



САМАРСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ
SAMARA UNIVERSITY

федеральное государственное автономное
образовательное учреждение высшего образования
«Самарский национальный исследовательский университет
имени академика С.П. Королева»

ул. Московское шоссе, д. 34, г. Самара, 443086
Тел.: +7 (846) 335-18-26, факс: +7 (846) 335-18-36
Сайт: www.ssau.ru, e-mail: ssau@ssau.ru
ОКПО 02068410, ОГРН 1026301168310,
ИНН 6316000632, КПП 631601001

28.04.2017 № 104-2407
На № 9-Д от 16.03.2017 г.

УТВЕРЖДАЮ

Первый проректор –
проректор по науке и инновациям
доктор технических наук, доцент

А. Б. Прокофьев

2017 г.



ОТЗЫВ ВЕДУЩЕЙ ОРГАНИЗАЦИИ

ФГАОУ ВО «Самарский национальный исследовательский университет имени академика С.П. Королева» о диссертации Чалей Ольги Валерьевны на тему: «Концептуализация вкусовых ощущений в естественном языке», представленной на соискание ученой степени кандидата филологических наук по специальности 10.02.19 – теория языка.

Рецензируемая диссертационная работа посвящена анализу особенностей концептуализации вкусовых ощущений и вкусового восприятия в естественном языке. Работа представляется актуальной и значимой, поскольку опирается на современные научные традиции в области лексической семантики, а именно изучение структур языковых концептов как особого способа отображения действительности, присущего только языку, а также поиск общих путей семантического анализа языковых единиц, репрезентирующих концепты. Главным фак-

тором актуальности является обращение к ранее неизученному лингвистическому материалу, а именно прилагательным вкусообозначения *edible, eatable, palatable, appetizing, savoury, tasty* и *delicious*, словарные толкования которых, что убедительно доказано автором, не предоставляют точной информации об их значениях и особенностях ситуативного употребления.

Научным вкладом О.В. Чалей является привлечение данных психологии к построению и обоснованию семантических гипотез. Использование описательного аппарата психологии в лингвистическом исследовании позволило соискателю сделать ряд интересных выводов об особенностях концептуализации внеязыковой действительности в сознании и языке, в частности, разграничить полимодальную перцепцию и синестезию, а также уточнить интерпретацию когнитивного метафорического и метонимического переноса. Анализ семантической структуры языковых единиц в психологическом ключе представляется перспективным направлением для дальнейшего развития современной лингвистики в целом и лексической семантики в частности.

Научная новизна диссертации состоит в использовании инновационной методики исследования, а именно гипотетико-дедуктивного метода с опорой на семантический эксперимент при проведении филологического/лингвистического эксперимента; получении новых описаний семантики прилагательных вкусообозначения *edible, eatable, palatable, appetizing, savoury, tasty, delicious* и выявлении особенностей их употребления.

Теоретическая значимость диссертации заключается в том, что анализ семантики лексических единиц, репрезентирующих восприятие действительности через органы чувств, а именно прилагательных, описывающих вкусовые ощущения, способствует расширению имеющихся представлений о когнитивных процессах концептуализации и вербализации сенсорного восприятия действительности, выявлению механизмов и способов концептуализации действительности, лежащих в основе осмысления вкусовых ощущений.

Очевидна и практическая ценность исследования, которая состоит в том, что полученные результаты могут быть использованы в практике преподава-

ния теоретических лингвистических дисциплин: в курсе общего языкознания, лексикологии современного английского языка в рамках различных спецкурсов по лингвистической семантике, когнитивной лингвистике.

Важным представляется тот факт, что выводы автора основаны на богатом и значительном по объёму материале – более 10 000 примеров, отобранных методом сплошной выборки из произведений художественной литературы английских, американских и русских авторов XX–XXI вв. и массмедиального дискурса, представленных в виде корпусов текстов. Кроме того, в качестве дополнительного материала привлекаются примеры, предложенные носителями языка – информантами в ходе исследования при проверке «рабочих» гипотез.

Анализ объёмного теоретического и практического материала, соответствие теоретических положений полученным результатам исследования, обоснованность исходных методологических позиций, выбранных исследователем; интеграция различных подходов к решению поставленной проблемы и использование комплекса теоретических и экспериментальных методов обеспечивают достоверность и надёжность научных результатов.

