

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ЧЕРНІВЕЦЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ІМЕНІ ЮРІЯ ФЕДЬКОВИЧА

Факультет іноземних мов
кафедра англійської мови

Лінгвальні характеристики лексики ресторанної справи
в англomовному кінодискурсі (на матеріалі скриптів
фільму *Засновник*)

Кваліфікаційна робота

Рівень вищої освіти - другий (магістерський)

Виконала:

студентка б курсу, групи 601
спеціальності

035.04 Філологія (Англійська мова та
література та друга іноземна мова)
(шифр і назва спеціальності)

Рушак А. Я.

(прізвище та ініціали)

Керівник к.ф.н., доц. Сапожник І.В

Рецензент к.ф.н., доц. Бешлей О.В.

(прізвище та ініціали)

До захисту допущено:

Протокол засідання кафедри № ___

від „ ___ ” _грудня_ 2023 р.

зав. кафедри _____ проф. Єсипенко Н.Г.

Чернівці – 2023

Кваліфікаційна робота містить результати власних досліджень. Використання ідей, результатів і текстів наукових досліджень інших авторів мають посилання на відповідне джерело.

_____ А.Я. Руцак

Анотація

РУЩАК А.Я. Лінгвальні характеристики лексики ресторанної справи в англomовному кінодискурсі (на матеріалі скриптів фільму *Засновник*) (Кваліфікаційна робота). Спеціальність: 035.04 Філологія (Англійська мова та література та друга іноземна мова). Чернівецький національний університет імені Юрія Федьковича. Чернівці: ЧНУ, 2023.

У роботі здійснено комплексний підхід до вивчення лексики ресторанної справи, розкрито її етимологічні, структурні, семантичні та функційні характеристики. Матеріалом дослідження слугували 133 лексеми ресторанної справи, вибрані зі скриптів англomовного кінодискурсу *The Founder* обсягом 116 сторінок. Робота складається зі вступу, трьох розділів, висновків, додатків та списку використаних джерел.

Ключові слова: кінодискурс, етимологія, семантика, структура.

Summary

RUSHCHAK A. Ya. Lingual characteristics of restaurant vocabulary in the English film discourse (on the material of the scripts of the film *The Founder*). (Qualification paper). Specialty: 035.04 Philology (The English language and literature and second foreign language). Chernivtsi National University named after Yurii Fedkovych. Chernivtsi, 2023.

The paper employs a complex approach to the study of gluttonyms and their etymological, structural, functional and semantic peculiarities. The data of our investigation is presented by a corpus of 133 restaurant lexemes selected from the English film script of *The Founder*. The paper consists of introduction, three chapters, conclusions, supplements and a list of literature used.

Key words: gluttonym, film discourse, etymology, semantics, structure, *The Founder*.

ЗМІСТ

СПИСОК УМОВНИХ СКОРОЧЕНЬ.....	6
ВСТУП.....	7
РОЗДІЛ 1. ТЕОРЕТИЧНІ ЗАСАДИ ДОСЛІДЖЕННЯ РЕСТОРАННОЇ ЛЕКСИКИ В КІНОДИСКУРСІ.....	11
1.0. Вступні зауваження.....	11
1.1. Наукова інтерпретація глютонічного дискурсу.....	11
1.2. Теоретичні засади дослідження глютонічних найменувань.....	16
1.3. Підходи до тлумачення кінодискурсу.....	18
Висновки до розділу 1.....	20
РОЗДІЛ 2. ЛІНГВІСТИЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ ЛЕКСИКИ РЕСТОРАННОЇ СПРАВИ В АНГЛОМОВНОМУ КІНОДИСКУРСІ <i>THE FOUNDER</i>	22
2.0. Вступні зауваження.....	22
2.1. Етимологічні характеристики лексики ресторанної справи в англомовному кінодискурсі <i>The Founder</i>	22
2.1.1. Власне англійський та германський елемент.....	22
2.1.2. Запозичення з класичних мов.....	23
2.1.3. Запозичення з романських мов.....	26
2.1.4. Запозичення з інших мов.....	26
2.1.5. Ресторанні лексеми гібридного походження.....	27
2.2. Структурні та словотвірні особливості лексики ресторанної справи в англомовному кінодискурсі <i>The Founder</i>	30
2.3. Функційні особливості лексики ресторанної справи в англомовному кінодискурсі <i>The Founder</i>	32
Висновки до розділу 2.....	34

РОЗДІЛ 3. СЕМАНТИЧНІ ОСОБЛИВОСТІ ЛЕКСИКИ РЕСТОРАННОЇ СПРАВИ В АНГЛОМОВНОМУ КІНОДИСКУРСІ <i>THE FOUNDER</i>	37
3.0. Вступні зауваження.....	37
3.1. Семантичні особливості лексики ресторанної справи в англомовному кінодискурсі <i>The Founder</i>	37
3.2. Багатозначність, синонімія, антонімія в лексиці ресторанної справи у кінодискурсі <i>The Founder</i>	41
3.3. Гіперо-гіпонімічні відносини в системі ресторанної справи у кінодискурсі <i>The Founder</i>	44
Висновки до розділу 3.....	47
ВИСНОВКИ.....	48
СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ.....	52
СПИСОК ЛЕКСИКОГРАФІЧНИХ ДЖЕРЕЛ.....	57
СПИСОК ДЖЕРЕЛ ІЛЮСТРАТИВНОГО МАТЕРІАЛУ	57
ДОДАТКИ.....	58

СПИСОК УМОВНИХ СКОРОЧЕНЬ

A. – adjective

Abb. -- abbreviation

Fr. – French

Ger. – German

Gr. – Greek

It. – Italian

L. – Latin

M.E. – Middle English

M.Fr. – Middle French

M.L. – Middle Latin

N. – noun

O. Fr. – Old French

O.E. – Old English

Part -- participle

pr – preposition

Sp. – Spanish

V. – verb

V.L. – Vulgar Latin

ВСТУП

На сьогоднішньому етапі розвитку мовознавства вивчення ресторанної лексики пов'язане з перекладом, інтернаціональними елементами в ній, її стилістичного аспекту та характеристиками у спеціальному дискурсі.

Зацікавленість у таких студіях пояснюється її широким використанням як професіоналами своєї справи, так і пересічними громадянами. Для перших може стати у нагоді вивчення її етимології, структури та основних функцій для кращого усвідомлення її походження та особливостей використання, що і становить **актуальність** обраної теми.

Однак, вивчення лексики ресторанної справи залишається фрагментарним і стосується передусім походження слів-назв продуктів та страв (З. Козирєва, І.В. Іщенко, І.В. Масляєва), термінології закладів громадського харчування (С. Руденко, Н.Г. Кантишева). Питання її перекладу англійською мовою висвітлювали Т.С. Гаращенко та Ю.В.Чернова, концепт «ЇЖА» став об'єктом вивчення І.В. Пахомової та О.Г. Савельєвої, гастрономічний дискурс постав в полі уваги А. Ю. Земскової, Л.Р. Коккіни, М.Д. Марінашвілі, О. Мішукової та І.О. Державецької.

Як бачимо, комплексний підхід до вивчення ресторанної лексики ще не застосовувався, її структурні та функційні характеристики не були розкриті. У цьому ми вбачаємо **новизну** нашого дослідження.

Мета роботи полягає в аналізі етимологічних, структурних, функційних і семантичних арактеристик лексики ресторанної справи в англomовному кінодискурсі.

Мета роботи передбачає розв'язання наступних **завдань**:

- надати визначення лексики ресторанної справи та описати основні принципи виділення її у словнику англійської мови;
- узагальнити дефініцію глютонічного та кінодискурсу та описати їхні особливості;

- проаналізувати етимологію лексики кулінарної справи в англomовному кінодискурсі;
- описати її структурні особливості в ньому;
- встановити функційні характеристики лексем ресторанної справи у дискурсі, що досліджується;
- провести аналіз семантичних особливостей лексики ресторанної справи в англomовному кінодискурсі.

Об’єктом дослідження є лексика ресторанної справи в англomовному кінодискурсі *The Founder*.

Предметом наукового аналізу виступають етимологічні, структурні, функційні та семантичні особливості лексики ресторанної справи в англomовному кінодискурсі *The Founder*.

Матеріалом дослідження слугував корпус зі 133 лексем на позначення понять ресторанної справи, дібраних методом суцільної вибірки зі скриптів англomовного кінодискурсу *The Founder* обсягом 116 сторінок.

Методи дослідження включають такі: *спостереження* та *опису* для опису особливостей етимології, структури та функцій лексем ресторанної справи; метод *етимологічного аналізу* для визначення походження одиниць, що досліджувалися; метод *структурного аналізу* для побудови моделей глутонічних лексем, вилучених зі скриптів; *функційний аналіз* для встановлення функцій, які виконують лексеми ресторанної справи та їх компоненти у кінодискурсі; *метод семантичного аналізу* для створення ядро-периферійної будови системи ресторанної справи; метод *кількісного аналізу* для встановлення кількісних показників матеріалу, що вивчається.

Теоретичне значення роботи визначається тим, що результати дослідження уточнюють поняття глутонічної лексики, поглиблюють розуміння її етимологічних, структурних, функційних та семантичних характеристик.

Практичне значення дослідження полягає в тому, що його результати можуть бути використані у навчальних курсах: мовознавства (розділ

“Словотвір”), лексикології (розділ “Етимологія”, “Семантика”), а також функціональної лінгвістики. Висновки магістерської роботи можуть знайти застосування при написанні навчальних посібників із викладання етимології, структури, функцій та семантики лексем англійської мови, а також при написанні студентських кваліфікаційних робіт.

Особистий внесок полягає у складанні етимологічного глосарію лексики ресторанної справи, вибраної зі скриптів англомовного кінодискурсу *The Founder*.

Апробація результатів роботи. Окремі положення та основні результати дослідження апробовано на студентській конференції ЧНУ 24 – 27 квітня 2023 (тези конференції *Структура термінів ресторанної справи в англомовному дискурсі*) [32].

Структура роботи. Робота складається з переліку умовних скорочень, вступу, трьох розділів із висновками до кожного з них, загальних висновків, списку використаних джерел і додатків.

У **вступі** обґрунтовано вибір теми, її актуальність та новизну, визначено мету дослідження, завдання і методи дослідження, розкрито її теоретичне й практичне значення, наведено інформацію про апробацію результатів дослідження.

Перший розділ “Теоретичні засади дослідження ресторанної лексики в кінодискурсі” присвячено розгляду наукової інтерпретації глутонічного дискурсу, вивченню теоретичних засад дослідження глутонічних найменувань, а також огляду підходів до тлумачення кінодискурсу

Другий розділ “Лінгвістичні характеристики лексики ресторанної справи в англомовному кінодискурсі *The Founder*” присвячено вивченню етимологічних, структурних та словотворчих особливостей лексем ресторанної справи в англомовному кінодискурсі *The Founder*. Також нами розглядаються функційні характеристики.

У **третьому розділі** “Семантичні особливості лексики ресторанної справи в англomовному кінодискурсі *The Founder*” розглянуто семантичні особливості лексики ресторанної справи у кінодискурсі, що досліджуються. Також досліджено питання її багатозначності, синонімії, антонімії та гіперо-гіпонімічних відношень.

У **висновках** підведено підсумки проведеного дослідження та окреслено перспективи подальшого аналізу.

РОЗДІЛ 1

ТЕОРЕТИЧНІ ЗАСАДИ ДОСЛІДЖЕННЯ РЕСТОРАННОЇ ЛЕКСИКИ В КІНОДИСКУРСІ

1.0. Вступні зауваження

Розділ присвячено розгляду наукової інтерпретації глютонічного дискурсу, вивченню теоретичних засад дослідження глютонічних найменувань, а також огляду підходів до тлумачення кінодискурсу.

1.1. Наукова інтерпретація глютонічного дискурсу

На даному етапі розвитку лінгвістики вивчення дискурсу займає чільне місце у працях як вітчизняних, так і зарубіжних науковців. Ідеї формування його теорії зароджувалися й розвивалися поступово, отже можна стверджувати, що феномен дискурсу є відносно новим не тільки в мовознавстві, а й в інших гуманітарних науках, оскільки виник наприкінці ХХ століття.

«Поняття дискурсу в сучасній лінгвістиці ще й досі залишається спірним через те, що різні науковці підходять до нього по-різному і дають свої дефініції. Термін “*discourse analysis*” уперше вжито у 1952 р. З. Харісом. Проте його становлення як окремої дисципліни відбувається у 1970-х роках, коли були опубліковані фундаментальні праці Т. Ван Дейка, В. Дреслера й Я. Петефі – представників європейської школи лінгвістики тексту, та основоположні праці американських вчених: Дж. Граймса, Т. Гівона й У. Чейфа. До 1980-90 рр. відноситься поява таких довідників і навчальних видань, як «*Дискурсивний аналіз*» Дж. Брауна та Дж. Юла (1983 р.), чотиритомного «*Довідника з дискурсивного аналізу*» під редакцією Т. Ван Дейка (1985 р.), «*Опис дискурсу*» під редакцією С. Томпсона та У. Манна (1992 р.), «*Підходи до дискурсу*» Д. Шифрін (1994 р.), тощо. Ось тому

загального визначення дискурсу не існує. Саме це сприяє широкій популярності цього терміна за останні десятиліття».

У сучасному мовознавстві існують різні підходи до визначення терміна «дискурс»:

1) «англо-американська лінгвістична традиція, згідно якої дискурс – це зв'язне мовлення, в якому акцентується інтерактивна взаємодія відправника й отримувача повідомлення;

2) когнітивно-зорієнтована школа дискурс аналізу Т. ван Дейка та його послідовників в Амстердамі;

3) також активно розвивалася німецька традиція дискурс аналізу, пов'язана з Уатцом Маасом, Юргеном Лінком, тощо, яка розвивалася на основі визначення дискурсу французького лінгвіста Мішеля Фуко».

Якщо одні мовознавці у рамках певних підходів розглядають дискурс як результат, то інші виділяють його процесуальність, а треті підкреслюють обидва аспекти. Відсутність єдиного визначення цього терміна пояснюється різноплановістю цього явища, а також розбіжностями у позиціях учених.

Одна з найчіткіших дефініцій цього поняття, наведена В.І. Карасиком, визначає **дискурсом** «переважно текст, його уривок, схему, фрагмент чи парадигму, письмову або усну; або акт (акти), комплекс (комплекси) усної комунікації, об'єднані послідовною логічною будовою та мовними зв'язками локального та глобального змісту з метою реалізації певної авторської інформативної, людинознавчої чи суспільствознавчої проблематики» [15, с. 29].

Сьогодні мовознавці переважно акцентують увагу на типології дискурсу та виокремленні певних його різновидів. В.І. Карасик наводить перелік таких типів дискурсу: «політичний, дипломатичний, адміністративний, юридичний, військовий, педагогічний, релігійний, містичний, медичний, діловий, рекламний, спортивний, сценічний, масово-інформаційний тощо» [15, с. 294]. Цей список не є закінченим, він постійно

поповнюється, що пов'язано з мовними та лексико-семантичними змінами всередині кожного з дискурсів.

У межах сучасних досліджень різних дискурсивних практик важливе місце посідає вивчення дискурсів, що безпосередньо пов'язані з концептосферою «Їжа». На думку Ю. Половинчак, «сьогодні проблема вивчення гастрономічних практик формує галузевий напрям соціокультурних досліджень, що тематизується як *food studies* й об'єднує істориків, етнографів, антропологів, соціологів, які розглядають їжу як соціокультурне явище, симбіоз історичних, соціальних і культурних контекстів» [26, с. 94]. Тому цілком закономірно, що в останні роки ХХ століття в термінологічному апараті мовознавчих учень з'являється зовсім нове поняття – глютонічний дискурс.

Безсумнівно, глютонічний дискурс заслуговує на належну увагу з боку науковців, на ґрунтовне, системне і комплексне дослідження, оскільки харчування – передовсім уживання їжі – відіграє важливу роль у нашому житті, підтримує життєдіяльність людини як біологічної істоти.

Поняття «глютонічний дискурс», очевидно, уперше ввів у науковий обіг А. Олянич [27]. У праці спостерігається паралельне вживання двох синонімічних термінів – глютонічний та гастрономічний дискурс, що засвідчує неусталеність термінологічного апарату. Зауважимо: станом на сьогодні загальноприйнята назва на позначення дискурсу, пов'язаного з концептосферою «Їжа», так і не з'явилася. Так, скажімо, «П. Буркова, Н. Головніцька, А. Земська пропонують термін «гастрономічний дискурс», П. Банман – апелює до термінологічного сполучення «кулінарний дискурс», О. Савельєва послуговується терміном «кулінарно-гастрономічний дискурс», М. Девіс актуалізує термін «*restaurant discourse*» («ресторанний дискурс»), А. Олянич, Є. Бараташвілі – надають перевагу термінові «глютонічний дискурс» [8, с. 69].

Водночас про неусталеність термінологічного апарату свідчить і те, що термін «глютонія» відсутній у вітчизняних словниках. На цьому акцентує

увагу І. Державецька, зазначаючи, що «наразі цілком закономірно вважати відповідну дефініцію неологізмом» [8, с. 69].

«У процесі аналізу терміна «глютонія» науковці порушують проблему значення слова, безпосередньо пов'язують його з походженням. Так, у наукових розвідках фіксуємо термін «глютонія» походить латинської мови:, де «gluttire» означає «ковтати, поглинати» [8, с. 69]; або англійської, де «gluttony» пояснюють як «надмірне споживання їжі» [там само, с. 69].

З позицій І. Державецької, «термін «глютонія» має широке витлумачення, адже передбачає: характеристику кулінарії як мистецтва, що потребує спеціальних наукових знань і вмінь; розуміння тонкощів приготування їжі, оцінку її смакових властивостей; власне споживання» [8, с. 69–70].

Наведені факти дають змогу констатувати: у сучасній лінгвістиці немає чіткого розмежування окреслених понять. Одне і те ж явище можна називати і кулінарним, і гастрономічним, і глутонічним дискурсом. Ми поділяємо погляди тих науковців, які пропонують послуговуватися терміном «глутонічний дискурс», вважаємо його більш прийнятним, оскільки він охоплює різні аспекти, об'єднує різні дискурсивні практики (насамперед гастрономічну й кулінарну). У запропонованому дослідженні відштовхуватимемося від такого трактування: «глутонічний дискурс – це особливий вид масово-інформаційної комунікації, який характеризує всю систему харчового процесу, що складається з таких стадій: обробка харчової продукції, підготовка харчової продукції до приготування, процес приготування та споживання їжі» [27, с. 395].

На нашу думку, глутонічний дискурс демонструє лексико-семантичну систему глутонічних номінацій певної мови та когнітивну структуру концептосфери «Продукти харчування», реалізується через художню картину світу. Однак, відмінності, що сформувалися в сучасному суспільстві щодо гастрономічних норм, перешкоджають успішному спілкуванню загалом і

міжкультурному зокрема. Вважаємо за необхідне розглянути також ознаки глютонічного дискурсу.

Глютонічний дискурс, як відомо, характеризується основними екстралінгвальними властивостями: «1) репрезентує культурні, мовні, релігійні, етнічні й ідеологічні вподобання тієї чи тієї лінгвокультурної спільноти; 2) маніфестує так звану глютонічну, або гастрономічну, картини світу».

У зв'язку з цим І. Державецька наголошує: «глютонічний дискурс є складним комунікативним явищем з низкою диференційних ознак, пов'язаних чи то з продуктом мовленнєвої дії, з певним контекстом, жанровою належністю, чи то з вербалізованою діяльністю, що співвідноситься з тією або іншою культурою, соціальною спільнотою, конкретним історичним періодом».

У межах глютонічного дискурсу науковці виокремлюють різноманітні жанри, які диференціюють відповідно до функціонального призначення: меню, рецептів, кулінарних гідів, гастрономічні фрагменти в художніх текстах, гастрономічна реклама, кулінарні передачі, інструкції з приготування страв на упаковках тощо.

Так, Ю. Половинчак зазначає, що «сміслотворча для кулінарно-гастрономічного дискурсу рефлексія може мати різні форми – це і твори мистецтва, що стосуються теми їжі, й особливий «кулінарний» жанр на межі літератури та публіцистики, що створює в художніх текстах образи їжі і кухні» [26, с. 95].

