатокомпонентною, зокрема її формують такі компоненти як лексична навичка, лексичні знання та лексична усвідомленість. Найважливішими поняттями у формуванні лексичної навички є рецепція (ідентифікація лексичної форми, кореляція форми із об'єктом навколишньої дійсності та гіпотетичне розшифрування семантичних компонентів) та репродукція (активація лексичної одиниці у пам'яті, звукове відтворення, побудова валентних зв'язків). Мета вчителя довести лексичні навички до стану автоматизму, зробити їх гнучкими, але при цьому дотримуватись принципу поетапності. Лексичні знання охоплюють широкий спектр набутого досвіду, включаючи семантику слів, в тому числі конотативні особливості, графічне оформлення, синтагматику, валентність, словотвір тощо.

Лексична усвідомленість тісно пов'язана із психологічними процесами, оскільки здобувач повинен пізнавати процеси, безпосередньо пов'язані із набуттям лексичної компетентності, тобто формувати індивідуальний лексикон, діяти свідомо при використанні тої чи іншої лексичної одиниці, аналізувати свою роль як учасника комунікації, бути вмотивованим до вивчення нового матеріалу. Лексична усвідомленість певним чином спонукає до рефлексії над лексичними одиницями, їх етимологією чи оцінно-експресивними особливостями.

Успішність формування лексичної компетентності залежить від багатьох чинників, зокрема від того, наскільки сформовані лексичні навички, знання про лексико-семантичні особливості запропонованої для засвоєння лексики, та, зрештою від успішного тандему цих чинників з урахуванням свідомого засвоєння лексичних одиниць.

У процесі формування лексичної компетентності можуть виникає певні складнощі, пов'язані як з індивідуальними психологічними особливостями здобувача (тип та вид пам'яті та уваги, форма уяви, тип мислення тощо), так і труднощів, спровокованих самою іноземною мовою, яка вивчається (складність зовнішньої графічної чи звукової форми лексичних одиниць, при засвоєнні семантичних нюансів, структурні чи функційні розбіжності між рідною та іноземною мовою). Не слід забувати, що й самі умови навчання також можуть викликати певні труднощі при формуванні лексичної, та й будь-якої іншої, компетентності – недостатня цілеспрямованість навчальних програм чи планів, лексикографічні похибки (відсутність лексичних мінімумів), погрішності у фрагментах уроків.

У своїй роботі маємо врахувати той факт, що йдеться саме про іншомовну лексичну компетентність, що, без сумніву, вносить свої корективи у трактування цього поняття. Існують різні наукові підходи до розуміння іншомовної лексичної компетентності. Зокрема Ю. Федоренко вважає її дуальним явищем: мовна сторона передбачає володіння фонетичними, граматичними та графічними навиками, мовленнєва – здатність застосовувати їх на адаптивному рівні [Федоренко, 84].

Науковці одностайно підкреслюють, що іншомовна лексична компетентність має специфіку, оскільки передбачає оперування одиницями, які функціонують у чужій культурній і мовній системі. Тому її формування неможливе без звернення до автентичного матеріалу, який забезпечує контекстуалізованість засвоєння, підтримує мотивацію та сприяє розвитку міжкультурної компетентності. Саме лексика, як носій культурних концептів, є найбільш природним засобом занурення у мовну картину світу іншої нації.

Набуття лексичної компетентності на основі автентичного матеріалу, зокрема менюонімів, означає набагато більше, ніж знання мовних структур, це вивчення дидактичного матеріалу, занурене у контекстуалізовану комунікацію із врахуванням етнокультурних реалій.

1.2. Роль автентичного матеріалу у формуванні лексичних навичок

Автентичними вважаємо матеріали, створені носіями мови з не дидактичною метою [Гудима, 106], серед них важливим компонентом є назви страв та напоїв, тобто менюоніми, яку, безумовно, мають когнітивну цінність, здебільшого національно марковані Використання автентичного матеріалу на заняттях з іноземної мови дозволяє не лише опанувати необхідні мовні навички, а й додатково здобути чималий багаж фонових знань з історії, культурології країни, мова якої вивчається. Важливість вивчення іноземних мов у старших класах має не меншу вагу, ніж у початкових класах, адже програми іноземних мов для старшої школи зосереджені на шліфуванні вже здобутих знань, зокрема поглиблюється розвиток суміжної із лексичною міжкультурної компетентності. Основними завданнями цього етапу засвоєння іноземної мови є вивчення нової лексики, і автентичний матеріал дуже доречний у цьому плані. Основною метою використання автентичного матеріалу на заняттях з іноземної мови є підготовка здобувачів, які здатні ефективно спілкуватися мовою певної мовної спільноти, тобто таких, які є комунікативно компетентними. Цілі вправ для викладання іноземної мови з використання автентичного матеріалу полягають у тому, щоб надати здобувачам лінгвістичні знання, які дозволять їм впевнено і вільно

спілкуватися в ситуаціях, де використовується цей автентичний матеріал, з огляду на об'єкт нашого дослідження це ситуації приготування та споживання їжі, культурні колокації стосовно національно маркованих страв. Робота з автентичними матеріалами є одним із способів задоволення комунікативних та когнітивних потреб здобувачів у отриманні нової інформації [Untila, 547].

Національні продукти харчування, як і національні мови, формують національну ідентичність [Pescham, 173]. Залучення автентичного матеріалу у формі використання національних менюонімів сприяє успішній комунікації, позаяк підвищує зацікавленість здобувача іншою культурою, робить навчальний процес комунікативно націленим. Використання автентичного матеріалу охоплює дослідження не лише з методики та філології, це також здобутки зі сфери міжкультурних досліджень, етнології, когнітивної та соціальної психології, мотивації тощо [Gilmore, 173]. Автентичність пов'язана з культурою та здатністю поводитися або мислити як представник цільової мовної групи, щоб бути визнаним і прийнятим нею [Kramsch, 42], тому вправи на автентичну лексику важливі для інтеграції здобувача у чужомовне середовище. Одночасне вивчення мови і культури чужої країни сприяє успішному опануванню іноземної мови, оскільки автентичний лексичний матеріал виступає не лише як засіб комунікації, але одночасно як засіб ознайомлення здобувача із новою для нього дійсністю [Марченко, 99].

Використання автентичного матеріалу створює симулятор справжнього комунікативного середовища. Робота з метафоричними назвами страв дозволяє розширити свій лексичний репертуар, а практикування різноманітних словотвірних моделей запобігає повторам, оскільки маючи уявлення про базові структурні моделі та володіючи навиками комбінування афіксів, здобувач може сам створювати менюоніми.

Вправи із застосуванням автентичного матеріалу покликані формувати вміння проводити паралелі між двома (у випадку багатомовності між кількома) культурами, орієнтуватися у соціокультурних реаліях, коректно використовувати автентичну лексику у відповідних комунікативних ситуаціях.

1.3. Розуміння менюоніма та його місце у лексико-семантичному полі «Кулінарія»

Поняття менюонім не є надто поширеним у лінгвістичній традиції, але, на нашу думку, саме він якнайточніше відображає об'єкт нашого дослідження. Розглянемо інші онімні позначення у сфері кулінарії. Глютоніми – це назви страв та їх інгредієнтів, напівфабрикатів тощо, лінгвістичні знаки з широким спектром плану вираження та плану змісту [Руденко, 31]. Гастроніми розуміють як «мовні одиниці, що несуть в собі культурологічні цінності, які відображають національний та загальнолюдський зміст і реалізується як в матеріальних, так і нематеріальних пам'ятках» [Кущенко, 168]. Кулінароніми трактують як «сукупність номенів на позначення продуктів харчування, спецій, страв, процесів приготування їжі, кухонного начиння, напоїв» [Петришин, 99]. Кожен з них поєднує у своїй семантиці сукупність понять, і лише менюоніми є тими лексичними одиницями, які позначають окремо назви страв та напоїв.

Менюоніми відображають господарські традиції, історичні умови життя нації, кліматичні особливості регіону, відбивають соціальну структуру нації та етносвідомість носіїв мови.

Мова утворює чітку ієрархічну структуру із наявністю численних взаємозв'язків, які взаємодіють між собою на різних мовних рівнях [Огуй, 60]. Одним із форм структурної організації мовних одиниць є лексико-семантичне поле. Для з'ясування місця менюонімів у лексико-семантичному полі (ЛСП), потрібно спочатку дати чітку дефініцію ЛСП. У людській свідомості лексика розподіляється за польовим принципом [Бехта, 15]. В сучасній лінгвістиці лексико-семантичне поле – це лексико-парадигматичне утворення, яке має певну автономність і специфічні ознаки організації [Дацюк, 78]. Ю. Головащенко додає ще таку важливу деталь як семантична близькість елементів лексико-семантичного поля [Головащенко, 24]. ЛСП є основою структурної семантики, воно має складну ієрархічну структуру і відображає семантичну картину окремої сфери. Дослідження польової структури ЛСП вимагає системного підходу до його будови. Традиційно у складі ЛСП виокремлюють центральну частину –

ядро, приядерну зону, ближню і дальню периферію [Мелех 2018, 152]. Центральним елементом лексико-семантичного поля є архісема, яка об'єднує всі елементи поля, це домінанта поля, яка має інваріантні властивості, стилістично нейтральні для позначення конкретних понять. За допомогою методу словникових дефініцій здійснюється інвентаризація конститuentів лексико-семантичного поля. Для ЛСП «Кулінарія» є інтегральна сема «процес та результат приготування їжі».

Менюоніми функціонують у мові як носії культурної інформації та підпорядковуються специфічним ономастичним законам. Менюоніми утворюють у ЛСП «Кулінарія» окрему тематичну групу [Мелех 2018, 164]. Більшість компонентів цієї тематичної групи, без сумніву, належить до ядра ЛСП «Кулінарія», оскільки вони високочастотні, стилістично нейтральні, але саме менюоніми на позначення національних страв є елементами чи приядерної зони чи ближньої периферії, оскільки вони практично не виявляють семантичних зв'язків всередині групи, крім хіба що гіперо-гіпонімічних, не входять до складу фразеологічних одиниць тощо. Ближня периферія містить менш частотні лексеми, проте вони мають конкретніше значення (*Zwiebelkuchen*, *yorkshire pudding*, *котлета по-київськи*). Додатковим показником приналежності менюонімів саме до цієї частини ЛСП є той факт, що вони містять експресивно-аксіологічне навантаження. Дальня периферія містить найменш частотні елементи поля, проте вони багатозначні і часто перетинаються з іншими ЛСП, чого не скажеш про національні менюоніми. На прикладі менюонімів номінативна функція тісно переплітається з образотворчою й експресивною, тобто менюоніми мають не виключно мету називання, а й містять емоційно-оцінний компонент. Такі характеристики віддаляють менюоніми від ядра ЛСП і наближають їх до периферії. Таким чином менюоніми не відповідають критеріям функційної нейтральності, вони низькочастотні в загальній мові. Додатковим критерієм приналежності менюонімів до периферійної зони є їх міжпольова приналежність, тобто для створення більшості менюонімів використані одиниці з інших лексико-семантичних полів.

Ономастичний гастрономічний простір має внутрішньо широко диференційований. У лексико-семантичному контексті вони суміщають ємність змісту із стислістю форми, адже багато назв страв чи напоїв – це практично акумульований у номені рецепт.

Менюоніми як одиниці номінативного типу мають посилену конвенційність та денотативність. Вони чітко відрізняються від апелятивів тим, що позначають конкретне явище, здебільшого без синонімів чи антонімів, хіба що можливі регіональні варіанти. Також ця тематична група характеризується відношеннями гіперо-гіпонімії. Зокрема в англійській мові ми виокремили такі гіпероніми **pie** – *shepherd's pie, cottage pie, stargazy pie, pork pie, game pie, steak and kidney pie, steak pie*; **pudding** – *Yorkshire pudding, black pudding, sticky toffee pudding, bread and butter pudding, pease pudding, rag pudding, suet pudding, sussex pond pudding*; **cake** – *Victoria sponge cake, eccles cake, banbury cake*; *tea* – *English breakfast tea, Five-o'clock tea*. Уточнюючими гіпонімами до гіпероніма **pie** є натяк на просту сільську їжу, має певну метафоричність стосовно зовнішнього вигляду, готувався зазвичай із м'яса. Гіперонім **pudding** в якості гіпонімів має такі уточнення як топонім, колір, який метафорично вказує на інгредієнт, може мати своїм основним інгредієнтом горох (бобові часто входили до складу англійських традиційних страв), містить особливості способу приготування, на відміну від пирога пудинг може бути десертом. Гіперонім **cake** має гіпоніми, які характеризують його як більш делікатну випічку, королівський десерт, вказує на топонімічну приналежність. Гіперонім *tea* характеризується виключно хронологічним аспектом. Такий розподіл гіпонімів з уточнюючими гіпонімами доволі чітко характеризує англійську кухню з розмаїттям випічки та чайним застіллям.

У німецькій мові ми виокремили такі гіпероніми: **Wurst** – *Bratwurst, Currywurst, Weißwurst, Beutelwurst, Bockwurst*; **Kuchen** – *Flammkuchen, Zwiebelkuchen, Dreikönigskuchen, Elisenlebkuchen, Pfannkuchen*; **Braten** – *Sauerbraten, Schweinebraten, Hackbraten*; **Torte** – *Sachertorte, Schwarzwälder Kirschtorte*; **Suppe** – *Kartoffelsuppe, Flädlesuppe*; **Schnitzel** – *Holsteinschnitzel*,

Zigeunerschnitzel. Гіперонім *Wurst* у якості гіпоніма має спосіб приготування, додаткові інгредієнти, колір, темпоратив. Гіперонім *Kuchen* містить гіпоніми, які вказують на спосіб приготування, основний інгредієнт, геортонім, антропонім, тобто такі назви містять конотацію обрядовості. Гіпоніми до гіпероніма *Braten* вказують на спосіб приготування та інгредієнт. Гіперонім *Suppe* містить прості традиційні гіпоніми – спосіб приготування та інгредієнт. Гіперонім *Torte* містить локально та антропологічно марковані гіпоніми. Гіпоніми до лексеми *Schnitzel* – це вказівки на топос і етнос. Таким чином, гіпероніми передають особливості німецької кухні – з великою кількістю м'яса, простою їжею, десерти позначені впливом австрійської кухні, тому це відображено також у назвах.

В українських стравах явища гіперонімії взагалі не зафіксовано, це пов'язане перш за все з тим, що виокремлені лексеми, що презентують найактуальніший шар питомої частини українських страв та напоїв, виявляють семантичне різноманіття, до того ж частина з них є запозиченою.

