

Научная статья

УДК 372.881.161.1

DOI: 10.32516/2303-9922.2026.57.19

## Нормативные основы и лингвистические критерии отбора кулинарной лексики для занятий по русскому языку с будущими поварами-кондитерами

**Надежда Юрьевна Кравченко**

Хакасский государственный университет им. Н. Ф. Катанова, Абакан, Россия, [Krawchenko.Nadia@yandex.ru](mailto:Krawchenko.Nadia@yandex.ru), <https://orcid.org/0000-0002-8211-7418>

**Аннотация.** Статья посвящена лингводидактической проблеме отбора кулинарной лексики для занятий по русскому языку с будущими поварами и кондитерами. Представлены варианты наименований исследуемой лексики. Актуализирована гетерогенность кулинарной лексики, интегрирующей термины, общепотребительную лексику, профессиональный жаргон, диалектизмы, архаизмы, историзмы, неологизмы. С учетом нормативных документов (ГОСТ 31985-2013, ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер) и научно-лингвистических исследований уточнены тематические группы кулинарной лексики, а в их составе — лексико-семантические группы. Определены лингвистические критерии отбора кулинарной лексики, требующей целесообразного включения в словарный и текстовый дидактический материал по дисциплине «Русский язык» учреждений СПО, обеспечивающих подготовку работников сферы общественного питания.

**Ключевые слова:** кулинарная лексика, тематическая группа слов, лексико-семантическая группа слов, лингвистический анализ, отбор учебно-языкового материала, методика преподавания русского языка, среднее профессиональное образование, профессиональная коммуникативная компетенция.

**Для цитирования:** Кравченко Н. Ю. Нормативные основы и лингвистические критерии отбора кулинарной лексики для занятий по русскому языку с будущими поварами-кондитерами // Вестник Оренбургского государственного педагогического университета. Электронный научный журнал. 2026. № 1 (57). С. 333—353. URL: [http://vestospu.ru/archive/2026/articles/57/19\\_57\\_2026.pdf](http://vestospu.ru/archive/2026/articles/57/19_57_2026.pdf). DOI: 10.32516/2303-9922.2025.57.19.

Original article

## Regulatory Framework and Linguistic Criteria for Selecting Culinary Vocabulary for Russian Language Classes with Future Pastry Chefs

**Nadezhda Yu. Kravchenko**

Khakass State University named after N. F. Katanov, Abakan, Russia, [Krawchenko.Nadia@yandex.ru](mailto:Krawchenko.Nadia@yandex.ru), <https://orcid.org/0000-0002-8211-7418>

**Abstract.** This article examines the linguodidactic problem of selecting culinary vocabulary for Russian language classes with future chefs and pastry chefs. Variants of the studied vocabulary are presented. The heterogeneity of culinary vocabulary is highlighted, integrating terms, common vocabulary, professional jargon, dialectalisms, archaisms, historicisms, and neologisms. Based on regulatory documents (GOST 31985-2013, Federal State Educational Standard of Secondary Vocational Education for the Profession 43.01.09 Cook, Pastry Chef) and scientific and linguistic research, thematic groups of culinary vocabulary, including lexical-semantic groups within them, have been clarified. Linguistic criteria have been defined for selecting culinary vocabulary that requires appropriate inclusion in the vocabulary and textual teaching materials for the Russian Language course at secondary vocational institutions training food service workers.

© Кравченко Н. Ю., 2026

**Keywords:** culinary vocabulary, thematic group of words, lexical-semantic group of words, linguistic analysis, selection of educational language material, Russian language teaching methods, secondary vocational education, professional communicative competence.

**For citation:** Kravchenko N. Yu. Regulatory Framework and Linguistic Criteria for Selecting Culinary Vocabulary for Russian Language Classes with Future Pastry Chefs. *Vestnik of Orenburg State Pedagogical University. Electronic Scientific Journal*, 2026, no. 1 (57), pp. 333—353. DOI: <https://doi.org/10.32516/2303-9922.2026.57.19>.

## Введение

В системе среднего профессионального образования (СПО) подготовка квалифицированных специалистов сферы общественного питания включает наряду с овладением специальными компетенциями задачу целенаправленного формирования профессиональной языковой личности. Ключевым условием этого является знание специальной лексики как основы успешного овладения профессиональными трудовыми и коммуникативными умениями.

В рамках реализации профессионально ориентированного обучения русскому языку будущих поваров, кондитеров определим нормативные основы и лингвистические критерии отбора профессиональной лексики как потенциального словарного дидактического материала.

В условиях развития индустрии питания и появления новых технологий актуальность исследования определяется необходимостью системного обновления профессионального словаря для колледжей и техникумов пищевого профиля. С лингводидактической точки зрения отраслевая лексика должна вводиться в учебный курс русского языка с учетом его аспектных разделов (фонетика с орфоэпией, морфемика и словообразование, лексика и фразеология, морфология и синтаксис, орфография и др.) и коммуникативно-речевых разделов (теория текста и его жанры, стилистика).

**Степень изученности проблемы.** Анализ научно-лингвистической литературы показал, что лексика сферы питания исследовалась в различных аспектах: лексикологическом, в частности структурно-семантическом (И. В. Киреева [15]; Е. А. Пепеляева, О. В. Соболева [27]; А. Р. Шхумишхова [41]), диалектном (Л. В. Кильмаматова [14]; К. В. Осипова [25]), лексикографическом (Е. А. Юрина [33; 43]; Л. А. Маюрникова с соавт. [36]), стилистическом — с точки зрения образности (Б. Х. Х. Алхаидари [1], А. В. Боровкова [5]; Е. В. Капелюшник [12]), функционирования в речи (А. В. Олянич [24]; Е. А. Юрина, А. В. Балдова [44]; О. А. Димитриева, И. В. Гаврилова [10]) и художественных текстах (Г. Ж. Каирбекова [11]; И. В. Якушевич [45]; А. Н. Шевченко, Д. В. Чашина [40]; Н. А. Николина, З. Ю. Петрова [23]), языковедческом — на базе сопоставления языков (А. Б. Перлина, Ю. Н. Цыганкова [28]; Н. М. Киселева [16]; И. А. Державецкая [9]), лингвокультурологическом — в свете культурного кода (Ли Чи [19; 20]; Е. Ю. Кукушкина [17]; Л. В. Борисова [4]). При этом недостаточно изученными остаются вопросы системной организации кулинарной лексики.

Изучение трудов по методике русского языка показало, что проблема критериев отбора кулинарной лексики для профориентированного учебного курса русского языка специально не исследовалась.

Научная новизна работы заключается в описании нормативных основ и лингвистических критериев отбора кулинарной лексики, отражающих системность русского языка, учитывающих специфику профессиональной коммуникации, а также задачи формирования компетенций (по ФГОС) у студентов профессиональных образовательных учреждений.

Теоретическая значимость исследования состоит в развитии теории и практики отбора кулинарной лексики в целях обеспечения профессионально направленной словарной работы по русскому языку.

Цель исследования — определение нормативных основ и лингвистических критериев отбора кулинарной лексики для профессионально ориентированного обучения русскому языку будущих поваров-кондитеров.

Для достижения указанной цели были поставлены следующие задачи:

- определить содержание понятия «кулинарная лексика»;
- проанализировать и систематизировать в дидактических целях существующие в лингвистике подходы к исследованию кулинарной лексики;
- описать лингвистические особенности кулинарной лексики как гетерогенной системы;
- представить нормативный минимум и тематико-семантическую структуру кулинарной лексики;
- разработать и описать на языковых примерах лингвистические критерии отбора кулинарной лексики для лингводидактических целей;
- сформулировать рекомендации по использованию кулинарной лексики в процессе обучения русскому языку будущих поваров-кондитеров.

Источниковедческой базой исследования послужили научно-лингвистические и методические труды; нормативные документы (ГОСТ 31985-2013, ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер); учебно-методические комплексы СПО; отраслевые лексикографические источники; профессиональные тексты — технологические карты, рецептуры и др.; толковые, терминологические, этимологические и другие словари русского языка.

В учебно-справочном пособии для СПО «Термины и определения в индустрии питания. Словарь» [36] в алфавитном порядке представлены стандартизированные (часть 1) и нестандартизированные (часть 2) термины и определения в индустрии питания. Дана таблица «Законодательная и нормативная база в сфере общественного питания» [36, с. 5—9]. В учебниках по профдисциплинам термины и их толкования представлены в параграфах (напр.: [2; 32]) или в конце книги (напр.: [29]).

В исследовании использован описательный метод (наблюдение, классификация, систематизация), метод семантического поля, компонентный и сравнительно-сопоставительный лингвистический анализ.

Практическая значимость исследования заключается в подборе и методическом описании словарного материала для занятий (и учебных пособий) по русскому языку в профессиональных образовательных учреждениях пищевого профиля, а также для повышения квалификации преподавателей русского языка учреждений СПО и работников общественного питания.

#### **Результаты исследования**

##### ***Понятийно-терминологический компонент лингвистических исследований лексики сферы питания***

В научно-лингвистической литературе встречаются различные наименования лексики сферы питания: лексика питания, пищевой код, профессиональный язык повара; кулинарная лексика, кулинарный дискурс, кулинарный код, кулинаронимы как названия «блюдов, напитков и мучных изделий» [18, с. 4]; гастрономическая лексика, гастрономический дискурс, гастрономический код, охватывающий продукты, их приготовление и культурные смыслы [19]; прагматонимы, трапезонимы, трэфонимы/ресторонимы [35; 39]; глуттония, глуттонические номинации, глуттонический дискурс.

*Кулинария* рассматривается как небольшая часть гастрономии — науки, изучающей «связь между культурой и пищей» [36, с. 131]. *Глюттония* толкуется как «весь пищевой процесс в целом», включающий «добычу и первичную обработку пищи, подготовку полуфабрикатов, процесс приготовления и потребления пищи» [9, с. 466]. *Глюттонический дискурс* рассматривается как «особый вид коммуникации, связанный с состоянием пищевых ресурсов и процессами их обработки и потребления» [24, с. 426].