Диссертант четко определяет цель исследования – выявление когнитивных оснований концептуализации вкусовых ощущений. Представляя и решая поставленные задачи, О.В. Чалей демонстрирует хорошее знание методологии научного исследования. Следует отметить и аргументированное обоснование авторской научной позиции.

Структура работы обусловлена внутренней логикой изложения материала в теоретической части и практических главах работы, представляющего единое целое, что соответствует поставленным во введении цели, задачам и теоретической концепции исследования. Диссертационное сочинение имеет классическую структуру. Оно состоит из Введения, трех глав, Заключения, Библиографии и ряда Приложений. Библиографический список включает 226 наименований научной литературы, в том числе 48 на иностранном языке. Общий объём рецензируемого диссертационного исследования составил 201 страницу.

Во Введении содержатся все необходимые структурные компоненты, все положения представляются в достаточной мере аргументированными и обоснованными.

В Главе I. «Ощущения и восприятие как каналы перцепции индивида» даётся теоретическое обоснование концепции работы, анализируется существующий метаязык описания, применимый к решению поставленной задачи, а также освещается терминологический аппарат, который представляется существенными для проведения данного исследования.

В параграфе 1.1. Восприятие и ощущения в рамках когнитивно-психологической парадигмы рассматриваются понятия восприятие и ощущения в русле психологического и психолингвистического, физиологического исследований; излагается концепция вкусовых ощущений и вкусового восприятия.

В параграфе 1.1.1. Перцептивный модус вкус в системном восприятии объекта даётся характеристика восприятия вкуса и способы его описания. Автор описывает психологическую и даже физиологическую стороны вкусовых восприятий: при обращении к концептосфере не обойтись без описания реальности, отражаемой лексикой. Автор анализирует восприятие вкуса как сложное психофизическое явление, представляющее собой синтез лингвистических и экстралингвистических знаний. Процесс восприятия вкуса охватывает четыре этапа: обнаружение → распознавание → дифференциация → насыщение.

В параграфе 1.1.2. Эмоционально-эстетическая оценка вкусовых ощущений в языковом сознании индивида рассматривается когнитивная значимость перцепции вкуса в индивидуально-авторской модели мира, которая определяет и эстетическую значимость авторской позиции по отношению к внешнему миру. Специфика модуса перцепции вкуса заключается в том, что вкусовые ощущения возникают у субъекта под действием воспоминаний, ассоциаций, то есть теснейшим образом связаны с мышлением индивида.

Для реализации поставленных исследователем задач в первой главе также проводится разграничение между процессами концептуализации и категоризации, рассматривается понятие концепта в философском, когнитивном, линг-

вистическом и лингвокультурологическом контексте, анализируется соотношение концепта с понятием и значением.

Глава II. «Методика семантико-когнитивных исследований» носит методологическо-практический характер и посвящена обоснованию основных лингвистических методов, применяющихся в исследованиях семантики лексических единиц в данной диссертационной работе, в частности: дистрибутивный анализ, компонентный анализ, гипотетико-дедуктивный метод (ГДМ), методика работы с информантами и составление тестовых заданий для семантического эксперимента. О.В. Чалей описывает, каким образом она использует такие методы лингвистики, как гипотетико-дедуктивный метод и семантический эксперимент, подразумевающие разработку тестов-опросников и работу с информантами, чтобы установить тонкие различия в семантике изучаемых прилагательных, неочевидные и зачастую недоступные пониманию самих носителей языка. Наибольший интерес в данной части работы представляет подробное описание методики работы с языковым материалом, представленное в пунктах 2.3, 2.4 и 2.5, а также новые дефиниции лексем *edible*, *eatable*, *palatable*, *tasty*, *delicious*, *savoury* и *appetizing*. Достоверность и убедительность полученных результатов опирается на обширный языковой материал, соответствующий целям и задачам работы, а также неукоснительное следование выбранной методике. Отметим удачное и имеющее несомненную научную ценность доказательство гипотезы о дифференциальных признаках исследуемых прилагательных вкусообозначения:

- *edible* вносит информацию о том, что описываемый объект пригоден или непригоден в пищу в целом и не представляет опасности отравления;
- *eatable* вносит информацию о степени готовности данного объекта перед употреблением в пищу;
- *palatable* подчеркивает роль субъекта и вносит информацию о субъективных вкусовых ощущениях и предпочтениях конкретного реципиента;
- *appetizing* акцентирует внимание на приятном внешнем виде блюда, его дизайне, оформлении или запахе, которые вызывают желание съесть;

– *savoury* используется, когда вносится информация о вкусовой оценке по признаку аппетитности, ароматности, остроты, как правило, закусок, соусов или десертных блюд;

– *tasty* передает информацию о традиционном нейтральном восприятии вкусового признака;

– *delicious* вносит информацию о высокой степени интенсивности вкусовых качеств (приносящих удовольствие), и всегда выражает только положительную эмоциональную реакцию реципиента.