РОЗДІЛ II. МЕНЮОНІМИ ЯК ОБ'ЄКТ ЛІНГВІСТИЧНОГО ДОСЛІДЖЕННЯ У НІМЕЦЬКІЙ, АНГЛІЙСЬКІЙ ТА УКРАЇНСЬКІЙ МОВАХ

2.1. Структурно-семантичні особливості назв національних страв у досліджуваних мовах

Аналіз структурних моделей та виявлення методів словотвору у менюонімах є важливим для розуміння особливостей функціонування такого виду онімної лексики. За структурою ми поділили виокремлені менюоніми на монолексемні та полілексемні. Монолексемні менюоніми утворені двома методами: шляхом морфологічної деривації або словоскладання. Полілексемні лексеми – це поєднання декількох лексичних компонентів з метою деталізації назви, виділяючи в назві певні особливості.

Як і кожна тематична група менюоніми виявляють певні структурні особливості у їх творенні. Серед виокремлених менюонімів ми склали такі структурні моделі для менюонімів з німецької мови:

іменник+іменник: *Currywurst* – 30 лексем

дієслово+іменник: *Bratwurst* – 4 лексеми

прикметник+ іменник: *Weißwurst* – 3 лексеми

іменник+дієслово: *Schweinebraten* – 2 лексеми

числівник+ іменник: *Eintopf* – 1 лексема

іменник+прикметник: *Federweißer* – 1 лексема

числівник+ іменник+ іменник: *Dreikönigskuchen* – 1 лексема

іменник+іменник+ іменник: *Elisenlebkuchen* – 1 лексема

прикметник+прикметник: *Schwarzsauer* – 1 лексема

прикметник+дієслово: *Sauerbraten* – 1 лексема

Методом лексичної деривації утворені 8 менюонімів:

1) утворені способом суфіксації:

- суфікс **-le**: *Spätzle*, *Schäufele*

- суфікс **-el**: *Brezel*
- суфікс **-i**: *Spezi*
- суфікс **-ler**: *Radler*

2) утворені суфіксально-префіксальним способом:

- префікс **aus-** та суфікс **-e**: *Ausgezogene*

3) кореневі слова: *Stollen*, *Bischof*.

Також серед менюонімів у німецькій мові зафіксовано 10 полікомпонентних лексем:

а) предикативні словосполучення: *Falscher Hase*, *Königsberger Klopse*, *Schwarzwälder Kirschtorte*, *Strammer Max*, *Rote Grütze*, *Arme Ritter*, *Bündner Fleisch*, *Berliner Weiße*;

б) прийменникові словосполучення: *Grünkohl mit Pinkel*, *Himmel und Erde*.

Домінування двокомпонентної сполуки двох іменників є типовою рисою структурування у німецькій мові. Використання дієслівних форм виявляє конверсійну гнучкість, а суфіксальна деривація тяжіє до діалектизмів.

Дещо іншою є структура менюонімів в англійській мові. Ми виокремили 12 кореневих менюонімів: *trifle*, *kedgeree*, *haggis*, *coleslaw*, *scones*, *faggots*, *kippers*, *parmo*, *scouse*, *ale*, *bitter*, *pimm's*. Лексична деривація не є продуктивним способом словотвору для менюонімів: суфіксальним способом утворене слово *banger(s)*. Композиція теж не є популярним методом творення назв страв та напоїв. Структурні моделі для менюонімів з англійської мови: іменник+іменник: *coleslaw*, *flapjack(s)*. Найбільша кількість лексем – це словосполучення різного складу:

а) іменникові словосполучення без прийменника: – двокомпонентні (*cottage pie*) – 26 лексем, трикомпонентні (*victoria sponge cake*) – 3 лексеми;

б) предикативні словосполучення: двокомпонентні (*black pudding*) – 7 лексем, трикомпонентні (*full english breakfast*) – 4 лексеми;

в) прийменникові словосполучення: *Beans on Toast* – 5 лексем.

Серед англійських менюонімів майже повністю відсутня кулінарна деривація, переважають полілексемні компоненти предикативного чи прийменникового сполучення.

Для порівняльного аналізу потрібно проаналізувати також менюоніми в українській мові, для яких найтипівішим є суфіксальний спосіб словотвору (загалом 39 лексем):

- суфікс -ик (*вареник*) – 7 лексем
- суфікс -ник (*крупник*) – 6 лексем
- суфікс -ка (*верещака*) – 5 лексем
- суфікс -ець (*голубець*) – 4 лексеми
- суфікс -уха (*медовуха*) – 3 лексеми
- суфікс -ок (*пампушок*) – 2 лексеми
- суфікс -ун (*дерун*) – 2 лексеми
- суфікс -иця (*паляниця*) – 2 лексеми
- суфікс -як (*капусняк*) – 2 лексеми
- суфікс -иво (*меживо*) – 1 лексема
- суфікс -ина (*душенина*) – 1 лексема
- суфікс -я (*печеня*) – 1 лексема
- суфікс -іль (*кисіль*) – 1 лексема
- суфікс -ива (*підлива*) – 1 лексема
- префікс роз- та суфікс -ник (*розсольник*) – 1 лексма

Кореневі менюоніми також зафіксовані серед українських назв страв: *борщ* – 12 лексем. Нечисленними є також менюоніми-словосполучення, це атрибутивні (*котлета по-київськи, гарбузяна каша, фарширована риба, яворівський пиріг, фальшивий засць, львівський сирник, рибна юшка*) та сполучникові словосполучення (*бурячки з хроном*), та композитні двокомпонентні сполуки за структурною моделлю прислівник+іменник – *простокваша*.

Домінуючим способом словотвору є суфіксація, що відображає архаїчну словотвірну систему, де суфікси можуть кодувати смак, форму чи спосіб

приготування, наприклад -ник вказує на рідку страву, -ок на демінутив, -уха на основний компонент, топонімічні модифікатори засвідчують регіональну розгалуженість.

Порівнюючи особливості словотвору у трьох мовах, можемо стверджувати, що превалюючими у німецькій мові є двокомпонентні композити, що загалом є типовим для німецької мови, для англійської мови типовими є іменникові словосполучення без прийменника, а українські менюоніми представлені суфіксальними іменниками з широкою палітрою суфіксів. Усі складні структури містять узгоджене означення, крім назви котлета по-київськи.

Логічно постає питання, чи маємо ми вважати менюоніми фаховою лексикою, чи все ж таки це царина загальновживаної лексики. Дослідниця кулінарної лексики Марта Турска однозначно зараховує назви страв та напоїв до фахових лексем [Turska, 18] і ми абсолютно з цим погоджуємось. На думку М. Торчинського до гастрономічного дискурсу належать також тексти меню, які містять назви страв чи напоїв, тобто менюоніми [Торчинський, 224].

Лексико-тематичну групу «Менюоніми», яка функціонує у складі лексико-семантичного поля «Кулінарія» ми поділили на окремі мікрогрупи за семантичною ознакою. В основі поділу лежить класифікація В. Шелемех [Шелемех, 217]:

1. перші страви: *Kartoffelsuppe, Flädlesuppe, борщ, юшка рибна, капуста* – 12 назв;

2. назви виробів з тіста: *Brezel, Flammkuchen, Rohrnudel, shepherd's pie, cottage pie, yorkshire pudding, паляниця, яворівський nupig, кнущ* – 13 назв;

3. назви основних страв: *Sauerbraten, Zigeunerschnitzel, Königsberger Klopse, fish and chips, full english breakfast, sunday roast, голубці, крученики, шундра* – 54 назви;

4. назви напоїв: *Glühwein, Apfelschorle, Bischof, english breakfast tea, hot toddy, elderflower cordial, медовуха, квас, наливка* – 30 назва;

5. назви десертів: *Sachertorte, Bienenstich, Schwarzwälder Kirschtorte, sticky toffee pudding, trifle, breadund butter pudding, пампушки, вергуни, медовик* – 36 назв;

6. закуски: *Kartoffelsalat, Strammer Max, Arme Ritter, toad in the hole, ploughman's lunch, beans on toast, фальшивий заєць, холодець, форшмак* – 35 назв.

Найвищий відсоток основних страв засвідчує той факт, що національні менюоніми позначали їжу давнього лексичного пласту, а зважаючи на важку працю людей у період їх виникнення їжа мала бути калорійною та насиченою, вже згодом почали з'являтися більш легкі та витончені закуски і десерти.

До семантичних особливостей лексики також відносимо регіональну віднесеність страв. Німецькі назви страв та напоїв розподіляємо за такими діалектними групами:

1) баварсько-австрійський діалект: *Schweinebraten, Schäufole, Spätzle, Rösti, Apfelschorle, Kaiserschmarrn, Ausgezogene, Bischof* – 21 назва, примітними є суфікси -le та -ti та типові для цього діалекту з'єднувальні елементи у композитах, продуктивний формант -n / -rn, релігійно-імперська традиція у назвах;

2) середньонімецький: *Strammer Max, Himmel und Erde, Arme Ritter, Falscher Hase, Zigeunerschnitzel, Sauerbraten, Bratwurst, Currywurst, lammkuchen, Zwiebelkuchen* – 21 назва, у цій групі найвищий відсоток менюонімів асоціативно-метафоричного типу мотивації, представлені формантами загального типу -wurst, -braten, -kuchen;

3) північно-німецький: *Labskaus, Hoppelpoppel, Muckefuck, Grünkohl mit Pinkel, Beamtenforelle, Bismarckhering, Holsteinschnitzel* – 16 назв, серед назв домінують рибні, копчені чи засолені страви, що відповідає географічним особливостям цього регіону, назви зберігають риси Plattdeutsch, назви містять дещо іронічний відтінок, наявні назви святково-обрядового циклу, продуктивним є словоскладання, подекуди із топонімічним або антропологічним компонентом;

4) швейцарський діалект: *Bündner Fleisch, Rohrnudel, Ausgezogene, Palatschinken, Birnbrot, Schlorzifladen, Dampfnudel, Knendli* – 12 назв, відповідає алеманському діалекту німецької мови, демінутивний суфікс *-li*;

5) східнонімецький діалект: *Rote Grütze, Berliner Weiße, Muckefuck, Elisenlebkuchen, Kartoffelsuppe, Milchreis, Eierschecke, Schwarzwälder Kirschtorte, Annakartoffeln* – 10 назв, позначається впливом слов'янських мов.

Таблиця . Розподіл німецьких менюонімів за діалектами



Німецькі менюоніми мають наративну природу, тобто не лише називають страву чи напій, а й розповідають про місце походження, спосіб приготування чи містять соціальний контекст.

Англійські менюоніми доволі однорідні у діалектному плані. Ми виокремили такі групи діалектів:

1) південноанглійські діалекти: *fish and chips, full english breakfast, bangers and mash, ploughman's lunch, beef wellington, sticky toffee pudding, trifle* – 29 назв, ці назви стали з часом надрегіональними, характеризується прямими, образними і функціональними назвами страв, семантика назв поєднує функціональні (харчові) та культурно-образні значення;

2) північноанглійські діалекти: *yorkshire pudding, eccles cake, pork pie, bedfordshire clanger, black peas, bubble and squeak, cumberland sausage, faggots* –

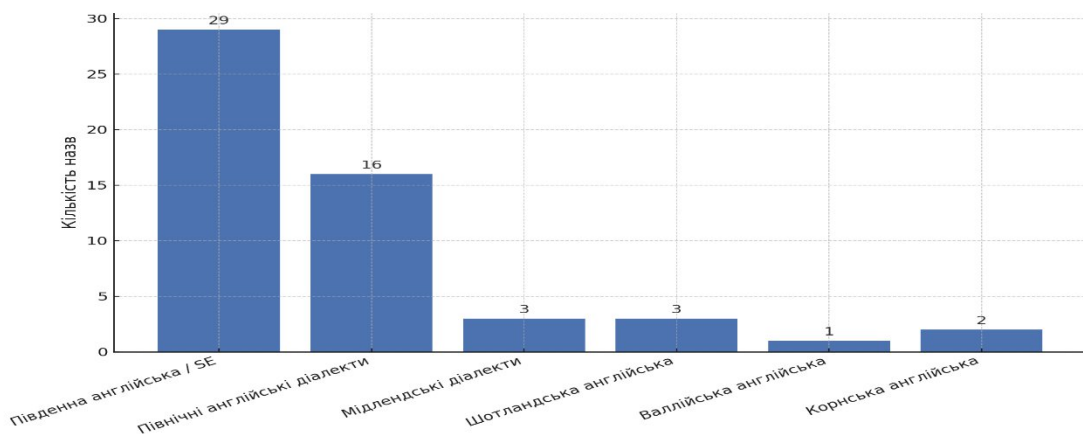
16 назв, морфологія підкреслює регіональну ідентичність, складені назви часто включають географічну прив'язку, семантика підкреслює регулярність локальної кухні та практичність, багато страв зберегли діалектні ознаки та локальні терміни;

3) мідленський діалект: *banbury cake*, *sussex pond pudding*, *suet pudding* – 3 назви, менюоніми дуже практичні, функціональні, описові і локалізовані з чіткою географічною ідентифікацією і фокусом на інгредієнт і тип страви;

4) шотландський діалект: *haggis*, *scotch eggs*, *kedgeree* – 3 назви, семантика групи поєднує традиційність, національну ідентичність і запозичення, культурні впливи колоніальної кухні;

5) корнський діалект: *cornish pasty*, *stargazy pie* – 2 назви, демонструє комбінацію географічної приналежності та метафоричності;

5) валлійський діалект: *welsh rarebit* – 1 назва.



Назви найчастіше вказують на склад чи вигляд страви, частина назв кальковані з французької, деякі є культурними маркерами з типовим англійським гумором. Загалом можна стверджувати, що англійські менюоніми мають функціонально-комунікативну направленість.