А. Р. Шхумишхова анализирует лексику сферы «пища» (продукты, блюда, напитки) с делением на подгруппы по происхождению, типу блюд, основному ингредиенту и т.д. С позиции социолингвистики автор акцентирует социальный статус продуктов и пищевые метафоры в СМИ [41].

В свете поэтики описывают видовые названия с уточняющими определениями (*манная каша, застывший маслом блин*) [23].

В отличие от *пищевой* кулинарной лексики И. В. Киреева анализирует *кухонно-бытовую* кулинарную лексику — номинации предметов, процессов, лиц и помещений, связанных с приготовлением и потреблением пищи [15]. Применительно к предприятиям и организациям общественного питания выделяют ресторонимы [39], коммерческие урбанонимы [21], эргонимы [35].

Разнообразие терминов отражает междисциплинарный подход к исследованию кулинарной лексики — от лексикологии и коммуникации до маркетинга и культурологии. Применительно к обучению поваров и кондитеров в учреждениях СПО основным считается термин *кулинарная лексика*, а дополнительными — термины *пищевая лексика, лексика тематической группы «Питание», лексика сферы питания*.

Термин *кулинарный* используется широко, в том числе: 1) в межгосударственном стандарте ГОСТ 31985-2013 «Услуги общественного питания. Термины и определения» (в разделах «Продукция общественного питания» и «Способы кулинарной обработки сырья и пищевых продуктов» [22, с. 8—14]); 2) в наименовании основных видов деятельности и профессиональных компетенций ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер (например, «приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента» [37, с. 10]); 3) в названиях утвержденных учебников по профессии (напр.: [2; 32]), словарей и справочников (напр.: «О кулинарии от А до Я» [30], «Справочник шеф-повара. Профессиональная кулинария» [31]).

Кулинарная лексика выполняет ряд функций: номинативную (обозначение предметов, процессов, характеристик), коммуникативную (точная передача информации), когнитивную (структурирование специальных знаний), идентификационную (признак принадлежности к профессии).

### ***Предъявление кулинарной лексики в нормативных документах***

Структура и состав базового минимума кулинарной лексики отражены в документах, регламентирующих профессиональную подготовку и деятельность поваров и кондитеров. Требования к их подготовке отражены во ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер (далее ФГОС) [37].

В профобразовании русский язык является объектом изучения, средством получения знаний и освоения профессиональных компетенций и дисциплин, а также средством профессионального общения («ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде» [37, с. 9—10]).

Согласно ФГОС выпускник должен овладеть общими компетенциями (ОК), часть которых относится к владению речевыми навыками, умению работать с текстом: «ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста» и «ОК

09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках».

Требования к знанию терминологии и другой лексики, связанной с профессией, понимание нормативной документации имплицитно содержатся в минимальных требованиях к видам деятельности. В этих разделах подробно перечисляются конкретные знания, которыми должен владеть выпускник, включая профессиональную терминологию (названия оборудования, процессов, видов сырья и др.). Например, для вида деятельности «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов...» необходимо знать «виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования... рецептуры, методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов...» [37, с. 17].

Понятийно-терминологическая база сферы общественного питания отражена в соответствующих государственных стандартах. В частности, терминам и определениям посвящен ГОСТ 31985-2013, который «распространяется на услуги и продукцию общественного питания и устанавливает термины и определения основных понятий в этой области» [22, с. 1]. Он является обновленной и расширенной версией ГОСТ Р 50647-2010 [8], адаптированной для применения в нескольких странах. ГОСТ 31985-2013 имеет более широкий правовой статус, включает уточненные и новые термины, актуальные для современной индустрии питания. Например, появился термин «бланширование»; более четко прописаны виды предприятий питания и условия их работы; расширено понятие «продукты пищевые» за счет уточнений по видам продукции.

Тематические группы кулинарной лексики (слова и словосочетания, объединенные семой, вне зависимости от их частеречной принадлежности), представленные в едином для всех специалистов сферы питания и для всех предприятий общественного питания документе — межгосударственном стандарте «Услуги общественного питания. Термины и определения» (ГОСТ 31985-2013) [22] — можно считать основными.

Всего в этом документе 152 термина, разделенных на 8 тематических групп:

1. Общие понятия (*общественное питание, кейтеринг, предприятие общественного питания, степень обеспечения населения местами в предприятиях питания, суточный рацион, меню, винная карта* и др.).

2. Типы предприятий питания (*заготовочное предприятие питания, доготовочное предприятие питания, комбинат общественного питания, магазин кулинарии, вагон-ресторан, буфет* и др.).

3. Услуга общественного питания (индустрии питания) (*услуга общественного питания, исполнитель услуги общественного питания, потребитель услуги общественного питания, безопасность услуги общественного питания*).

4. Обслуживание (*процесс обслуживания в общественном питании, условия обслуживания, метод обслуживания потребителей, форма обслуживания потребителей*).

5. Продукция общественного питания (*кулинарный полуфабрикат, хлебобулочное изделие, блюдо, порция, гарнир, кляр, льезон* и др.).

6. Способы кулинарной обработки сырья и пищевых продуктов (*продукты пищевые, сырье продовольственное, шинкование, варка, нарезка, пластование* и др.).

7. Изготовление продукции общественного питания (*технические условия, технологическое оборудование, технологическая карта, потери неучтенные* и др.).

8. Качество и безопасность продукции общественного питания (индустрии питания) (*технологический контроль, срок годности, сенсорный анализ, текстура, шкала, запах, маркировка* и др.) [22].

Каждую из данных тематических групп можно поделить на подгруппы. Так, в самой обширной группе «продукция общественного питания» можно выделить следующие

подгруппы: виды полуфабрикатов (рыбные, мясные, овощные и др.); хлебобулочные изделия (хлеб, баранки, булочки, печенье, плюшки, пироги, пончики и др.); гарниры (крупа, макаронные изделия, овощные гарниры); суп (горячие, холодные, крем-суп, заправочные, универсальные) и др.

Кроме понятийно-терминологической лексики указанных тематических групп, в состав лексики сферы общественного питания включают общеупотребительные слова, связанные с тематической группой «Питание», профессиональный жаргон, диалектные, устаревшие и новые слова.

На занятиях по русскому языку обучающимся можно давать задания по составлению, расширению или дополнению примерами тематических групп лексики сферы питания. Это поспособствует осознанию лингвистических знаний (о семантическом поле, тематических и лексико-семантических группах, лексическом значении, частях речи), обогащению профессионального лексикона, а в целом — формированию коммуникативной компетенции.

### ***Лингвистические критерии отбора кулинарной лексики для занятий по русскому языку с будущими поварами, кондитерами***

Лингвистические критерии отбора лексики в лингводидактических целях обусловлены аспектами изучения русского языка в школе, в числе которых фонетический и орфоэпический, морфемный и словообразовательный, этимологический, лексический и фразеологический, грамматический — морфологический и синтаксический, правописный — орфографический и пунктуационный, текстовый (текстоведческий), стилистический и другие [26, с. 307].

Лингвистические критерии отбора кулинарной лексики обусловлены одним или несколькими аспектами. Рассмотрим их подробнее.

#### ***1. Морфологический лексико-семантический критерий***

Предполагает отбор определенных семантических групп слов, относящихся к одной самостоятельной части речи и объединенных общностью значения. Представим выделенные нами лексико-семантические группы (ЛСГ) кулинарной лексики.

1. Существительные «кулинарные изделия» (*гарнир, соус, десерт* и др.). Внутри некоторых из них можно выделить подгруппы, например: «гарнир» (*нут, рис, гречка, пюре* и др.); «десерт» (*торт, пирожное, мороженое* и др.).

2. Существительные «продукты питания» (*овощи, мясо, рыба* и др.). Внутри некоторых из них также можно выделить подгруппы, например: «овощи» (*капуста, картофель, морковь* и др.); «мясо» (*вырезка, окорок, карбонад* и др.).

3. Существительные «профессии и должности на кухне» (*повар, шеф-повар, кондитер* и др.).

4. Существительные «оборудование и инвентарь» (*нож, сковорода, холодильник* и др.). Внутри некоторых из них тоже можно выделить подгруппы, например: «ножи» (*шеф-нож* — универсальный, *сантоку* — японский универсальный нож, *сечка* — для зелени, *овощной нож, обвалочный нож* — для разделки мяса, *нож для филетирования* — гибкий, *топорик* — для рубки костей).

5. Отглагольные существительные со значением процессов приготовления (*пассерование, вакуумирование, обвалка, жиловка, ферментация* и др.).

6. Глаголы, обозначающие приготовление пищи, тепловую обработку (*бланшировать, фламбировать, gratинировать, варить, томить* и т.п.).

7. Глаголы «первичной обработки продуктов» (*шинковать, резать, филировать, мариновать, мыть* и т.п.).