Таким чином, **дискурсом** називаємо переважно «текст, його уривок, схему, фрагмент чи парадигму, письмову або усну; або акт (акти), комплекс (комплекси) усної комунікації, об'єднані послідовною логічною будовою та мовними зв'язками локального та глобального змісту з метою реалізації певної авторської інформативної, людинознавчої чи суспільствознавчої проблематики». Існують наступні види дискурсу: політичний, дипломатичний, адміністративний, юридичний, військовий, педагогічний,

релігійний, містичний, медичний, діловий, рекламний, спортивний, сценічний, масово-інформаційний тощо. **Глютонічний дискурс** – це особливий вид масово-інформаційної комунікації, який характеризує всю систему харчового процесу, що складається з таких стадій: обробка харчової продукції, підготовка харчової продукції до приготування, процес приготування та споживання їжі. У межах глютонічного дискурсу науковці виокремлюють різноманітні жанри, які диференціюють відповідно до функціонального призначення: меню, рецептів, кулінарних гідів, гастрономічні фрагменти в художніх текстах, гастрономічна реклама, кулінарні передачі, інструкції з приготування страв на упаковках тощо.

1.2. Теоретичні засади дослідження глютонічних найменувань

Глютонічний дискурс, як уже зазначалося, становить один із видів утілення специфіки національної мови у процесі комунікації, яка безпосередньо пов'язана з процесом харчування. Так, за Г.Б. Мелех, «ситуація споживання їжі має національно зумовлений характер, репрезентує етнічні, релігійні, культурні особливості різних народів (пор.: «концепт «їжа» відображає національно-культурну специфіку уявлень про харчування, є багатовимірним ментальним утворенням, що актуалізується через певні лінгвістичні засоби» [23, с. 93]). До таких засобів Г. Боваєва, С. Руденко, М. Ундріцова та ін. здебільшого зараховують одиниці, кваліфіковані в сучасних наукових доробках і як глютоніми.

Немає одностайності щодо трактування термінів «глютонім», «глютонічне найменування», «глютонічна назва» тощо, які зазвичай сприймаються як синонімічні.

І. Державецька послуговується поняттям «глютонічна лексика» як системою лексичних одиниць «гастрономії», що прийнята в певній лінгвокультурній спільноті. Звідси, відповідно, дослідниця аналізує систему глютонічної лексики через такі елементи: «базовий концепт; семи, які переважають у дискурсі глютонії; характеристика глютонічних найменувань

і дій, що співвідносяться з процесами, пов'язаними з приготуванням і споживанням їжі» [8, с. 70].

На цікавий спосіб трактування глутонімів натрапляємо у працях Г. Боваєвої, Є Бараташвілі та С. Руденко.

С. Руденко пропонує розрізняти глутонічні найменування з позицій структурної організації, він виокремлює дві групи – «ядро і периферію, де до ядра зараховує власне глутоніми (назви сировини; напівфабрикатів; страв, харчових продуктів та консервів; напоїв); до периферії уналежнює глутоніми-локативи та інструментативи, кваліфікатори й емотиви, глутоніми-ідеологеми й естетиви, гендерні знаки, директивні знаки-процесиви (дескриптори, регулятиви)» [31, с. 31].

Важливим аспектом у дослідженні глутонічних найменувань є функційний, пов'язаний із виокремленням функцій, на що свого часу звернув увагу А. Олянич, а згодом його підтримали Н. Головницька, А. Земськова, О. Руфова та ін. Ідеться насамперед про такі функції, як денотативна, директивна, оцінно-кваліфікаційна, презентаційна [34, с. 46]. *«Денотативна функція* полягає в тому, аби створити у свідомості мовця уявлення про ту чи іншу їжу, її характерні особливості, місце і спосіб її приготування і т. ін. *Директивна* – описує процес приготування їжі. *Оцінно-кваліфікаційна* – демонструє соціальне ставлення до процесу приготування їжі. *Презентаційна функція* реалізується в масово-інформаційному та глутонічному дискурсах як спосіб впливу на соціум (формування смаків, поглядів)» [4, с. 2].

Попри різні дефініції терміну глутонічного дискурсу і глутонічних найменувань і наявність різних класифікацій, безсумнівним є те, що сучасна глутонія є сукупністю лексем, «у значенні яких закодований певний культурний стереотип і які репрезентують ментальність певної етнокультурної спільноти».

Отже, глутонічна лексика є системою лексичних одиниць гастрономії, що прийнята в певній лінгвокультурній спільноті. Досліджуючи її, можемо виокремити ядро (власне глутоніми: назви сировини; напівфабрикатів; страв,

харчових продуктів та консервів; напоїв) і периферію (глютоніми-локативи, інструментативи, кваліфікатори й емотиви, глютоніми-ідеологеми й естетиви, гендерні знаки, директивні знаки-процесиви (дескриптори, регулятиви).

Також важливо дослідити функційний аспект: «денотативну (уявлення про їжу), директивну (процес приготування), оцінно-кваліфікаційну (соціальне ставлення до процесу приготування) та презентаційну (формування смаків, поглядів) функції».

1.3. Підходи до тлумачення кінодискурсу

За дефініцією І. Лавріненко «кінодискурс є полікодовою когнітивно-комунікативною єдністю семіотичних одиниць, що характеризується зв'язністю, цілісністю, завершеністю, адресатністю й утілюється згідно із задумом колективного автора» [18, с. 6].

А. Зарецька розуміє кінодискурс як вид арт-дискурсу, «зв'язний текст -- компонент фільму, в сукупності з невербальними компонентами – аудиовізуальним рядом фільму та іншими важливими екстралінгвістичними факторами» [10, с. 12].

“Кінодискурс базується на сценарії і створюється за допомогою інструментів кіномови, як, наприклад, монтаж, музичний супровід, шумові ефекти, темп, міміка, жести, мовлення головних героїв тощо” [там само, с. 17]. Тобто, кінодискурс є синтезом оригіналу твору і сценарію, написаному за ним.

Отже, за О.І. Гридасовою, «кінодискурс репрезентує єдність і синтез різнотипових мовних і немовних знаків, де знаки-індекси включають інтонацію, вигуки, шифтери, природні й технічні шуми, закадрову музику, відеоряд, знаки-ікони – звуконаслідування, жести, міміка акторів, знаки-символи, як правило, представляють мовний компонент – титри, написи в самому фільмі (письмові), мова акторів, закадровий текст (усні)» [5, с. 103].

Вона також переконана, що “відеоряд домінує над словесним компонентом у наративній структурі кінофільмів, проте саме вербальне робить кінодискурс правдоподібним і ближчим до життя” [там само, с. 103].

С. Козлоф включає «вужче поняття *кінодіалог* у ширше поняття кіно тексту» і розуміє під першим “сукупність усіх розмовних ліній фільму”. Дослідниця закликає до «більшої концентрації уваги саме на кінодіалогах, адже фокус на візуальному призводить до суперечностей у трактуванні кінодискурсу загалом» [45, р. 14].

Виходячи з дефініцій цих лінгвістів, діалогічне мовлення кіногероїв відноситься до усного складника, що і є об’єктом нашого дослідження – мовлення кіногероїв, зафіксоване у письмовій формі. Такий тип фіксації прийнято називати тейпскриптом (tapescript) або кіноскриптом кінофільму.

В.В. Рингевич виділяє наступні характерні риси кінодискурсу:

- 1) «цілісність та завершеність – ключові елементи, притаманні як кінодискурсу, так і драматургічному та літературному дискурсах;
- 2) використання інструментів кіномови;
- 3) синтез вербального і невербального;
- 4) наявність широких екстралінгвістичних факторів» [30, с. 422].

До інших особливостей кінодискурсу С. Козлофф зараховує і принцип «глядацького підслуховування», А.Н. Зарецька – «маркований початок і кінець повідомлення (титри на початку й у кінці); визначена тривалість; запланована та чітко сконструйована природа зображуваної реальності; подвійний передавач інформації (режисер і сценарист); відтворюваність (можливість кількаразового перегляду), що дає глядачеві змогу керувати процесом перцепції» [10, с. 12]..

І.Н. Лавриненко класифікує кінодискурс за низкою критеріїв:

- 1) «за змістовим критерієм: художній (ігрове кіно) та документальний кінодискурс.;

2) за метою й комунікативними принципами: кооперативний (комуніканти орієнтовані на гармонійну взаємодію) та конфліктний кінодискурс (наявні реальні чи уявні суперечності між суб'єктами);

3) за характером компоненту інформативності: інформативний і фатичний;

4) за жанром і цільовою аудиторією (театральний дискурс, драматичний кінодискурс, комедійний кінодискурс, психологічний кінодискурс, детективний кінодискурс, історичний кінодискурс, молодіжний кінодискурс, анімаційний кінодискурс)» [18, с. 44].

За комунікативною метою, С. Гол виділяє три компоненти кінодискурсу: «формальний/офіційний кінодискурс (безпосередній сценарій, постери, трейлери, супровідні рекламні кампанії), критичний кінодискурс (рецензії кінокритиків, букмекерські прогнози), глядацький кінодискурс (відгуки глядачів)» [43, р. 15].

Отже, визначаємо поняття кінодискурсу як інтерактивну лінгвальну та екстралінгвальну одиницю, аналіз якої охоплює тлумачення взаємодії вербальних та позавербальних компонентів комунікації людини й кіно. Він відображає авторську інтенцією здійснення впливу на читача, й супроводжується певними лексико-семантичними змінами в будові його тексту, виконуючи при цьому низку функцій, що залежать від жанру, характеру та цільової аудиторії.

Висновки до розділу 1

Дискурсом називаємо переважно текст, його уривок, схему, фрагмент чи парадигму, письмову або усну; або акт (акти), комплекс (комплекси) усної комунікації, об'єднані послідовною логічною будовою та мовними зв'язками локального та глобального змісту з метою реалізації певної авторської інформативної, людинознавчої чи суспільствознавчої проблематики. Існують наступні види дискурсу: політичний, дипломатичний, адміністративний,

юридичний, військовий, педагогічний, релігійний, містичний, медичний, діловий, рекламний, спортивний, сценічний, масово-інформаційний тощо.

Глютонічний дискурс – це особливий вид масово-інформаційної комунікації, який характеризує всю систему харчового процесу, що складається з таких стадій: обробка харчової продукції, підготовка харчової продукції до приготування, процес приготування та споживання їжі. У межах глютонічного дискурсу науковці виокремлюють різноманітні жанри, які диференціюють відповідно до функціонального призначення: меню, рецептів, кулінарних гідів, гастрономічні фрагменти в художніх текстах, гастрономічна реклама, кулінарні передачі, інструкції з приготування страв на упаковках тощо.

Глютонічна лексика є системою лексичних одиниць гастрономії, що прийнята в певній лінгвокультурній спільноті. Досліджуючи її, можемо виокремити ядро (власне глютоніми: назви сировини; напівфабрикатів; страв, харчових продуктів та консервів; напоїв) і периферію (глютоніми-локативи, інструментативи, кваліфікатори й емотиви, глютоніми-ідеологеми й естетиви, гендерні знаки, директивні знаки-процесиви (дескриптори, регулятиви). Також важливо дослідити функційний аспект: денотативну (уявлення про їжу), директивну (процес приготування), оцінно-кваліфікаційну (соціальне ставлення до процесу приготування) та презентаційну (формування смаків, поглядів) функції.

Визначаємо поняття **кінодискурсу** як інтерактивну лінгвальну та екстралінгвальну одиницю, аналіз якої охоплює тлумачення взаємодії вербальних та позавербальних компонентів комунікації людини й кіно. Він відображає авторську інтенцією здійснення впливу на читача, й супроводжується певними лексико-семантичними змінами в будові його тексту, виконуючи при цьому низку функцій, що залежать від жанру, характеру та цільової аудиторії.

РОЗДІЛ 2
ЛІНГВІСТИЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ ЛЕКСИКИ
РЕСТОРАННОЇ СПРАВИ В АНГЛОМОВНОМУ КІНОДИСКУРСІ
THE FOUNDER

2.0. Вступні зауваження

Розділ присвячено вивченню етимологічних, структурних та словотворчих особливостей лексики ресторанної справи в англomовному кінодискурсі *The Founder*. Також нами розглядаються функційні характеристики.

2.1. Етимологічні характеристики лексики ресторанної справи в англomовному кінодискурсі *The Founder*.

2.1.1. Власне англійський та германський елемент

Проаналізувавши скрипт американського фільму *The Founder* обсягом 116 сторінок, ми виписали з них 133 слова та словосполучення на позначення понять ресторанної справи. Проведемо етимологічний аналіз для виявлення джерел їхнього походження.

Спочатку проаналізуємо слова власне англійського походження, яких налічується всього 7 одиниць (5,3%). Це здебільшого односкладові слова, що позначають процеси готування їжі та продукти щоденного раціону: *bite*, *chew*, *clean*, *cut*, *glass*, *milk*, *shake*, тощо. Наведемо етимологію деяких з них:

- “Old English *bitan* “to pierce or cut with the teeth”, from Proto-Germanic **beitanan* (source also of Old Saxon *bitan*, Old Norse and Old Frisia *bita* “cut, pierce, penetrate,” Middle Dutch *biten*, Dutch *bijten*, German *beissen*, Gothic *beitan* “to bite”)[50];
- “*cut* – “Old English **cyttan*”[50];

- “Old English *glæs* “glass; a *glass* vessel,” from Proto-Germanic**glasam* “glass” (source also of Old Saxon *glas*, Middle Dutch and Dutch *glas*, German *Glas*, Old Norse *gler* “glass, looking glass,” Danish *glar*)” [50];

Маленьку групу запозичень (2,3%) складають лексеми, що походять з німецької мови (German) – 2 лексеми та прото-германської прамови (Proto-Germanic) – 1 приклад. Проілюструємо їх:

- *cook* (v.) – “Old English had *gecofnian*, cognate with Old High German *cochon*, German *kochen*” [50];
- *burger* – “1939, American English, shortened from *hamburger*. 1610s, *Hamburger* “native of Hamburg”, German city, the *-burg* is German *Burg* “fort” [50];
- *salt* – “from Proto-Germanic **saltom* (source also of Old Saxon, Old Norse, Old Frisian, Gothic *salt*, Dutch *zout*, German *Salz*)” [50].

Ще 2 лексеми мають походження з американської англійської – *Coca-Cola*, *Coke*: “invented 1886 in Atlanta, Georgia, U.S., by druggist Dr. John S. Pemberton. So called because original ingredients were derived from *coca* leaves and *cola* nuts. It contained minute amounts of cocaine until 1909” [50].

Як бачимо, власне англійські слова та запозичення з германських мов в англomовній лексиці ресторанної справи, що досліджується, становить усього 9%, оскільки ми вважаємо, що сучасна лексика цієї сфери має містити більше лексем романського, передусім французького, походження. Перевіримо це, проаналізувавши решту лексем.

2.1.2. Запозичення з класичних мов

Набагато більшою за чисельністю, ніж попередні елементи, виявилася група запозичень із класичних мов: латинської та грецької, що становить 36 одиниць або 27%.

Запозичення з латинської мови виявилися в 10 разів чисельніші за грецьку. Вони становлять 32 лексеми або майже чверть досліджуваного матеріалу – 24%. Серед них прямими запозиченнями виявилися лише 7 лексем (5,3%): *cook* (n.), *cup*, *disposable*, *kitchen*, *emulsifier*, *refrigerator*, *sponsorship*. Ранні запозичення (*cup*, *cheese*) відбулися у період завоювання Туманного Альбіону Юлієм Цезарем та подальшою християнізацією Британських островів, тому позначають найпростіші поняття. Наприклад:

- *cup* – “Old English *cuppe*, Old Northumbrian *copp*, from Late Latin *cuppa* “cup” (source of Italian *coppa*, Spanish *copa*, Old French *coupe* “cup”), from Latin *cupa* “tub, cask, tun, barrel” [50];
- *emulsifier* – “make or form into an emulsion” 1853, from Latin *emuls-*, past-participle stem of *emulgere* “to milk out” [50].

Інші 25 лексем (19%) надійшли до англійської шляхом непрямого запозичення з латини через інші мови: французьку та іспанську. Проаналізуємо їх.

Найбільшу кількість непрямих запозичень ми встановили з латини через давньофранцузьку мову (22 приклади, 17%): *appetite*, *beef*, *counter*, *dine*, *establishment*, *fry*, *furnace*, *grill*, *lettuce*, *mustard*, *onion*, *order*, *service*, *revenue*, тощо. Як бачимо, більшість з них теж відносяться до щоденного ритуалу приготування та споживання їжі. Наведемо приклади їхнього походження:

- *beef* – “c. 1300, “an ox, bull, or cow,” also the flesh of one when killed, used as food, from Old French *buef* “ox; *beef*; ox hide” (11c., Modern French *boeuf*), from Latin *bovem* (nominative *bos*, genitive *bovis*) “ox, cow” [50];
- *furnace* – “early 13c., from Old French *fornais* “oven, *furnace*,” figuratively “flame of love” (12c.), from Latin *fornacem* (nominative *fornax*) “an oven, kiln,” related to *fornus/furnus* “oven,” and to *formus* “warm,” [50];
- *onion* – early 12c., *ungeon*, *oinyon*, *unione*, “the underground bulb of the common onion plant,” from Anglo-French *union*, Old French

oignon “onion” (formerly also *oingnon*), and directly from Latin *unionem*” [50].

Дві лексеми (1,5%) запозичено через сучасну французьку, оскільки вони позначають сучасні поняття: *commercialism*, *mixer*.

- *commercialism* – “French *commerce* (14c.), from Latin *commercium* “trade, trafficking” from *com* “with, together” + *merx* (genitive *mercis*) “merchandise” [50].

Ще одне запозичення з латини є відбулися через іспанську :

L.< Sp– 1 (0,75%)

- *vanilla* – “1660s, “pod of the *vanilla* plant,” from Spanish *vainilla* “*vanilla* plant,” literally “little pod,” diminutive of *vaina* “sheath,” from Latin *vagina* “sheath of an ear of grain, hull of a plant” [50].

Перейдемо до розгляду запозичень з грецької мови. Вони набагато менше виявлені у ході нашого дослідження і становлять лише 4 одиниці (2,3%).

1 була запозичена непрямим шляхом через латину:

- *dish* – “Old English *disc* “plate, bowl, platter,” from Latin *discus* “*dish*, platter, quoit,” in Medieval Latin “a table, dais, desk, pulpit,” from Greek *diskos* “disk, platter” [50].

1 – через латину, а потім іспанську:

- *burrito* – “Mexican food dish, 1934, from Spanish, literally “little burro”, “donkey,” 1800, from Spanish *burrico* “donkey,” from Late Latin *burricus* “small, shaggy horse,” probably from *burrus* “reddish-brown,” from Greek *pyrros* “flame-colored, yellowish-red,” from *pyr* (genitive *pyros*) “fire” [50].

Ще дві через латину і французьку:

- *oily* – “late 12c., “olive oil,” from Anglo-French and Old North French *olie*, from Old French *oile*, *uile* “oil” (12c., Modern French *huile*), from Latin *oleum* “oil, olive oil” (source of Spanish, Italian *olio*), from Greek *elaion* “olive tree,” from *elaia*” [50].

- *plate* – “mid-13c., “flat sheet of gold or silver,” also “flat, round coin,” from Old French *plate* “thin piece of metal” (late 12c.), from Medieval Latin *plata* “plate, piece of metal,” perhaps via Vulgar Latin **plattus*, formed on model of Greek *platys* “flat, broad” [50].

Отже, запозичення з класичних мов у лексиці ресторанної справи, що досліджується, відіграють провідну роль і становлять більше чверті усіх одиниць (27%), переважно запозичених непрямим шляхом.

