

**ЗАКЛЮЧЕНИЕ**  
**ДИССЕРТАЦИОННОГО СОВЕТА Д 850.007.08**  
**НА БАЗЕ ГОСУДАРСТВЕННОГО АВТОНОМНОГО**  
**ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ**  
**ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ ГОРОДА МОСКВЫ**  
**«МОСКОВСКИЙ ГОРОДСКОЙ ПЕДАГОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»**  
**ПО ДИССЕРТАЦИИ НА СОИСКАНИЕ УЧЁНОЙ СТЕПЕНИ КАНДИДАТА НАУК**

аттестационное дело № \_\_\_\_\_  
решение диссертационного совета от 24 мая 2017г. № 1/3

О присуждении Чалей Ольге Валерьевне, гражданке Российской Федерации, учёной степени кандидата филологических наук.

Кандидатская диссертация на тему: «Концептуализация вкусовых ощущений в естественном языке» по специальности 10.02.19 – теория языка принята к защите 10 февраля 2017 г., протокол № 1/2, диссертационным советом Д 850.007.08 на базе Государственного автономного образовательного учреждения высшего образования города Москвы «Московский городской педагогический университет», расположенного по адресу: 105064, г. Москва, Малый Казенный переулок, д. 5Б, ауд. 331, создан 23 июля 2010 г., приказ № 1777 – 556.

Соискатель Чалей Ольга Валерьевна, 1967 года рождения, в 1989 году с отличием окончила Киевский ордена Ленина и ордена Октябрьской Революции государственный университет им. Т.Г. Шевченко по специальности «романо-германские языки и литература» с присуждением квалификации «филолог, преподаватель английского и немецкого языков, переводчик английского языка». В настоящее время работает в должности старшего преподавателя кафедры иностранных языков № 3 Федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова» (ФГБОУ ВО «РЭУ им. Г.В. Плеханова») в г. Москве.

Диссертация «Концептуализация вкусовых ощущений в естественном языке» выполнена на кафедре языкознания и переводоведения Института иностранных языков Государственного автономного образовательного учреждения высшего образования города Москвы «Московский городской педагогический университет».

**Научный руководитель:** доктор филологических наук, профессор Ольга Аркадьевна Сулейманова, заведующий кафедрой языкознания и переводоведения Института иностранных языков Государственного автономного образовательного

учреждения высшего образования города Москвы «Московский городской педагогический университет».

**Официальные оппоненты:** доктор филологических наук, профессор, профессор кафедры теории английского языка, заведующий научно-исследовательской лабораторией «Дискурсивная лингвистика» ФГБОУ ВО «Волгоградский государственный социально-педагогический университет» Желтухина Марина Ростиславовна, кандидат филологических наук, доцент, доцент кафедры иностранных языков ФГАОУ ВО «Национальный исследовательский университет «Московский институт электронной техники» Лось Александра Львовна дали положительные отзывы на диссертацию.

**Ведущая организация** Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования «Самарский национальный исследовательский университет имени академика С.П. Королёва» в своём положительном заключении, подписанном заведующим кафедрой английской филологии факультета филологии и журналистики социально-гуманитарного института, доктором филологических наук, доцентом Шевченко Вячеславом Дмитриевичем, указала, что на основании проведенного 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. Отметим удачную и имеющую несомненную научную ценность доказательство гипотезы о дифференциальных признаках исследуемых прилагательных вкусообозначения. Научным вкладом О.В. Чалей является привлечение данных психологии к построению и обоснованию семантических гипотез. 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. О.В. Чалей демонстрирует хорошее знание методологии научного исследования. Следует отметить и аргументированное обоснование авторской научной позиции. Рецензируемое диссертационное исследование отличается смелостью научного замысла и оригинальностью концепции. 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, выдвинутые на защиту, получили исчерпывающее раскрытие темы в тексте диссертации.

Ведущая организация считает, что диссертация Чалей Ольги Валерьевны на тему «Концептуализация вкусовых ощущений в естественном языке является крупным самостоятельным исследованием актуальной научной проблемы, и представляет собой научную квалификационную работу, отвечающую всем требованиям пп.9-14 Положения о присуждении ученых степеней.