Аналізуючи українські менюоніми, ми дійшли висновку, що загальнонаціональними є такі назви: *борщ*, *вареники*, *капусняк*, *печеня*, *котлета по-київськи*, *січеники*, *галушки*, *фальшивий заєць*, *підлива*, *медовик*, *кисіль*,

паляниця, квас, наливка, простокваша, холодець, медовуха. Поглиблюючи поділ нарічч до рівня говорів, можемо розділити виокремлені страви наступним чином:

1) південно-західне наріччя:

а) галицький говір – *львівський сирник, яворівський пиріг, пампушки, полядниця, пінники, меживо, вергуни, налисник, сальцесон, голубці;*

б) карпатський говір – *банош, кисляк, книш, бограч, токан, сленовець;*

в) закарпатський говір – *бограч, токан;*

г) волинсько-подільський говір – *гречаники, верещака, крученики, бігос, завиванець, краянці, холодник, сочники, душенина, баба.*

2) поліське наріччя (переважно західно- та середньополіські говори) – *деруни, крупник, гарбузяна каша, кисляк, колотуха, шипшинник, биток, варенуха, кровянка;*

3) південно-східне наріччя:

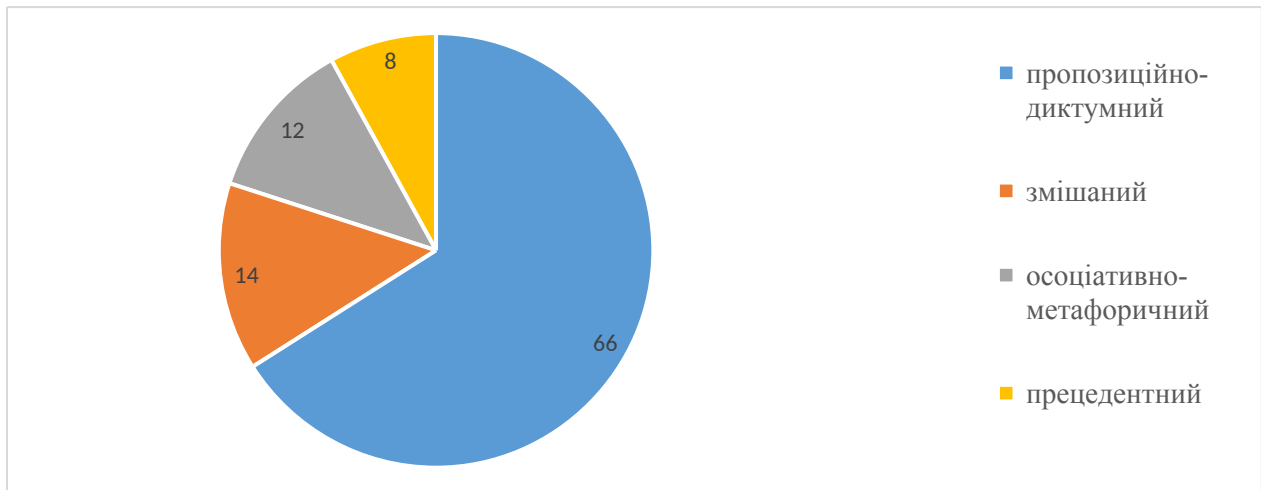
а) середньонадніпрянський говір – *галушки, ряженка, шпундра, розсольник;*

б) степовий говір – *рибна юшка, куліш, форшмак.*

2.2. Мотиваційно-етимологічний аналіз назв німецьких, англійських та українських страв

Вслід за дослідницею О. Селівановою, застосовуючи прийоми когнітивно-ономасіологічного аналізу, виокремлюємо традиційно асоціативно-метафоричний, пропозиційно-диктумний, прецедентний та змішаний тип мотивації [Селіванова, 180].

Рисунок 1. Типи мотивації у менюонімах



Асоціативно-метафоричний тип мотивації передбачає наявність асоціацій різного типу, як от оноματοпея (*Muckefuck, bubble and squeak*), візуальна асоціація (*Apfelschorle, stargazy pie, spotted dick, scone*), метафоричного переносу за розміром (*trifle, faggots*). Найбільш поширеними донорськими сферами для переносу значень є ТВАРИНА (*Spätzle, Falscher Hase, Bienenstich, фальшивий заєць, toad in the hole*), ЛЮДИНА (*Strammer Max, Elisenlebkuchen, Arme Ritter, Bauernschmaus*) – 22 назв.

Пропозиційно-диктумний вид мотивації містить у рецептах пряму вказівку на об'єктивні знання про менюонім і поділяється, згідно досліджень С. Стройкової, на такі підгрупи [Стройкова, 137]:

1. гіперонімічний підвид, який включає гіперонім, у поєднанні із:

а) способом приготування: *Bratwurst, Flammkuchen, Ausgezogene, Dampfnudel, Hackbraten, Glühwein, фарширована риба, apple crumble, kedgeree, rag pudding, ale, mulled wine* – 14 назв;

б) інгредієнтами: *Currywurst, Schweinebraten, Kartoffelsalat, Zwiebelkuchen, Schäuferle, Kartoffelsuppe, Milchreis, Birnbrot, pork pie, game pie, kippers, bread and butter pudding, cauliflower cheese, steak and kidney pie, coleslaw, pease pudding, steak pie, suet pudding* – 20 назв;

в) посуд, в якому готується страва: *Eintopf, Pfannkuchen, Beutelwurst, panackelty, пампушки, бограч, potted shrimps* – 7 назв;

г) спосіб подачі: *Bockwurst, кнши, підлива, beans on toast, parmo* – 5 назв.

2. предикатно-аргументна мотивація розкриває, як назви страв і напоїв формуються на основі різних концептуальних ознак (предикатів) та їхніх зв'язків (аргументів), при чому предикатом може слугувати

а) локатив (місце походження або асоціації): *Königsberger Klopse, Schwarzwälder Kirschtorte, Bündner Fleisch, Holsteinschnitzel, Berliner Weiße, львівський сирник, яворівський пиріг, котлета по-київськи, Yorkshire pudding, Scotch egg, Eton Mess, Cornish pasty, Eccles cake, Cumberland Sausage, Cullen Skink, Banbury cake* – 18 назв;

б) темпоратив (час споживання): *sunday roast* – 1 назва;

в) назва професії: *Jägermeister, Radler, Bischof, shepherd's pie, ploughman's lunch* – 5 назв;

г) форма: *Brezel, Stollen, голубці, галушка, flapjack* – 5 назв;

д) колоратив: *Weißwurst, Rote Grütze, black peas, black pudding* – 5 назв;

е) густатив: *Sauerbraten, кисіль, розсольник, квас, кисляк, bitter, hard cider* – 7 назв;

є) етнонім: *Zigeunerschnitzel* – 1 назва;

ж) геортонім: *Dreikönigskuchen* – 1 назва;

з) текстура: *куліш, сочники* – 2 назви;

и) температурний режим: *холодець, холодник* – 2 назви.

Аргументом, тобто об'єктом чи дієм, що мотивують назву, часто виступає спосіб приготування: *haggis, вареники, деруни, крученики, вергуни, паляниця, січеники, битки, душеніна, завиванець, налисник, узвар, печеня, краянци, пінники, наливка, варенуха, сленовець, колотуха, ряженка, простокваша* – 22 назви, мотиватор-об'єкт (основний інгредієнт або підгарнірування): *Grünkohl mit Pinkel, буряки з хроном, борщ, медівник, капуста, гречаники, кров'янка, крупник, шпундра, медовуха, гарбузяна каша, шиншинник, fish and chips, bangers and mash* (назва є яскравим прикладом колоквіалізації гастрономічного лексикону – *bangers* надає назві гумористичної, неформальної тональності), *gin and tonic* – 15 назв. Культурні та географічні реалії кодуються у назвах, що є необхідним для досягнення комунікативної компетентності.

Прецедентна мотивація передбачає наявність фонових знань про страву, тобто є найбільш культурно-залежною, і може опиратися на антропонімічні принципи мотивації, тобто використання імен чи прізвищ відомих осіб, або творців страви, як основи для її назви: *Sachertorte*, *Annakartoffeln*, *Bethmännchen*, *Bismarckhering*, *верещака*, *Beef Wellington* – найпоширеніша гіпотеза пов'язує її з Артуром Веллінгтоном, вождь Британії, герцог Веллінгтон), *Victoria sponge cake*, *Pimm's* (назва походить від прізвища творця напою) – 12 назв. Засвоєння прецедентно мотивованих менюонімів сприяє культурній інтеграції, закриває когнітивні потреби у формі додаткових знань з історії та культурології.

Змішаний тип мотивації передбачає наявність менюоніма та елемента із образною мотивацією, дешифрування якого вимагає фонових знань: *Leberkäse*, *Maultaschen*, *Flädlesuppe*, *Kaiserschmarrn*, *Beamtenforelle*, *Eierschecke*, *Hoppelpoppel*, *Federweißer*, *Schwarzsauer*, *юшка рибна*, *cottage pie*, *full english breakfast*, *Welsh rarebit*, *Lancashire hotpot*, *jam roly-poly*, *Bedfordshire clanger*, *Sticky Toffee Pudding*, *Sussex pond pudding*, *hot toddy*, *elderflower cordial* – 26 назв.

Порівнюючи особливості мотивації національних менюонімів у досліджуваних мовах, доходимо таких висновків:

- у номінуванні національним менюонімів переважає пропозиційно-диктумний тип мотивації із превалюванням предикатно-аргументного виду, домінуючою є предикатна ознака;
- назви інгредієнтів використані у різних типах мотивації 42 рази (23% від усієї вибірки), а спосіб приготування 36 разів (20% від усієї вибірки);
- у німецькій мові найчастіше використані гіпероніми *Wurst*, *Kuchen* та *Braten*, найпоширеніший тип мотивації пропозиційно-диктумний із гіперонімічним підвидом, що містить спосіб приготування та інгредієнт, а також змішаний тип;
- в англійській мові найчастіше використані гіпероніми *pudding*, *pie* та *cake*, найпоширеніший тип мотивації пропозиційно-диктумний із гіперонімічним підвидом, що містить інгредієнт, прецедентна мотивація, а також змішаний тип;

- в українській мові практично не використані гіпероніми, найпоширеніший тип мотивації предикатно-аргументний з аргументом спосіб приготування та мотивом-об'єктом, а також предикатом-густативом, менюоніми характеризуються високою етимологічною прозорістю через безпосередній зв'язок між назвою, процесом приготування чи інгредієнтом;

- схожість мотивів у німецькій та англійській мові можемо пояснити спорідненістю мов (германські), що відповідно зближує світоглядні позиції цих етнічних спільнот, українська мова має дещо відмінні словотвірні пріоритети та інші харчові преференції;

- інколи при творенні менюонімів у всіх досліджуваних мовах можемо спостерігати один і той самий мотив, наприклад слово дрібно нарізати: *to hag* (*haggis*), *hacken* (*Hackbraten*), сікти (*січеники*);

- у англійській та німецькій мовах використано соціальну стратифікацію як основу для номінування, це виражається, зокрема, у використанні назв професій нижчого соціального рівня (*shepherd's pie*, *Bauernschmaus*, *Beamtenforelle*) або навпаки високі соціальні маркери (*Kaiserschmarrn*, *Victoria sponge cake*).

Окремі усталені у національній традиції страви відображають з одного боку внутрішній розвиток словотворчих ресурсів, з іншого – міжмовні контакти, притаманні для різних періодів. Серед німецьких національних менюонімів запозичення не є частим явищем, тим не менше ми зафіксували такі випадки: *Labskaus* – з балтійських мов, VII ст., *Brezel* – з латинської, IX ст., *Currywurst* – з англійської, приблизно 1950-ті роки.

Англійські менюоніми здебільшого автохтонні 87%, лише 10 назв (13%) запозичені з інших мов, а саме:

1) з французької мови, переважно після нормандського завоювання – 7 повних фраз: *beef wellington*, *haggis*, *suet pudding*, *trifle*, *crumble*, *elderflower cordial*, *cottage pie* та окремі елементи менюонімів *chip*, *pie*, *roast*, *sponge*, *gin*;

2) латинські запозичення – повних назв: *cider*, частини менюонімів *tonic*, *Victoria*;

3) скандинавські запозичення – *coleslaw* (голланд.), *cake* (норв.);

4) хінді (колоніальне запозичення) – *kedgeree*.

Серед українських менюонімів можемо спостерігати запозичень з інших мов, що пояснюється тим фактом, що українська кухня сформувалась доволі пізно на зламі XVIII-XIX ст. зважаючи на велику протяжність території, активні контакти з сусідніми територіями тощо. Давньоруські корені мають назви *борщ*, *юшка*, *паляниця*, *пиріг*, *галушки*, *квас*, *сленовець*, *ряженка*, *простокваша*. Ми зафіксували запозичення з таких мов:

- тюркські мови: *куліш*;

- польська: *пампук*, *верещака*, *шпундра*, *бігос*, *полядвиця*, *сальцесон*, *баба*;

- грецька: *книш*;

- угорська: *бограч*;

- німецька: *форшмак*;

- румунська: *токан*.

Вивчення кулінарної лексики як складника етнокультурного лінгвістичного коду має враховувати історичні етапів формування мови та динаміку лексичного складу. Для точності етимологічних даних ми поділили усі виокремлені німецькі лексичні одиниці відносно їх етимології на три періоди згідно історичної періодизації німецької мови з опертям на Duden Herkunftswörterbuch []:

- менюоніми, які виникли у середньовісньонімецький період (X–XII ст.): *Bratwurst*, *Spätzle*, *Königsberger Klopse*, *Maultaschen*, *Pfannkuchen*, *Arme Ritter*, *Dreikönigskuchen*, *Stollen*, *Glühwein*, *Schwarzsauer* – загалом 10 лексем (16%)

- менюоніми, які виникли у нововісньонімецький період (XVIII–XIX ст.): *Sauerbraten*, *Weißwurst*, *Leberkäse*, *Schweinebraten*, *Kartoffelsalat*, *Zigeunerschnitzel*, *Falscher Hase*, *Sachertorte* тощо – загалом 50 лексем (84%).

Етимологічний поділ англійських менюонімів тягнеться від германських коренів до норманських запозичень та сучасних впливів і здійснений на основі The Oxford Dictionary of English Etymology. Давньоанглійський період (до XI ст.) налічує лише 4 страв – *ale*, *bitter*, *kippers*, *mulled wine*. Середньоанглійський

період від XI ст. до XIV ст. – період французько-норманських впливів, включає 10 менюонімів: *pease pudding, game pie, steak, pork pie, haggis, black pudding, faggots, cornish pasty, suet pudding, cider*. Ранньоніованглійські менюоніми (XV-XVIII ст.) – *scones, trifle, hot toddy, elderflower cordial, pimm's, banbury cake, flapjacks, potted shrimps* (8 назв). Пізній нованглійський період (XVIII-XIX ст.) – найбільш успішний період для створення національних менюонімів: *yorkshire pudding, toad in the hole, shepherd's pie* тощо – 30 менюонім. Сучасна доба – це невелика кількість більш сучасних назв (8 назв): *beef wellington, ploughman's lunch, sticky toffee pudding, apple crumble, beans on toast, parmo, scotch egg, sunday roast*.

Класифікація менюонімів за епохами дозволяє реконструювати давні історичні процеси та взаємовпливи культури. Поділ менюонімів здійснено на основі етимологічного словника української мови у 7-ми томах. Найдавніший пласт української мови мають спільнослов'янські корені, це епоха до XIV ст. Щодо назв страв, в цей період це слова з прозорою етимологією. До цього періоду належать назви: *борщ, кисіль, квас* тощо – 11 назв. Старо- та середньокіайнський період (XIV- XVIII ст.) характеризується розвитком домашнього господарства, широкими контактами з іншими культурами (польська, татарська, литовська): *вареники, крученики, завиванець* тощо – 26 назв. Сучасний стан розвитку мови (XIX ст.-сьогодні) передбачає подальші контакти з німецькою та австрійською культурою, вичленовуються діалектизми та ін.: *медовик, котлета по-київськи, форшмак* тощо – 23 страви.