8. Глаголы со значением смешивания, создания текстуры, описывающие работу с тестом, соусами, кремами (*взбивать, эмульсировать, замешивать, инкорпорировать, процеживать* и т.п.).
9. Глаголы оценки и контроля (*пробовать, проверять, корректировать, темперировать* и т.п.).
10. Глаголы оформления и подачи блюд (*выкладывать, гарнировать, поливать, дозировать* и т.п.).
11. Глаголы, обозначающие специальные техники (*дегласировать* — выделить остатки со сковороды жидкостью, *мармитировать* — хранить пищу горячей на водяной бане, *сублимировать* и т.п.).
12. Прилагательные температурные (*теплый, горячий, холодный, ледяной* и т.п.).
13. Прилагательные, обозначающие органолептические свойства: вкус (*сбалансированный, насыщенный* и т.п.), запах (*ароматный, свежий, прогорклый* и т.п.), вид (*аппетитный, глянцевый* (о соусе), *румяный* и т.п.).
14. Прилагательные, обозначающие тактильные свойства (консистенция) (*плотный, воздушный, хрустящий, тающий, упругий, желеобразный* и т.п.).
15. Прилагательные, обозначающие качество и сортность продуктов или блюд (*свежий, высший, первый, отборный, премиальный* и др.).
16. Прилагательные, обозначающие происхождение и вид продуктов (*фермерский, домашний, промышленный, свежемолотый, цельный, сливочный* и др.).
17. Прилагательные, характеризующие профессиональные качества (*опытный, искусный, квалифицированный* и др.).
18. Отглагольные прилагательные, описывающие виды обработки, способ приготовления продукта и ставшие частью названия этого продукта (*жареный, копченый, соленый, тушеный, вяленый* и др.).
19. Причастия, называющие процессы тепловой обработки (*кипящий, бурлящий, томлящийся, пассерованный* и т.п.).
20. Причастия, называющие изменения состояния продукта (*тающий, пузырящийся* и т.п.).
21. Причастия, обозначающие процессы подготовки (*нарезанный, шинкованный* и т.п.).
22. Причастия, обозначающие технологические операции (*обваленный в муке, пропущенный через сито, взбиваемый, отбитый, процеженный, просеянный* и т.п.).
23. Причастия состояния готовности (*приготовленный, оформленный, охлажденный, размороженный, пережаренный* и т.п.).
24. Деепричастия способа и образа действия, описывающие условия успешного выполнения основного действия (*разогрев, подготовив, помешивая, распределяя, не переставая, градуируя* и т.п.).
25. Деепричастия, указывающие на время, одновременность действий или их последовательность (*доведя до кипения, охладив, дав настояться* и т.п.).
26. Деепричастия цели и результата, объясняющие, для чего выполняется основное действие (*растворив осадок, добавляя аромат, регулируя* и т.п.).
27. Наречия образа действия, описывающие способ выполнения операции, например, нарезки (*крупно, мелко, тонко, вручную* и т.п.), способ тепловой обработки (*быстро, медленно, равномерно, интенсивно* и др.), способ смешивания (*аккуратно, снизу вверх* (как при работе с безе), *тщательно, непрерывно* и др.).
28. Наречия меры и степени, описывающие количество, интенсивность и степень готовности (*обильно, умеренно, слегка, слишком, достаточно, чрезмерно, почти, полно-*

стью и т.п.), оценку результата (*правильно, неправильно, красиво, достаточно, недостаточно, идеально, слишком* и т.п.).

29. Наречия, называющие место и направление движения (*сверху, снизу, справа, слева, наверху* и т.п.).

30. Наречия, называющие время и последовательность (*сразу, сначала, предварительно, последовательно, одновременно, потом, далее* и т.п.).

На занятиях по русскому языку этот список можно расширять за счет слов, связанных с новыми технологиями и подходами к организации питания, новым оборудованием, продуктами и блюдами. Актуализация разных ЛСГ будет способствовать системному обогащению словарного запаса лексикой сферы питания, углублению знаний по морфологии, закреплению морфологических норм.

## 2. Критерий лексической полисемии

Предполагает отбор слов с учетом их многозначности (полисемии) и сферы употребления — лексика общеупотребительная или ограниченного употребления. Распространенной лексической ошибкой является использование слова в неверном значении или в неподходящей языковой ситуации. Поэтому важно понимать основные значения слова и уместно его использовать в разных контекстах.

Профессионалам нужно быстро, кратко и точно обозначать действия, инструменты, состояния продуктов и процессы. В таком случае общеупотребительные слова могут быть использованы в новом значении, например: *номер* — блюдо в меню и число/порядок блюд.

Актуализируем многозначные кулинарные термины и общеупотребительные слова в роли профессиональных жаргонизмов в таблицах 1 и 2.

Таблица 1

Кулинарные слова, имеющие несколько профессиональных значений

Слово	Основное профессиональное значение	Другие профессиональные значения
Бланшировать	Непродолжительно обрабатывать продукт кипятком или паром с последующим охлаждением (для сохранения цвета, снятия кожицы и т.д.)	Обжаривать продукт до легкой корочки без полной прожарки
Глазурь	Сладкое покрытие для кондитерских изделий (из шоколада, сахара)	Глянцевая поверхность на мясных или овощных блюдах, создаваемая путем полива соусом, жиром или запекания с сахаром
Завести (тесто)	Приготовить тесто, замесить его	Внести в тесто дополнительные ингредиенты после основного замеса (например, <i>завести орехи</i> или <i>фрукты</i> )
Отбить (мясо)	Размягчить мясо с помощью молотка	Резко снизить температуру (например, <i>отбить температуру</i> у сиропа, добавив холодную воду)
Пряность	Любая ароматическая добавка растительного происхождения (перец, корица, гвоздика)	В узком смысле — жгучие специи (в отличие от приправ, которые могут быть смесями, включая соль и травы)
Фарш	Мясной продукт, измельченный в мясорубке	Любая измельченная начинка (рыбный фарш, овощной фарш, фарш для пельменей из мяса и овощей)

Полисемичная лексика — эффективный инструмент общения поваров, так как позволяет им точно и прямо, кратко и образно назвать и характеризовать все особенности

и реалии работы на профессиональной кухне. Общеупотребительные слова, понятные каждому носителю русского языка, в профессиональном жаргоне могут получать новые переносные значения (табл. 2). Профессиональные жаргонизмы отличают специалиста от новичка-любителя, являются маркером принадлежности к сообществу, что создает ощущение своих.

Таблица 2

Общеупотребительные слова в роли профессиональных жаргонизмов

Слово	Общеупотребительное значение	Профессиональное значение
Борода	Волосной покров на лице мужчины	1. Неприглядные края у блина или омлета. 2. Излишки теста, выступающие из-под края формы для выпечки
Гриб	Особый организм, не образующий цветков и семян и размножающийся спорами	1. Кондитерский инструмент для украшения тортов (кондитерский мешок с насадкой). «Поставить гриб с зубчатой насадкой». 2. Пузырь воздуха в составе теста или крема
Жабры	Орган дыхания рыб	1. Боковые стороны рыбы, которые часто подрезают. 2. В профессиональном сленге — «жабровать» — быстро, небрежно работать
Кирпич	Строительный материал	1. Брикет замороженного продукта (например, замороженного шпината). 2. Плотный, неудавшийся бисквит или другой вид выпечки
Лента	Длинная узкая полоса ткани, пленки	1. Тесто, раскатанное в длинную полосу (например, для лазаньи или пасты). 2. Слои желе или крема в торте
Огонь	Пламя	Регулировка температуры конфорки: «убавить огонь до минимума», «готовить на сильном огне»
Работать	Заниматься какой-либо деятельностью	1. О продукте: находиться в процессе приготовления. «Тесто работает» (идет процесс ферментации). 2. Об инструменте: не быть в использовании. «Эта плита сегодня не работает» (не включена, не используется)
Ребра	Кости, образующие грудную клетку	1. Ребра поварского ножа (узор на боковой поверхности клинка). 2. Ребристая поверхность доски или противня для предотвращения прилипания

Профессиональный жаргон (профессионализм) «присущ людям, которых объединяет общая профессия»; необходим «при общении на производственные темы» [7, с. 22]. В частности, к поварскому жаргону относятся слова *лось* (лосось), *мазик* (майонез), *Стасик/Жорик* (таракан), *рыбалка* (нарезка рыбной продукции), *шляпа* (тарелка под пасту) и мн. др. Источниками такой лексики являются специалисты сферы питания и их словари, размещенные на сайтах, в блогах, на страницах социальных сетей.

Число стандартизированных и нестандартизированных кулинарных терминов постоянно увеличивается и отражается в разнообразных источниках — см. изданные словари, учебники, справочники, популярную литературу (напр.: [31; 38]), а также неофициальные словари и энциклопедии, размещенные на информационных порталах.

### 3. Регионально-областной лексический критерий

Особую сферу использования имеет *диалектная кулинарная лексика* — характерные для определенной территории наименования блюд, продуктов, инвентаря, процессов приготовления, черт рациона конкретного народа. Она позволяет «сформулировать культурно-языковую специфику региона, сохранившего архаические черты духовной и ма-

териальной культуры восточных славян и испытавшего влияние контактных традиций» [25, с. 5].

Диалектизмы называют продукты питания, напр.: *карто́ха* (*карто́хи*), *карто́шки*, *крахма́л* [14, с. 31]; служат наименованиями закусок, горячих и холодных блюд — *де́д с ба́бкой*, *те́сто*, *лизу́нья*, *сластенница*, *два куска́*, *квас*; каш — *крупяна́я ка́ша*, *салама́та*, *кутъя́*, *ка́ша-выгоня́лка*; выпечных изделий — *тертики*, *бамбу́шки*, *галу́шки*, *драчены*, *пы́шки*, *каварда́шки*, *оряжки*, *хле́бы*, *хлебушки* и напитков — *квашо́нка*, *ополо́ски*, *первя́к* [14, с. 32, 33, 35, 36].

Изучение в колледже диалектной лексики русского языка расширяет знания о языке и культуре русского народа, способствует подготовке специалиста, способного и приготовить, и представить народную кухню разных регионов России.

#### 4. Лексико-этимологический критерий (исторический)

Позволяет актуализировать *устаревшие слова*, «называвшие необходимые понятия и предметы быта, которые мы перестали употреблять» [13, с. 114]. Изучение истории кулинарии важно для осознания культуры питания и значимости профессии повара.

На занятиях по русскому языку устаревшие слова вводятся как архаизмы и историзмы. Например: «Тавранчук — др.-рус. тавранчукъ. Старинное блюдо русской кухни из рыбы и мяса, для тушения которых обычно используется квас»; «Кулага — известно в восточнославянских языках, кисло-сладкое блюдо восточнославянских народов из ржаной или другой муки и солода. В современном русском языке слово не используется, поскольку перешло в пассивный запас» [20, с. 420, 421].

Кулинарные архаизмы и историзмы отражены в этимологических словарях (напр.: [42]), в ряде научных исследований и изданий (напр.: [13; 20; 30]). Так, в словаре-справочнике В. В. Похлебкина часть слов относится к устаревшим (напр.: «НАЗВИНЫ. Званный пир в XI—XVII вв. в Псковской, Новгородской и Тверской Руси. Название частично сохранилось в указанных областях вплоть до конца XIX в.» [30, с. 116]) или носит диалектный характер [30, с. 52].

В трудах по этимологии русская лексика делится на общеславянскую (V—VII — IX в.), восточнославянскую (IX—XIV вв.) и собственно русскую (с XIV в.). Приведем несколько примеров из «Этимологического словаря современного русского языка» под редакцией М. Н. Свиридовой:

*Еда* (IX в.) — от общ.-сл. *edit* «есть».