Соискатель имеет 13 опубликованных работ, в том числе по теме диссертации 13 работ, из них 5 работ опубликовано в рецензируемых изданиях, рекомендованных ВАК при Минобрнауки России. Общий объём публикаций составляет 5,68 п. л. В них отражены основные положения диссертации, касающиеся когнитивно-семантических особенностей исследуемых прилагательных вкусообозначения (Чалей О.В. Модель экспериментального семантического описания прилагательных *eatable, edible, palatable* [Текст] / О.В. Чалей // Вестник Московского городского педагогического университета. Серия: «Филология. Теория языка. Языковое образование». – 2013. – № 1(11). – С. 100-104 (0, 32 п. л.); Чалей О.В. Лингвистические и когнитивные подходы в изучении синонимии (на примере английских прилагательных вкусообозначения *tasty, delicious*) [Текст] / О.В. Чалей // Филологические науки. Вопросы теории и практики. – 2015. – № 1(43): в 2-х ч. Ч.1. – С. 193-197 (0, 62 п. л.); Чалей О.В. Концептуализация вкусовых ощущений на примере экспериментального семантического исследования английских прилагательных *tasty, delicious, palatable* [Текст] / О.В. Чалей // Когнитивные исследования языка. Выпуск XXII. Язык и сознание в междисциплинарной парадигме исследований. Материалы международного конгресса по когнитивной лингвистике 30 сентября – 2 октября 2015 г. / отв. ред. вып. Т.А. Клепикова. – 2015. – С. 672-674 (0,18 п. л.); Чалей О.В. К вопросу о семантике прилагательных *eatable, edible* [Текст] / О.В. Чалей // Язык и культура: Сборник научных трудов. / Под ред. Е.Л. Агибаловой, И.С. Казимировой, Е.В. Карпиной. – Выпуск 1. М.: ФГБОУ ВПО «РЭУ им. Г.В. Плеханова», 2012. – С.91– 94 (0,25 п. л.); Чалей О.В. К вопросу о «семантических дублетах»: «съедобный – съестной» [Текст] / О.В. Чалей // На пересечении языков и культур. Актуальные вопросы гуманитарного знания: межвузовский сборник статей. / Под ред. О.В. Редькиной. – Вып. 4. Киров: Изд-во ВятГГУ, 2013. – С. 169 – 174 (0, 38 п. л.); Чалей О.В. Особенности дистрибуции и семантическое варьирование английских прилагательных вкусообозначения (*eatable, edible, palatable, savoury*) [Текст] / О.В. Чалей // Магия ИННО: новое в исследовании языка и методике его преподавания: материалы Второй научно-практической конференции (Москва, 24–25 апреля 2015 г.). Т. 1 / отв. ред. Д. А. Крячков; Моск. гос. ин-т

