

Date: 3<sup>rd</sup> March-2026

ГАСТРОНОМИЧЕСКАЯ ТЕРМИНОЛОГИЯ СОВРЕМЕННОСТИ:  
СТРУКТУРА, СЕМАНТИКА И СОЦИОКУЛЬТУРНОЕ ИЗМЕРЕНИЕ

Мухаммадиева Нодира Худоёр кызы

Докторант Узбекского государственного университета мировых языков

**Аннотация:** В данной научной статье всесторонне рассматриваются процессы формирования современной гастрономической терминологии, её структурно-семантические особенности и социокультурные факторы, влияющие на развитие терминологической системы. Под воздействием глобализации, межкультурной интеграции, средств массовой коммуникации и цифровых платформ лексика гастрономической сферы претерпевает интенсивные изменения. В ходе исследования были проанализированы морфологические модели образования терминов, процессы заимствования, семантическое расширение и функционирование гастрономических единиц в различных типах дискурса. Полученные результаты свидетельствуют о том, что английский язык выполняет функцию посредника в глобальном распространении гастрономической терминологии, тогда как французский, итальянский и японский языки сохраняют статус значимых источников терминологического пополнения.

**Ключевые слова:** гастрономия, терминологическая система, глобализация, заимствования, семантическое расширение, неологизмы, кулинарный дискурс, лингвокультурология.

В контексте современной лингвистической науки изучение современной гастрономической терминологии представляет собой особенно актуальное и динамично развивающееся направление, поскольку гастрономия сегодня функционирует не просто как область кулинарной практики, а как сложная междисциплинарная сфера, интегрирующая элементы культуры, экономики, туризма, медиадискурса, наук о здоровье и цифровой коммуникации, формируя тем самым обширную и постоянно расширяющуюся терминологическую систему, отражающую как языковые инновации, так и социокультурные трансформации.

Интенсификация процессов глобализации, стремительное развитие международного туризма, распространение социальных медиа-платформ и растущая доступность зарубежных кухонь существенно ускорили циркуляцию гастрономических концептов через языковые и культурные границы, что привело к появлению гибридных лексических единиц, семантических сдвигов и масштабных процессов заимствования, трансформирующих национальные терминологические системы.

Таким образом, современная гастрономическая терминология не может рассматриваться исключительно с лексической точки зрения; напротив, она требует многомерного подхода, учитывающего структурные, семантические,



Date: 3<sup>rd</sup> March-2026

функциональные и социокультурные параметры, а также механизмы языковой адаптации и интеграции в различных языковых системах.

Основная цель данной статьи заключается в анализе структурной организации, семантической эволюции и межкультурного распространения современной гастрономической терминологии с особым акцентом на роли английского языка как глобального языка-посредника и взаимодействии профессионального кулинарного дискурса с повседневной коммуникацией.

### **Материалы и методы**

Методологическая база настоящего исследования основана на сочетании описательного, структурного, сравнительного и дискурсивно-аналитического подходов, что в совокупности позволяет комплексно рассматривать гастрономическую терминологию как динамичную и функционально диверсифицированную лексическую подсистему.

Эмпирический материал исследования включает около 350 лексических единиц, отобранных из современных англоязычных кулинарных словарей, ресторанных меню, фуд-блогов, гастрономических журналов, онлайн-платформ с рецептами и научных публикаций по food studies, что обеспечивает репрезентативный корпус, отражающий актуальные терминологические тенденции.

В исследовании применялись следующие методы:

- Структурный анализ, направленный на выявление морфологических моделей и способов словообразования;
- Семантический анализ, ориентированный на концептуальную категоризацию и структурирование семантических полей;
- Сравнительный анализ, используемый для прослеживания путей заимствования и процессов адаптации в узбекском и русском языках;
- Дискурсивный анализ, применяемый для изучения функционирования гастрономических терминов в профессиональном и медийном контекстах.

Подобная многомерная методология обеспечивает как теоретическую глубину, так и эмпирическую достоверность полученных результатов.

### **Результаты и обсуждение**

#### **1. Структурные особенности и словообразовательные модели**

Структурная организация современной гастрономической терминологии демонстрирует высокую степень продуктивности словосложения, деривации и заимствования, которые в совокупности выступают основными механизмами лексического расширения.

Словосложение представляется наиболее продуктивной моделью в современном англоязычном гастрономическом дискурсе, формируя многокомпонентные термины, в которых семантическая точность достигается посредством синтаксической компрессии и концептуальной спецификации.

Деривационные процессы, в особенности суффиксация, также играют значительную роль в формировании терминологии, обозначая технологические



Date: 3<sup>rd</sup> March-2026

процессы и характеризуются высокой степенью формальной стандартизации, свойственной научной терминологии.