*Варить* (XI в.) — от др.-рус. *варити* < ст.-сл. *варити* < общ.-сл. *вьрети* «бить ключом, кипеть».

*Говядина* (XI в.) — от общ.-сл. *govedo* «крупный рогатый скот, бык», *говядо* — это образование с *-ed* от той же основы (*gov*), что и *гумно*.

*Варенье* (кон. XVIII в.) — образовалось на базе существительного *варенье* «процесс варки; варево, сваренная пища».

*Вилка* (XVII в.) — собственно русское. Образовано с помощью суф. *-к-* от *вила*.

*Геркулес* (овсяная крупа) (сер. XX в.) — собственно русское, от *геркулес* «силач, сильный, здоровый человек» < лат. от имени мифического героя Геракла [42, с. 56, 63, 72, 74, 90].

Исследователь Ли Чи проанализировал 63 наименования блюд из словаря А. П. Евгеньевой (МАС). Из них 24 исконно русских слова распределил на следующие группы:

1. «Названия общеславянского происхождения. Это такие названия блюд, как *сало*, *окорок*, *каша*, *кисель*, *кутъя*, *блин*, *калач*» [20, с. 419].

2. «Слова восточнославянского (древнерусского) происхождения... общие для белорусского, украинского и русского народов»: *уха*, *тавранчук*, *ветчина*, *пирог*, *рассольник*, *пряник*, *студень*, *кулага*, *каравай* [20, с. 420—421].

3. «Слова собственно русского языка... ..Например, *солянка, крошка, заливное, ботвинья, буженина, тюрка, растегай, голубцы* и т.д.» [20, с. 421].

К заимствованной лексике относятся слова, пришедшие из других языков, например: Бутерброд (нач. XIX в.) — от нем., образовано путем соединения *Butter* «масло» и *Brot* «хлеб».

Ваниль (пер. пол. XVIII в.) — от исп. *vainilla* «маленький стручок» < франц. *vanilla* < лат. *vaginella* «стручок».

Вафля (XVIII в.) — от нем. *Wabe* «пчелиные соты», «ячейка». Название дано по внешнему сходству клетчатой поверхности печенья с пчелиными сотами.

Винегрет (XVIII в.) — от франц. *vinaigre* «уксус», образовано путем сложения *vin* «вино» и *aigre* «кислый». В значении «мешанина» появилось во второй половине XIX в.

Гуляш (XIX в.) — от франц. < вен. *gulyds*, сокращение *gulydshus*, образовано путем сложения *gulyds* «пастушье» и *as* «мясо».

Десерт (сер. XVIII в.) — от франц. *dessert* < *desservir* «убирать со стола».

Джем (нач. XX в.) — от англ. *jam* < *to jam* «жать, давить».

Дуршлаг (кон. XIX в. — нач. XX в.) — < польск. *druszlak* «дуршлаг, ковш» [42, с. 51, 55, 57, 63, 77, 81, 82, 88].

Иногда заимствованные слова, органично вошедшие в русский язык, становятся частью культуры и традиций русского народа (см., напр., историю освоения слова *картофель* и его превращения в концепт *картошка*. «Родом из Америки — картофель, но не картошка, родина картошки — Россия» [17, с. 55].

Лексика тематической группы «Питание» много веков пополняется заимствованной лексикой. «Количественное преимущество класса заимствованных единиц над классом единиц исконного происхождения свидетельствует об активном освоении данным лексиконом элементов бытовой культуры разных стран и народов» [41, с. 23]. Заимствованная лексика отражает своеобразие кухонь народов мира, поэтому необходима для расширения профессионального кругозора будущих поваров. Изучение русской кулинарной лексики разных исторических эпох позволяет познакомить студентов с культурой питания наших предков, проследить динамику кулинарных традиций.

### 5. Орфографический и орфоэпический критерии

Кулинарная лексика насыщена орфограммами, а ряд слов имеет особенности произношения и ударения, поэтому при отборе слов важно учитывать специфику их написания и произношения, уделяя особое внимание словарным словам, проблемным с точки зрения орфографии (напр., *противень, эссенция, сдельный, гусиный*), ударения и произношения (напр., *кулинария, гастрономия, свекла, тарты, кухонный, сливовый, поперчим, гарнировать; яи[ш]ница, бул[о]чная, ше[ф]-повар, ка[фэ], пю[рэ], брио[ш]*).

Кулинарные слова и словоформы обычно имеют орфограммы разного типа и вида.

Буквенные орфограммы — прописные и строчные буквы, Ъ и Ь знаки, гласные и согласные, напр.: *салат оливье* и *салат «Оливье»* (уместно в ряду других названий для обозначения торговой марки), *печенье, медальон, съестное, винегрет, порция, аппетит, гриб*.

Небуквенные орфограммы — слитное, дефисное (полуслитное) и раздельное написание, напр.: *высококалорийный, картофелечистка, су-шеф, остро-сладкий, в виде пюре, по старинному рецепту*.

В процессе повторения правил о прописных и строчных буквах целесообразно обратить внимание на названия организаций общественного питания, учитывая их графическую вариантность (напр., ресторан «Russe» — «Русский» и «Русский») [39, с. 117].

В словарно-орфографической работе, совмещенной с орфоэпической и акцентологической, полезно уделять внимание неологизмам.

Неологизм — 1. Слово или оборот, «созданные (возникшие) для обозначения нового (прежде неизвестного) предмета или для выражения нового понятия». 2. «Новое слово или выражение, не получившее прав гражданства в общенародном языке и потому воспринимается как принадлежащее к особому, нередко сниженному стилю речи» [3, с. 261—262].

На появление новых слов в кулинарной лексике влияют экономические, политические и социальные факторы. Например, в коронавирусный период появились «неологизмы типа *антиковид-меню, антиковид-рацион, карантин-меню, карантиноменю*; тематический ряд с компонентом *гречко-*: *гречковирол, гречкодемия, гречкомания, гречко-туалетно-бумажный, гречкохайп*; а также наименования блюд, такие как *коронапицца, коронакролик, коронайцо* и др.» [10, с. 5]. Заметим, что многие из указанных и других новых слов не требуют методического внимания, так как довольно быстро теряют актуальность.

В последние годы появились связанные с СВО кулинарные неологизмы с буквой Z «в названиях продуктов и блюд: *Z-вытечка, Z-кулич, Z-бургер, Z-гамбургер, Z-филе*» [10, с. 5], что отражает практику словообразования и полуслитного написания существительных.

Введение неологизмов в словарный дидактический материал по русскому языку помогает знакомить студентов с новым в сфере питания и смежных областях, предупредить правописные и другие ошибки.

#### **6. Морфемный и словообразовательный критерии**

По этому критерию лексика выбирается с учетом морфемной и словообразовательной структуры кулинарных слов и частотных способов их словообразования. В отглагольных существительных самыми продуктивными можно назвать суффиксы *-к-* и *-ени-* (жарка, сушение), а в отглагольных прилагательных и причастиях *-ен/-енн-* (жареный, высушенный).

Многие термины образованы смешанными способами, например, интерфиксальным сложением основ и суффиксацией (мукомольный, маслособойный и др.), а также аббревиацией. Приведем примеры аббревиатур с их расшифровкой: ТТК — технико-технологическая карта на продукцию общественного питания; ТИ — технологическая инструкция; ТУ — технические условия; БЖУ — белки, жиры, углеводы; ГОСТ — государственный стандарт; СанПиН — санитарные правила и нормы. Использование аббревиатур при знании их значения способствует оптимизации профессиональной коммуникации.

Исследователи кулинарно-гастрономических неологизмов выделяют четыре основных способа их словообразования.

1. Слияние усеченных основ используется «для обозначения общеизвестных, но с новым “наполнением” блюд, таких как йофу (йогурт + тофу) ‘йогурт из тофу’, чизурма (от англ. *cheese* «чиз» + «шаурма») ‘шаурма в сырном лаваше’, пловурма/пloverма (плов + шаурма, в петербургской речи — шавёрма)» [10, с. 4].

2. Сложение основ часто применяется «для наименования специализированной посуды и приборов, чья форма указывает на функцию», напр.: раскладной/складной *мангал-ноутбук, нож-прихватка* особой формы (для нарезки выпечки), *нож-струна* из двух стальных струн (для нарезания бисквита), *ложка-загребушка* (‘талисман для привлечения денег’), *шприц-маринатор* (для мяса) [10, с. 4].

3. Суффиксация по продуктивным моделям при образовании названий емкостей для хранения и приготовления, напр.: «чудушница — сковорода изначально для приготовления лепешки чуду, тортовница — емкость для хранения тортов (ср. утятница — посу-

да для приготовления утки; гусятница, пельменница, блинница), фруктовки — сетчатые экомешочки для хранения фруктов (ср. авоськи...)» [10, с. 4].

4. Комбинированные способы, включающие языковую игру и фонетическую адаптацию, что приводит к появлению «ироничных неологизмов», напр.: «арбузер — шутливая версия слова абьюзер, имеющего лишь фонетическое сходство с лексемой арбуз, а не семантическое (используются в том числе арбузинг, арбузить)». См. также эквиваленты словосочетания «куриный код (кукарекод, кукареку-код, кукурекод, куракод, курекод, курокод) — о сертификате в виде QR-кода, выдаваемом гражданину РФ, прошедшему полный курс вакцинации против коронавирусной инфекции COVID-19» [10, с. 4]. Приведенные данные говорят о том, что кулинарная лексика обогащается за счет традиционных и новых моделей словообразования.

Освоенные языком новые слова полезно описывать по комплексу указанных выше и иных лингвистических критериев, учитывая методику составления языкового портрета/паспорта слова (см. подробнее: [26, с. 315]), чтобы более глубоко усвоить его на основе повторения изученного.

Рассмотрение морфемно-словообразовательных особенностей лексики сферы питания организуется в различных форматах — на аудиторных занятиях, во внеурочной деятельности через индивидуальные проекты и другие творческие домашние задания.