На основании полученных результатов семантического эксперимента автор предложил внести уточнения в дефиниции исследуемых прилагательных.

Для расширения доказательной базы был предложен подход, состоящий в проведении теста на свободную интерпретацию (эксперимент на субъективные дефиниции) для описания английских прилагательных вкусообозначения *tasty* / *delicious*, а также прилагательного вкусообозначения терпкий.

Рецензируемое диссертационное исследование отличается смелостью научного замысла и оригинальностью концепции. Независимое использование семантического эксперимента и теста на свободную интерпретацию позволило исследователю подтвердить выдвинутую гипотезу о различии в семантике рассматриваемых прилагательных, оперируя более обширным практическим материалом.

Поскольку полное исчерпывающее представление о характере языковой концептуализации вкусовых ощущений можно получить на основе комплексного когнитивно-семантического анализа прилагательных вкусообозначения в естественном языке, в Главе III. «Концептуализация вкусовых ощущений средствами естественного языка» автор обращается к анализу метафорических, метонимических способов вербализации когнитивных механизмов чувственного восприятия объекта. Рассматриваются явления полимодальности, интермодальности (синестезии), проводится анализ метонимических и метафорических способов вербализации вкусовых ощущений. В рамках исследования был проведен анализ пяти метафорических моделей межчувственного переноса вкусо-

вого ощущения: осязание → вкус (soft cheese / мягкий сыр), вкус → запах (savoury aroma / пряный аромат), вкус → слух (sweet bell / слакий звук колоколов), вкус → зрение (sweet colours / сладкие краски), вкус → эмоция (savoury facts / пикантные факты). Крайне интересным и перспективным является анализ метафорических переносов из различных сфер восприятия, который показал, что механизмы образования вкусовой синестетической метафоры в разных видах синестезии схожи. На основании проведенного исследования синестетических метафор с номинацией вкуса были выделены основные процессы, лежащие в основе семантического механизма. О.В. Чалей аргументированно на репрезентативном текстовом материале обосновала, что синестетическая метафора с номинацией вкусового компонента значения характеризуется как феномен гармонического интермодального восприятия, когда в одном когнитивном акте происходит наложение различных по типу ассоциаций. Так, в сочетании a savoury and sharp smell / пикантный резкий запах происходит одновременное наложение нескольких типов модальностей: осязательной (sharp / резкий), вкусовой (savoury / пикантный), ольфакторной (smell / запах). Как результат, формируется комплексное гармоничное вкусо-осязательно-ольфакторное восприятие объекта, метафорическое осмысление действительности. Анализ синестетической вкусовой метафоры коррелирует с когнитивным описанием и таким образом описывает сам процесс концептуализации действительности в языке.

Несомненным достижением диссертанта является комплексное описание феномена синестетической метафоры, действующей единицы вкусообозначения, и возможных синестетических метафорических переносов, а также привлечение дополнительного материала с целью представить для сравнения случаи использования вкусообозначающих лексем в метонимических переносах.

В Заключении обобщаются результаты проведенного исследования и намечаются его дальнейшие перспективы, формулируются основные выводы.

При общем благоприятном впечатлении, которое производит диссертация, нельзя не отметить некоторые аспекты исследования, на наш взгляд, тре-

бующие уточнения.

1. В работе диссертантом использован гипотетико-дедуктивный метод с опорой на семантический эксперимент. В тексте подробно описана стратегия и преимущества данного метода. Однако исследователем не обозначены слабые стороны или сложности, с которыми можно столкнуться, выбрав данный метод для проведения лингвистического исследования.