2.1.3. Запозичення з романських мов

У результаті проведеного етимологічного аналізу ми виявили, що лексика ресторанної сфери з дослідженого скрипту фільму містить незначну кількість запозичень з романських мов, усього 10 лексем, що складає 7,5% досліджуваного матеріалу. Вони всі надійшли в англійську шляхом прямого запозичення з французької – *cashier, chef, patty, restaurant* (4 лексеми, 3%) та давньофранцузької – *advertisement, brisket, bun, franchise, starter* (6 одиниць, 2%). Наведемо приклади:

- *chef* – “head cook,” 1842, from French *chef*, short for *chef de cuisine*, literally “head of the kitchen,” from Old French *chief* “leader, ruler, head” [50].
- *restaurant* – “1821, from French *restaurant* “a restaurant,” originally “food that restores,” noun use of present participle of *restaurer* “to restore or refresh,” from Old French *restorer*” [50].

Отже, всупереч нашому припущенню, романські мови, а надто французька, не мали великого впливу на формування аналізованої лексики, і становили лише 10% досліджуваного матеріалу.

2.1.4. Запозичення з інших мов

Інші джерела запозичення, як і лексеми, що походять з них, не є багаточисельними.

Так, сама назва ресторану *McDonald's* походить з шотландської або ірландської:

- McDonald's – “common conjoined prefix in Scottish and Irish names, from Old Celtic **makko-s* “son”, surname, from 13c. Scottish *Dofnald, Dufenald*” [50].

Шоколад походить з мови індіанського племені ацтеків, запозичений через іспанську: ‘с. 1600, from Mexican Spanish *chocolate*, from Nahuatl (Aztecan) *chocola-tl*,”*chocolate*,” and/or *cacahua-tl* “*chocolate, chocolate bean*” With *a-tl* “water” [50].

Усім відомий *кетчуп*, такий популярний у фаст фудах на кшталт Макдоналдса, походить з китайської, будучи запозичений з малайської: “1680s, also spelled *catsup* which form first appeared in Jonathan Swift's 1730 poem *A Panegyrick on the D--n*. This spelling is still in use in U.S. In some of the earliest uses described as an East Indian sauce made with fruits and spices, with spelling *catchup*. If this stated origin is correct, it might be from Tulu *kajipu*, meaning “curry” and said to derive from *kaje*, “to chew.” Yet the word, usually spelled *ketchup*, is also described in early use as something resembling anchovies or soy sauce. It is said in modern sources to be from Malay (Austronesian) *kichap*, a fish sauce, possibly from Chinese *koechiap* “brine of fish,” which, if correct, perhaps is from the Chinese community in northern Vietnam» [50].

Також зазначимо, що 3 (2,3%) лексеми мають невизначене походження : *pickles, wrap. wrapper*.

Ще 2 (1,5%) було створено шляхом звуконаслідування : *crunchy* (хруст), *sizzle* (шипіння олії).

Отже, досліджувана лексика ресторанної справи запозичила зовсім мало лексем (3, 2,3%) зі світових мов, що, певно, зумовлено вузьким профілем ресторанів швидкого харчування. Стільки ж лексем мають невизначене походження. 2 було створено шляхом звуконаслідування.

2.1.5. Ресторанні лексеми гібридного походження

Найбільшу групу, половину досліджуваних лексем (67 приклади, 50,3%), становлять слова гібридного (мішаного) походження, складники яких

запозичені з різних мов. Це й окремі складні слова (в більшості складні іменники), й іменникові словосполучення, наприклад:

Складні іменники, наприклад:

- *bun bottom*, що складається з двох окремих слів, які походять з французької та англійської:

bun – “small, slightly sweetened roll or biscuit,” late 14c., of obscure and much-disputed origin; perhaps from Old French *buignete* “a fritter,” originally “a boil, a swelling,” diminutive of *buigne* “swelling from a blow, bump on the head” [50].

bottom – “Middle English *botme*, from Old English *botm*, *bodan* “ground, soil, foundation, lowest or deepest part of anything” [50];

Таку ж структуру мають і переважна більшість решти іменників: *vanilla shake*, *uniformed waitress*, *test market*, *strawberry phosphate*, *speedee system*, *rib eye steaks*, *refrigeration costs*, *peanut butter*, тощо.

- *carhop*, який теж складається з двох компонентів французького й англійського походження, але пишеться разом:

- с. 1300, "wheeled vehicle," from Anglo-French *carre*, Old North French *carre*, from Vulgar Latin **carra*, related to Latin *carrum*, *carrus* (plural *carra*), originally “two-wheeled Celtic war chariot,” from Gaulish *karros*, a Celtic word (compare Old Irish and Welsh *carr* “cart, wagon,” Breton *karr* “chariot”);

- Old English *hoppian* “to spring, leap; to dance; to limp,” from Proto-Germanic **hupnojan* (source also of Old Norse *hoppa* “hop, skip,” Dutch *huppen*, German *hüpfen* “to hop”).

Ось декілька прикладів слів з такою структурою: *strawberry*, *storeroom*, *steakhouse*, *silverware*, *meatloaf*.

Щодо прикладів словосполучень сфери ресторанної справи гібридного походження, наведемо наступні приклади:

1. Іменникові словосполучення: *mouth-watering beef*, *bloody steak*, *corn on the cob*, *family-friendly environment*, *food-service industry/ sector*, *French fry station*, *frozen french fries*, *hot dog and root beer stand*, тощо.

2. Прикметникові: *crispy golden brown on the outside*.

3. Дієслівні: *simulate the texture of milk fat*.

Найбільше виявилось іменникових словосполучень мішаного походження.

Отже, лексика ресторанної справи гібридного походження становить половину всіх досліджених елементів, і складається переважно зі складних іменників та іменникових словосполучень.

Узагальнимо результати проведеного нами етимологічного аналізу, впорядкувавши отримані показники у таблицю 2.1:

Таблиця 2.1

**Етимологія лексики ресторанної справи в англомовному
кінодискурсі *The Founder***

Мова-джерело	Кількість	Відсотки
власне англійські	9	6,8%
германські мови	3	2,3%
латинська	32	24%
грецька	4	3%
романські мови (фр.)	10	7,5%
інші мови	3	2,3%
мішане походження	67	50,3%
невизначеного походження	3	2,3%
звуконаслідування	2	1,5%
Всього	133	100%

Отже, підбиваючи підсумки проведеного нами етимологічного аналізу, можемо стверджувати, що переважна більшість одиниць лексики ресторанної справи із досліджуваного скрипту фільму мають мішане походження, наступним ключовим джерелом запозиченої лексики є класичні мови (грецька та латина), які утворили 27% аналізованих лексем, на третьому місці

елементи романського (французького) та власне англійського походження (7,5 та 6,8% відповідно).

2.2. Структурні та словотвірні особливості лексем ресторанної справи в англомовному кінодискурсі *The Founder*.

Другим етапом нашого дослідження став розгляд структурних та словотвірних особливостей лексики ресторанної справи, вибраної нами зі скрипту фільму *The Founder* про засновника мережі ресторанів швидкого харчування Макдоналдс.

Спочатку проаналізуємо їх за частинами мови.

Так нами було виокремлено 85 (64%) іменники та 37 (27,8%) іменникових словосполучень.

Серед простих іменників ми виділили 22 кореневих лексеми (16,5%), наприклад: *cup, bun, chef, dish, Coke, glass, salt*, тощо.

Деривати склали 34 приклади (26%). З них утворені афіксальним шляхом становлять 8 прикладів (6%) (*advertisement, commercialism, multimixer, professionalism, etc*), за допомогою префіксації – 2 (*profit, revenue*) (1,5%), суфіксації – 24 (18%) (*burger, cashier, patty, sponsorship, starter, etc*). Тобто найбільше похідних іменників утворено за допомогою суфіксації.

Варто зауважити, що усього було виявлено 18 словотворчих суфіксів, з яких 3 є суфіксами прикметників (-y, -ous, -able), а решта 15 – суфіксами іменників (-ment, -ite, -et, -er, -ate, -ness, -ise, -ee, -ace, -uce, -ard, -ism, ice, -ship). Найуживанішим виявився суфікс -er (12 прикладів), який позначає виконавця дії (*counter, emulsifier, griller, manager, mixer, starter, wrapper, etc*). 4 рази було помічено вживання суфіксу -y (*crunchy, oily, salty*). Решту було використано лише по разу.

Щодо префіксів, то вони виявилися не такими різноманітними і чисельними, як суфікси, налічуючи 6 варіантів: a-, com-, e-, multi-, pro-, re- в 1-2 слововживаннях.

Складні іменники можуть мати структуру NN (6 іменників, 4,5%), тобто писатися разом, або N+N (23, 17%) і писатися окремо.

Прикладами першої групи можуть слугувати такі лексеми: *steakhouse, storeroom, strawberry, meatloaf, peanut*, тощо.

Структуру N+N мають наступні іменники: *bun top, business card, jelly sandwiches, owner-operator, test-market* тощо.

Іменникові словосполучення представлені прикладами з наступними структурами:

- N+N+N (4, 3%): *food-service industry*;
- N pr N (1, 0,75%): *corn on the cob*;
- N's +N (5, 3,76%): *McDonald's marquee*;
- A+N (18, 13,5%): *soft drink, frozen French fries, fried chicken, inconsistent menu, plastic ware*, тощо;
- A prep N (1, 0,75%): *crispy golden brown on the outside*.
- Abb+N+N: *BBQ beef sandwiches*.

Також функцію прикметника виконують дієприкметники теперішнього та минулого часів (8, 6%) (3 і 7 випадків відповідно): *creamed spinach, drying rack, mashed potatoes*. Інколи таку функцію виконує й іменник, як у наступних прикладах: *burger business* – бургерний бізнес, *milk shake* – молочний коктейль, *paper packaging* – паперова обгортка, *test market* – тестовий ринок, *vanilla shake* – ванільний шейк.

Отже, можемо стверджувати, що іменники та їх словосполучення становлять майже 92 % досліджуваної лексики.

Розглянемо розподіл решти 8 %.

Ми також зустріли 5 прикметників (3,76%), утворених шляхом деривації (суфіксації): *oily, salty, crunchy*, тощо.

Також використано 5 (3,76%) простих дієслів: *bite, cook, dine, grill, sizzle*, та одне фразове – *wrap up*.

Відобразимо отримані результати на рисунку 1:

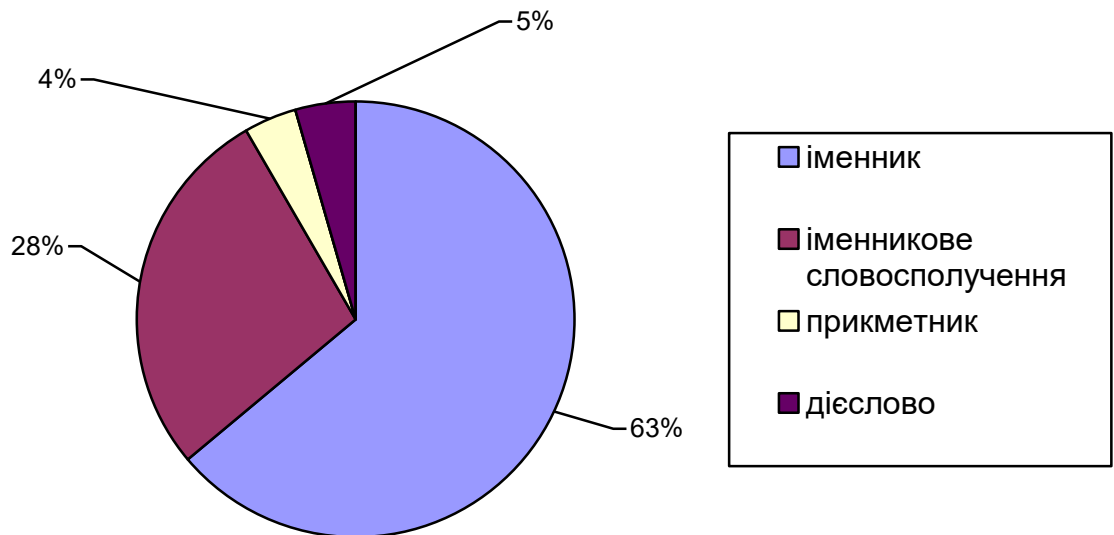


Рис 1. Формальна структура лексики ресторанної справи в англomовному кінодискурсі *The Founder*

Із рисунку 1 видно, що прості та складні іменники домінують у досліджуваній лексиці ресторанної справи та становлять близько двох третин (63%) аналізованого матеріалу. Іменникові словосполучення представляють трохи менше третини матеріалу (28%), дієслова та прикметники є мало чисельними (по 4%) (детальна таблиця подана в додатках).

Отже, лексика ресторанної справи в англomовному кінодискурсі *The Founder* майже повністю базується на іменниковій основі (92%).

2.3. Функційні особливості лексики ресторанної справи в англomовному кінодискурсі *The Founder*

Наступним кроком нашого дослідження стане виокремлення комунікативно-знакових функцій, які виконує лексика ресторанної справи у кінодискурсі, що вивчається: *денотативної, директивної, оцінно-кваліфікаційної та презентаційної* (за А. Олянич, Н. Головницькою, А. Земськовою та О. Руфовой, див. розділ 1).

Як ми вже зазначали вище, *денотативна* функція полягає у створенні у свідомості мовця уявлення про ту чи іншу їжу, її характерні особливості, місце і спосіб її приготування і т. ін. Таку функцію виконують більше

половини досліджуваних одиниць – 79, 59,4%, наприклад: *barbequed beef, burger, Coke, creamed spinach, emulsifiers, French fry station, peanut butter, milk, salt, storeroom, vanilla, etc.*

Наприклад:

“*I think... I’m drinking a delicious **vanilla** shake!*” [51].

“*Please pass the **salt***» [51].

Директивна – описує процес приготування їжі. Її виконують наступні 18 лексем (13,5%): *cook, cut and chew, bite, dine, grill, Inst-A-Mix, bustling, busy, efficient, filthy, smooth-running kitchen, operational know-how, simulate the texture of milk fat, refrigeration.*

Наприклад:

“*First stop for every McDonald’s hamburger is the **grill**, manned by three cooks whose sole job is to **grill** those all-beef beauties to perfection*” [51].

“*I’ve got the **know-how**. I’ve got the **backers**. And I’ve got the location*” [51].

Оцінно-кваліфікаційна – демонструє соціальне ставлення до процесу приготування їжі. Вона представлена найменшою кількістю лексем (10, 7,5%): *customer, franchise, franchisee, desirable clientele, owner-operator, professionalism, profit, revenue, sponsorship.*

“*Upping your cut, it wouldn’t be fair to the **franchisees***” [51].

“*For starters, there’s the **customer issue**. Drive-ins tend to attract, shall we say, a **less-than desirable clientele***” [51].

Презентаційна функція реалізується як спосіб впливу на соціум (формування смаків, поглядів). У кінодискурсі, що аналізується, вона представлена 26 лексемами, що становить 19,5% (майже п’яту частину усього матеріалу), наприклад: *advertisement, burger business, business card, cleanliness, commercialism, dessert/drive-in/inconsistent menu, family-friendly environment, food service industry/sector, hot dog and root beer/orange juice stand, ice-cream parlour, kitchen tour, McDonald’s apron/business/marquee, red and white, paper packaging, service, test market, wrap up.*

“My pop used to own *an ice-cream parlor*. He went belly-up from the refrigeration costs” [51].

“Well, we’re deeply honored to serve as your *test market*” [51].

“Because I have no interest in indulging in that sort of crass *commercialism*. It’s not McDonald’s” [51].

Узагальнимо отримані дані щодо виконаних функцій у рисунку нижче:

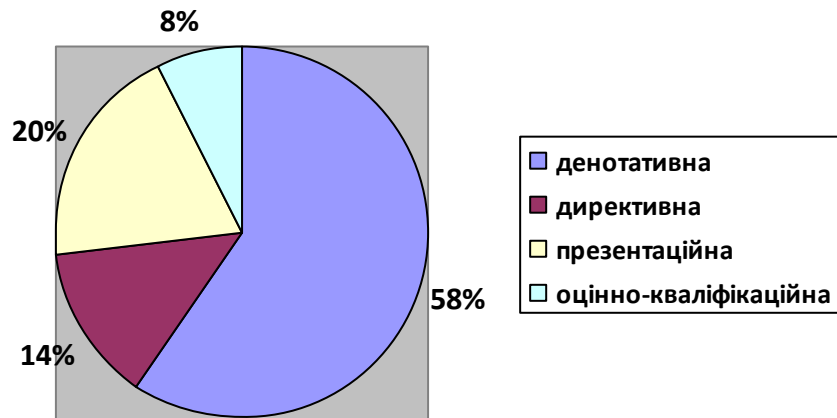


Рис 2. Функційні особливості лексики ресторанної справи в англomовному кінодискурсі *The Founder*

З рисунку 2 видно, що досліджувана лексика ресторанної справи виконує у кінодискурсі, що аналізується, переважно денотативну функцію (58%), описуючи саму їжу та її основні характеристики. П’ята частина лексем виконує презентаційну функцію для формування смаків клієнтів (20%). Директивна функція для опису процесу приготування притаманна 14% лексем. Мало характерною виявилася оцінно-кваліфікаційна функція (7,5%), яка відображує соціальне ставлення до процесу приготування.

Висновки до розділу 2

У результаті етимологічного аналізу ми виявили, що власне англійські слова та запозичення з германських мов в англomовній лексиці ресторанної справи, що досліджується, становить усього 9%, запозичення з класичних мов (латини та грецької) відіграють провідну роль і становлять більше чверті

усіх одиниць (27%), переважно запозичених непрямим шляхом. Запозичення з латинської мови виявилися в 10 разів чисельніші за грецьку і становлять майже чверть досліджуваного матеріалу – 24%. Серед них прямими запозиченнями виявилися лише 5,3%. Інші 25 лексем (19%) надійшли до англійської шляхом непрямого запозичення з латини через інші мови: французьку та іспанську. Дві лексеми (1,5%) запозичено через сучасну французьку, оскільки вони позначають сучасні поняття. Грецькі запозичення становлять лише 3%.

Також виявлено, що романські мови, а надто французька, не мали великого впливу на формування аналізованої лексики, і становили лише 10% досліджуваного матеріалу.

Досліджувана лексика ресторанної справи запозичила зовсім мало лексем (3, 2,3%) зі світових мов, що, певно, зумовлено вузьким профілем ресторанів швидкого харчування. Стільки ж лексем мають невизначене походження. 2 було створено шляхом звуконаслідування.

Найбільшу групу, половину досліджуваних лексем (67 приклади, 50,3%), становлять слова гібридного (мішаного) походження, складники яких запозичені з різних мов. Це й окремі складні слова (в більшості складні іменники), й іменникові словосполучення.

Отже, переважна більшість одиниць лексики ресторанної справи із досліджуваного скрипту фільму *The Founder* мають мішане походження, наступним ключовим джерелом запозиченої лексики є класичні мови (грецька та латина), які утворили 27% аналізованих лексем, на третьому місці елементи романського (французького) та власне англійського походження (7,5 та 6,8% відповідно).

Структурно, прості та складні іменники домінують у досліджуваній лексиці ресторанної справи та становлять близько двох третин (63%) аналізованого матеріалу.

Простих іменників виявилось 22, деривати склали 34 приклади (26%). З них утворені афіксальним шляхом становлять 8 прикладів (6%), за

допомогою префіксації – 2 (1,5%), суфіксації – 24 (18%). Тобто найбільше похідних іменників утворено за допомогою суфіксації. Усього нами було виявлено використання 18 словотворчих суфіксів, з яких 3 є суфіксами прикметників (-y, -ous, -able), а решта 15 – суфіксами іменників (-ment, -ite, -et, -er, -ate, -ness, -ise, -ee, -ace, -uce, -ard, -ism, ice, -ship). Найуживанішим виявився суфікс -er (12 прикладів), який позначає виконавця дії. 4 рази було помічено вживання суфіксу прикметників -y. Решту було використано лише по разу. Щодо префіксів, то вони виявилися не такими різноманітними і чисельними, як суфікси, налічуючи 6 варіантів: a-, com-, e-, multi-, pro-, re- в 1-2 слововживаннях. Складні іменники мають структуру NN (6 іменників, 4,5%), тобто писатися разом, або N+N (23, 17%) і писатися окремо.

Іменникові словосполучення представляють трохи менше третини матеріалу (28%), дієслова та прикметники є мало чисельними (по 4%). Отже, лексика ресторанної справи в англomовному кінодискурсі *The Founder* майже повністю базується на іменниковій основі (92%).