### **7. Стилистический критерий**

Предполагает, во-первых, выбор кулинарной лексики с нейтральной стилистической окраской, реже — выбор стилистически окрашенных слов. Во-вторых, требует учитывать особенности использования кулинарной лексики в текстах больших и малых жанров разных функциональных стилей.

В-третьих, сама лексика сферы «Еда» служит богатым источником метафорической интерпретации различных сфер действительности» [4, с. 5]. Кулинарные слова могут использоваться в качестве языковой метафоры, напр.: «пампушка ‘полная женщина’»; служить метафорической основой производных слов, напр.: «нахлебник ‘человек, который живет за чужой счет’, миндальничать ‘быть ласковым, уступчивым’». Становятся компонентом устойчивых образных выражений и наименований, напр. «адамово яблоко ‘кадык’»; сравнений, напр. «как огурчик ‘о бодром, здоровом человеке’, пельмешком ‘о форме уха’»; фразеологизмов «медом намазано ‘привлекательно для большого количества людей’, старой закваски ‘о человеке с устаревшими, несовременными взглядами, привычками’»; пословиц «кто успел, тот и съел ‘тот, кто раньше других сумел воспользоваться ситуацией, получает выгоду’» и поговорок «за семь верст киселя хлебать ‘напрасно и необдуманно стремиться куда-л., имея возможность достичь желаемого на месте’» [44, с. 100]. Пищевая метафора может быть и индивидуально-авторской, напр.: «творог в голове ‘о болезненном, затуманенном состоянии сознания’, глаза спекаются ‘плотно смыкаются, слипаются’». Используется также в развернутых текстовых метафорах (см. подробнее: [44, с. 100]). Таким образом, пищевая метафора функционирует в речи как элемент языковой системы и как средство образного осмысления действительности.

Исследователи отмечают большой изобразительно-выразительный потенциал кулинарной лексики (см. подробнее: [1; 5; 11; 12; 16; 23; 28; 40; 45]). В художественных текстах анализируются символы и библейские аллюзии на тему трапезы [45, с. 45] и др.

Е. А. Юриной с соавторами созданы словари, отражающие символическую и образную интерпретацию русской пищевой культуры в образном строе русского языка. В частности, это: 1) лингвокультурологический словарь «Русская пищевая традиция в зеркале языковых образов» (РПТ 2014); 2) три тома «Словаря русской пищевой метафоры»

(СРПМ Т. 1: 2015; Т. 2: 2017; Т. 3: 2019); 3) два тома идеографического словаря «Мир в зеркале пищевой метафоры».

В приложении диссертации Ли Чи дан сборник из 77 фразеологизмов, 50 пословиц, 42 поговорок, 3 мнимопословичных форм и 1 антипословицы, содержащих гастрономический код. Напр.: «Все грибы съедобны, но некоторые только один раз — предостережение от необдуманного употребления незнакомых грибов в пищу» [19].

Профессионально направленные текстовые источники относятся к разным стилям и подстилям, а также соответствующим им жанрам.

Научный стиль — словари, научные статьи, справочники, энциклопедии и др.; учебно-научный подстиль — учебники и пособия для системы СПО.

Официально-деловой стиль — нормативные документы, в том числе ГОСТ, ФГОС. Информационный подстиль — меню, кулинарный рецепт, технологическая карта и др. Например, кулинарный рецепт представляет собою «письменный, монологический, подготовленный, лапидарный текст, хранящий информацию “накопительного” характера, рассчитанную на длительное использование, при этом автор имеет преимущество перед адресатом в определенной области знаний, который может приобрести необходимые знания и умения» [6, с. 7].

Разговорный стиль — диалоги из фильмов, кулинарных шоу, гастрономических блогов и др.

Художественный стиль — фрагменты художественных произведений, целые произведения малых жанров.

Публицистический стиль — гастрономический обзор, пищевая реклама, публицистическая (позитивно-критическая) статья по кулинарии, о кулинарии, о специалистах, о системе и точках общественного питания и т.д.

Изобразительно-выразительный потенциал кулинарной лексики отражен в афоризмах, пословицах, поговорках, сказках, художественной и популярной литературе, публицистике и разговорной речи.

В заголовочных комплексах материалов СМИ часто используются «названия экзотичных продуктов, считающихся едой для “избранных”»: *Фуа-гра расходится очень быстро* (Новая газета. 25.12.09)» [41, с. 22].

Гастрономическая реклама «делает акцент на новизну предлагаемых продуктов, экзотичность и — что еще закономерно — престижность, прежде всего обращается к гурманам, предлагая изысканные блюда и десерты, например, из Италии: *ризотто, тирамису, сабайон, карпаччо*» [41, с. 21—22].

Отметим особенности кулинарного дискурса, выявленные лингвистами-исследователями.

1. Инструктивный характер изложения (строгость, объективность, преобладание глаголов действия, точность измерений, императивные конструкции типа *доведите до кипения*; эллипсис, напр. *загрузи в пароконвектомат* вместо *загрузи продукты в пароконвектомат*).

2. Персонализированный характер (выраженная оценочность, экспрессивность изложения, непринужденный тон, использование профессиональной терминологии и разговорной лексики, в том числе профессионального жаргона, напр. *загрузи в парик*, высокая степень метафоризации).

3. Активное пополнение новыми словами (включение неологизмов, заимствованных слов), сохранение устаревших слов и диалектизм.

Тексты кулинарной тематики могут стать эффективным средством обучения русскому языку будущих поваров и кондитеров, так как отражают профессиональные реалии и

этим интересны [34, с. 120—124]. Наряду с обогащением словарного запаса они помогают развивать навыки речевой деятельности — чтения, аудирования (например, видеорецепты), говорения и письма, осуществлять подготовку высказываний в разной форме. Во ФГОС это соответствует компетенции ОК 3 — планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

### **Заключение**

Исследование проблемы отбора кулинарной лексики (отчасти, и текстов) для профессионально ориентированного обучения русскому языку будущих поваров и кондитеров позволило, во-первых, определить по нормативным документам ее понятийно-терминологический минимум; во-вторых, выработать лингвистические критерии отбора словарного дидактического материала по его аспектным и полиаспектным ключевым характеристикам.

В соответствии с поставленными задачами получены следующие результаты:

1. Выявлен нормативный минимум кулинарной лексики (по ФГОС и ГОСТ), определены ее отраслевые лексикографические и другие источники, отбор языкового материала из которых должен соответствовать требованиям профессиональных стандартов.

2. Освещены научно-лингвистические подходы к анализу кулинарной лексики. Выявлен дисбаланс между достаточно глубокой теоретической изученностью отдельных ее пластов (групп) и недостаточной разработанностью вопросов ее системной организации.

3. Определена тематическая структура кулинарной лексики (предприятия питания, обслуживание, продукция общественного питания и др.); описаны лексико-семантические группы (существительные, обозначающие кулинарные изделия, глаголы оформления и подачи блюд, температурные прилагательные и т.д.). Тематико-семантическую классификацию кулинарной лексики целесообразно взять за основу ее дидактического отбора и группировки.

4. Актуализирована гетерогенная природа кулинарной лексики, которая интегрирует общеупотребительные слова и лексику ограниченного употребления: стандартизированные и нестандартизированные термины, неологизмы, профессиональные жаргонизмы, диалектизмы, архаизмы и историзмы, используемые в кулинарном дискурсе.

5. Определены дидактически важные лингвистические критерии отбора кулинарной лексики для учебного курса русского языка в учреждении СПО: морфологический, лексико-семантический, критерий лексической полисемии, регионально-областной лингвистический критерий, лексико-этимологический, орфографический и орфоэпический, морфемный и словообразовательный, стилистический.

6. Даны методические рекомендации по использованию определенных групп кулинарной лексики в рамках учебной дисциплины «Русский язык» для будущих поваров и кондитеров.

Представленные нормативные основы и лингвистические критерии отбора кулинарной лексики позволяют обеспечить ее системный выбор и целесообразное применение в процессе формирования профессиональной коммуникативной компетенции у студентов-поваров. Это подтверждает научную и практическую значимость нашего исследования, актуализирующего роль лингвистических знаний в профподготовке специалистов сферы общественного питания.

Перспективы дальнейших исследований видятся в изучении междисциплинарных связей русского языка и профессиональных дисциплин, в разработке и апробации учебно-языковых и методических материалов кулинарной тематики.