Проаналізовані німецькі менюоніми належать до нлвоверхньонімецького періоду, що хронологічно збігається із появою друкованої кулінарної літератури, що сприяло їх письмовій фіксації, формуванням бюргерської кухні. Англійські національні менюоніми засвідчують більш плавні тенденції у своєму розвитку, однак пік їхнього розвитку припадає на пізній нованглійський період, час індустріалізації та урбанізації, в цей період якраз виникає багато бюджетних загальнодоступних страв. Українські менюоніми виявляють у своєму розвитку тяжіння до ранніх історичних мовних етапів, коли інтенсивно формувалась

домашня кухня під впливом розвитку сільського господарства та інтенсифікувались міжнародні контакти, тобто кулінарна традиція культивувалась через побутові практики. Стандартизація менюонімів найпізніше відбулась у німецькій мові.

2.3. Національно-культурна специфіка менюонімів у досліджуваних мовах

Будь-яка мова є інтегральною частиною культури, засобом її вербального вираження. Кожен окремий народ характеризує наявність власної обрядовості, вірувань, звичаєвості і, звичайно, окремішність харчових преференцій, що виявляється у наявності окремих менюонімів – назв страв чи напоїв. Менюоніми становлять доволі колоритний пласт національної лексики, дотичний практично до всіх інших сфер побутування нації: через харчові табу менюоніми пов'язані із релігією, інгредієнти страви чи напою залежать від локальності продуктів, тобто географічно обумовлені, а також залежні від пріоритетних напрямків народного господарства тощо. Кулінарні народні терміни мають дуалістичну природу: відтворюючи матеріальну культуру, вони є проявом духовної культури [Palchevska, 101]. Карпова К. зазначає, що гастрономічна лексика часто функціонує як особливий різновид соціально маркованих одиниць, через які передається національний досвід і ментальні стереотипи [Крапова, 207].

Менюоніми виконують низку функцій поза межами звичного інформування, зокрема комунікативну, яка реалізується як так званий діалог культур. Менюоніми передають реалії національного побуту, є реалізаторами формування національної кухні. Менюоніми презентують особливості національної спадщини, оскільки вони здатні передавати культурні цінності та густативний досвід етносу. Гастрономічна лексика є важливим елементом мовлення з глибоким культурно-аксіологічним навантаженням. Менюоніми в

усіх мовах демонструють кордоцентризм, тобто емоційність та зв'язок із культурними традиціями.

Національні менюоніми інтегрують культурно-етнографічні елементи, зокрема це засвідчує регіональна розгалуженість назв і чим вищою вона є, як наприклад в українській мові, тим колоритнішими та етнічно більш вираженими є менюоніми. Національна маркованість може сполучатися з релігійними компонентами, що теж увиразнює їх етнічну приналежність: *Dreikönigskuchen*, *Stollen*, *узвар*, *пампушки*.

Різні структурні стратегії національної номінації теж виявляють певні лінгвокультурні цінності. Номінативні процеси у німецьких менюонімах нерозривно по'язані із тяжінням самої мови до прецизності і технічної точності, що реалізується через дериваційний синтез двох основ. Деталі транслуються через внутрішню форму слова. такі структурні моделі сприяють високому інформаційному насиченню менюоніма. Натомість англійська номінаційна стратегія реалізується через синтез словоскладання та запозичення. Деталізація здійснюється через зрізні синтаксичні засоби. Українська номінотворча стратегія полягає у використанні автохтонного кореня чи здійснюється на основі базового процесу, що надає стравам традиційного колориту, хоча вплив сусідніх мов відчутно позначився на формуванні корпусу національних менюонімів.

Німецька кулінарна культура виявляє значне розмаїття назв страв та напоїв, що спровоковано з одного боку історичними процесами в розвитку німецької мови, з іншого – відсутністю єдиної національної держави впродовж тривалого періоду часу. Власне ці фактори призвели до регіональної диференціації національних менюонімів. Географічні маркери вказують на позитивне ставлення до локальних продуктів та традицій.

Національна специфіка англійських менюонімів криється у соціально-економічних подіях періоду з XI ст. Назви на позначення національних страв та напоїв селянського типу мали германське походження, тобто були автохтонними, пласт кулінарної лексики, пов'язаної з більш вишуканою їжею,

був романського походження. Це особливе гібридне тло формування національних менюонімів є ключовою особливістю англійської гастрономії.

Національно-культурна специфіка українських менюонімів виявляє давні зв'язки з історією, повсякденням та культурою давніх поколінь. Таким чином національні менюоніми відображають реалії традиційного побуту, їхня номінативна база доволі проста, побудована на використанні інгредієнтів та кулінарної процесуальної лексики. Така етимологічна прозорість сприяє збереженню національного колориту менюонімів, що відображає тяглість традицій. Таким чином в українській номінативній традиції менюоніми набувають ролі вагомих етнічних маркерів, подекуди навіть об'єктом національної культурної політики, про що свідчить факт занесення борщу до об'єктів нематеріальної спадщини ЮНЕСКО. Можемо сказати, що менюонімна номінація слугує інструментом культурної незалежності.

Менюоніми можуть відображати також міжкласові відмінності та здатні бути соціальними маркерами. Це може бути підтверджено кореляцією між структурними типами менюонімів та соціальною стратифікацією. Наприклад, німецькі менюоніми, які асоціюються із середнім класом, містить технічні деталі приготування, тому мають складнішу структуру, а так звані «сільські» страви коротші.

Географічні маркери менюонімів виконують когнітивну функцію навігації в культурі: *Schwarzwälder Kirschtorte*, *cornish pasty*, *котлета по-київськи* та активізують знання про культурні, гастрономічні та історичні особливості регіонів. Менюоніми стають не лише мовними знаками, а й культурними кодами, що дозволяють здобувачу оволодіти лексичними, когнітивними та культурологічними компетенціями, а також формувати глибоке розуміння національної та міжкультурної гастрономічної культури.

РОЗДІЛ III. МЕТОДИКА ФОРМУВАННЯ ЛЕКСИЧНОЇ КОМПЕТЕНТНОСТІ НА ОСНОВІ МЕНЮОНІМІВ

3.1. Визначення дидактичного потенціалу менюонімів

Сучасна філологічна парадигма щораз більше приділяє увагу дослідженню таких лексичних одиниць, які здатні відображати культурно-побутові реалії національної лексики. Серед таких, зокрема, вичленовуємо і менюоніми, тобто назви страв та напоїв, які розглядаємо як маркери національної ідентичності та культури.

Для ефективної комунікативної компетентності здобувачу потрібне засвоєння навіть цієї, здавалося б, загальноповсюдності (з побутової точки зору), але насправді фахової та культурно навантаженої лексики. Це значно відрізняє їх від абстрактної лексики, так як вони забезпечують соціально-культурний фон для вивчення іноземної мови.

Менюоніми є високоавтентичними одиницями, які є прямими репрезентантами кулінарної культури, що є важливим соціальним та культурним контекстом. Їх вивчення забезпечує конкретне знання, яке може бути використане в комунікативних ситуаціях (наприклад, у ресторані, або під час обговорення святкових традицій).

Для здійснення повноцінної комунікації необхідно знати особливості культурного та суспільного життя нації, що передбачає лінгвокраїнознавчий

підхід до вивчення мови з певним зміщенням акценту з мовленнєвих вмінь на культурологічні особливості застосування тієї чи іншої лексеми. Оскільки менюоніми є невід'ємною частиною мовної картини світу, адже саме через них відтворюється специфіка матеріальної культури, побуту та світоглядних уявлень народу [Гафу, 61], їх використання на заняттях формують навички вживання і розуміння лексики культурно-країнознавчого характеру та їх використання у відповідних мовленнєвих ситуаціях [Голованчук, 144].

Формування лексичної компетентності крім механічного засвоєння лексичних одиниць, передбачає також уміння використовувати їх у певному культурному контексті. Саме менюоніми, як лексичні одиниці зі значною культурною насиченістю, уможлиблюють реалізацію цієї компетентності, так як вони є базовим навчальним матеріалом для формування лексико-тематичної групи, але заодно вносять культурно-прагматичний компонент у вивчення іноземних мов. У процесі навчання іноземної мови включення менюонімів у мовленнєву діяльність сприяє розвитку не лише лексичної, а й соціокультурної компетентності, що сприяє реалізації сучасних методик, які наголошують на інтеграції лінгвістичного, комунікативного й культурного компонентів у системі мовної освіти [Diachok, 70]. Менюоніми значно сприяють розширенню словникового запасу здобувача.

Для формування лексичної компетентності, та й для вивчення іноземних мов загалом важливим є створення відповідної мотивації. Менюоніми як лексична категорія з високим емоційно-оцінним потенціалом здатні виконувати наступні дидактичні функції:

- активізувати асоціативні зв'язки та викликати образи, пов'язані з національною кухнею, традиціями, способом життя;
- формувати у здобувачів позитивне емоційне ставлення до вивчення іноземних мов;
- підвищувати ефективність засвоєння матеріалу;

- залучення менюонімів у навчальний матеріал сприяє успішній комунікації через зацікавлення іншою культурою, що робить процес навчання комунікативно націленим.

Використання менюонімів у навчальному процесі дає змогу здобувачам безпосередньо зіткнутися з лінгвокультурною практикою, що не лише розширює лексичний запас, але й допомагає зрозуміти практичні функції гастрономічних мовних одиниць. Засвоєння менюонімів вимагає формування складної системи асоціацій, що пов'язує вербальні знаки зі смаковими. У процесі навчання іноземної мови важливо не обмежуватися лише перекладом назв страв чи напоїв, необхідним є формування когнітивного розуміння концептуальної структури кулінарної лексики. Когнітивний аспект засвоєння менюонімів передбачає також роботу з ментальними схемами та фреймами, що організовують знання у свідомості мовця.

Розвиток лексичної компетентності нерозривно пов'язаний із міжкультурною компетентністю, яка забезпечує адекватне сприйняття іншомовної дійсності. Менюоніми, як елементи гастрономічного коду культури, дають можливість інтегрувати культурознавчий компонент у процес формування лексичної компетентності. Порівняння українських, німецьких і англійських менюонімів дає змогу здобувачам виявити відмінності у способах. Застосування менюонімів на заняттях дозволяє реалізувати принцип контекстуального навчання. Такий підхід відповідає концепції комунікативного навчання, у якому мова розглядається як засіб міжкультурної взаємодії.

Особливістю менюонімів як дидактичного матеріалу є те, що вони вимагають дедуктивного аналізу, а не просто механічного запам'ятовування, що передбачає інтеграцію навичок як практичної складової та знань як теоретичної складової лексичної компетентності. Причому важливими є не лише форма і семантика менюоніма, а й його структурно-дериваційні характеристики, які також в опосередкованій формі спричиняються до посилення мовної сторони лексичної компетентності в процесі засвоєння правил словотвору та ономастики.

Якщо порівнювати мотиваційний потенціал менюонімів із традиційними навчальними матеріалами, можна сказати, що менюоніми працюють як "гачок" для пам'яті, оскільки вони не просто передають суху інформацію, а викликають емоції, асоціації та культурні образи, які роблять процес запам'ятовування лексики більш природним та ефективним. Менюоніми функціонують як культурні посилення, розшифрування яких передбачає інтеграцію трьох ключових аспектів – засвоєння нової лексичної одиниці, її конотативне навантаження та знайомство з культурною реалією, яку номінує ця лексема. При вивченні менюонімів відбувається свого роду методологічний зсув – початкова точка вивчення лексики з позицій вивчення мови як окремої системи зміщується в інтеграційну площину, тобто засвоєння лексичних одиниць з прив'язкою до їх соціо-культурного контексту.

3.2. Принципи, підходи та етапи формування лексичної компетентності за допомогою менюонімів

Одним з базових принципів при засвоєнні такої лексичної категорії як менюоніми є принцип градаційності, який опирається на загально визнані рівні володіння мовою. На початковому рівні рекомендовано введення дескриптивних менюонімів, тобто з прозорою мотивацією пропозиційно-диктумного типу, які легко дешифруються, оскільки основою їх творення є інгредієнт (*fish and chips*, *Kartoffelsalat*, *медовик*), спосіб приготування (*haggis*, *Hackbraten*, *січеники*). Цей рівень покликаний забезпечувати базові комунікативні потреби у повсякденному спілкуванні. На другому рівні корисно подавати менюоніми асоціативно-метафоричного типу, оскільки такі одиниці певною мірою залучають культурний контекст, вимагають асоціативного мислення, одиниці такого рівня можуть бути використані за межами повсякденної комунікації, наприклад для обговорення меню чи національних страв. Третій рівень опанування менюонімами високо ідіоматичний, це лексеми прецедентного та змішаного виду мотивації, які вимагають фонових знань, нюансів конотації семантики слів, часто це багатокomпонентні та структурно ускладнені слова.

Окрім принципу градаційності, ефективне формування лексичної компетентності через менюоніми спирається також на низку методичних положень, які визначають логіку, послідовність та глибину роботи з цією лексичною підсистемою. За принципом функційності навчання повинно бути націлене на використання лексем у наближених до реальних змодельованих ситуаціях, таким чином менюоніми стають інструментом формування практичної комунікативної компетентності. Також не слід забувати про принцип культуровідповідності, оскільки менюоніми є носієм культурної інформації, що покликане розвивати інтеркультурну компетентність. Принцип когнітивної кореляції повинен залучати механізми асоціативного та образного мислення.

Засвоєння лексичного матеріалу повинно проводитись із застосуванням функціонального підходу. Позаяк менюоніми функціонують у визначеному соціальному контексті, їхнє засвоєння передбачає безпосереднє застосування на практиці, що в свою чергу сприяє досягненню задекларованих навчальних цілей широкого формату, від здійснення повсякденних комунікативних актів до плавного невимушеного спілкування на соціально-побутові теми, приналежні до гастрономічного дискурсу (національні та традиційні страви, ресторанный меню тощо).

Введення менюонімів у навчальний процес повинно бути систематизованим явищем і проводитись поетапно, включаючи такі етапи як підготовчий, основний та контрольний-рефлексивний. Підготовчий етап передбачає усунення потенційних труднощів при засвоєнні лексичного матеріалу щодо їх соціокультурних чи лінгвістичних особливостей. Надважливим чинником цього етапу є вмотивованість та зацікавленість здобувачів освіти, тим паче предмет дослідження – назви страв – є доволі цікавим та актуальним матеріалом для вивчення.

Формування комплексу лексичних одиниць для засвоєння гастрономічної лексики передбачає дотримання навчальної програми, яка передбачає опанування кулінарною лексикою, комунікативні потреби здобувача, його вік, фонові знання тощо. Менюоніми різного походження та структури також

сприяють розвитку різних аспектів лексичної компетентності, кожен з них маю свою педагогічну цінність.