Вивчивши функції, що виконує досліджувана лексика ресторанної справи у кінодискурсі, що аналізується, ми виявили, що передусім вона виконує денотативну функцію (58%), описуючи саму їжу та її основні характеристики. П'ята частина лексем виконує презентаційну функцію для формування смаків клієнтів (20%). Директивна функція для опису процесу приготування притаманна 14% лексем. Мало характерною виявилася оцінно-кваліфікаційна функція (7,5%), яка відображує соціальне ставлення до процесу приготування.

РОЗДІЛ 3

СЕМАНТИЧНІ ОСОБЛИВОСТІ ТЕРМІНІВ РЕСТОРАННОЇ СПРАВИ В АНГЛОМОВНОМУ КІНОДИСКУРСІ *THE FOUNDER*

3.0. Вступні зауваження

Розділ присвячено вивченню семантичних особливостей лексики ресторанної справи у кінодискурсі, що досліджуються. Також розглядаються питання її багатозначності, синонімії, антонімії та гіперо-гіпонімічних відносин.

3.1. Семантичні особливості лексики ресторанної справи в англomовному кінодискурсі *The Founder*

Як ми вже вказували у розділі 1, С. Руденко, досліджуючи глутонічні найменування, виокремлює дві групи – ядро і периферію, де до ядра зараховує власне глутоніми (назви сировини; напівфабрикатів; страв, харчових продуктів та консервів; напоїв); до периферії відносить глутоніми-локативи (місця походження та приготування) та інструментативи (способи приготування та приладдя), кваліфікатори (змінні якості) й емотиви (лексеми на вираження емоцій, пов'язаних із їжею), глутоніми-ідеологеми (найзначуща цінність, що є предметом віри і довіри) й естетиви (поняття прекрасного), гендерні знаки, директивні знаки-процесиви (дескриптори - описи, регулятиви – умови успішності процесу приготування їжі)) [31, с. 31].

Виділимо **ядро** досліджуваних лексем у скрипті фільму *The Founder*, розподіляючи їх за власне глутонімами, вказаними вище:

- *назви сировини* (2) – beef, brisket;
- *напівфабрикати* (6) – bun bottoms/tops, emulsifiers, frozen french fries, strawberry phosphate, thickening agent;

- *страви* (21) – barbequed beef, BBQ beef sandwiches, bloody steak, bun, burger, burrito, chili dogs, corn on the cob, creamed spinach, dish, fried chicken, fries, hamburger, hot tamales, jelly sandwiches, ketchup, mashed potatoes, meatloaf, patty, rib eye steaks, starter;
- *харчові продукти* (10) – chocolate, fast food, lettuce, mustard, onion, peanut butter, pickles, salt, strawberry, vanilla;
- *напої* (9) – Coca-Cola, Coke, milk, milk shake, powdered milkshake, shake, soft drinks, stiff drink, vanilla shake.

Отже, ядро складається з 48 лексем ресторанної справи (36% усіх, що досліджуються), найбільшу групу з яких утворюють страви (21 лексема, 16%). Удвічі менше використано назв харчових продуктів та напоїв (10 (7,5%) та 9 (6,8%) назв відповідно). Назв напівфабрикатів та сировини використано автором найменше (6 (4,5%) та 2 (1,5%)).

Розглянемо тепер будову периферійного сегменту лексики ресторанної справи в аналізованому кінодискурсі.

Периферійні лексеми (84) є звичайно чисельнішими за ядерні і складають 64%. Серед них ми виділили наступні групи:

- *локативи* (13) – counter, drive-in restaurant, drying rack, establishment, hot dog and root beer stand, hot dogs and orange juice stand, ice-cream parlor, kitchen, McDonald's marquee, restaurant, steakhouse, storeroom, test market;
- *інструментативи* (14) – cup, French fry station, furnace, glass, grill, griller, Inst-A-Mix, mixer, mixing machine, multimixer, operational know-how, plastic ware, plate, silverware;
- *кваліфікатори* (5) – dessert menu, disposable, drive-in menu, inconsistent menu, paper packaging;
- *емотиви* (2) – delicious, less-than desirable clientele;
- *глутоніми-ідеологеми* (15) – advertisement, business card, commercialism, food-service industry, food-service sector, franchise,

McDonald's, McDonald's apron, McDonald's business, professionalism, profit, costs, revenue, speedee system, sponsorship;

- *естетиви* (8) – appetite, cleanliness, dinner, family-friendly environment, kitchen tour, McDonald's red and white, service, wrapper;
- *гендерні знаки* (7) – burger barons, carhop, cashier, franchisee, manager, owner-operator, uniformed waitress;
- *директивні знаки-процесиви* (*дескриптори* (5) – crispy golden brown on the outside, crunchy, fluffy inside, oily, salty; *регулятиви* (13) – bite, burger business, chef, cook, customer, cutting and chewing, dine, grill, order, refrigeration, simulate the texture of milk fat, sizzle, wrap up).

Таким чином, серед периферійних елементів переважають процесиви (13,5%), важливу роль відіграють також ідеологеми (11%), інструментативи (10,5%) та локативи (9,8%).

Відобразимо ядерно-периферійну будову системи ресторанної справи у кінодискурсі *The Founder* у діаграмі нижче:

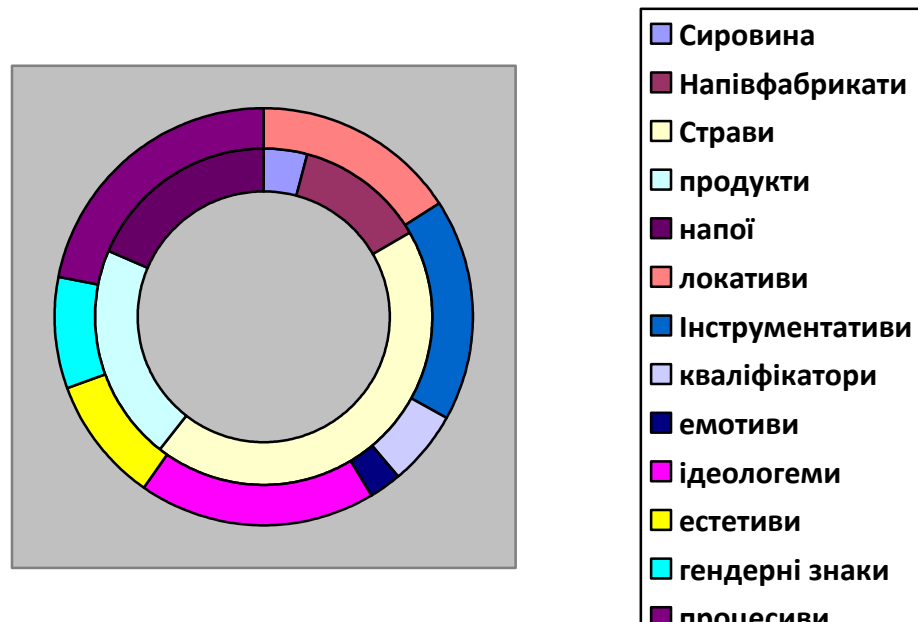


Рис 3.1. Ядерно-периферійна будова системи ресторанної справи у кінодискурсі *The Founder*

Внутрішнє коло на рисунку 3.1 показує співвідношення ядерних елементів, а зовнішнє – периферійних. Візуально видно, що серед перших переважають назви страв, а других – ідеологеми.

Зв'язки і відношення між домінантними і периферійними лексемами можна виявити шляхом протиставлення на основі словникових дефініцій, які засвідчують існування низки ознак для їхнього розмежування.

«Розташовані в ядрі лексеми характеризуються відсутністю внутрішньої форми, семантичною непрозорістю та надзвичайно великим обсягом значення. З-поміж інших характеристик можна назвати великий дериваційний потенціал (*pickle – pickled, barbecue – barbequed, meat – meatloaf, salt – salty, milk/shake – milkshake/ vanilla shake*), вільну сполучуваність, стилістичну нейтральність» [7, с. 171], самостійність лексичного значення, домінантність у синонімічному ряду без будь-яких додаткових сем, велику активність використання [36, с. 28].

Більшість слів, що належать до ядра, розвинули низку переносних значень, наприклад,

- *beef – complaint, strength* [49];
- *bun* – “a woman’s hairstyle where the hair is brought together into a round shape at the back of the head; a buttock” [49];
- *chicken* – not brave [49];
- *jellies* – “shoes made from coloured transparent plastic, worn especially at the beach” [49];
- *vanilla* – “used to describe a basic product or service with no special features” [49];
- *to milk* – “to get as much from that thing or person as possible” [49].

«Периферійні лексеми характеризуються меншим обсягом значення, незначним дериваційним потенціалом, досить часто – семантичною умотивованістю, похідністю основи (*crunchy, salty, wrap up, carhop, manager, owner-operator, disposable, silverware, packaging, etc*), відсутністю переносних

значень. До інших ознак належать визначення одиниці через відповідні ядерні лексеми» [36, с. 29], наприклад:

- *appetite* – “the feeling that you want to eat **food**” [49];
- *cashier* – “a person whose job is to receive and pay out money in a shop, bank, **restaurant**, etc.” [49];
- *grill* – “the surface in a cooker that can be heated to very high temperatures and under which you put **food** to be cooked” [49].

Також периферійні лексеми менш продуктивні щодо творення сполучень слів.

Отже, ядро складається з 48 лексем ресторанної справи (36% усіх термінів, що досліджуються), найбільшу групу з яких утворюють страви (21 термін, 16%). Удвічі менше використано назв харчових продуктів та напоїв (10 (7,5%) та 9 (6,8%) назв відповідно). Назв напівфабрикатів та сировини використано автором найменше (6 (4,5%) та 2 (1,5%)). Для них характерним є великий дериваційний потенціал, вільна сполучуваність, стилістична нейтральність.

Серед периферійних елементів переважають процесиви (13,5%), важливу роль відіграють також ідеологеми (11%), інструментативи (10,5%) та локативи (9,8%). Вони характеризуються меншим обсягом значення, незначним дериваційним потенціалом, семантичною умотивованістю, похідністю, відсутністю переносних значень. До інших ознак належать визначення одиниці через відповідні ядерні лексеми.

3.2. Багатозначність, синонімія, антонімія в системі ресторанної справи у кінодискурсі *The Founder*

У досліджуваній нами системі ресторанної справи ми спостерігаємо явище міжсистемної багатозначності.

Наприклад, *franchise* функціонує не лише у комерції, а також у політиці під час голосування і кіноіндустрії :

- *business* – “a right to sell a company’s products in a particular area using the company’s name: *a fast-food franchise*” [49];

- *vote* – “the right to vote in an election, especially in order to elect a parliament or similar law-making organization” [49];

- *films* – “a series of films that have the same or similar titles and are about the same characters: *The next instalment in the Star Wars franchise is out soon. The "Spiderman" movie franchise*” [49].

Переходячи в різні системи, такі лексеми набувають нових відтінків значення, і їх можна розглядати як міжсистемні омоніми.

Антонімія також має незначне місце в лексиці ресторанної справи.

В. Іщенко виділяє два типи антонімів: лексичні та словотвірні. «Лексичний тип реалізується за рахунок використання однієї і тієї ж частини мови з протилежним значенням (*cheap – expensive*). У словотвірному типі використовується чергування префіксних і неперепрефіксних моделей (*favorable conditions – unfavorable conditions*)» [11, с. 248].

Так, до лексичних антонімів відносимо наступні 3 пари:

- *bun tops – bun bottoms*
- *clean kitchen – filthy kitchen:*

“*Those places were a mess. **Filthy kitchens**, inconsistent menus...*” [51].

- *soft drink – stiff drink*

“*The bulk of our sales come from just three items: Burgers, fries, **soft drinks***» [51].

Ними присутність антонімів у матеріалі, що досліджується, і обмежується.

Дещо ширшим є набір синонімічних пар (11):

- *carhop – waitress*

“*Opening day, people pull into the lot, immediately start honking when no **carhop** comes over*» [51].

“*Uniformed **waitresses** bring the food straight out to your car*” [51].

- *Coca-Cola – Coke*

*“Dear Ray, Thank you for your letter sharing your idea to strike a deal with **Coca-Cola** to sponsor menu boards at the new Des Plaines location” [51].*

- *cook – chef*

*“First stop for every McDonald’s hamburger is the grill, manned by three **cooks** whose sole job is to grill those all-beef beauties to perfection” [51].*

*“My compliments to the **chef**” [51].*

- *crunchy – crispy*

*“**Crispy** golden brown on the outside, fluffy on the inside. Not too oily, perfectly salty and **crunchy**” [51].*

- *customer – clientele*

*“For starters, there’s the **customer** issue. Drive-ins tend to attract, shall we say, a less-than desirable **clientele**” [51].*

- *establishment – restaurant*

*“I’m a great admirer of your **establishment**” [51].*

*“You boys have full say over what goes on inside the **restaurants**” [51].*

- *food-service industry/sector*

“There’s nothing like it in the entire food-service sector» [51].

“Someone with more than 25 years experience in the food-service industry” [51].

- *French fries—fries*

*‘Hamburger, **fries**, and a Coca-Cola” [51].*

*“Frozen **french fries!**” [51].*

- *mixer – mixing machine – Inst-A-Mix*

*“Do you not need a **Multimixer** because you’re not selling enough milk shakes?” [51].*

*‘Would you mind telling me what you’re doing shipping four cases of **Inst-A-Mix** to one of our operators?” [51].*

- *profit – revenue*

*“If you’re not interested in turning a **profit**, that’s fine. But please don’t stop the rest of us”*

*“How the heck does an over-the-hill 52-year-old milkshake-machine salesman build a fast-food empire with 1,600 restaurants in 50 states and five foreign countries, with annual **revenues** in the neighborhood of \$700 million? It’s quite simple: persistence’*

- *wrapper – packaging*

*“You just eat it straight out of the **wrapper**. Then throw it all out” [51].*

*“All paper **packaging**. Disposable” [51].*

Отже, синонімія є більш характерною для лексики ресторанної справи, що досліджувалася.

3.3. Гіперо-гіпонімічні відносини в системі ресторанної справи у кінодискурсі *The Founder*

Необхідно також звернути увагу і на гіперо-гіпонімічні відносини між лексичними одиницями ресторанної справи.

На думку М. П. Кочергана, гіпонімія – це «найбільш фундаментальні парадигматичні відношення, за допомогою яких структурується словниковий склад мови. На основі гіпонімії лексичні одиниці об’єднуються в тематичні й лексико-семантичні групи і поля» [17, с. 269]. На важливості родо-видових відношень, що охоплюють усю спеціальну лексику, наголошує й Г. А. Матліна, протиставляючи їх синонімії та антонімії [22, с. 86]. Наявність гіперо-гіпонімічних відношень є яскравим свідченням системності, через це питання їх визначення усе більше привертає увагу науковців. Розглянемо такі зв’язки у межах лексики ресторанної справи.

Як правило, однозначні лексеми на позначення ресторанної справи виступають як **гіпероніми** й утворюють групу, елементами якої є словосполучення (**гіпоніми**).

Повна гіперо-гіпонімічна структура наведена у додатку В, де наведено родо-видові відношення у сфері лексики ресторанної справи і виокремлено ієрархічний характер їхніх відношень.

Так з дод. В ми бачимо, що гіперонім РЕСТОРАННА СПРАВА поділяється на такі гіпоніми: *FOOD, DRINKS, BUSINESS, JOBS, ESTABLISHMENT, ADVERTISEMENT*.

Також можливий і подальший поділ на групи, наприклад: *FOOD – savory dishes, meat dishes, sandwiches, enjoyment, spices, berries, pre-prepared, desserts*. Перший (*savory dishes*) у свою чергу може містити гіпонім *vegetables (lettuce, onion)*, тоді він сам перетворюється на гіперонім. Отже, гіпоніми перетворюються на гіпероніми різних рівнів.

Зазначимо тепер їхні складові елементи:

- *savory dishes (8)– corn on the cob, creamed spinach, burrito, fries, tamale, mashed potatoes, peanut butter, pickles;*
- *meat dishes (9) – barbecued beef, beef, bloody steak, brisket, fried chicken, meatloaf, patty, rib eye steak, starter;*
- *sandwiches (6) – hot dogs, BBQ beef sandwich, burger, chili hot dogs, hamburger, jelly sandwiches, bun, bun tops/bottoms;*
- *enjoyment (9) – appetite, bite, cleanliness, crispy, crunchy, chew, delicious, family friendly environment, fluffy inside;*
- *spices (6) – sauce, ketchup, mustard, oily, salt, salty,*
- *berries (1) – strawberry;*
- *desserts (3) – chocolate, vanilla, emulsifier;*
- *pre-prepared (3) – frozen french fries, thickening agent, strawberry phosphate.*

Отже гіперонім *FOOD* складається з 8 гіпонімів, які в сукупності містять 45 елементів.

Гіпоніми *DRINKS* (8 елементів – *Coke, Coca-Cola, milk, milkshake, shake, soft drinks, stiff drinks, vanilla shake*), *BUSINESS* (*burger barons, burger business, food service/industry, franchise, franchisee, McDonald’s business, operational know-how, professionalism, profit, refrigeration costs, revenue, sponsorship, test market*), *JOBS* (8 елементів – *carhop, cashier, chef, cook, griller, manager, owner-operator, waitress*), *ADVERTISEMENT* (6 елементів –

advertisement, business card, commercialism, kitchen tour, McDonald's apron, McDonald's red and white) не знайшли подальшого поділу на нашому матеріалі.

Гіпонім першого ряду *ESTABLISHMENT* поділяється на свої гіпоніми: *type, interior, kitchen, plates, clients, menu, service, processes*, стаючи, таким чином, гіперонімом другого ряду.

- *type (6) – drive-in restaurant, ice-cream parlour, McDonald's, McDonald's marquee, restaurant, steakhouse;*
- *interior (3) – counter, hot dog and root beer/orange juice stand;*
- *kitchen (9) – drying rack, french fry station, furnace, grill, Inst-A-Mix, mixer, mixing machine, multimixer, storeroom;*
- *plates (6) – cup, disposable, glass, plastic ware, plate, silverware,*
- *clients (3) – customer, less-than-desirable clientel;*
- *menu (4) – dessert, menu, drive-in menu, inconsistent menu;*
- *service (3) – order, speedy system, service;*
- *processes (4) – refrigerate, cut, grill, simulate the texture of a milk fat.*

Отже гіперонім *ESTABLISHMENT* складається з 8 гіпонімів, які в сукупності містять 38 елементів.

Зобразимо родо-видове співвідношення елементів сфери ресторанної справи у діаграмі 3.2 нижче:

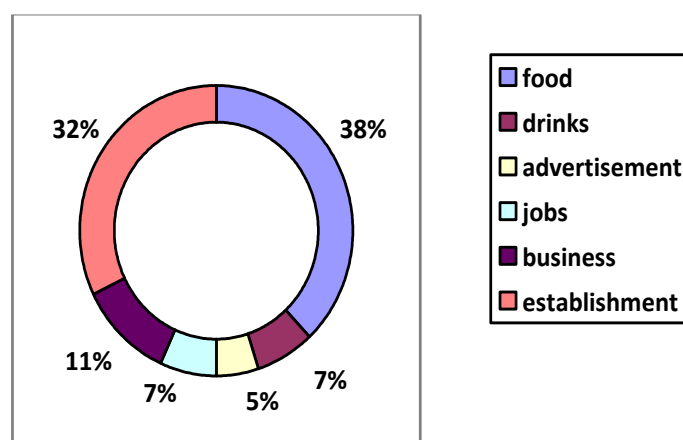


Рис 3.2. Гіперо-гіпонімічні відношення в системі ресторанної справи у кінодискурсі *The Founder*

Бачимо, що найбільше елементів (близько третини кожен) містять гіпоніми *FOOD* та *ESTABLISHMENT*. Десяту частину (11%) займає гіпонім *BUSINESS*. Решта гіпонімів є малочисельними. Таким чином, гіперо-гіпонімічні (родо-видові) відношення є характерними для досліджуваного матеріалу.