Список источников

1. Алхайдари Б. Х. Х. Кулинарно-гастрономическая субстантивная лексика в образном употреблении : дис. ... канд. филол. наук. Воронеж, 2013. 149 с.
2. Андонова Н. И., Качурина Т. А. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания : учеб. для студ. учреждений ср. проф. образования. 4-е изд., стер. М. : Издат. центр «Академия», 2020. 256 с.
3. Ахманова О. С. Словарь лингвистических терминов. 4-е изд., стер. М. : КомКнига, 2007. 576 с.
4. Борисова Л. В. Концепт «напитки» в кулинарном коде культуры // Вестник Московского государственного областного университета. Сер. Русская филология. 2013. № 4. С. 2—12.
5. Боровкова А. В. Пищевая метафора как средство выражения оценки и ценностей (на материале образной лексики и фразеологии русского языка) // Вестник Томского государственного университета. 2015. № 396. С. 5—13. DOI: 10.17223/15617793/396/1.
6. Буркова П. П. Кулинарный рецепт как особый тип текста (на материале русского и немецкого языков) : автореф. дис. ... канд. филол. наук. Ставрополь, 2004. 22 с.
7. Виноградов Д. В. Статус профессиональной лексики в системе языка // Исследовательский журнал русского языка и литературы. 2020. Т. 8, № 2 (16). С. 11—33. DOI: 10.29252/iarll.16.11.
8. Государственный стандарт РФ ГОСТ Р 50647-2010 «Услуги общественного питания. Термины и определения» (утв. приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 30 ноября 2010 г. № 576-ст). URL: <https://base.garant.ru/57968954/?ysclid=mgc7wnozez87435708> (дата обращения: 02.11.2025).
9. Державецкая И. А. Глуттоническая лексика и проблемы ее перевода // Ученые записки Таврического национального университета им. В. И. Вернадского. Сер. Филология. Социальные коммуникации. 2013. Т. 26 (65), № 1. С. 466—470.
10. Димитриева О. А., Гаврилова И. В. Кулинарно-гастрономические неологизмы: семантика, словообразование и функционирование // Мир науки. Социология, филология, культурология. 2023. Т. 14, № 4. URL: <https://sfk-mn.ru/PDF/62FLSK423.pdf>.
11. Каирбекова Г. Ж. Образ еды и питья в романе А. С. Пушкина «Евгений Онегин» // Мировая литература глазами современной молодежи. Цифровая эпоха : сб. материалов VI Междунар. молодеж. науч.-практ. конф. Магнитогорск, 14—15 окт. 2020 г. / под ред. С. В. Рудаковой. Магнитогорск : Магнитогорский гос. тех. ун-т им. Г. И. Носова, 2020. С. 137—145.
12. Капелюшник Е. В. Человек сквозь призму кулинарного кода культуры // Вестник Томского государственного университета. 2011. № 345. С. 11—14.
13. Катюрина Д. М. Проблема передачи устаревшей лексики при переводе рецептов коломенской пастилы с русского языка на английский язык // Язык: категории, функции, речевое действие : материалы девятой науч. конф. с междунар. участием, Москва, 14—15 апр. 2016 г. : в 3 ч. М. : Московский пед. гос. ун-т, 2016. Ч. 2. С. 113—116.
14. Кильмаматова Л. В. Содержание тематической группы «Питание» в лексике говоров верхнего течения реки Непрядвы // Вестник Пермского университета. Российская и зарубежная филология. 2021. Т. 13, вып. 4. С. 30—40. DOI: 10.17072/2073-6681-2021-4-30-40.
15. Киреева И. В. Лексико-семантические и лингвокультурные особенности русской кухонно-бытовой лексики : автореф. дис. ... канд. филол. наук. Краснодар, 2005. 21 с.
16. Киселева Н. М. Метафорическое преобразование кулинарной лексики в немецкой и русской разговорной речи в сравнительном аспекте // Актуальные проблемы лингвистики и методики преподавания иностранных языков : материалы региональной науч.-практ. конф., Омск, 31 марта 2020 г. / отв. ред. М. Н. Никонова. Омск : Сибирский юрид. ун-т, 2020. С. 99—104.
17. Кукушкина Е. Ю. Картофель и картошка в русской языковой картине мира // Вестник МГУП имени Ивана Федорова. 2015. № 4. С. 54—59.
18. Леонова А. Н. Лингвокультурологическая специфика кулинаронимов : автореф. дис. ... канд. филол. наук. Тверь, 2003. 24 с.
19. Ли Чи. Гастрономический код русской лингвокультуры: лексико-фразеологический аспект : дис. ... канд. филол. наук. М., 2022. 256 с.
20. Ли Чи. Исконные и заимствованные названия блюд в русском языке // Преподаватель XXI век. 2021. № 3-2. С. 417—430. DOI: 10.31862/2073-9613-2021-3-417-430.
21. Лютова О. В. Классификация коммерческих урбанонимов группы «место общественного питания» (на материале г. Белгорода) // РКИ: Лингвометодическая образовательная платформа : сб. тр. Междунар.

науч.-практ. конф., посвящ. 145-летию Белгородского гос. национ. исслед. ун-та, Белгород, 21 мая 2021 г. Белгород : Издат. дом «Белгород», 2021. С. 216—222.

22. Межгосударственный стандарт ГОСТ 31985-2013 «Услуги общественного питания. Термины и определения» (введен в действие приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 27 июня 2013 г. № 191-ст). URL: <https://base.garant.ru/70754254/?ysclid=mgc7faxw2d306985304> (дата обращения: 02.11.2025).

23. Николина Н. А., Петрова З. Ю. Гастрономическая лексика в компаративных конструкциях современной русской прозы // Русская речь. 2021. № 1. С. 72—83. DOI: 10.31857/S013161170013907-6.

24. Олянич А. В. Презентационная теория дискурса : дис. ... д-ра филол. наук. Волгоград, 2004. 602 с.

25. Осипова К. В. Севернорусская лексика пищи и питания в этнолингвистическом аспекте : дис. ... д-ра филол. наук. Екатеринбург, 2023. 633 с.

26. Острикова Т. А., Саранчина А. В. Лингвометодическое обеспечение полиаспектного изучения союзов в свете лексикографического портретирования служебных частей речи (7 класс) // Вестник Оренбургского государственного педагогического университета. Электронный научный журнал. 2024. № 3 (51). С. 303—323. URL: [http://vestospu.ru/archive/2024/articles/51/19\\_51\\_2024.pdf](http://vestospu.ru/archive/2024/articles/51/19_51_2024.pdf). DOI: 10.32516/2303-9922.2024.51.19.

27. Пепеляева Е. А., Соболева О. В. О проблеме выявления состава и границ лексико-тематических групп семантического поля «человек» (на материале русского языка) // Вестник Российского нового университета. Сер. Человек в современном мире. 2019. № 4. С. 79—85. DOI: 10.25586/RNU.V925X.19.04.P.079.

28. Перлина А. Б., Цыганкова Ю. Н. Лингвокультурологические особенности фразеологизмов с названиями продуктов питания и напитков в русском и английском языках // Лингвистика, лингводидактика, лингвокультурология: актуальные вопросы и перспективы развития : материалы II Междунар. науч.-практ. конф., Минск, 01—02 марта 2018 г. Минск : Белорусский гос. ун-т, 2018. С. 256—261.

29. Потапова И. И. Основы калькуляции и учета : учеб. для студ. учреждений ср. проф. образования. 3-е изд., стер. М. : Издат. центр «Академия», 2019. 192 с.

30. Похлебкин В. В. О кулинарии от А до Я : словарь-справочник. Мн. : Полымя, 1988. 224 с.

31. Пряженцев Я. П. Справочник шеф-повара. Профессиональная кулинария = The Directory of the chief-cook. Professional cookery. Ростов-на-Дону : Феникс, 2003. 315 с.

32. Семичева Г. П. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента : учеб. для студ. учреждений ср. проф. образования. 4-е изд., стер. М. : Издат. центр «Академия», 2019. 240 с.

33. Словарь русской пищевой метафоры. Т. 1 / сост. А. В. Боровкова, М. В. Грекова, Н. А. Живаго, Е. А. Юрина ; под ред. Е. А. Юриной. Томск : Изд-во Томского гос. ун-та, 2015. 428 с.

34. Сотова И. А., Цзинь Л. Кулинарный рецепт как мультимодальный дидактический материал для развития навыков говорения у китайских студентов // Русский язык за рубежом. 2024. № 4 (305). С. 114—125. DOI: 10.37632/PI.2024.305.4.016.

35. Старикова Г. Н., Хоанг Т. Х. Ч. Трофонимы (ресторонимы) как особый тип эргонимов (на материале имен заведений общественного питания Москвы) // Вестник Томского государственного университета. Филология. 2017. № 47. С. 72—87. DOI: 10.17223/19986645/47/5.

36. Термины и определения в индустрии питания. Словарь : учеб.-справоч. пособие для СПО / Л. А. Маюрникова, М. С. Куракин, А. А. Кокшаров, Т. В. Крапива. СПб. : Лань, 2020. 244 с.

37. Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер. Приказ Мин-ва образования и науки РФ от 9 декабря 2016 г. № 1569 с изменениями и дополнениями от 17 декабря 2020 г., 3 июля 2024 г. URL: <https://base.garant.ru/1576300/53f89421bbdaf741eb2d1ecc4ddb4c33/?ysclid=mgc30zby6z789319523> (дата обращения: 13.11.2025).

38. Феллер Т. Соусы : большой учебник / пер. с фр. Я. Юрышевой. М. : Эксмо, 2024. 144 с. (Кулинарный мастер-класс. Рецепты и навыки для гурманов и любителей).

39. Хоанг Т. Х. Ч., Старикова Г. Н. Московские ресторонимы в аспекте графики // Язык и культура. 2017. № 38. С. 107—137. DOI: 10.17223/19996195/38/9.

40. Шевченко А. Н., Чащина Д. В. Особенности гастрономической картины Н. В. Гоголя // Наука и технологии: перспективы развития и применения : сб. статей Междунар. науч.-практ. конф., Петрозаводск, 19 января 2023 г. Петрозаводск : Междунар. центр науч. партнерства «Новая Наука» (ИП Ивановская И. И.), 2023. С. 168—174.

41. Шхумишхова А. Р. Номинации понятийной сферы «пища»: структурно-семантический и функциональный аспекты : автореф. дис. ... канд. филол. наук. Майкоп, 2011. 26 с.

42. Этимологический словарь современного русского языка / под ред. М. Н. Свиридовой. М. : Аделант, 2014. 512 с.

43. Юрина Е. А. Образная лексика русского языка. Ч. 2 : Пищевой код культуры в образном строе языка : учеб. пособие. Томск : Издат. дом Томского гос. ун-та, 2015. 132 с.
44. Юрина Е. А., Балдова А. В. Пищевая метафора в процессах концептуализации, категоризации и вербализации представлений о мире // Вестник Томского государственного университета. Филология. 2017. № 48. С. 98—115. DOI: 10.17223/19986645/48/7.
45. Якушевич И. В. Пищевой код в романе М. А. Булгакова «Мастер и Маргарита» // Русский язык в школе. 2023. № 3. С. 45—57. DOI: 10.30515/0131-6141-2023-84-3-45-57.