междунар. отношений (ун-т) М-ва иностр. дел Рос. Федерации – М.: МГИМО – Университет, 2015. – С. 468-471 (0, 3 п. л.); Чалей О.В. Семантическое описание вкусовой перцепции на примере прилагательного вкусообозначения «терпкий» [Текст] / О.В. Чалей // Ежегодник Человек: Образ и Сущность. / Отв. ред. В.В. Красных М.: ИНИОН РАН, 2015. – С. 201-207 (0, 62 п. л.)). Рассматриваются вопросы, связанные с интерпретацией терминов: лексическое значение слова, концепт, а также способы вербализации концепта на примере прилагательных вкусообозначения (Чалей О.В. К вопросу о соотношении концепта и лексического значения слова [Текст] / О.В. Чалей // Язык. Сознание. Коммуникация: Сб. статей. / Отв. ред. В.В. Красных, А.И. Изотов. М.: МАКС Пресс, 2014. – Вып. 50. – С. 50-58 (0, 53 п. л.); Чалей О.В. Понятие «концепт» и его языковая репрезентация (на материале английских прилагательных вкусообозначения) [Текст] / О.В. Чалей // Вестник Московского института лингвистики. – 2015. – № 2. – С. 100-104 (0,63 п. л.)). Анализируются метафорические синестетические переносы как средство концептуализации вкусовых ощущений (Чалей О.В. Комплексное восприятие вкусовых ощущений в художественном дискурсе [Текст] / О.В. Чалей // Вестник Московского городского педагогического университета. Серия: «Филология. Теория языка. Языковое образование». – 2016. – № 2(22). – С. 49-55. (0, 42 п. л.); Чалей О.В. Метафорический синестетический перенос из вкусовой сферы сенсориума в область эмоции [Текст] / О.В. Чалей // Когнитивные исследования языка / гл. ред. серии Н.Н. Болдырев; М-во обр. и науки РФ, Рос. акад. наук, Ин-т языкознания РАН, Тамб. гос. ун-т им. Г.Р. Державина, Рос. ассоц. лингвистов-когнитологов. – М.: Ин-т языкознания РАН; Тамбов: Издательский дом ТГУ им. Г.Р. Державина. Вып. XXV: Язык и человек: проблемы когниции и коммуникации: материалы Всероссийской научной конференции с международным участием. 16 мая 2016 года / отв. ред. вып. Л.А. Панасенко. – 2016. – С. 430-436 (0, 52 п. л.); Чалей О.В. Комплексное восприятие вкусовых ощущений (на материале произведений И.С. Шмелёва и И.А. Бунина) [Текст] / О.В. Чалей // Тезисы докладов Восьмой международной научно-практической конференции. Москва. МИЛ, 29 ноября 2013г. М.: МИЛ, 2013. – С. 55-56 (0, 16 п. л.); Чалей О.В. Метафорический синестетический перенос – средство концептуализации вкусовых ощущений // Тезисы докладов Десятой международной научно-практической конференции. Москва. МИЛ, 29 ноября 2015 г. М.: МИЛ, 2015. – С. 4 (0, 16 п. л.)).

**На автореферат диссертации поступили отзывы:** от доктора филологических наук, профессора, доцента, заведующего кафедрой иностранных языков строительного технологического института Федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего профессионального образования «Воронежский

государственный технический университет», Почётного работника высшего профессионального образования РФ, члена-корреспондента РАЕН РФ **Фоминой Зинаиды Евгеньевны**; кандидата филологических наук, доцента, заведующего секцией основных факультетов, директора центра лингводидактического тестирования Федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего профессионального образования «Волгоградский государственный технический университет» **Беляковой Ларисы Фёдоровны**; доктора филологических наук, профессора, профессора кафедры переводоведения и лингвистики Федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего профессионального образования «Кемеровский государственный университет» **Фомина Андрея Геннадиевича**; доктора филологических наук, профессора, профессора кафедры ЮНЕСКО по изучению глобальных проблем, Факультета глобальных процессов МГУ имени М.В. Ломоносова **Джиоевой Алеси Александровны**; кандидата филологических наук, доцента, заведующего кафедрой общего и сравнительного языкознания Федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего профессионального образования «Московский государственный лингвистический университет» **Косиченко Елены Фёдоровны**; доктора филологических наук (специальность 10.02.19 – теория языка), профессора, профессора кафедры русского языка Гуманитарного института ФГАОУ ВО «Северо-Кавказский федеральный университет» **Манаенко Геннадия Николаевича**. Отзывы положительные, содержат ряд вопросов и замечаний.

Доктор филологических наук, профессор **Фомина Зинаида Евгеньевна** просит пояснить основные сходства и различия в когнитивно-семантической архитектонике проанализированных автором английских и русских прилагательных вкусообозначения, а также могут ли языковые единицы, квалифицирующие вкусовые ощущения в разных культурах служить средством национальной самоидентификации.

Кандидат филологических наук, доцент **Белякова Лариса Фёдоровна** просит уточнить типы словарей, для которых предложены образцы словарных статей.