Висновки до розділу 3

Досліджуючи ядро-периферійну будову системи ресторанної справи, ми виявили, що ядро складається з 48 лексем ресторанної справи (36% усіх, що досліджуються), найбільшу групу з яких утворюють страви (21 одиниця, 16%). Удвічі менше використано назв харчових продуктів та напоїв (10 (7,5%) та 9 (6,8%) назв відповідно). Назв напівфабрикатів та сировини використано автором найменше (6 (4,5%) та 2 (1,5%)). Для них характерним є великий дериваційний потенціал, вільна сполучуваність, стилістична нейтральність.

Серед периферійних елементів переважають процесиви (13,5%), важливу роль відіграють також ідеологеми (11%), інструментативи (10,5%) та локативи (9,8%). Вони характеризуються меншим обсягом значення, незначним дериваційним потенціалом, семантичною умотивованістю, похідністю, відсутністю переносних значень. До інших ознак належать визначення одиниці через відповідні ядерні лексеми.

У досліджуваній системі ресторанної справи ми спостерігаємо лише явище нечисельної міжсистемної багатозначності. Антонімія також відіграє незначну роль в лексичній системі ресторанної справи. Нами виділено лише 3 пари лексичних антонімів. Синонімія виявилася більш характерною для лексем ресторанної справи, що досліджувалася (11 пар).

Гіперо-гіпонімічні (родо-видові) відношення є характерними для досліджуваного матеріалу. Найбільше елементів (близько третини кожен) містять гіпоніми *FOOD* та *ESTABLISHMENT*. Десяту частину (11%) займає гіпонім *BUSINESS*. Решта гіпонімів є малочисельними.

ВИСНОВКИ

Виконавши всі поставлені у вступі завдання, ми дійшли наступних висновків:

Дискурсом називаємо переважно текст, його уривок, схему, фрагмент чи парадигму, письмову або усну; або акт (акти), комплекс (комплекси) усної комунікації, об'єднані послідовною логічною будовою та мовними зв'язками локального та глобального змісту з метою реалізації певної авторської інформативної, людинознавчої чи суспільствознавчої проблематики. Існують наступні види дискурсу: політичний, дипломатичний, адміністративний, юридичний, військовий, педагогічний, релігійний, містичний, медичний, діловий, рекламний, спортивний, сценічний, масово-інформаційний тощо.

Глютонічний дискурс – це особливий вид масово-інформаційної комунікації, який характеризує всю систему харчового процесу, що складається з таких стадій: обробка харчової продукції, підготовка харчової продукції до приготування, процес приготування та споживання їжі. У межах глютонічного дискурсу науковці виокремлюють різноманітні жанри, які диференціюють відповідно до функціонального призначення: меню, рецептів, кулінарних гідів, гастрономічні фрагменти в художніх текстах, гастрономічна реклама, кулінарні передачі, інструкції з приготування страв на упаковках тощо.

Глютонічна лексика є системою лексичних одиниць гастрономії, що прийнята в певній лінгвокультурній спільноті. Досліджуючи її, можемо виокремити ядро (власне глютоніми: назви сировини; напівфабрикатів; страв, харчових продуктів та консервів; напоїв) і периферію (глютоніми-локативи, інструментативи, кваліфікатори й емотиви, глютоніми-ідеологеми й естетиви, гендерні знаки, директивні знаки-процесиви (дескриптори, регулятиви). Також важливо дослідити функційний аспект: денотативну (уявлення про їжу), директивну (процес приготування), оцінно-

кваліфікаційну (соціальне ставлення до процесу приготування) та презентаційну (формування смаків, поглядів) функції.

Визначаємо поняття **кінодискурсу** як інтерактивну лінгвальну та екстралінгвальну одиницю, аналіз якої охоплює тлумачення взаємодії вербальних та позавербальних компонентів комунікації людини й кіно. Він відображає авторську інтенцією здійснення впливу на читача, й супроводжується певними лексико-семантичними змінами в будові його тексту, виконуючи при цьому низку функцій, що залежать від жанру, характеру та цільової аудиторії.

У результаті етимологічного аналізу ми виявили, що власне англійські слова та запозичення з германських мов в англійській лексиці ресторанної справи, що досліджується, становить усього 9%, запозичення з класичних мов (латини та грецької) відіграють провідну роль і становлять більше чверті усіх одиниць (27%), переважно запозичених непрямым шляхом. Запозичення з латинської мови виявилися в 10 разів чисельніші за грецьку і становлять майже чверть досліджуваного матеріалу – 24%. Серед них прямими запозиченнями виявилися лише 5,3%. Інші 25 лексем (19%) надійшли до англійської шляхом непрямого запозичення з латини через інші мови: французьку та іспанську. Дві лексеми (1,5%) запозичено через сучасну французьку, оскільки вони позначають сучасні поняття. Грецькі запозичення становлять лише 3%.

Також виявлено, що романські мови, а надто французька, не мали великого впливу на формування аналізованої лексики, і становили лише 10% досліджуваного матеріалу.

Досліджувана лексика ресторанної справи запозичила зовсім мало лексем (3, 2,3%) зі світових мов, що, певно, зумовлено вузьким профілем ресторанів швидкого харчування. Стільки ж лексем мають невизначене походження. 2 було створено шляхом звуконаслідування.

Найбільшу групу, половину досліджуваних лексем (67 приклади, 50,3%), становлять слова гібридного (мішаного) походження, складники яких

запозичені з різних мов. Це й окремі складні слова (в більшості складні іменники), й іменникові словосполучення.

Отже, переважна більшість одиниць лексики ресторанної справи із досліджуваного скрипту фільму *The Founder* мають мішане походження, наступним ключовим джерелом запозиченої лексики є класичні мови (грецька та латина), які утворили 27% аналізованих лексем, на третьому місці елементи романського (французького) та власне англійського походження (7,5 та 6,8% відповідно).

Структурно, прості та складні іменники домінують у досліджуваній лексиці ресторанної справи та становлять близько двох третин (63%) аналізованого матеріалу.

Простих іменників виявилось 22, деривати склали 34 приклади (26%). З них утворені афіксальним шляхом становлять 8 прикладів (6%), за допомогою префіксації – 2 (1,5%), суфіксації – 24 (18%). Тобто найбільше похідних іменників утворено за допомогою суфіксації. Усього нами було виявлено використання 18 словотворчих суфіксів, з яких 3 є суфіксами прикметників (-y, -ous, -able), а решта 15 – суфіксами іменників (-ment, -ite, -et, -er, -ate, -ness, -ise, -ee, -ace, -uce, -ard, -ism, ice, -ship). Найуживанішим виявився суфікс -er (12 прикладів). Щодо префіксів, то вони виявилися малочисельними, налічуючи 6 варіантів: a-, com-, e-, multi-, pro-, re- в 1-2 слововживаннях. Складні іменники мають структуру NN (6 іменників, 4,5%), тобто писатися разом, або N+N (23, 17%) і писатися окремо.

Іменникові словосполучення представляють трохи менше третини матеріалу (28%), дієслова та прикметники є малочисельними (по 4%). Отже, лексика ресторанної справи в англomовному кінодискурсі *The Founder* майже повністю базується на іменниковій основі (92%).

Вивчивши функції, що виконує досліджувана лексика ресторанної справи у кінодискурсі, що аналізується, ми виявили, що передусім вона виконує денотативну функцію (58%), описуючи саму їжу та її основні характеристики. П'ята частина лексем виконує презентаційну функцію для

формування смаків клієнтів (20%). Директивна функція для опису процесу приготування притаманна 14% лексем. Мало характерною виявилася оцінно-кваліфікаційна функція (7,5%), яка відображує соціальне ставлення до процесу приготування.

Досліджуючи ядерно-периферійну будову лексики ресторанної справи, ми виявили, що ядро складається з 48 елементів ресторанної справи (36% усіх, що досліджуються), найбільшу групу з яких утворюють страви (21 елемент, 16%). Удвічі менше використано назв харчових продуктів та напоїв (10 (7,5%) та 9 (6,8%) назв відповідно). Назв напівфабрикатів та сировини використано автором найменше (6 (4,5%) та 2 (1,5%)). Для них характерним є великий дериваційний потенціал, вільна сполучуваність, стилістична нейтральність. Серед периферійних одиниць переважають процесиви (13,5%), важливу роль відіграють також ідеологеми (11%), інструментативи (10,5%) та локативи (9,8%). Вони характеризуються меншим обсягом значення, незначним дериваційним потенціалом, семантичною умотивованістю, похідністю, відсутністю переносних значень. До інших ознак належать визначення одиниці через відповідні ядерні лексеми.

У досліджуваній системі ресторанної справи ми спостерігаємо лише явище нечисельної міжсистемної багатозначності. Антонімія також відіграє незначну роль в термінологічній системі ресторанної справи. Нами виділено лише 3 пари лексичних антонімів. Синонімія виявилася більш характерною для термінології ресторанної справи, що досліджувалася (11 пар).

Гіперо-гіпонімічні (родо-видові) відношення є характерними для досліджуваного матеріалу. Найбільше елементів (близько третини кожен) містять гіпоніми *FOOD* та *ESTABLISHMENT*. Десяту частину (11%) займає гіпонім *BUSINESS*. Решта гіпонімів є малочисельними.

Перспективами подальших досліджень може стати вивчення перекладацького аспекту термінології ресторанної справи не тільки в кіно, але й в художньому або спеціальному дискурсі.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Браницька Я. В. Гастрономіи в сучасній французькій мові : когнітивно-ономасіологічний аспект : автореф. дис. ... канд. філол. наук. Київ, 2009. 20 с.
2. Вінарева О. В. Структурний, семантичний і прагматичний аспекти англomовних торгових назв (на матеріалі веб-сайтів мережі Інтернет) : дис. ... канд. філол. наук : 10.02.04. Київ, 2005. 327 с.
3. Гнатковська О. Сапожник І., Сурадейкіна Т. Етимологічні характеристики фразеологічних одиниць із зоокомпонентом в англійській мові . Науковий вісник Чернівецького національного університету імені Юрія Федьковича. Германська філологія / редкол.: І. М. Осовська (гол. ред.) та ін. Чернівці : Рута, 2023. Вип. 843. С. 20 – 26.
4. Головницкая Н. П. Лингвокультурные характеристики немецкоязычного гастрономического дискурса : автореф. дисс. ... канд. филол. наук. Волгоград, 2007. 24 с.
5. Гридасова О.І. Кінодискурс як об'єкт навчання кіно перекладу. *Вісник Житомирського державного університету*. 2014. № 2 (74). С. 102–107.
6. Гусейнов А. С. Концепт «їжа» як елемент національної німецької культури у світлі лінгвокультурологічного підходу. *Молодий вчений*. 2017. № 10 (50). С. 619–624.
7. Деева И.М. Валентные свойства английских прилагательных – “периферийных” цветообозначений. *Теоретические вопросы английской филологии (Лексикология)*. Горький, 1974. С. 164 – 180.
8. Державецька І. О. Глютонічний дискурс : лексикографічний аспект. *Одеський лінгвістичний вісник* : зб. наук. праць. Одеса : НУ «ОЮА», 2014. Вип. 4. С. 69–72.

9. Дудок Р.І. Термін та його структурно-семантичний потенціал. *«Вісник СумДУ»*. № 3(87). 2006. С. 119–123.
10. Зарецкая А.Н. Особенности реализации подтекста в кинодискурсе: автореф. дис. ... канд. филол. наук. Челябинск, 2010. 21 с.
11. Іщенко І. В. Глютонічні найменування в текстах сучасної української жіночої прози : дисертація на здобуття ступеня доктора філософії зі спеціальності 035 Філологія (03 Гуманітарні науки). Криворізький державний педагогічний університет. Кривий Ріг, 2023. 225 с.
12. Іщенко Л. Й., Глушаниця Н. В. Трансформація кулінарних ідей : національна ідентичність американської кухні. *Науковий вісник Миколаївського національного університету імені В. О. Сухомлинського. Філологічні науки (літературознавство) : зб. наук. праць*. Миколаїв, 2017. № 1 (19). С. 115–120.
13. Іщенко І. В. Здоров'язберігаюча функція глютонімів на позначення пиття (на матеріалі текстів сучасної жіночої прози). *Закарпатські філологічні студії*. Ужгород : Видавничий дім «Гельветика», 2022. Вип. 24. Том 1. С. 36–40.
14. Кантышева Н. Г., Соловьева И. В. Лингвопрагматический потенциал названий разделов ресторанного меню. *Балтийский гуманитарный журнал*. 2021. Т. 10. № 3(36). С. 277–281. DOI: 10.26140/bgz3-2021-1003-0069
15. Карасик В. И. Языковой круг: личность, концепты, дискурс. Волгоград. Гос. Пед. Ун-т; Н. -И. Лаб. "Аксиол. Лингвистика". Волгоград: Перемена, 2002. 476 с.
16. Коккіна Л. Р., Марінашвілі М. Д., Польщина Д. С. Французькомовний гастрономічний дискурс : лінгвопрагматичний аспект. *Записки з романо-германської філології*. 2022. Вип. 1 (48). С. 73–85.
17. Кочерган М. П. Загальне мовознавство. К. : Видавничий центр «Академія», 2008. 464 с.

18. Лавріненко І.М. Стратегії і тактики зміни комунікативних ролей у сучасному англомовному кінодискурсі : автореф. дис. ... канд. філол. наук : спец. 10.02.04. Харк. нац. ун-т ім. В.Н. Каразіна. Харків, 2011. 20 с.
19. Лавриненко И.Н. Критерии классификации кинодискурса. *Вісник ХНУ. Серія «Дискурсологія. Семантика і прагматика»*. 2012. № 1003. С. 41 – 44.
20. Лапиніна О. Л. Національно-культурна своєрідність фразеологічних одиниць німецької мови з гастрономічним компонентом : автореф. дис. ... канд. філол. наук : 10.02.04. Херсон, 2016. 22 с.
21. Масляєва І. В. Назви страв у сучасному художньому мовленні : структурно-семантичний та функціонально-стилістичний аспекти : кваліфікаційна робота. Кривий Ріг, 2018. 100 с.
22. Матлина Г. А. К вопросу о гипонимической группе. *Семантика языковых единиц*. Ленинград : Изд-во Ленинград. пед. ин-та, 1975. С. 85–88.
23. Мелех Г. Б. Сучасний стан дослідження фахової мови кулінарії. *Науковий вісник Чернівецького нац. ун-ту ім. Ю. Федьковича. Серія : Германська філологія* : зб. наук. праць. Чернівці, 2014. Вип. 692–693. С. 91–94.
24. Мішукова О. Дослідження поняття «гастрономічний дискурс»: історичний огляд. *Нова філологія*. 2020. № 79. С. 78–82. DOI: <https://doi.org/10.26661/2414-1135/2020-79-13>.
25. Мохосоєва М. М. Розвиток семантики густативної лексики в англійській, німецькій та українській мовах. *Проблеми зіставної семантики*. 2013. Вип. 11. С. 115–120. URL : http://nbuv.gov.ua/UJRN/Pzs_2013_11_22 (дата звернення : 23.04.2023)
26. Половинчак Ю. М. Кулінарно-гастрономічний дискурс соціальних медіа в процесах формування національної ідентичності. *Інформаційно-аналітичний журнал. Серія : Україна : події, факти, коментарі* : зб. наук. праць. К. : НБУ ім. В. Вернадського, 2016. № 4. С. 93–99.

27. Олянич А. В. Презентационная теория дискурса : [монография]. Волгоград : Парадигма, 2004. – 507 с.
28. Рахуба В. И. Лексико-семантические особенности экономических терминов. *Наукові записки Національного університету «Острозька академія»*. Серія: Філологічна. 2013. Вип. 33. С. 309–311.
29. Рибачок С. М. Прагмасемантична специфіка функціонування термінів. *Мова і культура*. 2008. Вип. 10. Т. 7(107). С. 174–178.
30. Рингевич В. В. Литературный дискурс и кинодискурс в системе арт-дискурса. *Філологічні студії*. К., 2017. С. 417–424.
31. Руденко С. М. Лінгвістичні знаки-кваліфікативи у складі глутонічного дискурсу. *Мова і культура : Науковий журнал Київського нац. ун-ту ім. Т. Шевченка*. К., 2008. Вип. 10. Т. X. (110). С. 30–38.
32. Рушак А. Структура термінів ресторанної справи в англomовному дискурсі. *Матеріали студентської наукової конференції Чернівецького національного університету (25–27 квітня 2023 року)*. Факультет іноземних мов. Чернівці: Чернівец. нац. ун-т ім. Ю. Федьковича, 2023. С. 248 – 250.
33. Старчук О. Мотивованість терміна. *Матеріали студентської наукової конференції Чернівецького національного університету (25–27 квітня 2023 року)*. Факультет іноземних мов. Чернівці: Чернівец. нац. ун-т ім. Ю. Федьковича, 2023. С. 267.
34. Ундрицова М.В. Меню как текстовая разновидность гастрономического дискурса и особенности их регионально-переводческой адаптации. *Языки. Культуры. Перевод*. Москва: Изд-во Московск. ун-та, 2014. С. 165–176.
35. Чернова Ю. В., Гаращенко Т. С. Кулінарна термінологія та проблеми її перекладу. *Видання «Молодий вчений» Чорноморського національного університету імені Петра Могили*. 2018. № 12 (64). С. 148–151.

36. Чумак-Жунь И.И. Лексико-семантическое поле цвета в языке поэзии И.А. Бунина: состав, структура, функционирование. Дисс. ... канд. филол. наук: 10.02.02. К., 1996. 212 с.
37. Школяренко В. І., Мальована Н. В. Відображення густативної лексики у мовній картині світу (на матеріалі німецької та англійських мов). *Філологічні трактати*. 2013. Т. 5. № 2. С. 123–129.
38. Ackere Ch. van, Ackere P. van. Menaces sur la gastronomie française : comprendre ce qui va changer. Paris : Editions Balland, 2020. 390 p. URL: <https://actualitte.com/livres/164072/menaces-sur-la-gastronomie-francaise-comprendre-ce-qui-va-changer>
39. Culinary Linguistics : The chef's special Edited by Cornelia Gerhardt, Maximiliane Frobenius and Susanne Ley. *Culture and Language Use*. 2013. Vol. 10. Pp. 3–50.
40. Dupuy J.-Ph. Rhétorique du menu gastronomique. *Communication & langages, Nec Plus*. 2009. P. 19-33. URL : <https://www.cairn-int.info/revue-communication-et-langages1-2009-2-page-19.htm>
41. Edmunds L. Ancient Roman and modern American food : A comparative sketch of two semiological systems. *Comparative Civilizations Review*. 1980. Pp. 52–69.
42. Fitriasia D., Sibarani R., Ritonga M. Traditional food in the perspective of culinary linguistics. *International Journal of Multidisciplinary Research and Development*. Medan. 2018. Vol. 5. Iss. 2. Pp. 24–27.
43. Hall S. The Work of Representation. *Representation: Cultural representations and signifying practices*. London : Sage, 1997. P. 13–74.
44. Koloiz Zh. Food (glutonic) linguocode in the typology of cultural codes. *Advances in Social Science, Education and Humanities Research : Proceedings of the International Conference on New Trends in Languages, Literature and Social Communications. Netherlands* : Atlantis Press, 2021. Vol. 557. Pp. 53–61. URL : <https://doi.org/10.2991/assehr.k.210525.007> (date of the application : 29.01.2023)

45. Kozloff S. *Overhearing Film Dialogue*. Berkeley ; Los Angeles : University of California Press, 2000. 332 p.
46. Masliaieva I. Sociolinguistic dimension of the gluttonia phenomenon. *Advances in Social Science, Education and Humanities Research : Proceedings of the International Conference on New Trends in Languages, Literature and Social Communications. Netherlands* : Atlantis Press, 2021. Vol. 557. P. 255–261. URL : <https://www.atlantis-press.com/proceedings/icntllsc-21/125957108> (date of the application : 29.01.2023).
47. Orlova O. English gluttonic discourse : linguistic peculiarities. *Науковий вісник Миколаївського національного університету імені В. О. Сухомлинського. Філологічні науки (літературознавство)* : зб. наук. праць. Миколаїв, 2017. Вип. 2 (20). С. 304–307.
48. Schultz J. The Semantic Development of Nineteenth-Century French Cookery Terms in English : Tendencies of Borrowings Relating to Dishes, Desserts and Confectionary. *Journal of language contact*. Heidelberg, 2016. Vol. 9. Pp. 477–512.