## References

1. Alkhaidari B. Kh. Kh. *Kulinarno-gastronomicheskaya substantivnaya leksika v obraznom upotreblenii: dis. ... kand. filol. nauk* [Culinary and gastronomic substantive vocabulary in figurative use. Cand. Dis.]. Voronezh, 2013. 149 p. (In Russian)
2. Andonova N. I., Kachurina T. A. *Organizatsiya i vedenie protsessov prigotovleniya, oformleniya i podgotovki k realizatsii goryachikh blyud, kulinarnykh izdelii, zakusok slozhnogo assortimenta s uchetom potrebnosti razlichnykh kategorii potrebiteli, vidov i form obsluzhivaniya: ucheb. 4-e izd., ster.* [Organization and management of the processes of cooking, presentation and preparation for sale of hot dishes, culinary products, snacks of a complex assortment, taking into account the needs of various categories of consumers, types and forms of service. Textbook. 4<sup>th</sup> ed., stereotyp.]. Moscow, Izdat. tsentr “Akademiya” Publ., 2020. 256 p. (In Russian)
3. Akhmanova O. S. *Slovar’ lingvisticheskikh terminov. 4-e izd., ster.* [Dictionary of linguistic terms. 4<sup>th</sup> ed., stereotyp.]. Moscow, KomKniga Publ., 2007. 576 p. (In Russian)
4. Borisova L. V. Kontsept “napitki” v kulinarnom kode kul’tury [The concept of “drinks” in the culinary code of culture]. *Vestnik Moskovskogo gosudarstvennogo oblastnogo universiteta. Ser. Russkaya filologiya*. 2013, no. 4, pp. 2—12. (In Russian)
5. Borovkova A. V. Pishchevaya metafora kak sredstvo vyrazheniya otsenki i tsennosti (na materiale obraznoi leksiki i frazeologii russkogo yazyka) [Food metaphor as a means of expressing evaluation and values (based on figurative lexis and phraseology of the Russian language)]. *Vestnik Tomskogo gosudarstvennogo universiteta — Tomsk State University Journal*, 2015, no. 396, pp. 5—13. DOI: 10.17223/15617793/396/1. (In Russian)
6. Burkova P. P. *Kulinarnyi retsept kak osobyi tip teksta (na materiale russkogo i nemetskogo yazykov): avtoref. dis. ... kand. filol. nauk* [Culinary recipe as a special type of text (based on the Russian and German languages). Abstr. Cand. Dis.]. Stavropol, 2004. 22 p. (In Russian)
7. Vinogradov D. V. Status professional’noi leksiki v sisteme yazyka [The status of professional vocabulary in the language system]. *Issledovatel’skii zhurnal russkogo yazyka i literatury — Research Journal of Russian Language and Literature*, 2020, vol. 8, no. 2 (16), pp. 11—33. DOI: 10.29252/iarll.16.11. (In Russian)
8. *Gosudarstvennyi standart RF GOST R 50647-2010 “Uslugi obshchestvennogo pitaniya. Terminy i opredeleniya” (utv. prikazom Federal’nogo agentstva po tekhnicheskomu regulirovaniyu i metrologii ot 30 noyabrya 2010 g. № 576-st)* [State standard of the Russian Federation GOST R 50647-2010 “Catering services. Terms and definitions” (approved by order of the Federal Agency for technical regulation and metrology dated Nov. 30, 2010, no. 576-st)]. Available at: <https://base.garant.ru/57968954/?ysclid=mgc7wnozez87435708>. Accessed: 02.11.2025. (In Russian)
9. Derzhavetskaya I. A. Glyuttonicheskaya leksika i problemy ee perevoda [Gluttonic vocabulary and problems of its translation]. *Uchenye zapiski Tavricheskogo natsional’nogo universiteta im. V. I. Vernadskogo. Ser. Filologiya. Sotsial’nye kommunikatsii*, 2013, vol. 26 (65), no. 1, pp. 466—470. (In Russian)
10. Dimitrieva O. A., Gavrilova I. V. Kulinarno-gastronomicheskie neologizmy: semantika, slovoobrazovanie i funktsionirovanie [Culinary and gastronomic neologisms: semantics, word formation and functioning]. *Mir nauki. Sotsiologiya, filologiya, kul’turologiya — World of Science. Ser. Sociology, Philology, Cultural Studies*, 2023, vol. 14, no. 4. Available at: <https://sfk-mn.ru/PDF/62FLSK423.pdf>. (In Russian)
11. Kairbekova G. Zh. Obraz edy i pit’ya v romane A. S. Pushkina “Evgenii Onegin” [The image of food and drink in A. S. Pushkin’s novel “Eugene Onegin”]. *Mirovaya literatura glazami sovremennoi molodezhi. Tsifrovaya epokha: sb. materialov VI Mezhdunar. molodezh. nauch.-prakt. konf. Magnitogorsk, 14—15 okt. 2020 g.* [World literature through the eyes of Modern youth. The digital age. Proceed. of the VI Internat. youth sci. and pract. conf. Magnitogorsk, Oct. 14—15, 2020]. Magnitogorsk, Magnitogorskii gos. tekhn. un-t im. G. I. Nosova Publ., 2020, pp. 137—145. (In Russian)
12. Kapelyushnik E. V. Chelovek skvoz’ prizmu kulinarnogo koda kul’tury [Person in the light of the culinary code of culture]. *Vestnik Tomskogo gosudarstvennogo universiteta — Tomsk State University Journal*, 2011, no. 345, pp. 11—14. (In Russian)
13. Katyurina D. M. Problema peredachi ustarevshei leksiki pri perevode retseptov kolomenskoi pastily s russkogo yazyka na angliiskii yazyk [The problem of transferring obsolete vocabulary when translating Kolomna

pastila recipes from Russian into English]. *Yazyk: kategorii, funktsii, rechevoe deistvie: materialy devyatoi nauch. konf. s mezhdunar. uchastiem, Moskva, 14—15 apr. 2016 g.: v 3 ch.* [Language: categories, functions, speech act. Proceed. of the ninth sci. conf. with Internat. participation, Moscow, Apr. 14—15, 2016. In 3 parts]. Moscow, Moskovskii ped. gos. un-t Publ., 2016, part 2, pp. 113—116. (In Russian)

14. Kil'mamatova L. V. Soderzhanie tematicheskoi gruppy "Pitanie" v leksike govorov verkhnego techeniya reki Nepryadvy [The Thematic group 'Food' in the vocabulary of dialects at the upper reaches of the Nepryadva river]. *Vestnik Permskogo universiteta. Rossiiskaya i zarubezhnaya filologiya — Perm University Herald. Russian and Foreign Philology*, 2021, vol. 13, is. 4, pp. 30—40. DOI: 10.17072/2073-6681-2021-4-30-40. (In Russian)

15. Kireeva I. V. *Leksiko-semanticheskie i lingvokul'turnye osobennosti russkoi kukhonno-bytovoii leksiki: avtoref. dis. ... kand. filol. nauk* [Lexical-semantic and linguacultural features of Russian culinary and everyday vocabulary. Abstr. Cand. Dis.]. Krasnodar, 2005. 21 p. (In Russian)

16. Kiseleva N. M. Metaforicheskoe preobrazhenie kulinarnoi leksiki v nemetskoii i russkoi razgovornoii rechi v sravnitel'nom aspekte [Metaphorical transformation of culinary vocabulary in German and Russian colloquial speech in a comparative aspect]. *Aktual'nye problemy lingvistiki i metodiki prepodavaniya inostrannykh yazykov: materialy regional'noi nauch.-prakt. konf., Omsk, 31 marta 2020 g.* [Important problems of linguistics and methods of teaching foreign languages. Proceed. of the regional sci.-pract. conf., Omsk, March 31, 2020]. Omsk, Sibirskii yurid. un-t Publ., 2020, pp. 99—104. (In Russian)

17. Kukushkina E. Yu. Kartofel' i kartoshka v russkoi yazykovoii kartine mira [Potatoes in the Russian linguistic worldview]. *Vestnik MGUP imeni Ivana Fedorova*, 2015, no. 4, pp. 54—59. (In Russian)

18. Leonova A. N. *Lingvokul'turologicheskaya spetsifika kulinaronimov: avtoref. dis. ... kand. filol. nauk* [Linguocultural specificity of culinary names. Abstr. Cand. Dis.]. Tver, 2003. 24 p. (In Russian)

19. Li Chi. *Gastronomicheskii kod russkoi lingvokul'tury: leksiko-frazeologicheskii aspekt: dis. ... kand. filol. nauk* [Gastronomic code of Russian linguoculture: lexical and phraseological aspect. Cand. Dis.]. Moscow, 2022. 256 p. (In Russian)

20. Li Chi. Iskonnye i zaimstvovannye nazvaniya blyud v russkom yazyke [Native and borrowed names of dishes in the Russian language]. *Prepodavatel' XXI vek*, 2021, no. 3-2, pp. 417—430. DOI: 10.31862/2073-9613-2021-3-417-430. (In Russian)

21. Lyutova O. V. Klassifikatsiya kommercheskikh urbanonimov gruppy "mesto obshchestvennogo pitaniya" (na materiale g. Belgoroda) [Classification of commercial urbanonyms of the "catering establishment" group (based on the city of Belgorod)]. *RKI: Lingvometodicheskaya obrazovatel'naya platforma: sb. tr. Mezhdunar. nauch.-prakt. konf., posvyashch. 145-letiyu Belgorodskogo gos. natsion. issled. un-ta, Belgorod, 21 maya 2021 g.* [RKI: Lingvo-methodological educational platform. Proceed. of the Internat. sci.-pract. conf., dedicated to the 145<sup>th</sup> anniversary of Belgorod State National Research University, Belgorod, May 21, 2021]. Belgorod, Izdat. dom "Belgorod" Publ., 2021, pp. 216—222. (In Russian)

22. *Mezhhgosudarstvennyi standart GOST 31985-2013 "Uslugi obshchestvennogo pitaniya. Terminy i opredeleniya" (vveden v deistvie prikazom Federal'nogo agentstva po tekhnicheskomu regulirovaniyu i metrologii ot 27 iyunya 2013 g. № 191-st)* [Interstate standard GOST 31985-2013 "Catering services. Terms and definitions" (introduced by order of the Federal Agency for Technical Regulation and Metrology dated June 27, 2013, no. 191-st)]. Available at: <https://base.garant.ru/70754254/?ysclid=mgc7faxw2d306985304>. Accessed: 02.11.2025. (In Russian)

23. Nikolina N. A., Petrova Z. Yu. Gastronomicheskaya leksika v komparativnykh konstruktsiyakh sovremennoi russkoi prozy [Gastronomic vocabulary in comparative constructions of modern Russian prose]. *Russkaya rech' — Russian Speech*, 2021, no. 1, pp. 72—83. DOI: 10.31857/S013161170013907-6. (In Russian)