Таблиця 1. Відповідність типу мотивації лексичній компетентності

Тип мотивації	Механізм мотивації	Розвиток лексичної компетентності	Педагогічна цінність
<i>Асоціативно-метафоричний</i>	Асоціації (ономатопея, візуальні образи, метафорика, перенос за розміром/формою)	Розвиток асоціативного мислення; Засвоєння переносних значень; Поповнення культурно маркованої лексики	Підвищує інтерес до слова й етимології; Формує образне мислення; Стимулює креативність; Допомагає зрозуміти, як мова відображає культуру та уявлення народу
<i>Пропозиційно-диктумний</i>	Прозора мотивація: спосіб приготування, інгредієнти, посуд, спосіб подачі, Локатив, професія, форма, колоратив, густатив, етніоніми, геортоніми	Формує навички аналізу слова за компонентами; Розвиває словотвірну компетентність; Розширює базову кулінарну лексику; Уміння встановлювати зв'язки між ознаками й поняттями; Розуміння культурних реалій через мовні одиниці; Засвоєння складніших моделей номінації	Забезпечує легше та швидше засвоєння через прозорість структури; Підтримує розвиток логічного мислення; Дозволяє самостійно “вгадувати” значення слів; Формує міжкультурну компетентність; Вчить аналізувати мотивацію слова в ширшому культурному контексті; Розвиває навички критичного мислення щодо походження назв
<i>Прецедентна мотивація</i>	Назви, пов'язані з історичними персонажами, творцями страв,	Розширення фонових знань; Освоєння культурно залежної лексики; Розуміння	Поглиблює культурну інтеграцію; Формує країнознавчу компетентність;

	культурними героями	зв'язків між мовою, історією та культурою	Розвиває здатність інтерпретувати культурні алюзії
<i>Змішаний тип мотивації</i>	Поєднання елементів прозорої мотивації та образного компонента	Інтеграція кількох стратегій декодування значення; Розуміння ідіоматичності кулінарної лексики	Розвиває вміння працювати з багатозначними та непрозорими назвами; Формує толерантність до мовної неоднозначності; Підсилює аналітичні здібності та гнучкість мислення; Поглиблює розуміння культурних нашарувань у мові

Ми обрали оптимальний на нашу думку метод формування комплексу вправ – це проведення педагогічного експерименту. Експеримент був поділений на кілька розділів для послідовної оцінки знань та ефективності роботи з матеріалом. *Мета педагогічного експерименту* – визначення рівня обізнаності з назвами страв і напоїв у німецькій, англійській та українській мові, перевірка ефективності використання менюонімів у якості лінгводидактичного експерименту при формуванні лексичної компетентності у досліджуваних мовах. Така форма формування комплексу вправ простежує динаміку засвоєння етнокультурно маркованої лексики. *Вибірку* склали студенти закладу передвищої фахової освіти, що відповідає програмі старшої школи. Учасники експерименту вивчають іноземні мови протягом тривалого часу: англійську – 7-8 років, німецьку – 1-4 роки. *Опис експерименту* – на початку експерименту більшість респондентів не знали, що таке менюонім і зустрічали їх у навчальних матеріалах нечасто, це свідчить про недостатнє висвітлення теми кулінарної лексики у навчальних програмах. Очікувано найлегшою мовою для сприймання стала рідна мова – українська. Респонденти не дуже добре орієнтуються у національних особливостях запропонованих для вправ менюонімах. Учасникам

було запропоновано виконати вправи на ідентифікацію, переклад та визначення етимології. За результатами виконаних вправ учасники успішно сформували тримовні асоціативні ряди, вони здатні розрізняти національно-культурну специфіку страв.

Наступним етапом є *рефлексія* учасників. Вони визнали користь вправ для збагачення словникового складу, що, на їхню думку, допоможе їм краще розуміти іноземні меню. За результатами експерименту ми визначили рейтинг вправ за вподобаннями студентів: найпопулярнішою є робота з фото страв, так як візуалізація сприяє кращому запам'ятовуванню. Також цікавими для учасників є ігрові вправи (квести, вікторини тощо). Студентам було б цікаво складати власні меню. Проаналізувавши результати експерименту ми можемо виокремити також певні труднощі, найбільшою з них стала орфографія, особливо враховуючи німецькі композити та романізовані англійські. Певні труднощі складає розшифрування семантики.

Контрольний етап включав суб'єктивну оцінку корисності та подальших планів. Після проведеного педагогічного експерименту можемо зробити певні висновки, основним з яких є ефективність використання спеціалізованих вправ з менюонімами, візуалізовані вправи підвищують мотивацію студентів. Разом із засвоєнням лексичних одиниць студенти зрозуміли їх культурний контекст. Учасники оцінили роботу з менюонімами як «корисну» чи «дуже корисну» і хотіли б продовжити роботу з цією темою, що свідчить про дидактичний потенціал цієї теми. Респонденти вважають роботу з назвами страв та напоїв асоціативною та легкою для запам'ятовування через їх яскраву національну прив'язку.

За результатами педагогічного експерименту рекомендовано для введення лексичних одиниць розробити міні-словники з лінгвокультурологічними коментарями. Бажано інтегрувати автентичні гастрономічні тексти у навчальний матеріал у вигляді реальних меню, кулінарних шоу тощо, що дозволить вивчати лексику в її природному середовищі і таким чином розвивати лексичні навички у різних життєвих ситуаціях для тренування усних та письмових висловлювань.

Велику увагу слід приділяти спонуканню до усвідомленого засвоєння лексики, що сприятиме збереження вивченого у довготривалій пам'яті.

3.3. Види вправ і завдань для формування лексичної компетентності на основі менюонімів

Старша школа спрямована на розширення словникового запасу, досягаючи мети відповідними вправами, завдання яких наблизити здобувачів до реальних умов спілкування та розкрити фонову інформацію про лексичні одиниці, фактично активується пасивний лексичний мінімум у процесі самостійної роботи. такий підхід відповідає положенню С. Ніколаєвої про потребу формувати «семантичну і функціональну повноту лексичних одиниць в контексті реальності» [Ніколаєва, 126]. Для цього простий процес заучування слів є недостатнім, оскільки потрібне розуміння конотаційних відтінків чи метафоричних переносів. В процесі самостійної роботи активується пасивний словниковий запас

Вправи на введення лексичних одиниць (Культурно-історичний контекст)

Завдання 1: З'єднайте ім'я та страву (Matching)

З'єднайте кожну історичну особу з кулінарним витвором, названим на її честь або пов'язаним з нею:

Історична особа / Джерело назви	Лексична одиниця
А. Королева Вікторія	1. Bethmännchen
Б. Герцог Веллінгтон (Артур Велслі)	2. Victoria sponge cake
В. Отто фон Бісмарк	3. Beef Wellington
Г. Джеймс Пімм (творець напою)	4. Pimm's
Ґ. Банківська родина з Франкфурта	5. Bismarckhering

Ваші відповіді: А - ___, Б - ___, В - ___, Г - ___, Ґ - ___.

Завдання 2: Заповніть пропуски (Fill-in-the-Gaps)

Вставте відповідну лексичну одиницю (**Sachertorte, Annakartoffeln, Верещака**) у речення, що описує її походження чи особливість:

1. Один із найвідоміших австрійських десертів, шоколадний торт з абрикосовим конфітюром, був створений шеф-кухарем Францом Захером для князя Меттерніха. Його назва — _____.
2. Цей традиційний гарнір із тонко нарізаної та запеченої шарами картоплі, щедро змащеної маслом, має німецькомовну назву, але є класикою французької кухні. Це — _____.
3. Українська (або поліська) страва, що передбачає тушкування свинини (часто ковбаси) у соусі на основі хлібного або бурякового квасу, називається _____.

Завдання 3: Визначте культурний контекст (Short Answer)

Дайте коротку відповідь на питання, вказавши назву страви/напою або її історичний контекст:

1. Яку назву має англійський бісквітний пиріг із кремом та джемом, який став особливо популярним під час післяобіднього чаювання, уведеного Королевою Вікторією?

Відповідь: _____.

2. На честь якого німецького канцлера, відомого своєю любов'ю до простої їжі та наполегливістю, названо маринований оселедець у спеціях — страву, що ідеально підходить для тривалого зберігання?

Відповідь: _____ (Ім'я історичної особи).

3. Яке різдвяне мигдальне печиво з Франкфурта, що традиційно містить три мигдалини, було назване на честь родини Бетманів — впливових банкірів, які мешкали у місті?

Відповідь: _____.

Однією з вимог до розробки вправ з менюонімами є диференційованість, тобто для формування лексичної компетентності повинні бути залучені як рецептивні (аналітичні та дешифрувальні), так і продуктивні (імітаційні та креативні вправи) форми завдань.

Одним із завдань рецептивного типу пропонуємо лексичне зіставлення: здобувачі зіставляють назву страви з її апелятивом чи інгредієнтом.

Виберіть правильний варіант:

Shepherd's Pie – це...

- А. Піріжок з м'ясом
- В. Запечений фарш під картопляним пюре
- С. Пельмені з м'ясом

Trifle – це...

- А. Шаруваний десерт із бісквіту, фруктів і крему
- В. Сирний пиріг
- С. Пудинг з родзинками

Haggis – це...

- А. Страва з баранячих субпродуктів у шлунку
- В. Картопляний рулет
- С. Запечена баранина з цибулею

Cornish Pasty – це...

- А. Піріжок з м'ясом та овочами
- В. Булка з маслом
- С. Листковий пиріг із яблуками

Scotch Egg – це...

- А. Яйце в м'ясному фарші, обсмажене
- В. Варене яйце в тісті
- С. Фаршироване яйце з овочами

Sauerbraten – це...

- А. Маринована яловича печеня
- В. Десерт із вишнями
- С. Суп з капусти

Spätzle – це...

- А. Швабські яєчні локшини

В. Смажені ковбаски

С. Картопляні клёцки

Maultaschen – це...

А. Великі «пельмені» з начинкою

В. Солодкі млинці

С. Сирно-картопляний пиріг

Schwarzwälder Kirschtorte – це...

А. Торт «Чорний ліс» з вишнями

В. Шоколадний пудинг

С. Сирник із родзинками

Apfelschorle –це...

А. Яблучний сік із газованою водою

В. Холодний ягідний морс

С. Лимонад

Борщ – це...

А. Густий буряковий суп

В. Курячий бульйон

С. Рибна юшка

Деруни – це...

А. Картопляні оладки

В. Печінкові котлети

С. Сирні плацинди

Налисники – це...

А. Млинці з начинкою

В. Вареники з сиром

С. Смажені пампушки

Крученики – це...

А. М'ясні рулети

В. Варені ковбаски

С. Сирні рулети

Кисіль – це...

- A. Фруктово-ягідний напій густої консистенції
- B. Чай із медом
- C. Фруктовий сироп

Іншим завданням такого ж характеру може бути етимологічний детектив, така вправа забезпечить знання культурного контексту і забезпечить уникнення культурних непорозумінь.

Уявіть, що ви – юний історик кулінарії. Старий кондитер залишив вам загадку: у трьох стравах сховано ім'я важливої людини, яка створила нову страви, згадано й інші особи, але вони лише насолоджувались виробом. Вам треба знайти цю людину та розкрити її таємницю. Перед вами три описи страв. Прочитайте історію та оберіть правильний варіант.

1. У 1840-х роках королева любила пити чай і насолоджуватися солодощами. Один з її улюблених бісквітних тортів із джемом і кремом став настільки популярним, що кондитери назвали його на честь цієї монархині. Кажуть, що кожен шматочок ніс частку королівського шарму.

Варіанти:

- A. Trifle
- B. Victoria Sponge Cake
- C. Jam Roly Poly

2. У темних лісах Німеччини жив кондитер, який одного разу створив торт із шоколаду, вишень і вершків. Легенда каже, що коли він подав торт на свято, гості відразу назвали його на честь лісового регіону.

Варіанти:

- A. Schwarzwälder Kirschtorte
- B. Sachertorte
- C. Bienenstich

3. Колись у селі кухарка випадково додала більше буряку в суп, ніж за рецептом. Місцеві жителі спочатку називали його “червоним еліксиром”, а згодом страва

стала символом української кухні. Секретна записка кондитера свідчить: “Хто знайде червоний колір у тарілці, той зрозуміє дух народу”.

Варіанти:

А. Борщ

В. Куліш

С. Деруни

Одним із оптимальних видів завдань продуктивної форми є імітаційні вправи, тобто побудова діалогів (між офіціантом та гостем, обговорення національних страв в гостях тощо), такі вправи покликані сприяти розвитку діалогічного мовлення. Іншим завданням креативного типу є розробка міжнародного меню, форма роботи – групова. Кожна група створює меню для вигаданого ресторану, використовуючи мінімум 3 страви з кожної мови.

Наступним етапом є *вправи на релексикалізацію*, які визначаємо як навчально-пізнавальні та культурно орієнтовані.

Вправа 1. Добери нейтральну назву для кожної національної страви або напою. Мета – розвивати вміння передавати зміст іншими словами, зберігаючи точність. Вправа тренує лексичну гнучкість, тобто навички добирати слова з одного тематичного поля без кальки з рідної мови.

борщ	grilled sausage
узвар	dumplings
Bratwurst	dried fruit beverage
Apfelstrudel	fish and potato dish
fish and chips	one-pot stew
вареники	roasted meat
Eintopf	beet soup
rostbeef	apple pastry

Вправа 2. Лексичне перетворення. Заміни виділене слово релексикалізованим варіантом. Мета – автоматизувати релексикалізацію в контексті.

1. I like fried fish with potatoes. (fish and chips)
2. Wir essen oft traditionellen Apfelkuchen. (Apfelstrudel)
3. Я п'ю фруктовий напій із сушених фруктів. (узвар)
4. He ordered baked meat. (roast beef)
5. Ми готуємо страву з вареного тіста з різними начинками. (вареники)
6. She enjoys grilled sausages for lunch. (*Bratwurst*)
7. We tried a sweet cheese pastry for dessert. (*nalysnyky*)
8. They served hot spiced wine at the Christmas market. (*Glühwein*)
9. Wir genießen das süße Gebäck in der länglichen Form zu Weihnachten. (Stollen)
10. She is making a meat pie for the shepherds. (shepherds pie)

ВИСНОВКИ

Узагальнюючи викладене, можемо стверджувати, що лексична компетентність є комплексним, багаторівневим і міждисциплінарним утворенням, яке поєднує мовні, когнітивні та комунікативні аспекти, посідає ключове місце у структурі іншомовної комунікативної компетентності та є фундаментом успішного оволодіння іноземною мовою. Сутність лексичної компетентності полягає не лише у засвоєнні словника, але й у складній інтегрований здатності використовувати ці знання для коректного спілкування, розуміння культурних концептів та вирішення практичних завдань у комунікації, вона включає також лексичну усвідомленість, яка забезпечує рефлексивний, осмислений і культурно орієнтований вибір мовних засобів.