СПИСОК ЛЕКСИКОГРАФІЧНИХ ДЖЕРЕЛ

49. Cambridge Dictionary. URL: <https://dictionary.cambridge.org/dictionary/english>
50. Online Etymology Dictionary. URL: <https://www.etymonline.com/>

СПИСОК ДЖЕРЕЛ ІЛЮСТРАТИВНОГО МАТЕРІАЛУ

51. Siegel R. *The Founder*. Screenplay. URL: www.TWCAwards.com

ДОДАТКИ
ДОДАТОК А
ЕТИМОЛОГІЯ ЛЕКСИКИ РЕСТОРАННОЇ СПРАВИ З ФІЛЬМУ *THE*
FOUNDER

Лексема	Походження
1. advertisement O.Fr	early 15c., "written statement calling attention to (something), public notice" (of anything, but often of a sale); from Old French <i>avertissement</i> (15c., later respelled pedantically as <i>advertissement</i> , a change rejected in French but accepted in English), from stem of <i>avertir</i> "to turn, direct, make aware". Meaning "public notice (usually paid) in a newspaper or other publication," the main modern sense, emerged 1580s and was fully developed by 18c.; later extended to Web sites.
2. appetite O.Fr>L.	c. 1300, "craving for food," from Anglo-French <i>appetit</i> , Old French <i>apetit</i> "appetite, desire, eagerness" (13c., Modern French <i>appétit</i>), from Latin <i>appetitus</i> "appetite, longing," literally "desire toward," from <i>appetitus</i> , past participle of <i>appetere</i> "to long for, desire; strive for, grasp at," from <i>ad</i> "to" (see ad-) + <i>petere</i> "go to, seek out" (from PIE root *pet- "to rush, to fly").
3. barbecued beef hybrid etymology	1. 1690s, "framework for grilling meat, fish, etc.," from American Spanish <i>barbacoa</i> , from Arawakan (Haiti) <i>barbakoa</i> "framework of sticks set upon posts," the raised wooden structure the West Indians used to either sleep on or cure meat. The sense of "outdoor feast of roasted meat or fish as a social entertainment" is from 1733; the modern popular noun sense of "grill for cooking over an open fire" is from 1931.

		2. c. 1300, "an ox, bull, or cow," also the flesh of one when killed, used as food, from Old French <i>buef</i> "ox; beef ; ox hide" (11c., Modern French <i>boeuf</i>), from Latin <i>bovem</i> (nominative <i>bos</i> , genitive <i>bovis</i>) "ox, cow,"
4. BBQ sandwiches hybrid etymology	beef	1. abbreviation of barbecue , by 1956, American English. 2. see above 3. 1762, said to be a reference to John Montagu (1718-1792), 4th Earl of <i>Sandwich</i> , who was said to be an inveterate gambler who ate slices of cold meat between bread at the gaming table during marathon sessions rather than rising for a proper meal (this account of the origin dates to 1770).
5. beef (mouth-watering) O.Fr>L.		see above
6. bite v. O.E.		Old English <i>bitan</i> "to pierce or cut with the teeth" (class I strong verb; past tense <i>bat</i> , past participle <i>biten</i>), from Proto-Germanic <i>*beitanan</i> (source also of Old Saxon <i>bitan</i> , Old Norse and Old Frisian <i>bita</i> "cut, pierce, penetrate," Middle Dutch <i>biten</i> , Dutch <i>bijten</i> , German <i>beissen</i> , Gothic <i>beitan</i> "to bite"), from PIE root *bheid- "to split," with derivatives in Germanic referring to biting.
7. bloody steak hybrid etymology		1. "of the nature of blood, pertaining to blood, bleeding, covered in blood," Old English <i>blodig</i> , adjective from <i>blod</i> (see blood (n.) + -y (2)). Common Germanic, compare Old Frisian <i>blodich</i> , Old Saxon <i>blôdag</i> , Dutch <i>bloedig</i> , Old High German <i>bluotag</i> , German <i>blutig</i> . 2. see above
8. brisket		"breast or rib-meat of an animal," mid-14c., <i>brusket</i> ,

O.Fr.	perhaps from Old French <i>bruschet</i> , with identical sense of the English word, or from Old Norse <i>brjosk</i> "gristle, cartilage" (related to <i>brjost</i> "breast") or Danish <i>bryske</i> or Middle High German <i>brusche</i> "lump, swelling;" from PIE <i>*bhreus-</i> "to swell, sprout"
9. bun (3) O.Fr.	"small, slightly sweetened roll or biscuit," late 14c., of obscure and much-disputed origin; perhaps [Skeat] from Old French <i>buignete</i> "a fritter," originally "a boil, a swelling," diminutive of <i>buigne</i> "swelling from a blow, bump on the head," from a Germanic source (compare Middle High German <i>bunge</i> "clod, lump"), or from Gaulish <i>*bunia</i> (compare Gaelic <i>bonnach</i> ; see bannock).
10. bun bottoms hybrid etymology	<ol style="list-style-type: none"> 1. see above 2. Middle English <i>botme</i>, from Old English <i>botm</i>, <i>bodan</i> "ground, soil, foundation, lowest or deepest part of anything," from Proto-Germanic <i>*buthm-</i> (source also of Old Frisian <i>boden</i> "soil," Old Norse <i>botn</i>, Dutch <i>bodem</i>, Old High German <i>bodam</i>, German <i>Boden</i> "ground, earth, soil").
11. bun tops (fully dressed) (2) hybrid etymology	<ol style="list-style-type: none"> 1. see above 2. "highest point," Old English <i>top</i> "summit, crest, tuft," from Proto-Germanic <i>*toppa-</i> (source also of Old Norse <i>toppr</i> "tuft of hair," Old Frisian <i>top</i> "tuft," Old Dutch <i>topp</i>, Dutch <i>top</i>, Old High German <i>zopf</i> "end, tip, tuft of hair," German <i>Zopf</i> "tuft of hair")
12. burger (12) Am.E.	1939, American English shortening of hamburger . The meaning "a sandwich consisting of a bun and a patty of grilled hamburger meat" attested by 1909, short for <i>hamburger sandwich</i> (1902). Shortened form burger is

	attested from 1939; <i>beefburger</i> was attempted 1940, in an attempt to make the main ingredient more explicit, after the <i>-burger</i> had taken on a life of its own as a suffix (compare cheeseburger , attested by 1938).
13. burger barons hybrid etymology	<ol style="list-style-type: none"> 1. see above 2. c. 1200, "a member of the nobility," also a low rank in the peerage, from Old French <i>baron</i> (nominative <i>ber</i>) "<i>baron</i>, nobleman, military leader, warrior, virtuous man, lord, husband," probably from or related to Late Latin <i>baro</i> "man" (source of Spanish <i>varon</i>, Italian <i>barone</i>), which is of uncertain origin. It is perhaps from Celtic or from Frankish <i>*baro</i> "freeman, man" or another Germanic source. In England the word merged with (probably) cognate Old English <i>beorn</i> "nobleman."
14. burger business hybrid etymology	<ol style="list-style-type: none"> 1. see above 2. Old English <i>bisignes</i> (Northumbrian) "care, anxiety, occupation," from <i>bisig</i> "careful, anxious, busy, occupied, diligent"
15. burrito Sp.>L.	Mexican food dish, 1934, from Spanish, literally "little burro", "donkey," 1800, from Spanish <i>burrico</i> "donkey," from Late Latin <i>burricus</i> "small, shaggy horse," probably from <i>burrus</i> "reddish-brown," from Greek <i>pyrros</i> "flame-colored, yellowish-red," from <i>pyr</i> (genitive <i>pyros</i>) "fire" (from PIE root *pawr- "fire"). Or, for its shaggy hair, from Late Latin <i>burra</i> "wool,"
16. business card hybrid etymology	<ol style="list-style-type: none"> 1. see above 2. early 15c., "a playing card," from Old French <i>carte</i> (14c.), from Medieval Latin <i>carta/charta</i> "a card, paper; a writing, a charter," from Latin <i>charta</i> "leaf of paper, a writing, tablet," from Greek <i>khartēs</i> "layer of

	papyrus," which is probably from Egyptian.
17. carhop (7) hybrid etymology	<p>1. c. 1300, "wheeled vehicle," from Anglo-French <i>carre</i>, Old North French <i>carre</i>, from Vulgar Latin <i>*carra</i>, related to Latin <i>carrum</i>, <i>carrus</i> (plural <i>carra</i>), originally "two-wheeled Celtic war chariot," from Gaulish <i>karros</i>, a Celtic word (compare Old Irish and Welsh <i>carr</i> "cart, wagon," Breton <i>karr</i> "chariot")</p> <p>2. Old English <i>hoppian</i> "to spring, leap; to dance; to limp," from Proto-Germanic <i>*hupnojan</i> (source also of Old Norse <i>hoppa</i> "hop, skip," Dutch <i>huppen</i>, German <i>hüpfen</i> "to hop").</p>
18. cashier (3) Fr.	"person in charge of money," 1590s, from French <i>caissier</i> "treasurer," from <i>caisse</i> "money box" (see cash (n.)).
19. chef Fr.	"head cook," 1842, from French <i>chef</i> , short for <i>chef de cuisine</i> , literally "head of the kitchen," from Old French <i>chief</i> "leader, ruler, head"
20. chewing M.E.>O.E.	Middle English <i>cheuen</i> , from Old English <i>ceowan</i> "to bite, gnaw, chew," from West Germanic <i>*keuwwan</i> (source also of Middle Low German <i>keuwen</i> , Dutch <i>kauwen</i> , Old High German <i>kiuwan</i> , German <i>kauen</i>)
21. chili dogs hybrid etymology	<p>1. also <i>chilli</i>, <i>chile</i>, "pod or fruit of a type of American pepper, used as a condiment," 1660s, from Nahuatl (Aztec) <i>chilli</i>, native name for the peppers.</p> <p>2. Old English <i>docga</i>, a late, rare word, used in at least one Middle English source in reference specifically to a powerful breed of canine</p>
22. chocolate Sp.>Aztec	c. 1600, from Mexican Spanish <i>chocolate</i> , from Nahuatl (Aztec) <i>chocola-tl</i> , "chocolate," and/or <i>cacahua-tl</i> "chocolate, chocolate bean." With <i>a-tl</i> "water."

23. cleanliness O.E.	Old English <i>clænlic</i> "morally pure, innocent," from <i>clæne</i>
24. Coca-Cola (3) Am.E.	invented 1886 in Atlanta, Georgia, U.S., by druggist Dr. John S. Pemberton. So called because original ingredients were derived from <i>coca</i> leaves and <i>cola</i> nuts. It contained minute amounts of cocaine until 1909.
25. Coke Am.E.	soft drink, 1909, a popular shortening of the brand name Coca-Cola , perhaps influenced by the earlier slang use of <i>coke</i> for <i>cocaine</i>
26. commercialism Fr.>L.	French <i>commerce</i> (14c.), from Latin <i>commercium</i> "trade, trafficking," from <i>com</i> "with, together" (see com-) + <i>merx</i> (genitive <i>mercis</i>) "merchandise"
27. cook n.(3) O.E.> L.	Old English <i>coc</i> , from Vulgar Latin <i>*cocus</i> "cook," from Latin <i>coquus</i> , from <i>coquere</i> "to cook, prepare food, ripen, digest, turn over in the mind"
28. cook v. (3) O.E. > G.	Old English had <i>gecoccian</i> , cognate with Old High German <i>cochon</i> , German <i>kochen</i>
29. corn on the cob hybrid etymology	1."grain," Old English <i>corn</i> "single seed of a cereal plant; seeds of cereal plants generally 2. Old English <i>copp</i> "top, head," others probably from Old Norse <i>kubbi</i> or Low German, all the words perhaps trace to a Proto-Germanic base <i>*kubb-</i> "something rounded."
30. counter (front) O.Fr. >L.	mid-14c., "table where a money lender does business," from Old French <i>contouer</i> , <i>comptoir</i> "counting room; table or bench of a merchant or bank" (14c.), from Medieval Latin <i>computatorium</i> "place of accounts," from Latin <i>computatus</i> , past participle of <i>computare</i> "to count, sum up, reckon together"
31. creamed spinach	1. early 14c., <i>creyme</i> , "the rich and buttery part of

<p>hybrid etymology</p>	<p>milk," from Old French <i>creme</i>, <i>craime</i>, <i>creme</i> "chrism, holy oil" (13c., Modern French <i>crème</i>). This word is a blend of Late Latin <i>chrisma</i> "ointment" (from Greek <i>khrisma</i> "unguent;" from PIE root *ghrei- "to rub") and Late Latin <i>cramum</i> "cream," which is of uncertain origin, perhaps from Gaulish. The French word replaced Old English <i>ream</i>; it was re-borrowed 19c. as creme.</p> <p>2. from Anglo-French <i>spinache</i>, Old French <i>espinache</i> (14c., Modern French <i>épinard</i>, from a form with a different suffix), from Old Provençal <i>espinarc</i>, which perhaps is via Catalan <i>espinac</i>, from Andalusian Arabic <i>isbinakh</i>, from Arabic <i>isbanakh</i>, from Persian <i>aspanakh</i></p>
<p>32. crispy golden brown on the outside hybrid etymology</p>	<p>hybrid origin</p>
<p>33. crunchy onomatopoea</p>	<p>1814, "crush with the teeth," a variant of <i>craunch</i> (1630s), which probably is of imitative origin</p>
<p>34. cup O.E. >L.</p>	<p>Old English <i>cuppe</i>, Old Northumbrian <i>copp</i>, from Late Latin <i>cuppa</i> "cup" (source of Italian <i>coppa</i>, Spanish <i>copa</i>, Old French <i>coupe</i> "cup"), from Latin <i>cupa</i> "tub, cask, tun, barrel,"</p>
<p>35. customer (7) O.Fr.>M.L.</p>	<p>late 14c., <i>custumer</i>, "customs official, toll-gatherer;" c. 1400, "one who purchases goods or supplies, one who customarily buys from the same tradesman or guild," from Anglo-French <i>custumer</i>, Old French <i>coustumier</i>, from Medieval Latin <i>custumarius</i> "a toll-gatherer, tax-collector," literally "pertaining to a custom or customs,"</p>
<p>36. cutting O.E./Scand.</p>	<p>according to Middle English Compendium from a presumed Old English <i>*cyttan</i>, "since ME has the normal</p>

	regional variants of the vowel." Others suggest a possible Scandinavian etymology from North Germanic * <i>kut-</i> (source also of Swedish dialectal <i>kuta</i> "to cut," <i>kuta</i> "knife," Old Norse <i>kuti</i> "knife"), or that it is from Old French <i>couteau</i> "knife."
37. delicious (2) O.Fr.>L.L.	from Old French <i>delicios</i> (Modern French <i>délicieux</i>), from Late Latin <i>deliciosus</i> "delicious, delicate," from Latin <i>delicia</i> (plural <i>deliciae</i>) "a delight, allurements, charm," from <i>delicere</i> "to allure, entice,"
38. dessert menu hybrid etymology	1. from French <i>dessert</i> (mid-16c.) "last course," literally "removal of what has been served," from <i>desservir</i> "clear the table," literally "un-serve," from <i>des-</i> "remove, undo" (see dis-) + Old French <i>servir</i> "to serve" 2. 1837, "detailed list of dishes to be served at a banquet or meal," from French <i>menu de repas</i> "list of what is served at a meal," from French <i>menu</i> (adj.) "small, detailed" (11c.), from Latin <i>minutus</i> "small," literally "made smaller," past participle of <i>minuere</i> "to diminish," from root of <i>minus</i> "to diminish"
39. dine O.Fr.>V.L.	c. 1300, <i>dinen</i> , "eat the chief meal of the day, take dinner;" also in a general sense "to eat," from Old French <i>disner</i> "to dine, eat, have a meal" (Modern French <i>dîner</i>), originally "take the first meal of the day," from stem of Gallo-Roman <i>*desjunare</i> "to break one's fast," from Vulgar Latin <i>*disjejunare</i> , from <i>dis-</i> "undo, do the opposite of" (see dis-) + Late Latin <i>jejunare</i> "to fast," from Latin <i>ieiunus</i> "fasting, hungry, not partaking of food"
40. dinner (2) O.Fr.>V.L.	see above

41. dish (2) O.E. >M.L.>Gr.	Old English <i>disc</i> "plate, bowl, platter," from Latin <i>discus</i> " <i>dish</i> , platter, quoit," in Medieval Latin "a table, dais, desk, pulpit," from Greek <i>diskos</i> "disk, platter"
42. disposable O.Fr.>L.	1640s, "that may be done without;" see dispose + -able . Sense of "free to be used as the occasion may require, available" is from 1650s. Meaning "designed to be discarded after one use" is from 1943, originally of diapers, soon of everything; replaced <i>throw-away</i> (1928) in this sense. late 14c., <i>disposen</i> , "set in order, place in a particular order; give direction or tendency to; incline the mind or heart of," from Old French <i>disposer</i> (13c.) "arrange, order, control, regulate" (influenced in form by <i>poser</i> "to place"), from Latin <i>disponere</i> "put in order, arrange, distribute," from <i>dis-</i> "apart" (see dis-) + <i>ponere</i> "to put, place"
43. drive-in menu hybrid etymology	1. <i>in</i> reference to of restaurants, banks, etc., built to be patronized without leaving one's car, 1929, from the verbal phrase; see drive (v.) + in (adv.). Of movie theaters by 1933 (the year the first one opened, <i>in</i> Camden, New Jersey). 2. <i>see above</i>
44. drive-in restaurant (2) hybrid etymology	1. <i>see above</i> 2. "an eating-house, establishment where meals may be bought and eaten," 1821, from French <i>restaurant</i> "a restaurant," originally "food that restores," noun use of present participle of <i>restaurer</i> "to restore or refresh," from Old French <i>restorer</i>
45. drying rack hybrid etymology	1. Middle English <i>drie</i> "without moisture, comparatively free from water or fluid," from Old English <i>dryge</i> , from Proto-Germanic <i>*draugiz</i> (source also

	<p>of Middle Low German <i>dröge</i>, Middle Dutch <i>druge</i>, Dutch <i>droog</i>, Old High German <i>trucchon</i>, German <i>trocken</i>, Old Norse <i>draugr</i>)</p> <p>2. c. 1300, "grating or open frame with bars or pegs upon which things are hung or placed," especially for kitchen use, possibly from Middle Dutch <i>rec</i> "framework," literally "something stretched out, related to <i>reken</i> (modern <i>rekken</i>) "stretch out," cognate with Old English <i>reccan</i> "to stretch out," from Proto-Germanic <i>*rak-</i> (source also of Old Saxon <i>rekian</i>, Old Frisian <i>reza</i>, Old Norse <i>rekja</i>, Old High German <i>recchen</i>, German <i>rechen</i>, Gothic <i>uf-rakjan</i> "to stretch out")</p>
46. emulsifiers L.	"make or form into an emulsion," 1853, from Latin <i>emuls-</i> , past-participle stem of <i>emulgere</i> "to milk out" (from assimilated form of <i>ex</i> "out;" see ex- ; + <i>mulgere</i> "to milk," from PIE root *melg- "to rub off; to milk") + -fy
47. establishment O.Fr.>L.	late 14c., from Old French <i>establiss-</i> , present participle stem of <i>establiir</i> "cause to stand still, establish, stipulate, set up, erect, build" (12c., Modern French <i>établir</i>), from Latin <i>stabilire</i> "make stable," from <i>stabilis</i> "stable"
48. family-friendly environment	hybrid etymology
49. fast food (2) Hybrid etymology	<p>first attested 1951,</p> <p>1. Old English <i>fæste</i> "firmly, securely; strictly;" also, perhaps, "speedily," from Proto-Germanic <i>*fasto</i> (source also of Old Saxon <i>fasto</i>, Old Frisian <i>feste</i>, Dutch <i>vast</i>, Old High German <i>fasto</i>, German <i>fast</i> "almost," but in earlier use "firmly, immovably, strongly, very"), from <i>*fastu-</i> (adj.) "firm, <i>fast</i>"</p> <p>2. Middle English <i>foode</i>, <i>fode</i>, from Old English</p>