24. Olyanich A. V. *Prezentatsionnaya teoriya diskursa: dis. ... d-ra filol. nauk* [Presentational theory of discourse. Dr. Dis.]. Volgograd, 2004. 602 p. (In Russian)

25. Osipova K. V. *Severnorrusskaya leksika pishchi i pitaniya v etnolingvisticheskom aspekte: dis. ... d-ra filol. nauk* [Northern Russian vocabulary of food and nutrition in the ethnolinguistic aspect. Dr. Dis.]. Yekaterinburg, 2023. 633 p. (In Russian)

26. Ostrikova T. A., Saranchina A. V. Lingvometodicheskoe obespechenie poliaspektnogo izucheniya soyuzov v svete leksikograficheskogo portretirovaniya sluzhebnykh chastei rechi (7 klass) [Linguistic and methodological support for the multi-aspect study of conjunctions in the light of lexicographic portraiture of structural parts of speech (grade 7)]. *Vestnik Orenburgskogo gosudarstvennogo pedagogicheskogo universiteta. Elektronnyi nauchnyi zhurnal — Vestnik of Orenburg State Pedagogical University. Electronic Scientific Journal*, 2024, no. 3 (51), pp. 303—323. Available at: [http://vestospu.ru/archive/2024/articles/51/19\\_51\\_2024.pdf](http://vestospu.ru/archive/2024/articles/51/19_51_2024.pdf). DOI: 10.32516/2303-9922.2024.51.19. (In Russian)

27. Pepelyaeva E. A., Soboleva O. V. O probleme vyavleniya sostava i granits leksiko-tematicheskikh grupp semanticheskogo polya "chelovek" (na materiale russkogo yazyka) [On the problem of revealing the composition and boundaries of lexical-semantic field "Human" (Based on the material of the Russian language)]. *Vestnik*

*Rossiiskogo novogo universiteta. Ser. Chelovek v sovremennom mire — Vestnik of Russian New University. Human in the Modern World*, 2019, no. 4, pp. 79—85. DOI: 10.25586/RNU.V925X.19.04.P.079. (In Russian)

28. Perlina A. B., Tsygankova Yu. N. Lingvokul'turologicheskie osobennosti frazeologizmov s nazvaniyami produktov pitaniya i napitkov v russkom i angliiskom yazykakh [Linguistic and cultural features of phraseological units with names of food products and beverages in Russian and English]. *Lingvistika, lingvodidaktika, lingvokul'turologiya: aktual'nye voprosy i perspektivy razvitiya: materialy II Mezhdunar. nauch.-prakt. konf., Minsk, 01—02 marta 2018 g.* [Linguistics, lingvodidactics, linguistics and cultural studies. Current issues and development prospects. Proceed. of the II Internat. sci. and pract. conf., Minsk, March 1—2, 2018]. Minsk, Belorusskii gos. un-t Publ., 2018, pp. 256—261. (In Russian)

29. Potapova I. I. *Osnovy kal'kulyatsii i ucheta: ucheb. dlya stud. uchrezhdenii sr. prof. obrazovaniya. 3-e izd., ster.* [Fundamentals of calculation and accounting. Textbook for students of secondary vocational education institutions. 3<sup>rd</sup> ed., stereotyp.]. Moscow, Izdat. tsentr “Akademiya” Publ., 2019. 192 p. (In Russian)

30. Pokhlebkina V. V. *O kulinarii ot A do Ya: slovar'-spravochnik* [Cooking from A to Z. A dictionary and reference guide]. Minsk, Polymya Publ., 1988. 224 p. (In Russian)

31. Pryazhentsev Ya. P. *Spravochnik shef-povara. Professional'naya kulinariya = The Directory of the chief-cook. Professional cookery.* Rostov-on-Don, Feniks Publ., 2003. 315 p. (In Russian)

32. Semicheva G. P. *Prigotovlenie, oformlenie i podgotovka k realizatsii kholodnykh blyud, kulinarynykh izdelii, zakusok raznoobraznogo assortimenta: ucheb. dlya stud. uchrezhdenii sr. prof. obrazovaniya. 4-e izd., ster.* [Cooking, presentation, and preparation for sale of cold dishes, culinary products, and a wide range of appetizers. A textbook for students of secondary vocational education institutions. 4<sup>th</sup> ed., stereotyp.]. Moscow, Izdat. tsentr “Akademiya” Publ., 2019. 240 p. (In Russian)

33. Borovkova A. V., Grekova M. V., Zhivago N. A., Yurina E. A. (comp.) *Slovar' russkoi pishchevoi metafory. T. 1* [Dictionary of Russian food metaphors. Vol. 1]. Tomsk, Izd-vo Tomskogo gos. un-ta Publ., 2015. 428 p. (In Russian)

34. Sotova I. A., Tszin' L. Kulinaryni retsept kak mul'timodal'nyi didakticheskii material dlya razvitiya navykov govoreniya u kitaiskikh studentov [Culinary recipe as a multimodal didactic material for the development of Chinese students' speaking skills]. *Russkii yazyk za rubezhom — Russian Language Abroad*, 2024, no. 4 (305), pp. 114—125. DOI: 10.37632/PI.2024.305.4.016. (In Russian)

35. Starikova G. N., Khoang T. Kh. Ch. Trofonimy (restoronimy) kak osobyi tip ergonimov (na materiale imen zavedenii obshchestvennogo pitaniya Moskvy) [Troponyms (restauronyms) as a special type of ergonyms (on the material of Moscow eating place names)]. *Vestnik Tomskogo gosudarstvennogo universiteta. Filologiya — Tomsk State University Journal of Philology*, 2017, no. 47, pp. 72—87. DOI: 10.17223/19986645/47/5. (In Russian)

36. Mayurnikova L. A., Kurakin M. S., Koksharov A. A., Krapiva T. V. *Terminy i opredeleniya v industrii pitaniya. Slovar': ucheb.-spravoch. posobie dlya SPO* [Terms and definitions in the food industry. Dictionary. Textbook and reference manual for secondary vocational education]. St. Petersburg, Lan' Publ., 2020. 244 p. (In Russian)

37. *Federal'nyi gosudarstvennyi obrazovatel'nyi standart srednego professional'nogo obrazovaniya po professii 43.01.09 Povar, konditer. Prikaz Min-va obrazovaniya i nauki RF ot 9 dekabrya 2016 g. № 1569 s izmeneniyami i dopolneniyami ot 17 dekabrya 2020 g., 3 iyulya 2024 g.* [Federal state educational standard of secondary vocational education in profession 43.01.09. Cook, pastry chef. Order of the Ministry of education and science of the Russian Federation dated December 9, 2016, No. 1569, as amended and supplemented on December 17, 2020, and July 3, 2024]. Available at: <https://base.garant.ru/71576300/53f89421bbdaf741eb2d1ecc4ddb4c33/?ysclid=mgc30z6y6z789319523>. Accessed: 13.11.2025. (In Russian)

38. Feller T. *Sousy: bol'shoi uchebnyk* [Sauces. A Complete Guide]. Moscow, Eksmo Publ., 2024. 144 p. (In Russian)

39. Khoang T. Kh. Ch., Starikova G. N. Moskovskie restoronimy v aspekte grafiki [Restoronyms of Moscow in the aspect of graphic]. *Yazyk i kul'tura*. 2017, no. 38, pp. 107—137. DOI: 10.17223/19996195/38/9. (In Russian)

40. Shevchenko A. N., Chashchina D. V. Osobennosti gastronomicheskoi kartiny N. V. Gogolya [Features of the gastronomic picture of N. V. Gogol]. *Nauka i tekhnologii: perspektivy razvitiya i primeneniya: sb. statei Mezhdunar. nauch.-prakt. konf., Petrozavodsk, 19 yanvarya 2023 g.* [Science and technology: prospects for development and application. Collect. of articles of the Internat. sci. and pract. conf., Petrozavodsk, Jan. 19, 2023]. Petrozavodsk, Mezhdunar. tsentr nauch. partnerstva “Novaya Nauka” (IP Ivanovskaya I. I.) Publ., 2023, pp. 168—174. (In Russian)

41. Shkhumishkhova A. R. *Nominatsii ponyatiinoi sfery “pishcha”: strukturno-semanticheskii i funktsional'nyi aspekty: avtoref. dis. ... kand. filol. nauk* [Nominations of the conceptual sphere “food”. Structural-semantic and functional aspects. Abstr. Cand. Dis.]. Maikop, 2011. 26 p. (In Russian)

42. *Etimologicheskii slovar' sovremennogo russkogo yazyka* [Etymological dictionary of modern Russian]. Moscow, Adelant Publ., 2014. 512 p. (In Russian)

43. Yurina E. A. *Obraznaya leksika russkogo yazyka. Ch. 2: Pishchevoi kod kul'tury v obraznom stroe yazyka: ucheb. posobie* [Figurative vocabulary of the Russian language. Part 2. The food code of culture in the figurative structure of language. A textbook]. Tomsk, Izdat. dom Tomskogo gos. un-ta Publ., 2015. 132 p. (In Russian)

44. Yurina E. A., Baldova A. V. Pishchevaya metafora v protsessakh kontseptualizatsii, kategorizatsii i verbalizatsii predstavlenii o mire [Food metaphor in conceptualization, categorization and verbalization of representations about the world]. *Vestnik Tomskogo gosudarstvennogo universiteta. Filologiya — Tomsk State University Journal of Philology*, 2017, no. 48, pp. 98—115. DOI: 10.17223/19986645/48/7. (In Russian)

45. Yakushevich I. V. Pishchevoi kod v romane M. A. Bulgakova “Master i Margarita” [The food code in “The Master and Margarita” by M. A. Bulgakov]. *Russkii yazyk v shkole — Russian Language at School*, 2023, no. 3, pp. 45—57. DOI: 10.30515/0131-6141-2023-84-3-45-57. (In Russian)

#### **Информация об авторе**

*Н. Ю. Кравченко* — аспирант

#### **Information about the author**

*N. Yu. Kravchenko* — Postgraduate Student

Статья поступила в редакцию 05.11.2025; одобрена после рецензирования 02.01.2026;  
принята к публикации 20.02.2026

The article was submitted 05.11.2025; approved after reviewing 02.01.2026;  
accepted for publication 20.02.2026