Лексична компетентність розглядається як динамічний комплекс лексичних знань, мовленнєвих умінь, автоматизованих навичок, а також лексичної усвідомленості, яка забезпечує свідоме, мотивоване та рефлексивне використання слів у процесі мовлення. Сучасна лінгводидактика трактує формування лексичної компетентності не як механічне накопичення лексем, а як розвиток здатності здобувача вибирати точні мовні засоби для вираження думки, співвідносити лексичну форму з реаліями світу, розрізняти семантичні та

стилістичні нюанси, будувати валентні зв'язки та інтегрувати нові слова в індивідуальний лексикон. Важливим є усвідомлення того, що лексична компетентність має вибудовуватися поетапно, з урахуванням психологічних особливостей здобувача, можливих труднощів семантичного, фонетичного чи графічного характеру, а також навчальних умов. Її формування вимагає цілеспрямованої методичної роботи, використання автентичних джерел та створення умов, що сприятимуть свідомому засвоєнню лексики і забезпечать здатність здобувача ефективно використовувати мовні ресурси у реальних комунікативних ситуаціях. Важливою передумовою формування іншомовної лексичної компетентності є також урахування психологічних механізмів рецепції та репродукції лексики, типів пам'яті, уваги, мислення, впливу попереднього мовного досвіду та інтерференції. Процес оволодіння лексичною компетентністю може ускладнюватися як індивідуальними характеристиками здобувачів, так і структурними особливостями мовного матеріалу або недостатньою методичною організацією навчального процесу.

Національні менюоніми можемо, безсумнівно, відносити до автентичного матеріалу, оскільки вони культурно марковані. Використання автентичного матеріалу надає значні переваги, виходячи за рамки лише мовних навичок. Дослідження, пов'язані з використанням автентичного матеріалу, є міждисциплінарними і охоплюють здобутки не лише з методики та філології, а й з інших сфер. Автентичність тісно пов'язує мовну компетентність із культурною інтеграцією та соціальним сприйняттям. Оперування автентичною лексикою є ключем до засвоєння культурних шаблонів мислення, необхідних для визнання. Вивчення автентичної лексики сприяє зануренню здобувача у культурно-соціальний контекст мови, що вивчається, що з одного боку допомагає засвоїти певні культурні реалії, з іншого такий матеріал поглиблює розуміння мови як елемента ментальної спадщини народу. автентичний матеріал відіграє ключову роль у формуванні лексичних навичок, оскільки забезпечує занурення здобувачів у реальне мовне середовище, у якому функціонує жива, національно маркована лексика. Менюоніми як різновид автентичних одиниць

мають значний когнітивний і культурологічний потенціал, адже поєднують мовну форму з етнокультурним змістом і репрезентують специфіку національної ідентичності. Їх використання сприяє не лише засвоєнню нової лексики, а й розвитку міжкультурної компетентності, формуванню здатності адекватно діяти й спілкуватися у ситуаціях, пов'язаних із гастрономічними реаліями іншої країни. Робота з автентичними матеріалами створює ефект симуляції природного комунікативного простору, активізує мотивацію, розширює фонові знання, сприяє глибшому розумінню соціокультурних норм та моделей поведінки носіїв мови. Опрацювання метафоричних назв страв, регіональних гастрономічних реалій і словотвірних моделей стимулює розвиток мовного чуття та здатності самостійно продукувати нові лексеми.

Менюонім можна схарактеризувати як квазі-технічний опис процесу приготування та складу. Термін *менюонім* є найбільш точним і вузькоспеціалізованим позначенням для назв страв і напоїв, оскільки на відміну від глутонімів, гастронімів і кулінаронімів він не охоплює ширших категорій на кшталт інгредієнтів, процесів приготування чи кухонного начиння. Менюонім позначає конкретний завершений харчовий продукт – страву або напій, що робить його базовою одиницею вербальної репрезентації гастрономічної культури. Менюоніми акумулюють у своїй семантиці культурну, господарську, етнічну та соціальну інформацію, відображаючи історичні умови життя певної спільноти, географічне середовище та етносвідомість її носіїв. У мовній системі ці одиниці функціонують відповідно до загальних ономастичних закономірностей, що вирізняє їх серед апелятивної лексики та підкреслює їхню конвенційність і денотативну специфіку.

У межах лексико-семантичного поля «Кулінарія» менюоніми формують окрему тематичну групу. Враховуючи критерії частотності, стилістичної нейтральності, семантичних зв'язків та функційної навантаженості, менюоніми здебільшого належать до приядерної зони або ближньої периферії поля.

Менюоніми поєднують номінативність із образністю: лексема нерідко функціонує як стислий рецепт, у якому закріплено спосіб приготування,

ключовий інгредієнт, локальну приналежність, історичний чи етнокультурний контекст.

Порівняльний аналіз структурних особливостей у трьох мовах виявляє різні підходи до номінативних стратегій, які співвідносяться з основними культурологічними та лінгвістичними характеристиками досліджуваних мов. У німецькій мові превалюючим словотвірним механізмом є слово- та основоскладання, що дозволяє передавати значні обсяги кулінарної інформації в одному менюонімі. Така стратегія номінації є мовним відбитком культурної вимоги до технічної деталізації, оскільки назва страви виступає як точний опис способу приготування чи інгредієнтів. В англійській мові застосовано здебільшого описовий синтаксис для формування менюонімів.

Якщо асоціативно-метафоричний тип мотивації схожий на загадку, що вимагає культурного контексту для розгадки (*toad in the hole*), то пропозиційно-диктумний тип мотивації – це «інструкція з експлуатації», де назва сама по собі містить необхідну інформацію (*Kartoffelsalat*). У предикатно-аргументній мотивації менюонім формується через відношення між предикатом (властивістю чи категорією) та аргументом (об'єктом чи способом). У порівняльному аспекті виявляється, що німецька та англійська мови мають схожі мотиваційні основи завдяки своїй спорідненості, тоді як українська мова виділяється меншим використанням гіперонімів і акцентом на предикатно-аргументних мотивах, пов'язаних зі способом приготування та смаковими ознакам. Узагальнюючи, можна стверджувати, що всі типи мотивації менюонімів мають значний педагогічний потенціал. Їхнє цілеспрямоване використання у навчанні іноземної мови сприяє інтеграції мовних, когнітивних і культурологічних знань, забезпечуючи багатовимірне формування лексичної компетентності та сприяючи ефективній міжкультурній комунікації.

Для Європи (Англія, Німеччина) переломним моментом у стандартизації національних кулінаронімів став XVIII–XIX ст. (84% німецьких назв, 50% англійських). Тоді як українська кухня має більш рівномірний розподіл з акцентом на козацьку добу (XIV–XVIII ст.), що робить її кулінарну традицію

дещо старшою у сформованому вигляді порівняно з модерними європейськими стандартами.

Кулінарна лексика відображає не лише смаковий досвід, а й культурні цінності та звичаї. Порівняльний лінгвокультурний аналіз менюонімів у трьох мовах засвідчує той факт, що вони є відображенням важливих культурних цінностей та корелюють із історичними процесами розвитку мови, що ще раз підкреслює нерозривний зв'язок лінгвістичної структури мови та культури. Таким чином менюоніми є лінгвокультурними лексичними одиницями з високим рівнем інформативності, які в певних моментах дозволяють простежити соціальні та історичні зміни, які вплинули на їх формування. Історичний аналіз показав, що стандартизація назв страв у Європі відбулася XVIII–XIX ст., тоді як українська кухня має більш рівномірний історичний розподіл із акцентом на козацький період, що підкреслює глибину традицій.

Аналіз проведеного нами дослідження підтверджує, що менюоніми є високоцінним автентичним матеріалом у процесі формування іншомовної лексичної компетентності, вони сприяють засвоєнню лексичних одиниць вищого рівня складності. Застосування такого навчального матеріалу перетворює пасивне сприймання лексики на усвідомлений процес. Менюоніми можна розглядати як поліфункціональний інструмент розвитку лексичної компетентності. Менюоніми виступають ефективним засобом інтеграції лінгвістичних, когнітивних і культурних компонентів навчання. Їх використання дозволяє не лише розширити лексичний запас, а й сформувати глибше розуміння іншомовної культури, підготувавши їх до реальної міжкультурної комунікації.

Формування лексичної компетентності за допомогою менюонімів спирається на ключові принципи — градаційності, функційності, культуровідповідності та когнітивної кореляції. Послідовне ускладнення лексичного матеріалу від прозорих до метафоричних і прецедентних назв забезпечує реалізацію функціонального та когнітивного підходів у навчанні. Процес навчання здійснюється поетапно і включає підготовчий, основний та контрольньо-рефлексивний етапи, кожен з яких забезпечує логічну організацію

роботи з лексикою. Педагогічний експеримент довів ефективність такого підходу, адже студенти засвоїли кулінарні назви та їх культурні особливості. Найрезультативнішими стали візуалізовані й ігрові вправи, хоча певні труднощі викликали орфографія й декодування складної семантики.

Вправи та завдання для формування лексичної компетентності на основі менюонімів забезпечують системне розширення словникового запасу старшокласників та активізацію пасивної лексики через самостійну роботу. Вони передбачають введення нових лексичних одиниць із врахуванням культурно-історичного контексту, що дозволяє учням усвідомлювати конотаційні відтінки та історичне походження назв страв. Рецептні завдання спрямовані на зіставлення назв страв із апелятивами або інгредієнтами, а також на розпізнавання культурних контекстів, що сприяє розвитку аналітичних навичок. Продуктивні вправи, такі як імітаційні діалоги та розробка міжнародного меню, стимулюють творче використання лексики у комунікативних ситуаціях і формують діалогічне мовлення. Вправи на релексикалізацію тренують здатність передавати зміст іншими словами та сприяють автоматизації мовних навичок у контексті. Поєднання різних видів завдань забезпечує комплексний підхід до розвитку лексичної компетентності, інтегруючи знання про семантику, функції та культурне значення менюонімів. У результаті учні набувають не лише лексичної гнучкості, а й уміння застосовувати знання у практичному та міжкультурному спілкуванні.

Вивчення менюонімів – це отримання спеціального "кулінарного" атласу та культурного путівника. Використання менюонімів у навчальному процесі має глибокий дидактичний потенціал, який виходить за межі простого засвоєння лексики. Менюоніми забезпечують інтеграцію лінгвістичного (семантика, етимологія, словотвір) та культурологічного (соціальний контекст, традиції) аспектів.

Перспективою подальшого дослідження вважаємо тримовне дослідження гастронімів у фразеологічних одиницях, тобто дослідження менюонімів у функційному аспекті.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Антонова О. Є., Маслак Л. П. Європейській вимір компетентнісного підходу та його концептуальні засади. *Професійна педагогічна освіта: компетентнісний підхід: монографія / за ред. О. А. Дубасенюк*. Житомир: Вид-во ЖДУ ім. І. Франка, 2011. С. 81 – 109.
2. Байсан Д.В. Компонентний аналіз як метод дослідження лексичного значення слова. *Наукові записки Національного університету „Острозька академія”*. Серія: Філологічна. Київ, 2014. Вип. 46. С. 34-36.
3. Бехта І. А. Співвідношення й узаємодія семантичних фреймів модернізму та їхні параметричні характеристики. *Науковий вісник Волинського національного університету імені Лесі Українки*. Луцьк, 2011. Ч. 1. С. 14–20.
4. Бігич, О. Б., Бориско, Н. Ф., Борецька, Г. Е. та ін. Методика навчання іноземних мов і культур: теорія і практика: підручник для студ. класичних, педагогічних і лінгвістичних університетів. Ленвіт, 2013. 592 с.
5. Борис Л. М. Динаміка тематичної групи лексики їжі та напоїв у буковинських говірках / дисертація на здобуття наукового ступеня кандидата філологічних наук: 10.02.01 – українська мова. Чернівці, 2015. 237 с.

6. Гафу Т.Г., Сапожник І.В. Лексико-семантичне поле Food в сучасній англійській мові. *Наукові записки Національного університету «Острозька академія». Серія «Філологічна»*. Острог: Вид-во НаУОА, 2016. Вип. 55. С. 60-62
7. Голованчук Л.П. Навчання учнів основної загальноосвітньої школи культурно-країнознавчої компетенції на уроках англійської мови: дис. ... канд. пед. наук: 13.00.02. Київ, 2003. 340 с.
8. Головащенко Ю. Структура лексико-семантичного поля у межах художнього тексту. *Науковий вісник Чернівецького університету: Германська філологія*. Чернівці, 2022. Вип. 835-836. С. 24-32.
9. Гоца Е. Д. Назви їжі й кухонного начиння в українських карпатських говорах / автореферат на здобуття наукового ступеня кандидата філологічних наук: 10.02.01 – українська мова. Ужгород, 2001. 17 с.
10. Гудима Г.Б., Слодиницька Ю.Р. Використання автентичних матеріалів на заняттях з англійської мови у закладах вищої освіти. *Закарпатські філологічні студії*. Ужгород: Видавничий дім «Гельветика», 2023. Вип. 27. Т. 1. С. 106-110.
11. Дацюк Л. С. До питання семантичної асиміляції англійських запозичень. *Сучасні проблеми германістики в Україні. Матеріали міжнародної наукової конференції*. Дрогобич: Видавець Сурма, 2008. С. 147–154.
12. Загнітко Н. Г. Назви їжі, напоїв у східностепових говірках Донеччини / автореферат на здобуття наукового ступеня кандидата філологічних наук: 10.02.01 – українська мова. Донецьк, 2011. 22 с.
13. Курушкіна Т. М. Ознакова зона англійських назв страв. *Вісник Житомирського державного університету. Філологічні науки*. 2010. Вип. 51. С. 198–200.
14. Кущенко Ж., Песоцька Д. Особливості функціонування гастронімів у поетичному і прозовому дискурсах французької мови. *Актуальні питання гуманітарних наук. Дрогобич: Видавничий дім «Гельветика»*. 2023. Вип. 59. Т. 2. С. 168–173.
15. Левицький В. В., Огуй О. Д., Кійко Ю. С., Кійко С. В. Апроксимативні методи вивчення лексичного складу. Чернівці: Рута, 2000. 136 с.

16. Леонтьян М.А. Поняття «компетенція» і «компетентність» у теорії освіти. Наукові праці Чорноморського державного університету імені Петра Могили комплексу «Києво-Могилянська академія», 2012. С. 73–75.
17. Марченко Ю.Г. Сутність і структура соціокультурної компетенції учнів загальноосвітньої школи (на прикладі англійської мови). *Вісник ЛНУ імені Тараса Шевченка*. 2010. № 14. С. 99-103.
18. Мелех Г.Б., Берегуляк Л.Р. Менюоніми-інтернаціоналізми у фаховій мові кулінарії. *Міжнародний науковий журнал «Грааль науки» № 57: матеріали міжнар. наук.-практ. конф., м. Вінниця, Україна – м. Відень, Австрія, 17 жовтня 2025 р.* Вінниця - Відень, 2025. С. 650-656.
19. Мелех Г.Б. Німецька фахова мова кулінарії: системно-структурні та функційно-семантичні аспекти: дис. ... канд. філол. наук: 10.02.04. Чернівці, 2018. 252 с.
20. Мойсеюк Н. Є. Педагогіка. Навчальний посібник. 5-е видання, доповнене і перероблене. Київ, 2007. 656 с.
21. Ніколаєва С. Ю. Методика викладання іноземних мов у середніх навчальних закладах. Київ: Ленвіт, 2002. 328 с.
22. Новосьолова В. Особливості роботи з формування лексичної компетентності учнів основної школи на уроках української мови. *Українська мова і література в школі*. 2014. №7. С.12–19.
23. Оскирко О.П. Назви їжі та напоїв у східноpodільських говірках: автореф. дис. ...канд. філол. наук: 10.02.01. Умань, 2018. 20 с.
24. Петришин М. Й. Кулінарна термінологія давніх римлян. *Закарпатські філологічні студії*. 2023. Вип. 32. Т. 2. С. 97–103.
25. Приймак О. О. Відономастичний словотвір у сфері термінології та номенклатурі (на матеріалі кулінарної лексики): автореф. дис ... канд. філол. наук: спец. 10.02.01 «Українська мова». Харків, 2002. 16 с.
26. Руденко С. М. Лінгвістичні знаки-кваліфікативи у складі глютонічного дискурсу. *Науковий журнал Мова і культура*. Київ: Видавничий Дім Дмитра Бураго, 2008. Вип. 10. Т. 10 (110). С. 30–38.