	<i>foda</i> "food, nourishment; fuel," also figurative, from Proto-Germanic <i>*fodon</i> (source also of Swedish <i>föda</i> , Danish <i>föde</i> , Gothic <i>fodeins</i>), from Germanic <i>*fod-</i> "food,"
50. fluffy inside hybrid etymology	<p>1. light, feathery stuff," 1790, apparently a variant of <i>floow</i> "wooly substance, down, nap" (1580s), perhaps from Flemish <i>vluwe</i>, from French <i>velu</i> "shaggy, hairy," from Latin <i>vellus</i> "fleece," or Latin <i>villus</i> "tuft of hair"</p> <p>2. in+side</p> <p>Old English <i>side</i> "flanks of a person, the long part or aspect of anything," from Proto-Germanic <i>*sīdō</i> (source also of Old Saxon <i>sida</i>, Old Norse <i>siða</i>, "flank; side (of meat); coast," Danish <i>side</i>, Swedish <i>sida</i>, Middle Dutch <i>side</i>, Dutch <i>zidje</i>, Old High German <i>sita</i>, German <i>Seite</i>), from adjective <i>*sithas</i> "long" (source of Old English <i>sid</i> "long, broad, spacious," Old Norse <i>siðr</i> "long, hanging down")</p>
51. food-service industry (3)	hybrid etymology
52. food-service sector	hybrid etymology
53. franchise (6) O.Fr.	c. 1300, <i>fraunchise</i> , "a special right or privilege (by grant of a sovereign or government);" also "national sovereignty; nobility of character, generosity; the king's authority; the collective rights claimed by a people or town or religious institution," also used of the state of Adam and Eve before the Fall, from Old French <i>franchise</i> "freedom, exemption; right, privilege" (12c.), from variant stem of <i>franc</i> "free"
54. franchisee (10) O,Fr.)	see above

55. French fry station	hybrid etymology
56. fried chicken Hybrid etymology	1832, 1. late 13c., "cook (something) in a shallow pan over a fire," from Old French <i>frire</i> "to fry" (13c.), from Latin <i>frigere</i> "to roast or fry," 2. Middle English <i>chicken</i> , from Old English <i>cicen</i> (plural <i>cicenu</i>) "young of the domestic hen, the young of any bird;" by early Middle English, "any chicken," regardless of age, from Proto-Germanic <i>*kiukinam</i> (source also of Middle Dutch <i>kiekijen</i> , Dutch <i>kieken</i> , Old Norse <i>kjuklingr</i> , Swedish <i>kyckling</i> , German <i>Küken</i> "chicken"), from root <i>*keuk</i> (echoic of the bird's sound and possibly also the root of cock (n.1)) + diminutive suffixes.
57. fries (7) O.Fr. >L.	see above
58. frozen french fries	hybrid etymology
59. furnace O.Fr.>L.	early 13c., from Old French <i>fornais</i> "oven, <i>furnace</i> ," figuratively "flame of love" (12c.), from Latin <i>fornacem</i> (nominative <i>fornax</i>) "an oven, kiln," related to <i>fornus/furnus</i> "oven," and to <i>formus</i> "warm,"
60. glass O.E.	Old English <i>glæs</i> "glass; a glass vessel," from Proto-Germanic <i>*glasam</i> "glass" (source also of Old Saxon <i>glas</i> , Middle Dutch and Dutch <i>glas</i> , German <i>Glas</i> , Old Norse <i>gler</i> "glass, looking glass," Danish <i>glar</i>)
61. grill n. Fr.>O.Fr.>L.	"gridiron, grated utensil for broiling over a fire," 1680s, from French <i>gril</i> , from Old French <i>greil</i> , alteration of <i>graille</i> "grill, grating, railings, fencing" (13c.), from Latin <i>craticula</i> "gridiron, small griddle," diminutive of <i>cratis</i> "wickerwork,"

62. grill v. (3) Fr.>O.Fr.>L.	1660s, see above
63. griller (5) Fr.>O.Fr.>L.	see above
64. hamburger (10) Am.E.	1610s, <i>Hamburger</i> "native of Hamburg .", The meaning "a sandwich consisting of a bun and a patty of grilled hamburger meat" attested by 1909, short for <i>hamburger sandwich</i> (1902).
65. hot dog and root beer stand	hybrid etymology
66. hot dogs and orange juice stand	hybrid etymology
67. hot tamales (2) hybrid etymology	<p>1. Old English <i>hat</i> "hot, flaming, opposite of cold," used of the sun or air, of fire, of objects made <i>hot</i>; also "fervent, fierce, intense, excited," from Proto-Germanic <i>*haita-</i> (source also of Old Saxon and Old Frisian <i>het</i>, Old Norse <i>heitr</i>, Middle Dutch and Dutch <i>heet</i>, German <i>heiß</i> "hot," Gothic <i>heito</i> "heat of a fever"),</p> <p>2. 1856, false singular from <i>tamales</i> (1690s), from American Spanish <i>tamales</i>, plural of <i>tamal</i>, from Nahuatl <i>tamal</i>, <i>tamalli</i>, a food made of Indian corn and meat.</p>
68. ice-cream parlor	hybrid etymology
69. inconsistent menu hybrid etymology	<p>1. 1640s, "not agreeing in substance or form;" 1650s, "self-contradictory," from in- (1) "not, opposite of" + consistent. from Latin <i>consistentem</i> (nominative <i>consistens</i>), present participle of <i>consistere</i> "to stand firm, take a standing position, stop, halt," from assimilated form of <i>com</i> "with, together" (see con-) + <i>sistere</i> "to place," causative</p>

	<p>of <i>stare</i> "to stand, be standing,"</p> <p>2. see above</p>
70. Inst-A-Mix (5)	hybrid etymology
71. jelly sandwiches hybrid etymology	<p>1. late 14c., <i>gelee</i>, <i>gelle</i>, <i>gelly</i>, "semisolid substance from animal or vegetable material, spiced and used in cooking; chopped meat or fish served in such a <i>jelly</i>," from Old French <i>gelee</i> "a <i>jelly</i>," also "a frost," noun use of fem. past participle of <i>geler</i> "to congeal, to freeze," from Latin <i>gelare</i> "to freeze, congeal, stiffen," related to <i>gelu</i> "frost,"</p> <p>2. see above</p>
72. ketchup (2) Malay>Chinese	<p>1680s, also spelled <i>catsup</i> which form first appeared in Jonathan Swift's 1730 poem <i>A Panegyrick on the D--n</i>. This spelling is still in use in U.S. In some of the earliest uses described as an East Indian sauce made with fruits and spices, with spelling <i>catchup</i>. If this stated origin is correct, it might be from Tulu <i>kajipu</i>, meaning "curry" and said to derive from <i>kaje</i>, "to chew." Yet the word, usually spelled <i>ketchup</i>, is also described in early use as something resembling anchovies or soy sauce. It is said in modern sources to be from Malay (Austronesian) <i>kichap</i>, a fish sauce, possibly from Chinese <i>koechiap</i> "brine of fish," which, if correct, perhaps is from the Chinese community in northern Vietnam</p>
73. kitchen (bustling, busy, efficient, filthy, smooth-running) (8) O.E.>L.	<p>"room in which food is cooked, part of a building fitted out for cooking," c. 1200, from Old English <i>cycene</i> "<i>kitchen</i>," from Proto-Germanic <i>*kokina</i> (source also of Middle Dutch <i>cökene</i>, Old High German <i>chuhhina</i>, German <i>Küche</i>, Danish <i>kjøkken</i>), probably borrowed from Vulgar Latin <i>*cocina</i> (source also of French <i>cuisine</i>,</p>

	Spanish <i>cocina</i>), a variant of Latin <i>coquina</i> "kitchen," from fem. of <i>coquinus</i> "of cooks," from <i>coquus</i> "cook," from <i>coquere</i> "to cook"
74. kitchen tour (4) hybrid etymology	1. see above 2. c. 1300, "a turn, a shift on duty," from Old French <i>tor</i> , <i>tourn</i> , <i>tourn</i> "a turn, trick, round, circuit, circumference," from <i>torner</i> , <i>tourner</i> "to turn"
75. less-than desirable clientele	hybrid etymology
76. lettuce (2) O.Fr.>L.	garden herb extensively cultivated for use as a salad, late 13c., <i>letuse</i> , probably somehow from Old French <i>laitues</i> , plural of <i>laitue</i> "lettuce" (cognate with Spanish <i>lechuga</i> , Italian <i>lattuga</i>), from Latin <i>lactuca</i> "lettuce," from <i>lac</i> (genitive <i>lactis</i>) "milk"
77. manager O.Fr.>It.>L.	1560s, "to handle, train, or direct" (a horse), from the now-obsolete noun <i>manage</i> "the handling or training of a horse; horsemanship" (see manege , which is a modern revival of it), from Old French <i>manège</i> "horsemanship," from Italian <i>maneggio</i> , from <i>maneggiare</i> "to handle, touch," especially "to control a horse," which ultimately from Latin noun <i>manus</i> "hand"
78. mashed potatoes hybrid etymology	1. Old English <i>mæscan</i> , "to mix with hot water," 2. 1560s, "sweet <i>potato</i> ," from Spanish <i>patata</i> , from a Carib language of Haiti <i>batata</i> "sweet <i>potato</i> ."
79. McDonald's (17) Scottish/Irish>O.Celtic	common conjoined prefix in Scottish and Irish names, from Old Celtic <i>*makko-s</i> "son." surname, from 13c. Scottish <i>Dofnald</i> , <i>Dufenald</i>
80. McDonald's apron	1. see above 2. from Old French <i>naperon</i> "small table-cloth,"

hybrid etymology	diminutive of <i>nappe</i> "cloth," from Latin <i>mappa</i> "napkin."
81. McDonald's business hybrid etymology	1. see above 2. see above
82. McDonald's marquee (3) hybrid etymology	1. see above 2. 1680s, "large tent of unusual elaborateness," from French <i>marquise</i>
83. McDonald's red and white hybrid etymology	hybrid etymology
84. meatloaf hybrid etymology	1. Middle English <i>mēte</i> , from Old English <i>mete</i> "food, nourishment, sustenance" (paired with <i>drink</i>), "item of food; animal food, fodder," also "a meal, repast," from Proto-Germanic <i>*mati</i> (source also of Old Frisian <i>mete</i> , Old Saxon <i>meti</i> , Old Norse <i>matr</i> , Old High German <i>maz</i> , Gothic <i>mats</i> "food," Middle Dutch, Dutch <i>metworst</i> , German <i>Mettwurst</i> "type of sausage") 2. late 13c., from Old English <i>hlaef</i> "a portion of bread baked in a mass of definite form," from Proto-Germanic <i>*khlaibuz</i> , the common Germanic word for "bread" (source also of Old Norse <i>hleifr</i> , Swedish <i>lev</i> , Old Frisian <i>hlef</i> , Old High German <i>hleib</i> , German <i>Laib</i> , Gothic <i>hlaifs</i> "bread, loaf")
85. menu (6) O.Fr.>L.	see above
86. milk O.E.	Old English <i>meoluc</i> (West Saxon), <i>milc</i> (Anglian), from Proto-Germanic <i>*meluk-</i> "milk" (source also of Old Norse <i>mjolk</i> , Old Frisian <i>melok</i> , Old Saxon <i>miluk</i> , Dutch <i>melk</i> , Old High German <i>miluh</i> , German <i>Milch</i> , Gothic <i>miluks</i>)

<p>87. milk shake (7) hybrid etymology</p>	<p>1. see above 2. Middle English <i>shaken</i>, from Old English <i>sceacan</i> "move (something) quickly to and fro, cause to move with quick vibrations; brandish; move the body or a part of it rapidly back and forth"</p>
<p>88. mixer M.E.> Fr.>L.</p>	<p>1530s, transitive, "unite or blend promiscuously into one mass, body, or assemblage," a back-formation from Middle English <i>myxte</i> (early 15c.) "mingled, blended, composed of more than one element, of mixed nature," from Anglo-French <i>mixte</i> (late 13c.), from Latin <i>mixtus</i>, past participle of <i>misce</i>" to <i>mix</i>, mingle, blend; fraternize with; throw into confusion,"</p>
<p>89. mixing machine hybrid etymology</p>	<p>1. see above 2. 1540s, "structure of any kind," from Middle French <i>machine</i> "device, contrivance," from Latin <i>machina</i> "<i>machine</i>, engine, military <i>machine</i>; device, trick; instrument" (source also of Spanish <i>maquina</i>, Italian <i>macchina</i>), from Greek <i>makhana</i></p>
<p>90. Multimixer (9) hybrid etymology</p>	<p>1. word-forming element meaning "many, many times, much," from combining form of Latin <i>multus</i> "much, many," 2. see above</p>
<p>91. mustard O.Fr.>L.</p>	<p>late 13c. (late 12c. as a surname), "seed of the mustard plant crushed and used as a condiment paste or for medicinal purposes," from Old French <i>mostarde</i> "<i>mustard</i>; <i>mustard</i> plant" (Modern French <i>moutarde</i>), from <i>moust</i> "must," from Latin <i>mustum</i> "new wine"</p>
<p>92. oily Fr.>O.Fr.>L.>Gr.</p>	<p>late 12c., "olive oil," from Anglo-French and Old North French <i>olie</i>, from Old French <i>oile</i>, <i>uile</i> "oil" (12c., Modern French <i>huile</i>), from Latin <i>oleum</i> "oil, olive oil" (source of</p>

	Spanish, Italian <i>olio</i>), from Greek <i>elaion</i> "olive tree," from <i>elaia</i>
93. onion (a pinch of) O.Fr.>L.	early 12c., <i>ungeon</i> , <i>oinyon</i> , <i>unione</i> , "the underground bulb of the common onion plant," from Anglo-French <i>union</i> , Old French <i>oignon</i> "onion" (formerly also <i>oingnon</i>), and directly from Latin <i>unionem</i>
94. operational know-how hybrid etymology	technical expertise," 1838, American English, from know (v.) + how
95. order (5) O.Fr. > L.	c. 1200, "body of persons living under a religious discipline," from Old French <i>ordre</i> "position, estate; rule, regulation; religious order" (11c.), from earlier <i>ordene</i> , from Latin <i>ordinem</i> (nominative <i>ordo</i>) "row, line, rank; series, pattern, arrangement, routine,"
96. owner-operator hybrid etymology	1. c. 1200, <i>ounen</i> , <i>ahnen</i> , "to possess, have; rule, be in command of, have authority over;" from Old English <i>geagnian</i> , from root <i>agan</i> "to have, to own" 2. 1590s, "one who performs mechanical or surgical operations," agent noun from operate , from Late Latin <i>operator</i> "a worker."
97. paper packaging hybrid etymology	1. mid-14c., "material consisting of a compacted web or felting of vegetable fibers, commonly as a thin, flexible sheet for writing, printing, etc.," from Anglo-French <i>paper</i> , Old French <i>papier</i> "paper, document," and directly from Latin <i>papyrus</i> " <i>paper</i> , <i>paper</i> made of papyrus stalks," from Greek <i>papyros</i> "any plant of the <i>paper</i> plant genus," a loan-word of unknown origin, often said to be Egyptian 2. early 13c., <i>pak</i> , <i>pake</i> , "a bundle or package (of cloth, merchandise, etc.)," also "a bag or purse for carrying things," probably from a Low German word (compare

	<p>Middle Dutch <i>pac, pack</i> "bundle," Middle Low German <i>pak</i>, Middle Flemish <i>pac</i>, attested from late 12c.) and taken into English from the wool traders in Flanders; or possibly from Old Norse <i>pakki</i>. All are of unknown origin.</p>
98. patty (5) Fr.>O.Fr.	"small pie," 1710, from <i>patti-pan</i> (1690s) "something baked in a small pan," from French <i>pâté</i> , from Old French <i>paste</i>
99. peanut butter	1892, hybrid etymology
100. pickles (3) uncertain etymology	c. 1400, "spiced sauce served with meat or fowl" (early 14c. as a surname), probably from Middle Dutch <i>pekel</i> "pickle, brine," or related words in Low German and East Frisian (Dutch <i>pekel</i> , East Frisian <i>päkel</i> , German <i>pökel</i>), which are of uncertain origin or original meaning.
101. plastic ware hybrid etymology	<p>1. 1630s, "capable of shaping or molding a mass of matter," from Latin <i>plasticus</i>, from Greek <i>plastikos</i> "fit for molding, capable of being molded into various forms; pertaining to molding," also in reference to the arts, from <i>plastos</i> "molded, formed," verbal adjective from <i>plassein</i> "to mold"</p> <p>2. "manufactured goods, goods for sale," Old English <i>waru</i> "article of merchandise," also "protection, guard," hence probably originally "object of care, that which is kept in custody," from Proto-Germanic <i>*waro</i> (source also of Swedish <i>vara</i>, Danish <i>vare</i>, Old Frisian <i>were</i>, Middle Dutch <i>were</i>, Dutch <i>waar</i>, Middle High German, German <i>ware</i> "goods")</p>
102. plate (5) O.Fr.>M.L.>V.L.>Gr.	mid-13c., "flat sheet of gold or silver," also "flat, round coin," from Old French <i>plate</i> "thin piece of metal" (late

	12c.), from Medieval Latin <i>plata</i> "plate, piece of metal," perhaps via Vulgar Latin <i>*plattus</i> , formed on model of Greek <i>platys</i> "flat, broad"
103. powdered milkshake (6)	hybrid etymology
104. professionalism O.Fr.>L.	from Old French <i>profession</i> (12c.) and directly from Latin <i>professionem</i> (nominative <i>professio</i>) "public declaration," noun of action from past-participle stem of <i>profiteri</i> "declare openly"
105. profit (4) O.Fr.>L.	mid-13c., "income derived from an office, property, transaction, etc.;" c. 1300, "benefit, spiritual benefit, advantage;" from Old French <i>prufit, porfit</i> "profit, gain" (mid-12c.), from Latin <i>profectus</i> "growth, advance, increase, success, progress," noun use of past participle of <i>proficere</i> "accomplish, make progress; be useful, do good; have success, profit," from <i>pro</i> "forward" (from PIE root *per- (1) "forward") + combining form of <i>facere</i> "to make, do"
106. refrigeration (2) L.	late 15c., <i>refrigeracion</i> , "act of cooling or freezing," originally in alchemy, from Latin <i>refrigerationem</i> (nominative <i>refrigeratio</i>) "a cooling, mitigation of heat," especially in sickness, noun of action from past participle stem of <i>refrigerare</i> "to cool down," from <i>re-</i> "back, again" (see re-) + <i>frigerare</i> "make cool," from <i>frigus</i> (genitive <i>frigoris</i>) "cold"
107. refrigeration costs hybrid etymology	1. see above 2. c. 1200, "price, value," from Old French <i>cost</i> "cost, outlay, expenditure; hardship, trouble" (12c., Modern French <i>coût</i>), from Vulgar Latin <i>*costare</i> , from Latin <i>constare</i> , literally "to stand at"

108. restaurant (10) Fr.>O.Fr.	see above
109. revenue (4) O.Fr.>L.	early 15c., "income from property or possessions," from Old French <i>revenue</i> "a return," noun use of fem. past participle of <i>revenir</i> "come back" (10c.), from Latin <i>revenire</i> "return, come back," from <i>re-</i> "back" (see re-) + <i>venire</i> "to come"
110. rib eye steaks	hybrid etymology
111. salt Proto-Germanic	from Proto-Germanic <i>*saltom</i> (source also of Old Saxon, Old Norse, Old Frisian, Gothic <i>salt</i> , Dutch <i>zout</i> , German <i>Salz</i>)
112. salty Proto-Germanic	see above
113. service O.Fr.>L.	c. 1100, "celebration of public religious worship according to prescribed forms or methods," from Old French <i>servise</i> "act of homage; servitude; service at table; Mass, church ceremony," from Latin <i>servitium</i> (in Medieval Latin also <i>servicium</i>) "slavery, condition of a slave, servitude," also "slaves collectively" (in Medieval Latin "service"), from <i>servus</i> "slave"
114. shake (6) M.E.>O.E.	Middle English <i>shaken</i> , from Old English <i>sceacan</i> "move (something) quickly to and fro, cause to move with quick vibrations; brandish; move the body or a part of it rapidly back and forth;" also "go, glide, hasten, flee, depart"
115. silverware hybrid etymology	1838, 1. Middle English <i>silver</i> , from Old English <i>seolfor</i> , Mercian <i>sylfur</i> , Northumbrian <i>sulfer</i> , "the metal silver; silver coin, money," 2. see above