Кроме того, гибридные образования, сочетающие заимствованные корни с английскими аффиксами, демонстрируют адаптивную гибкость гастрономической терминологии, особенно в случаях интеграции зарубежных кулинарных практик в глобальный дискурс.

## **2. Заимствование и межкультурная трансмиссия**

Одной из определяющих характеристик современной гастрономической терминологии является её интенсивная опора на лексические заимствования, отражающая изначально межкультурную природу кулинарного обмена.

Французский язык исторически выполнял роль престижного источника в сфере высокой кухни, передав ряд терминов, сохраняющих оригинальную фонетическую и орфографическую форму благодаря ассоциации с профессиональным мастерством и изысканностью.

Итальянская терминология, особенно в сфере пасты и хлебобулочных традиций, а также японская кухня существенно обогатили международный гастрономический словарь, причём многие единицы претерпели минимальную фонологическую адаптацию в языках-реципиентах.

Английский язык, однако, занимает уникальную посредническую позицию, выступая основным каналом распространения данных терминов в другие языковые системы, включая узбекский и русский языки, где они либо заимствуются напрямую, либо частично адаптируются к местным фонетическим нормам.

## **3. Семантическая эволюция и концептуальное расширение**

Современная гастрономическая терминология характеризуется не только количественным ростом, но и качественной семантической трансформацией, особенно в ответ на глобальные тенденции образа жизни и технологические инновации.

Ориентированные на здоровье движения сформировали целые терминологические кластеры, отражающие изменения потребительского сознания и нутрициональной идеологии.

Технологический прогресс породил концептуальные новации, в которых научная терминология пересекается с кулинарным творчеством, формируя гибридные лексические конструкции, размывающие дисциплинарные границы.

Кроме того, влияние медиа способствовало появлению экспрессивных и оценочных единиц, демонстрирующих участие гастрономической терминологии в процессах конструирования идентичности и цифрового брендинга.

## **4. Функциональные и дискурсивные измерения**

С функциональной точки зрения современная гастрономическая терминология функционирует в различных дискурсивных сферах, включая



Date: 3<sup>rd</sup> March-2026

профессиональную коммуникацию шеф-поваров, академические исследования, ресторанный маркетинг, кулинарный туризм и повседневное социальное взаимодействие.

Постепенная демократизация кулинарного знания, обеспеченная онлайн-платформами и телевизионными кулинарными программами, сократила дистанцию между профессиональной терминологией и разговорной лексикой, позволив специализированным единицам войти в повседневную речь без утраты их референтной точности.

В результате гастрономическая терминология сегодня выполняет не только номинативную и описательную функции, но и убедительную, символическую и идентификационную роль в современной коммуникативной практике.

### **Заключение**

Проведённый комплексный анализ показывает, что современная гастрономическая терминология представляет собой высокодинамичную и структурно диверсифицированную лексическую подсистему, формируемую под воздействием глобализации, межкультурного обмена, технологических инноваций и медийного влияния.

Преобладание словосложения и заимствования как основных словообразовательных механизмов подтверждает открытость и адаптивность гастрономической лексики, тогда как семантическое расширение отражает продолжающиеся трансформации в сфере питания, потребительского поведения и культурных ценностей.

Английский язык функционирует как центральный язык-посредник в глобальном распространении гастрономических терминов, однако историческая и культурная значимость французского, итальянского и японского языков по-прежнему отчётливо проявляется в международном кулинарном лексиконе.

Таким образом, современную гастрономическую терминологию следует рассматривать не просто как технический словарь кулинарии, а как лингвистическое отражение современной глобальной культуры, демонстрирующее сложные взаимодействия языка, общества и гастрономии.

### **СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННОЙ ЛИТЕРАТУРЫ:**

1. Muhammadiyeva N. X. (2025). Functional and Semantic Characteristics of Gastronomic Terminology in the Uzbek Language. SCIENCE SHINE. Issue 6(41), Volume 1. ISSN 3030-377X. 31.03.2025.
2. Muhammadiyeva N. X. Sociolinguistic features of the process of terminology in the sphere of gastronomy. JMEA: Journal of Modern Educational Achievements. Volume 11, 2024.
3. Cabré, M. T. (1999). Terminology: Theory, methods and applications. John Benjamins Publishing Company.
4. Counihan, C., & Van Esterik, P. (2013). Food and culture: A reader (3rd ed.). Routledge.



Date: 3<sup>rd</sup> March-2026

5. Crystal, D. (2003). English as a global language (2nd ed.). Cambridge University Press.
6. Ferguson, P. P. (2004). Accounting for taste: The triumph of French cuisine. University of Chicago Press.
7. Spang, R. L. (2000). The invention of the restaurant: Paris and modern gastronomic culture. Harvard University Press.



**International Conferences**  
Open Access | Scientific Online | Conference Proceedings