27. Салогор Н.В., Стройкова С.А. Мотиваційні типи німецьких гастрономів. *Мовознавчий вісник Черкаського національного унів. ім. Б. Хмельницького*. 2021. Вип. 30. С. 136 – 140.
28. Селіванова О.О. Сучасна лінгвістика: напрями та проблеми. Черкаси, 2017. 890 с.
29. Сидорчук Н.Г. Порівняльний аналіз понять «компетенція» та «компетентність» як складних психолого-педагогічних феноменів. *Проблеми освіти: збірник наукових праць. Спецвипуск*. Вінниця-Київ, 2015. С. 78 – 81.
30. Сіранчук Н. До проблеми створення методичної системи формування лексичної компетентності учнів. *Наукові записки Національного університету «Острозька академія»*. Київ, 2020. С.303–306
31. Сіранчук Н.М. Формування лексичної компетентності в учнів початкових класів на уроках української мови / дисертація на здобуття наукового ступеня кандидата філологічних наук: 13.00.02 – теорія та методика навчання. Рівне, 2018. 428 с.
32. Торчинський М.М. Структура онімного простору української мови: монографія. Хмельницький: Авіст, 2008. 546 с.
33. Федоренко Ю.П. Формування комунікативної компетенції старшокласників на сучасному етапі. *Збірник наукових праць Полтавського державного педагогічного університету ім. В. Г. Короленка*. Полтава, 2004. С. 82–87.
34. Шелемех В. К. Назви страв та кухонного начиння в надсянському та наддністрянському говорах. *Сучасні проблеми мовознавства та літературознавства: зб. наук. праць*. Львів, 2008. Вип. 12. С. 216–219.
35. Яценко С. А. Назви продуктів харчування, страв і напоїв в українській мові XIV–XVII століть / автореферат дисертації на здобуття наукового ступеня кандидата філологічних наук: 10.02.01 – українська мова. – Київ, 2009. – 27 с.
36. Culinary Linguistics. The chef's special / Edited by Cornelia Gerhardt, Maximiliane Frobenius and Susanne Ley. John Benjamins Publishing Company Amsterdam/Philadelphia, 2013. 347 p.

37. Diachok N. Professional Lexical Competence Development in Blended Learning. *The Modern Higher Education Review*. Kyiv, 2021. Issue 8, pp. 65-76.
38. Gilmore A. Authentic Materials and Authenticity in Foreign Language Learning. *Language Teaching*. Cambridge University Press, 2007. pp. 97-118
39. Kramsch C. Language and culture. Oxford: Oxford University Press, 1998. 125 p.
40. Karpova K. Structural and Semantic Characteristics of Food-Related Neologism in Modern English. *Advanced Education*. Kyiv, 2019. Issue 12. pp. 206-211
41. Palchevska O. Lingvocultural Nature of the Vernacular Names of Authentic Dishes in English, Ukrainian, French and Polish Languages of the XIXth Century. *Periodyk naukowy Akademii Polonijnej*. Czestochowa, 2019. Nr. 5. S. 96-102.
42. Peckham Sh. Consuming nations. In *Consuming Passions: Food in the Age of Anxiety*. London: Mandolin, 1998. p. 171–182.
43. Turska M. Internationalismen in der Fachsprache der Gastronomie und Kochkunst im fünfsprachigen Vergleich. Frankfurt am Main: Peter Lang GmbH, 2009. 237 S.
44. Untila M.P. Using Authentic Materials in Teaching English Language. *Молодий вчений*. Одеса, 2018. №5 (57). С. 547-549.

СПИСОК ІЛЮСТРАТИВНИХ ДЖЕРЕЛ

45. Етимологічний словник української мови / редкол.: О.С. Мельничук та ін. Київ: Наукова думка, 1982. Т.1. 630 с.
46. Етимологічний словник української мови / редкол.: О.С. Мельничук та ін. Київ: Наукова думка, 1985. Т.2. 569 с.
47. Етимологічний словник української мови / редкол.: О.С. Мельничук та ін. Київ: Наукова думка, 1989. Т.3. 549 с.
48. Етимологічний словник української мови / редкол.: О.С. Мельничук та ін. Київ: Наукова думка, 2003. Т.4. 653 с.
49. Етимологічний словник української мови / редкол.: О.С. Мельничук та ін. Київ: Наукова думка, 2006. Т.5. 702 с.
50. Етимологічний словник української мови / редкол.: О.С. Мельничук та ін. Київ: Наукова думка, 2012. Т.6. 565 с.

51. Франко О. Практична кухня. Львів: Каменяр, 1992. 237 с.
52. Alte, fast vergessene Gerichte. Gekocht: веб-сайт. URL: <https://www.gekonntgekocht.de/alte-fast-vergessene-gerichte/>
53. Bomhard Allan R. The Oxford Dictionary of English Etymology. New York: Oxford University Press, 1994. 1041 p.
54. Das Herkunftswörterbuch. – Mannheim-Leipzig-Wien-Zürich: Dudenverlag, 2001.– Band 7. – 960 S.
55. Deutsche Küche – Die liebsten Traditionsgerichte. Chefkoch: веб-сайт. URL: <https://www.chefkoch.de/magazin/artikel/2062,0/Chefkoch/Deutsche-Kueche-dieseRezepte-sind-typisch-deutsch.html>
56. Dictionary of Contemporary English. 6-th Edition. Longman, 2015. 2224 p.
57. Gerichte mit Geschichte. Chefs Culinar: веб-сайт. URL: <https://www.chefsculinar.de/gerichte-mit-geschichte-477.htm>
58. Liste nach Personen benannter Gerichte: веб-сайт. URL: https://de.wikipedia.org/wiki/Liste_nach_Personen_benannter_Gerichte
59. 25 typische deutsche Gerichte: eine kulinarische Reise durch Deutschland. Traum, Ferien, Wohnungen: веб-сайт. URL: <https://www.traumferienwohnungen.de/reisemagazin/25-typische-deutsche-gerichte-kulinarische-reisedurch-deutschland/>
60. Online Etymology Dictionary. <https://www.etymonline.com/?utm>

Zusammenfassung

Nationalküche und -sprache sind die grundlegenden Elemente der nationalen Identität. Das Essen ist nicht nur körperliches Bedürfnis, sondern auch die Widerspiegelung der kulturellen Traditionen und Gebräuche einer Nation. Kochlexik spiegelt kulturelle Werte, gustative Erfahrung und historische Ereignisse wieder, indem sie untrennbare Verbindung zwischen der Sprache und der Kultur demonstriert.

Im Rahmen unserer Untersuchung ist es wichtig zu betonen, dass lexikalische Kompetenz mit der Authentizität des Sprachmaterials untrennbar verbunden ist, denn gerade authentische lexikalische Einheiten, insbesondere Namen von Speisen und Getränken, ermöglichen ein natürliches Eintauchen in die sprachliche und kulturelle Welt der Muttersprachler. Namen von Speisen und Getränken haben ein hohes pädagogisches Potenzial, da sie sprachliche, kognitive und kulturwissenschaftliche Kenntnisse integrieren, die Entwicklung der interkulturellen Kommunikation fördern und zum effektiven Erlernen von Vokabeln beitragen.

Die Untersuchung gilt als **aktuell**, da die Entwicklung der lexikalischen Kompetenz in der Oberschule nicht nur das Erlernen neuer Wörter, sondern auch die Vertiefung der Kenntnisse über den kulturellen und sprachlichen Kontext umfasst. Die Verwendung der Namen von Speisen und Getränken in der dreisprachigen Analyse ermöglicht es, das Erlernen von Vokabeln mit kulturellen Aspekten zu verbinden und Fähigkeiten zur vergleichenden Analyse zwischen der Muttersprache und Fremdsprachen zu entwickeln. Das fördert die Entwicklung interkultureller Kompetenz und bereitet die Schüler auf die Kommunikation in einer globalisierten Welt vor. Die Einzigartigkeit der Studie liegt in der systematischen Untersuchung der Struktur, der

Wortbildungsmuster und der Motivation der Namen von Speisen und Getränken in drei Sprachen, was in der ukrainischen Linguistik zum ersten Mal umgesetzt wird.

Der **Untersuchungszweck** besteht in der Analyse von Faktoren der lexikalischen Kompetenzbildung anhand der Bezeichnungen von Speisen und Getränken in der deutschen, englischen und ukrainischen Sprache.

Dem gestellten Zweck entsprechend wird eine Reihe der **Aufgaben** bestimmt:

- den Begriff „lexikalische Kompetenz“ in der modernen Sprachdidaktik zu klären;
- die Rolle von authentischem Material bei der Entwicklung lexikalischer Fähigkeiten zu demonstrieren;
- Namen von Speisen und Getränken und ihre Stellung im lexikalisch-semanticen Feld „Kochkunst“ zu charakterisieren;
- Struktur- und Motivationsbesonderheiten der Namen von Speisen und Getränken zu untersuchen;
- ihr Potenzial für die Entwicklung lexikalischer Kompetenz zu bestimmen;
- die Prinzipien und Etappen der Methode zum Vokabellernen auf der Grundlage der Namen von Speisen und Getränken zu formulieren und eine Reihe von Übungen zu entwickeln.

Das *Untersuchungsobjekt* bilden die Namen von Speisen und Getränken in drei Sprachen. Den *Forschungsgegenstand* bildet Prozess der Entwicklung lexikalischer Kompetenz auf der Grundlage dreisprachiger Namen von Speisen und Getränken.

Als Faktenmaterial dienen 180 Namen von Speisen und Getränken (jeweils 60 in jeder Sprache), die am weitesten verbreitet sind, ohne Dialektismen und wenig bekannte Gerichte.

Im *ersten Kapitel* wird die Bedeutung der lexikalischen Kompetenz beim Erlernen von Fremdsprachen, insbesondere in der Oberschule, behandelt. Es wird betont, dass sich der Schwerpunkt in dieser Lernphase vom grundlegenden Wissenserwerb auf die Entwicklung interkultureller Kompetenz und das Erlernen neuer Vokabeln verlagert, wobei authentisches Material eine wichtige Rolle spielt.

Lexikalische Kompetenz ist nicht nur Wortschatz, sondern eine vielschichtige Fähigkeit: sie umfasst lexikalische Fertigkeiten, Wissen und Bewusstsein, integriert kognitive, ethische und praktische Komponenten und wird in Sprache und Kommunikation realisiert. Die Entwicklung der lexikalischen Kompetenz sieht die Entwicklung der Rezeption (Wahrnehmung und Verständnis von Wörtern) und Reproduktion (aktive Verwendung von Wörtern in der Rede) sowie die Berücksichtigung von Semantik, Wortbildung, Valenz und stilistischen Besonderheiten voraus. Lexikalische Kompetenz stellt sich als dynamisches System von Wissen, Fähigkeiten und psychologischen Mechanismen dar, die eine angemessene Wahrnehmung, Interpretation und Produktion fremdsprachlicher Äußerungen gewährleisten. Ihre gezielte Entwicklung ist eine Grundvoraussetzung für die vollständige Beherrschung einer Fremdsprache, und die Arbeit mit authentischem, kulturell geprägtem Material schafft optimale Bedingungen für die Entwicklung dieser Komponente der Kommunikationskompetenz.

Der Wortschatz ist Träger kultureller Konzepte und ermöglicht es, in das Sprachbild der Welt einer anderen Nation einzutauchen. Der moderne Fremdsprachenunterricht ist auf die Entwicklung der interkulturellen Kommunikation ausgerichtet, wobei die lexikalische Kompetenz einer der Schlüsselbestandteile dieser Ausbildung ist. Die Auswahl des für den Unterricht verwendeten Materials bestimmt die Effektivität des Wortschatzerwerbs: authentische Einheiten wie Namen von Speisen und Getränken ermöglichen es, Sprachkenntnisse mit kultureller Integration zu verbinden und fördern die Entwicklung der Fähigkeit, gemäß den Normen der Zielkultur zu denken und zu handeln. Authentisches Material sorgt für kontextbezogene Erlernung, fördert die Motivation und trägt zur Entwicklung interkultureller Kompetenz bei.

Namen von Speisen und Getränken sind ein wichtiger Bestandteil der peripheren Zone des lexikalisch-semanticen Feldes „Kochkunst“ und dienen als Hauptmittel für die Konzeptualisierung des gastronomischen Bereichs. Sie verbinden die Funktion der Benennung mit ausgeprägten kulturellen und emotional-bewertenden

Komponenten, was sie zu informativen Einheiten für die Erforschung der nationalen Identität und der interkulturellen Kommunikation macht.

Das *zweite Kapitel* der Arbeit ist der Analyse nationaler Namen von Speisen und Getränken in der deutschen, englischen und ukrainischen Sprache gewidmet, indem es deren strukturelle, semantische, etymologische, nationalkulturelle und Motivbesonderheiten beleuchtet. Im strukturellen Hinsicht wurde festgestellt, dass deutsche Namen von Gerichten meist binäre Komposita sind, englische Namen durch Substantivwortverbindungen ohne Präposition vertreten sind und ukrainische Namen aus Suffixsubstantiven mit einer Vielzahl von Formanten bestehen. Die Motivationsanalyse zeigte die Dominanz des propositionell-diktataler Motivationsart, bei dem der Prädikat-Argument-Aspekt im Vordergrund steht, sowie die bedeutende Rolle des assoziativ-metaphorischen, präzedenzbasierten und gemischten Motivationstyps. Besonderes Augenmerk wird auf den kulturellen und historischen Kontext gelegt: deutsche Namen von Speisen und Getränken hängen mit regionalen und dialektalen Unterschieden, englische mit sozioökonomischen Bedingungen sowie autochthonen und entlehnten Formen, ukrainische mit alten Traditionen, lokalen Zutaten und der Einfachheit der Benennung zusammen. Die Entwicklung der Namen von Speisen und Getränken in verschiedenen Sprachen spiegelt auch die etymologische Transparenz, die historischen Phasen der Küchenentwicklung und den Einfluss interlingualer Kontakte wider. Alle drei Sprachgruppen demonstrieren den Zusammenhang zwischen dem Wortschatz und den Besonderheiten der nationalen Kultur, Traditionen und Lebensweise, und die ukrainischen Namen von Speisen und Getränken haben die Funktion der ethnische Marker aufgrund ihrer Einfachheit und Transparenz.