116. simulate the texture of milk fat	hybrid etymology
117. sizzle onomatopoea	c. 1600, "to burn with a hissing sound" (intransitive), perhaps a frequentative form of Middle English <i>sissen</i> "hiss, buzz" (c. 1300), which is of imitative origin.
118. soft drinks hybrid etymology	<p>1. Old English <i>softe</i>, earlier <i>sefte</i>, "gentle, mild-natured; easeful, comfortable, calm, undisturbed; luxurious," from West Germanic <i>*samfti</i>, from Proto-Germanic <i>*samftijaz</i> "level, even, smooth, gentle, soft" (source also of Old Saxon <i>safti</i>, Old High German <i>semfti</i>, German <i>sanft</i>; and from a variant form with <i>-ch-</i> for <i>-f-</i>, Middle Dutch <i>sachte</i>, Dutch <i>zacht</i>, German <i>sacht</i>)</p> <p>2. late Old English <i>drinc</i>, <i>drync</i></p>
119. speedee system (4)	hybrid etymology
120. sponsorship L.	"state of being a sponsor," 1753, from Late Latin <i>sponsor</i> "sponsor in baptism," in classical Latin "a surety, guarantee, bondsman," from <i>sponsus</i> , past participle of <i>spondere</i> "give assurance, promise solemnly," from Proto-Italic <i>*spondejo-</i> "to pledge," literally "to libate many times,"
121. starter O.Fr.	c. 1400, <i>stertour</i> "instigator; one who starts," Old English <i>*steortian</i> , <i>*stiertan</i> , Kentish variants of <i>styrtan</i> "to leap up" (attested only in Northumbrian past participle <i>sturtende</i>), from Proto-Germanic <i>*stert-</i> (source also of Old Frisian <i>stirta</i> "to fall, tumble," Middle Dutch <i>sterten</i> , Dutch <i>storten</i> "to rush, fall," Old High German <i>sturzen</i> , German <i>stürzen</i> "to hurl, throw, plunge")
122. steakhouse hybrid etymology	1. mid-15c., "thick slice of meat cut for roasting," probably from a Scandinavian source such as Old

	<p>Norse <i>steik</i> "roast meat," related to <i>steikja</i> "to roast on a spit,"</p> <p>2. Old English <i>hus</i> "dwelling, shelter, building designed to be used as a residence," from Proto-Germanic <i>*hūsan</i> (source also of Old Norse, Old Frisian <i>hus</i>, Dutch <i>huis</i>, German <i>Haus</i>)</p>
<p>123. stiff drink hybrid etymology</p>	<p>1. Old English <i>stif</i> "rigid, inflexible," from Proto-Germanic <i>*stifaz</i> "inflexible" (source also of Dutch <i>stijf</i>, Old High German <i>stif</i>, German <i>steif</i> "stiff;" Old Norse <i>stifla</i> "choke")</p> <p>2. Old English <i>drincan</i> "to swallow water or other fluid," also "to swallow up, engulf" (class III strong verb; past tense <i>dranc</i>, past participle <i>druncen</i>), from Proto-Germanic <i>*drenkanan</i> (source also of Old Saxon <i>drinkan</i>, Old Frisian <i>drinka</i>, Dutch <i>drinken</i>, Old High German <i>trinkan</i>, German <i>trinken</i>, Old Norse <i>drekkja</i>, Gothic <i>drigkan</i> "to drink")</p>
<p>124. storeroom hybrid etymology</p>	<p>1746,</p> <p>1. mid-13c., "to supply or stock," from Old French <i>estorer</i> "erect, construct, build; restore, repair; furnish, equip, provision," from Latin <i>instaurare</i> "to set up, establish; renew, restore," in Medieval Latin also "to provide, <i>store</i>," from <i>in-</i> "in" (from PIE root *en "in") + <i>-staurare</i>, from PIE <i>*stau-ro-</i>, suffixed extended form of root *sta- "to stand, make or be firm"</p> <p>2. Middle English <i>roum</i>, from Old English <i>rum</i> "space, extent; sufficient space, fit occasion (to do something)," from Proto-Germanic <i>*ruman</i> (source also of Old Norse, Old Saxon, Old High German, Gothic <i>rum</i>, German <i>Raum</i> "space," Dutch <i>ruim</i> "hold of a ship, nave"), nouns</p>

	formed from Germanic adjective <i>*ruma-</i> "roomy, spacious,"
125. strawberry hybrid etymology	<p>Old English <i>streawberige</i>, <i>streaberie</i></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Old English <i>streaw</i> (rare) "stems or stalks of certain species of grains," apparently literally "that which is scattered or strewn," 2. Old English <i>berie</i> "berry, grape," from Proto-Germanic <i>*basjom</i> (source also of Old Norse <i>ber</i>, Middle Dutch <i>bere</i>, German <i>Beere</i> "berry;" Old Saxon <i>winberi</i>, Gothic <i>weinabasi</i> "grape"), which is of unknown origin
126. strawberry phosphate hybrid etymology	<ol style="list-style-type: none"> 1. see above 2. a salt of phosphoric acid, 1795, from French <i>phosphate</i> (1787), from <i>phosphore</i> from Latin <i>phosphorus</i> "light-bringing," also "the morning star" (a sense attested in English from 1620), from Greek <i>Phosphoros</i> "morning star," literally "torchbearer," from <i>phōs</i> "light," contraction of <i>phaos</i> "light, daylight" (related to <i>phainein</i> "to show, to bring to light,"
127. test market hybrid etymology	<ol style="list-style-type: none"> 1. late 14c., "small vessel used in assaying precious metals," from Old French <i>test</i>, from Latin <i>testum</i> "earthen pot," related to <i>test</i> "piece of burned clay, earthen pot, shell" 2. early 12c., "a meeting at a fixed time for buying and selling livestock and provisions, an occasion on which goods are publicly exposed for sale and buyers assemble to purchase," from Old North French <i>market</i> "marketplace, trade, commerce" (Old French <i>marchiet</i>, Modern French <i>marché</i>), from Latin <i>mercatus</i> "trading, buying and selling; trade; market" (source of Italian <i>mercato</i>, Spanish <i>mercado</i>, Dutch <i>markt</i>, German <i>Markt</i>),

	from past participle of <i>mercari</i> "to trade, deal in, buy," from <i>merx</i> (genitive <i>mercis</i>) "wares, merchandise."
128. thickening agent hybrid etymology	<ol style="list-style-type: none"> 1. Old English <i>piccian</i> "to <i>thicken</i>, to crowd together." 2. late 15c., "one who acts," from Latin <i>agentem</i> (nominative <i>agens</i>) "effective, powerful," present participle of <i>agere</i> "to set in motion, drive forward; to do, perform; keep in movement"
129. uniformed waitress hybrid etymology	<ol style="list-style-type: none"> 1. 1530s, "of one form," from French <i>uniforme</i> (14c.), from Latin <i>uniformis</i> "having only one form or shape," from <i>uni-</i> "one" (see uni-) + <i>forma</i> "form" 2. 1834, c. 1200, "to watch with hostile intent, lie in wait for, plot against," from Anglo-French and Old North French <i>waitier</i> "to watch" (Old French <i>gaitier</i> "defend, watch out, be on one's guard; lie in wait for;" Modern French <i>guetter</i>), from Frankish <i>*wahton</i> or another Germanic source, from Proto-Germanic <i>*waht-</i>
130. vanilla Sp.>L.	1660s, "pod of the <i>vanilla</i> plant," from Spanish <i>vainilla</i> " <i>vanilla</i> plant," literally "little pod," diminutive of <i>vaina</i> "sheath," from Latin <i>vagina</i> "sheath of an ear of grain, hull of a plant"
131. vanilla shake (3) hybrid etymology	<ol style="list-style-type: none"> 1. see above 2. Middle English <i>shaken</i>, from Old English <i>sceacan</i> "move (something) quickly to and fro, cause to move with quick vibrations; brandish; move the body or a part of it rapidly back and forth;"
132. wrap up uncertain origin	early 14c., <i>wrappen</i> , "to wind (something around something else), cover (something), conceal; bind up, swaddle; fold (something) up or back on itself," of uncertain origin, perhaps via Scandinavian
133. wrapper (2) uncertain origin	see above

ДОДАТОК Б
СТРУКТУРА ЛЕКСИКИ РЕСТОРАННОЇ СПРАВИ З ФІЛЬМУ *THE*
FOUNDER

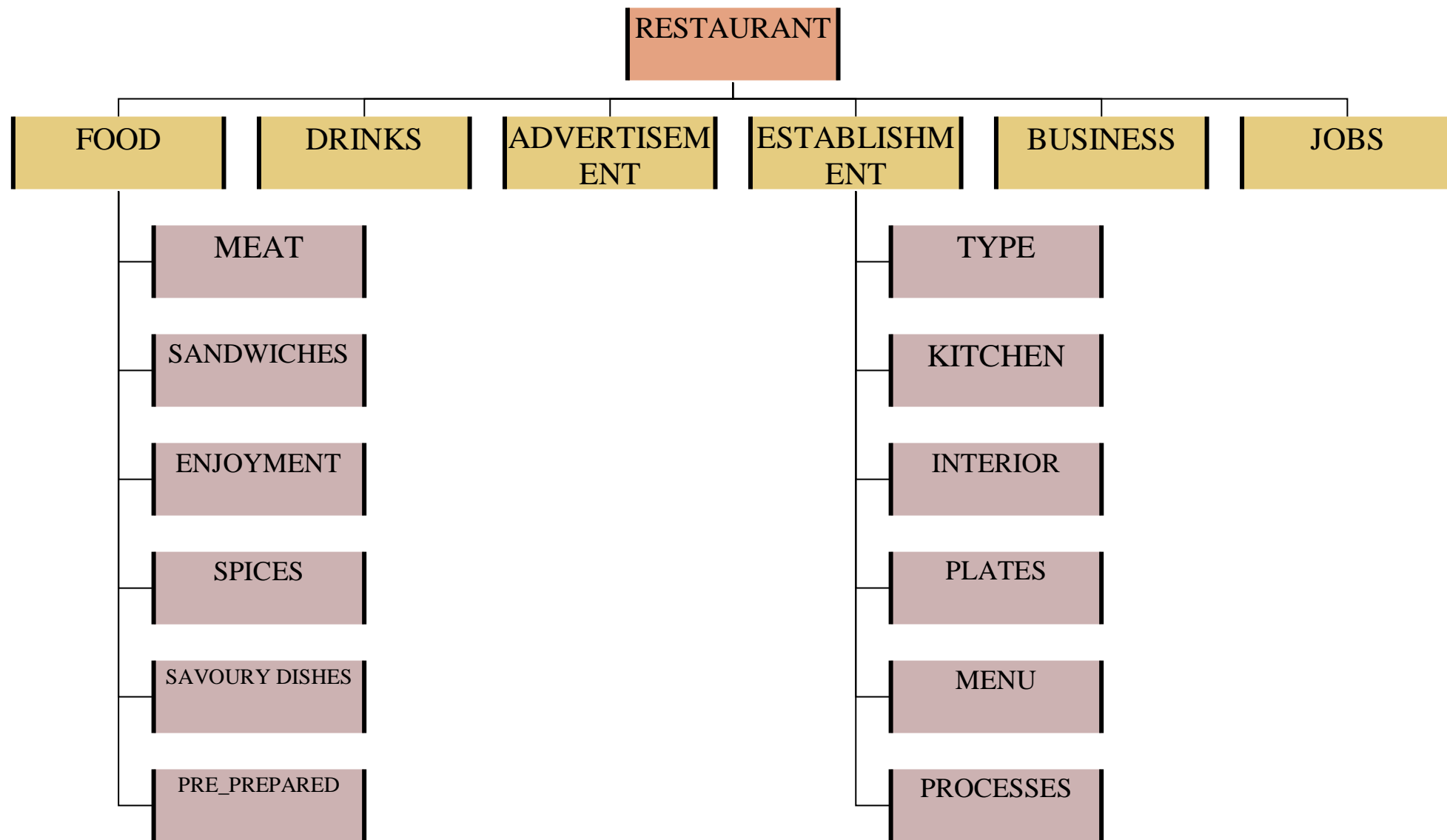
	Структура	Переклад
1. advertisement	N pref+root+suffix	реклама
2. appetite	N pref+root+suffix	апетит
3. barbecued beef	Adj (part 2)+N	яловичина на грилі
4. BBQ beef sandwiches	Abbr+N+N	грильовані яловичі сандвічі
5. beef (mouth-watering)	N (simple)	яловичина (апетитна)
6. bite v.	V (simple)	кусати
7. bloody steak	Adj+N	стек з кров'ю
8. brisket	N (root+suffix)	м'ясна вирізка
9. bun (3)	N simple	булочка
10. bun bottoms	N+N	низ булочки
11. bun tops (fully dressed) (2)	N+N	верхня частина булочки
12. burger (12)	N (root+ suffix)	бургер
13. burger barons	N+N	бургерні магнати
14. burger business	N+N	бургерний бізнес
15. burrito	N (root+suffix)	буріто
16. business card	N+N	візитівка
17. carhop (7)	NN	офіціантка
18. cashier (3)	N (root+suffix)	касир
19. chef	N simple	шеф-кухар
20. chili dogs	N+N	чілі-дог (гострий хот-дог)
21. chocolate	N (root+suffix)	шоколад
22. cleanliness	N (root+suffix)	чистота
23. Coca-Cola (3)	NN	Кока-кола
24. Coke	N simple	кола
25. commercialism	N pref+root+suffix	комерціалізація

26.cook n.(3)	N simple	повар
27. cook v. (3)	V simple	готувати
28.corn on the cob	N prep N	кукурудза в початках
29.counter (front)	N root+suffix	прилавок
30.creamed spinach	Adj (part 2) + N	шпінат у вершках
31.crispy golden brown on the outside	Adj+Adj+Adj prep +N	із хрусткою золотистою скоринкою
32.crunchy	Adj (root+suffix)	хрусткий
33.cup	N simple	чашка
34.customer (7)	N root+suffix	клієнт
35.cutting and chewing	Gerund+gerund	різати і жувати
36.delicious (2)	Adj (root+suffix)	смачний
37.dessert menu	N+N	меню десертів
38.dine	V simple	вечеряти
39.dinner (2)	N (root+suffix)	вечеря
40.dish (2)	N simple	блюдо
41.disposable	Adj (root+suffix)	одноразовий
42.drive-in menu	Adj + N	драйв-ін меню
43.drive-in restaurant (2)	Adj+N	ресторан для автомобілістів
44.drying rack	Adj (part 1)+N	сушарка для посуду
45.emulsifiers	N pref+root+suffix	емульгатор
46.establishment	N pref+root+suffix	заклад
47.family-friendly environment	N+Adj+N Adj+N	атмосфера родинного затишку
48.fast food (2)	Adj+N	швидка їжа (фаст фуд)
49.fluffy inside	N+N+N	розсипчастий всередині
50.food-service industry (3)	N+N+N	індустрія /сектор
51.food-service sector	N (root+suffix)	громадського харчування
52.franchise (6)	N (root+suffix)	франшиза
53.franchisee (10)	Adj+N+N	франчайзер

54. French fry station	Adj (part 2)+N	фритюрниця
55. fried chicken	N simple	смажена курка
56. fries (7)	Adj+Adj+N	картопля фрі
57. frozen french fries	N (root+suffix)	заморожена картопля фрі
58. furnace	N simple	піч
59. glass	N simple	склянка
60. grill n.	V simple	гриль
61. grill v. (3)	N (root+suffix)	смажити на грилі
62. griller (5)	N (root+suffix)	грилер
63. hamburger (10)	Adj+N conj	гамбургер
64. hot dog and root beer stand	Adj+N+NNN	вітрина з хот догами і пивом
65. hot dogs and orange juice stand	Adj+N+NNN	вітрина з хот догами і апельсиновим соком
66. hot tamales (2)	Adj+N	гарячі тамале
67. ice-cream parlor	NN+N	кафе-морозиво
68. inconsistent menu	Adj+N	непослідовне меню
69. Inst-A-Mix (5)	Abb+V	міксер
70. jelly sandwiches	N+N	се двічі з желе
71. ketchup (2)	N (simple)	кетчуп
72. kitchen (bustling, busy, efficient, filthy, smooth-running) (8)	N (simple)	кухня (жвава, шумна, ефективна, брудна, безперебійна)
73. kitchen tour (4)	N+N	екскурсія по кухні
74. less-than desirable clientele	Adj (Comp)+N	найменш бажані відвідувачі
75. lettuce (2)	N (simple)	салат
76. manager	N (root + suffix)	менеджер
77. mashed potatoes	Adj (Part 2)+N	картопля-пюре
78. McDonald's (17)	N's	Макдоналдс
79. McDonald's apron	N's+N	фартук Макдоналдс
80. McDonald's business	N's+N	бізнес у Макдоналдс

81. McDonald's marquee (3)	N's+N	шатро Макдоналдс
82. McDonald's red and white	N's+Adj+Adj	червоний і білий Макдоналдсу
83. meatloaf	NN	м'ясний рулет
84. menu (6)	N (simple)	меню
85. milk	N (simple)	молоко
86. milk shake (7)	N+N	молочний коктейл
87. mixer	N (root+ suffix)	міксер
88. mixing machine	Adj (Part 1) +N	міксер
89. Multimixer (9)	N (pref+root+suf)	кухонний комбайн
90. mustard	N (root+suffix)	гірчиця
91. oily	Adj (root+suffix)	жирний
92. onion (a pinch of)	N (simple)	цибуля (жменя)
93. operational know-how	Adj+N	операційне ноу-хау
94. order (5)	N (root+suffix)	замовлення
95. owner-operator	N+N	власник-оператор
96. paper packaging	N+N	паперова обгортка
97. patty (5)	N (root+suffix)	петі (котлета)
98. peanut butter	NN+N	арахісове масло
99. pickles (3)	N (simple)	мариновані огірки
100. plastic ware	Adj + N	пластиковий посуд
101. plate (5)	N (simple)	тарілка
102. powdered milkshake (6)	Adj (Part 2) +N	порошковий коктейль
103. professionalism	N (pref+root+suf)	професіоналізм
104. profit (4)	N (prefix+root)	прибуток
105. refrigeration (2)	N (pref+root+suf)	заморожування
106. refrigeration costs	N+N	витрати на заморозку
107. restaurant (10)	N (pref+root+suf)	ресторан
108. revenue (4)	N (pref+root)	прибуток
109. rib eye steaks	N+N+N	рібай стек
110. salt	N (simple)	сіль

111. salty	Adj (root+suffix)	солений
112. service	N (root+suffix)	обслуговування
113. shake (6)	N (simple)	шейк
114. silverware	NN	столові прибори
115. simulate the texture of milk fat	V+NprN	підробляти структуру молочного жиру
116. sizzle	V (simple)	шипіти
117. soft drinks	Adj+N	безалкогольні напої
118. speedee system (4)	N+N	швидке обслуговування
119. sponsorship	N (root+suffix)	спонсорство
120. starter	N (root+suffix)	холодна закуска
121. steakhouse	NN	стейк-хаус
122. stiff drink	Adj+N	міцний напій
123. storeroom	NN	комора
124. strawberry	NN	полуниця
125. strawberry phosphate	NN+N	полуничний фосфат
126. test market	N+N	тестовий ринок
127. thickening agent	Adj (Part 1) +N	загущувач
128. uniformed waitress	Adj (Part 2) +N	офіціантки в формі
129. vanilla	N (simple)	ванілін
130. vanilla shake (3)	N+N	ванільний шейк
131. wrap up	PhV	обгортати
132. wrapper (2)	N (root+suffix)	обгортка



ДОДАТОК В. Гіперо-гіпонімічні відношення в межах ресторанної лексики в кінодискурсі The Founder