Доктор филологических наук, профессор **Манаенко Геннадий Николаевич** отмечает в качестве рекомендации, что при уточнении семантики прилагательных вкусообозначения *edible, eatable, palatable, appetizing, tasty, delicious, savoury*, желательно было бы провести такие же процедуры и в отношении их русских эквивалентов и аналогов, что, возможно, позволило бы выявить этнокультурные различия в концептуализации вкусовых ощущений. Г.Н. Манаенко просит уточнить, являются ли «признаки, вносящие информацию о пригодности / непригодности продукта в пищу; о степени готовности данного объекта и его качества перед употреблением в пищу;

интенсивности вкуса; оценке вкусовых ощущений по признаку аппетитности, ароматности, остроты, внешнего вида блюда», универсальными или все же есть этнокультурно обусловленные различия в когниции.

**Выбор официальных оппонентов и ведущей организации обосновывается следующими обстоятельствами:**

1. Доктор филологических наук, профессор М.Р. Желтухина является известным специалистом в области языкознания, академиком РАЕН, экспертом Международной академии наук и высшего образования (МАНВО; Великобритания, г. Лондон), членом Российской коммуникативной ассоциации (РКА), Российского союза германистов (РСГ), Международного общества по прикладной психолингвистике (ISAPL). Автор 245 научных публикаций, (из них 8 индивидуальных и коллективных монографий) в области когнитивной лингвистики, психолингвистики, семиотики культуры, культурной антропологии, а также автор 40 учебно-методических работ.
2. Кандидат филологических наук, доцент А.Л. Лось является специалистом в области концептологии, в т. ч. изучения языковой концептуализации зрительных впечатлений.
3. Ведущая организация – ФГАОУ ВО «Самарский национальный исследовательский университет имени академика С.П. Королёва» – специализируется в области разработки проблем теоретического языкознания, а также в решении проблем прикладного характера, в частности разработки методологии семантических и когнитивных исследований.

**Диссертационный совет отмечает, что на основании выполненных соискателем исследований:**

**Разработана** комплексная методика, направленная на выявление механизмов концептуализации вкусовых ощущений и на изучение средств вербализации чувственного опыта, основанная на привлечении словарных дефиниций, семантического эксперимента с опорой на гипотетико-дедуктивный метод, а также включающая когнитивно-семантический анализ художественных текстов, содержащих многочисленные примеры метафорического и метонимического описания вкусовых ощущений.

**Предложена** комплексная когнитивно-семантическая концепция описания лексических значений прилагательных вкусообозначения и их апробаций на конкретных лексемах.

**Обосновано**, что образование языковых значений, связанных с вкусовыми ощущениями и вкусовым восприятием представляет собой результат работы сложных когнитивных механизмов (полиmodalность, интерmodalность (синестезия),

метонимические и метафорические переносы, синестетическая метафора), задействованных в процессе обработки сенсорной информации.

**Выявлены** дифференциальные признаки, детерминирующие вкусовое восприятие (пригодность / непригодность продукта; степень его готовности; интенсивность вкуса; оценочное отношение к продукту и т.д.), вербализуемое соответствующими лексическими единицами: *edible, eatable, palatable, appetizing, tasty, delicious, savoury*.

**Установлены** различия в семантике прилагательных вкусообозначения, указывающих на один и тот же признак объекта на основе смены модальности восприятия (например, наложение опыта вкусового и ольфакторного / осязательного взаимодействий).

**Уточнены** термины метаязыкового аппарата, ориентированные на изучение и экспликацию семантики адъективных лексем, вербализующих вкусовые ощущения.

**Получены** новые описания семантики исследуемых прилагательных вкусообозначения *edible, eatable, palatable, appetizing, tasty, delicious, savoury* и особенностей их употребления.

**Определена** особая роль метафорических и метонимических средств в онтологическом процессе концептуализации вкусовых ощущений человека.

**Установлено**, что анализ синестетической вкусовой метафоры коррелирует с когнитивным описанием и таким образом описывает сам процесс концептуализации действительности в языке.

**Доказана** перспективность исследования и использования его результатов в современной лексической семантике и когнитивной лингвистике в целом.