Das *dritte Kapitel* untersucht die Verwendung der Namen von Speisen und Getränken zur Entwicklung lexikalischer Kompetenz. Die Namen von Speisen und Getränken spiegeln nationale Traditionen, Lebensweise und kulinarische Kultur wider, helfen dabei, den Wortschatz zu erweitern, assoziatives Denken zu entwickeln und Vokabeln im kulturellen Kontext zu verstehen. Ihr Studium steigert die Motivation, fördert eine effektive Kommunikation und die Integration von Sprachkenntnissen in

die soziokulturellen Realien. Die Entwicklung der Kompetenz umfasst das schrittweise Erlernen des Wortschatzes, angefangen bei einfachen beschreibenden Wörtern bis hin zu idiomatischen und historisch motivierten Bezeichnungen, sowie die Anwendung verschiedener methodischer Ansätze: Verwendung in praktischen Kommunikationssituationen, Berücksichtigung des kulturellen Kontexts, Entwicklung des assoziativen und kritischen Denkens. In der Oberschule hat der Wortschatzunterricht vor allem einen erweiternden Charakter. Das Hauptziel besteht in der Ergänzung des Wissens von den Lernenden durch kulturwissenschaftliche Kommentare und der Entwicklung ihrer Fähigkeiten zur vergleichenden Analyse durch den Vergleich fremdsprachlicher Einheiten mit ihrer Muttersprache oder anderen Sprachen.

Die Entwicklung der lexikalischen Kompetenz durch Namen von Speisen und Getränken basiert auf den Prinzipien der Gradualität, Funktionalität, der kulturellen Angemessenheit und kognitiven Korrelation. Die Ausbildung erfolgt schrittweise – Vorbereitungsphase, Hauptphase sowie Kontroll- und Reflexionsphase. Ein pädagogisches Experiment hat die Wirksamkeit dieses Ansatzes bewiesen: Die Teilnehmer haben kochbezogene Fachbegriffe und ihre kulturellen Besonderheiten gelernt. Die Übungen umfassen rezeptive, produktive und relexikalisierende Aufgaben, die den analytischen, kreativen und kommunikativen Gebrauch des Wortschatzes fördern.

Die Namen von Speisen und Getränken bilden eine Art „kulinarischen Atlas“ und kulturellen Reiseführer, der linguistische und kulturwissenschaftliche Aspekte miteinander verbindet. Die Untersuchung hat gezeigt, dass die Namen von Speisen und Getränken ein wirksames Instrument zur Entwicklung der lexikalischen und interkulturellen Kompetenz von Schülern der Oberschule sind. Das Erlernen dieser lexikalischen Einheiten ermöglicht es, Sprachpraxis mit kulturwissenschaftlichem Kontext zu verbinden, assoziatives und vergleichendes Denken zu entwickeln sowie die Motivation zum Erlernen von Fremdsprachen zu steigern. Die dreisprachige Analyse der Namen von Speisen und Getränken hilft, die Besonderheiten der Wortbildungsmodelle, der Semantik und der kulturellen Motivation des Wortschatzes

verstehen. Praktische Übungen und spielerische Aufgaben tragen zur Festigung des Wissens und zur Entwicklung produktiver Sprachfähigkeiten bei. Insgesamt bestätigt die Arbeit das hohe didaktische Potenzial der Namen von Speisen und Getränken für die Integration linguistischer, kultureller und kommunikativer Komponenten in den Sprachunterricht. Weitere Forschungsperspektiven beziehen sich auf die Untersuchung der Namen von Speisen und Getränken im funktionalen Aspekt, insbesondere in phraseologischen Einheiten, was ihre Anwendung im Lernen und in der interkulturellen Kommunikation erweitert.

Summery

National cuisine and language serve as fundamental elements of national identity. Food is not merely a physiological need but also a reflection of a nation's cultural traditions and customs. Culinary vocabulary reflects cultural values, gustatory experiences, and historical processes, demonstrating the inextricable link between language and culture.

Within the framework of this study, it is crucial to emphasize that lexical competence is closely tied to the authenticity of linguistic material. Authentic lexical units, particularly menuonyms, provide natural immersion into the linguistic and cultural worldview of native speakers. Menuonyms possess high pedagogical potential, as they integrate linguistic, cognitive, and cultural knowledge, promote the development of intercultural communication, and facilitate effective vocabulary acquisition.

The **relevance** of this study stems from the fact that, in upper-secondary school, the development of lexical competence involves not only acquiring new words but also deepening knowledge about the cultural and linguistic context. The use of menuonyms in trilingual analysis allows for combining vocabulary study with the cultural component and promotes the development of comparative analysis skills between native and foreign languages. This contributes to the formation of intercultural competence and prepares students for communication in a globalized world. The uniqueness of the study lies in its systematic examination of the structure, word-

formation patterns, and motivation of menuonyms in three languages, which constitutes the first such attempt in Ukrainian linguistics.

The **aim of the study** is to analyze the factors influencing the formation of lexical competence based on the names of dishes and drinks in German, English, and Ukrainian.

Research objectives:

- To elucidate the concept of “lexical competence” in modern linguistic didactics.
- To demonstrate the role of authentic material in the development of lexical skills.
- To characterize menuonyms and their position within the ‘Culinary’ lexical-semantic domain (LSD).
- To investigate the structural and motivational features of menuonyms in three languages.
- To determine their potential for developing lexical competence.
- To formulate the principles and stages of a methodology for teaching vocabulary based on menuonyms and to develop a set of exercises.

The *object* of the study is menuonyms in three languages. The *subject* of the study is the process of forming lexical competence based on trilingual menuonyms.

The empirical data comprise 180 names of dishes and drinks (60 from each language), representing the most common items, excluding dialectisms and little-known dishes.

The *first section* examines the importance of lexical competence in foreign language teaching, especially in upper grades. At this stage of learning, the focus shifts from mere acquisition of basic knowledge to the development of intercultural competence and the mastery of new vocabulary, with authentic material playing a crucial role.

Lexical competence is not simply vocabulary but a multi-faceted ability: it includes lexical skills, knowledge, and awareness; integrates cognitive, ethical, and practical aspects; and is realized in speech and communication. Developing lexical competence involves the growth of reception (perception and understanding of words)

and production (active use of words in speech), as well as attention to semantics, word formation, valency, and stylistic features. Lexical competence emerges as a dynamic system of knowledge, skills, and psychological mechanisms that ensure adequate perception, interpretation, and production of foreign language utterances. Its purposeful development is a key condition for full mastery of a foreign language, and working with authentic, culturally marked material creates optimal conditions for the growth of this component of communicative competence.

Vocabulary carries cultural concepts and allows learners to immerse themselves in the linguistic worldview of another nation. Modern foreign language teaching focuses on developing intercultural communication, with lexical competence being one of its key components. The choice of teaching material determines the effectiveness of vocabulary acquisition: authentic units, such as the names of food and drinks, allow for the combination of language knowledge with cultural understanding and foster the ability to think and act according to the norms of the target culture. Authentic material provides contextualized learning, sustains motivation, and promotes the development of intercultural competence.

Menuonyms are an important component of the peripheral zone of the LSP “Culinary” and serve as a key means of conceptualizing the gastronomic sphere. They combine the function of naming with distinct cultural and emotional-evaluative components, making them informative units for studying national identity and intercultural communication.

The *second section* is devoted to analyzing national menuonyms in German, English, and Ukrainian, revealing their structural-semantic, motivational-etymological, and national-cultural features. Structurally, German dish names are most often represented by two-component compounds, English names by noun phrases without prepositions, and Ukrainian names by suffixed nouns with various formants. Motivational analysis shows the dominance of the propositional-dictum type, where the predicate-argument aspect is key, along with the significant role of associative-metaphorical, precedential, and mixed types of motivation. Particular attention is given to the cultural and historical context: German menuonyms are associated with regional

and dialectal diversity, English names with socio-economic conditions and both autochthonous and borrowed forms, and Ukrainian names with ancient traditions, local ingredients, and simplicity of naming. The development of menuonyms in different languages also reflects etymological transparency, historical stages of cuisine formation, and the influence of interlingual contacts. All three language groups demonstrate the connection between vocabulary and the specifics of national culture, traditions, and everyday life, while Ukrainian menuonyms, due to their simplicity and transparency, function as ethnic markers.

The *third section* explores the use of menuonyms – names of dishes and drinks – in developing lexical competence. Menuonyms reflect national traditions, everyday life, and culinary culture, helping to enrich vocabulary, develop associative thinking, and perceive words in a cultural context. Studying them increases motivation, promotes effective communication, and integrates language knowledge with sociocultural realities.

The formation of competence involves the gradual mastery of vocabulary, from simple descriptive words to idiomatic and historically motivated names, and the application of various methodological approaches: use in practical communicative situations, consideration of the cultural context, and the development of associative and critical thinking. In upper-secondary school, vocabulary teaching is mainly expansive. The main goal is to supplement students' knowledge with cultural commentary and develop comparative analysis skills by comparing foreign language units with their native or other languages.

The development of lexical competence through menuonyms is based on the principles of gradation, functionality, cultural relevance, and cognitive correlation. Teaching is carried out in stages: preparatory, basic, and control-reflective. A pedagogical experiment confirmed the effectiveness of this approach: students mastered culinary terms and their cultural features. Exercises include receptive, productive, and relexicalization tasks that stimulate analytical, creative, and communicative use of vocabulary.

Menuonyms form a “culinary atlas” and cultural guide, integrating linguistic and cultural aspects. The study showed that menuonyms are an effective tool for developing the lexical and intercultural competence of upper-secondary school students. Studying these lexical units allows for combining language practice with a cultural context, developing associative and comparative thinking, and increasing motivation to learn foreign languages. Trilingual analysis of menuonyms helps understand the peculiarities of word-formation models, semantics, and cultural motivation. Practical exercises and game tasks consolidate knowledge and develop productive speech skills. Overall, the study confirms the high didactic potential of menuonyms for integrating linguistic, cultural, and communicative components in language teaching. Further research prospects relate to studying menuonyms in a functional aspect, particularly in phraseological units, which expands their application in teaching and intercultural communication.

Додаток 1

АНКЕТА ДЛЯ УЧАСНИКІВ ПЕДАГОГІЧНОГО ЕКСПЕРИМЕНТУ

I. Загальна інформація

1. Ваш клас:
☐ 10
☐ 11
2. Які іноземні мови ви вивчаєте?
☐ Німецька
☐ Англійська
☐ Обидві
3. Скільки років ви вивчаєте німецьку мову?
☐ 1–2 роки
☐ 3–4 роки
☐ 5 і більше років
☐ Не вивчаю
4. Скільки років ви вивчаєте англійську мову?
☐ 5–6 років
☐ 7–8 років

II. Початковий рівень знань про назви страв

5. Чи знаєте ви, що таке менюоніми (назви страв і напоїв)?
☐ Так
☐ Ні
☐ Частково
6. Чи доводилося вам зустрічати менюоніми на уроках німецької або англійської мови?
☐ Часто
☐ Рідко
☐ Ніколи
7. У якій мові вам легше розуміти назви страв?
☐ Німецькі
☐ Англійські

- ☐ Українські
- ☐ Важко відповісти

ІІІ. Навчальний досвід і ставлення до використання менюонімів

8. Наскільки вам цікава тема «Назви страв та продуктів» у вивченні мов?
 - ☐ Дуже цікава
 - ☐ Скоріше цікава
 - ☐ Не дуже цікава
 - ☐ Нецікава
9. Як часто ви зустрічаєте менюоніми у підручниках і навчальних матеріалах?
 - ☐ Часто
 - ☐ Іноді
 - ☐ Дуже рідко
 - ☐ Ніколи
10. Чи допомагає робота з назвами страв краще запам'ятовувати лексику?
 - ☐ Так, значно
 - ☐ Частково
 - ☐ Ні
 - ☐ Не знаю
11. Які види вправ вам найбільше подобаються?
 - ☐ Переклад менюонімів
 - ☐ Порівняння назв у трьох мовах
 - ☐ Створення власного меню
 - ☐ Робота з фото страв
 - ☐ Ігрові вправи (квести, вікторини)
 - ☐ Інше (вказіть): _____

ІV. Формувальний етап (після роботи з менюонімами)

12. Чи стало легше розуміти іноземні меню після виконання вправ?
 - ☐ Так
 - ☐ Частково
 - ☐ Ні
13. Чи помітили ви збагачення власного словникового запасу?
 - ☐ Так
 - ☐ Частково
 - ☐ Ні
14. Чи цікаво вам працювати з менюонімами у форматі порівняння трьох мов?
 - ☐ Так
 - ☐ Скоріше так
 - ☐ Скоріше ні
 - ☐ Ні
15. Оцініть корисність роботи з менюонімами для вивчення лексики:
 - ☐ Дуже корисно
 - ☐ Корисно
 - ☐ Малокорисно
 - ☐ Не корисно

V. Контрольний етап

16. Як ви оцінюєте свій рівень знання лексики з теми «Страви та продукти» після експерименту?
- ☐ Високий
- ☐ Середній
- ☐ Низький
17. Чи хотіли б ви продовжити роботу з менюонімами в подальшому?
- ☐ Так
- ☐ Можливо
- ☐ Ні
18. Які труднощі виникали під час роботи з менюонімами?
- ☐ Вимова
- ☐ Розуміння значення
- ☐ Пам'ятання написання
- ☐ Змішування мов
- ☐ Інше: _____

VI. Відкрите запитання

19. Ваші пропозиції щодо покращення роботи з менюонімами на уроках:

До етапу IV. Формувальний етап

ВПРАВА 1

Визначте мову кожного слова (німецька / англійська / українська), знайдіть відповідники у двох інших мовах

Назва страви	Мова	Відповідник у нім.	Відповідник в англ.	Відповідник в укр.
вареники				
Pizza				
shepard's pie				
грибний суп				
roast beef				
Bratwurst				
chocolate cake				
Apfelkuchen				
налисник				

ВПРАВА 2

Оберіть правильний відповідник, закресліть правильне слово

1. Bratwurst

- a) смажена ковбаска
- b) запечена курка
- c) яловичий суп

2. Apple pie

- a) яблучний пиріг
- b) яблучний штрудель
- c) фруктовий пудинг

3. Борщ

- a) Borscht / Borsch
- b) Sauerkraut
- c) Beef stew

4. Kartoffelsalat

- a) салат із картоплі
- b) картопляне пюре
- c) овочевий суп

5. Pancakes

- a) налисники / млинці
- b) печена картопля
- c) хлібці

6. Вареники

- a) Dumplings
- b) Pretzels
- c) Curry