2. Описывая прилагательные *tasty* и *delicious*, автор акцентирует внимание на национальности опрашиваемых информантов: «носители английского языка ирландского происхождения выявили более глубокое различие между этими синонимами ...» (стр. 109-110), тогда как в семантике данных единиц отсутствуют компоненты, которые можно было бы отнести к культурным коннотациям, а различия в интерпретациях могли возникнуть из-за качества информантов.

3. Автор указывает, что: «в рамках нашего исследования наиболее частотными оказались метафоры, построенные по модели: осязательный признак → вкус» (с.145). Исследование выглядело бы более убедительным, если бы диссертант продемонстрировал количественные показатели частотности использования метафор.

Вышеперечисленные вопросы и замечания вызваны интересом к проблематике рецензируемого диссертационного исследования и не затрагивают его концептуального значения.

В целом рецензируемое диссертационное сочинение, выполненное О.В. Чалей, представляет собой законченное самостоятельное, глубокое и оригинальное научное исследование. Диссертация написана хорошим научным языком. Аппарат исследования сформулирован достаточно корректно и четко. Аргументированная интерпретация результатов, полученных в ходе семантического эксперимента, убедительность выводов, сформулированных в результате исследования, теоретическая значимость комплексного подхода в изучении языковой концептуализации вкусовых ощущений, очевидность практической значимости исследования дают основания считать, что все положения, выдвиг-

нутые на защиту, получили исчерпывающее раскрытие темы в тексте диссертации.

Необходимо отметить, что рецензируемое диссертационное сочинение обладает внутренним логическим единством, содержит значимые научные результаты. В частности, на основании проведённого эксперимента с применением гипотетико-дедуктивного метода впервые было предложено экспериментально обоснованное семантическое описание выбранных прилагательных вкусообозначения *eatable, edible, palatable, savoury, appetizing, tasty, delicious*, что составляет личный вклад О.В. Чалей в теорию и практику когнитивно-семантических исследований в лингвистике.

Автореферат и 13 публикаций общим объёмом 5,68 п.л., в том числе 5 статей, опубликованных в изданиях, включенных в Перечень рецензируемых изданий и научных журналах, рекомендуемых ВАК при Министерстве образования и науки РФ, достаточно полно отражают содержание диссертации. Диссертация Чалей Ольги Валерьевны на тему «Концептуализация вкусовых ощущений в естественном языке» соответствует паспорту специальности 10.02.19 – теория языка, являясь теоретическим исследованием в области современной лингвистической науки. Диссертационная работа является крупным самостоятельным исследованием актуальной проблемы, и представляет собой научную квалификационную работу, отвечающую всем требованиям пп.9-14 Положения о присуждении ученых степеней, утверждённого Постановлением Правительства РФ от 23.09.2013 N 842, а её автор, Чалей Ольга Валерьевна заслуживает присуждения ученой степени кандидата филологических наук по специальности 10.02.19 – теория языка.

Отзыв подготовлен доцентом кафедры английской филологии Самарского национального исследовательского университета имени академика С.П. Королёва Черкуновой Мариной Владимировной.

Настоящий отзыв обсуждён и утверждён на заседании кафедры английской филологии факультета филологии и журналистики социально-гуманитарного института федерального государственного автономного образо-

вательного учреждения высшего образования «Самарский национальный исследовательский университет имени академика С.П. Королёва» 26 апреля 2017 г., протокол № 8.

Составитель отзыва:

кандидат филологических наук, доцент
кафедры английской филологии
факультета филологии и журналистики
социально-гуманитарного института

М.В. Черкунова

Заведующий кафедрой английской филологии
факультета филологии и журналистики
социально-гуманитарного института
федерального государственного автономного
образовательного учреждения высшего образования
«Самарский национальный исследовательский
университет имени академика С.П. Королёва»
доктор филологических наук, доцент

В.Д. Шевченко

26.04.2017 г.

Контактная информация:

федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования «Самарский национальный исследовательский университет
имени академика С.П. Королёва» (Самарский университет).

Адрес: 443086 Россия, г. Самара, Московское шоссе, 34.

Тел.: (846) 926-05-59; e-mail: samgueng@mail.ru

СОБСТВЕННОРУЧНО ПОДПИСЬ
УДОСТОВЕРЯЮ ЗАВ. КАНЦЕЛЯРИЕЙ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ
АВТОНОМНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«САМАРСКИЙ НАЦИОНАЛЬНЫЙ
ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ
АКАДЕМИКА С.П. КОРОЛЕВА»
(САМАРСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ)