**Теоретическая значимость исследования определяется** его вкладом в теорию языка и мышления, теорию когнитивной семантики слова, теорию метафоры, в частности, в аспекте изучения метафорической репрезентации процессов языковой категоризации вкусовых ощущений. **Предложенная автором** теоретико-методологическая концепция изучения гедонистической категории *вкус* и особенностей её языковой категоризации в художественном дискурсе может быть **использована** в когнитивно-дискурсивных исследованиях, в том числе на материале других языков. Теоретически значимым является то, что полученные результаты исследования **развивают** существующие представления о характере семантических связей между языковыми единицами и характере концептуализации вкусовых ощущений с помощью прилагательных, обозначающих вкусовую оценку.

Полученные результаты по исследованию и описанию семантики микросистемы английских прилагательных *eatable, edible, palatable, appetizing, savoury, tasty, delicious* с общим значением «*вкусный*» способствуют дальнейшему развитию теории языка,

лексикологии, когнитивной лингвистики, дискурсивной лингвистики, лингвокультурологии, лингвоконцептологии, глоттонологии.

**Доказаны** выносимые на защиту положения, в которых дальнейшее развитие получают перспективные научные представления о характере концептуализации вкусовых ощущений, основу которого составляют метафорические, метонимические способы вербализации когнитивных механизмов чувственного восприятия объекта, позволяющие проводить исследование семантики прилагательных вкусообозначения как средства отображения индивидуальной картины мира, построенной на сенсорном восприятии индивида.

Применительно к проблематике диссертации результативно **использован** комплекс лингвистических методов и приёмов исследования, включающих методы дистрибутивного, компонентного и контекстуального анализов, гипотетико-дедуктивный метод с опорой на семантический эксперимент, с участием носителей языка (информантов). Применялся также тест на свободную интерпретацию (эксперимент на субъективные дефиниции), использовались формализованные приёмы представления полученных результатов (таблицы, схемы).

**Изложены** принципы анализа и описания, лежащие в основе процесса концептуализации вкусовых ощущений в естественном языке, полимодальности, интермодальности (синестезии), анализа метонимических и метафорических способов вербализации вкусовых ощущений.

**Раскрыта** специфика языковой репрезентации концептуализации вкусовых ощущений.

**Изучен** характер концептуализации вкусовых ощущений и релевантных признаков, разграничивающих значения прилагательных вкусообозначения.

**Расширены и уточнены** имеющиеся представления о когнитивных процессах концептуализации и вербализации сенсорного восприятия действительности за счёт проведенного анализа семантики прилагательных, описывающих вкусовые ощущения.

**Значение полученных соискателем результатов исследования для практики** подтверждается тем, что на примере анализа прилагательных вкусообозначения:

**разработана и внедрена** методика исследования на основе гипотетико-дедуктивного метода с опорой на семантический эксперимент с участием носителей языка применительно к описанию семантики прилагательных, репрезентирующих вкусовые ощущения;

**определены** перспективы практического использования теоретических положений о применении междисциплинарного подхода к анализу языка;



**составлены** тщательно проработанные, уточненные дефиниции лексических единиц – словарные статьи с большим объемом прагмалингвистической информации, раскрывающие значения исследуемых прилагательных вкусообозначения через описание условий их употребления и отвечающие принципу предсказуемости употребления, исходя из их уточнённого семантического описания;

**представлены** предложения о практическом использовании полученных результатов исследования для составления лексикографических словарей;

**выявлены** механизмы концептуализации вкусовых ощущений, вербализацию которых составляют метафорические и метонимические переносы.

**Оценка достоверности результатов исследования выявила:**

**теория** построена на проверяемых данных, достоверность которых обусловлена объемом обработанного материала, а также эмпирически верифицированными положениями теории;

**идея базируется** на широком теоретическом и методологическом материале, включающем в себя фундаментальные труды отечественных и зарубежных исследователей, обобщении опыта последних десятилетий по исследуемой проблематике, а также тщательном лингвистическом анализе объемной репрезентативной выборки в 10 000 примеров, включая примеры, предложенные носителями языка в ходе исследования;

**использованы** данные, полученные в ходе исследования на основе гипотетико-дедуктивного метода с опорой на семантический эксперимент с участием носителей языка применительно к описанию семантики прилагательных, репрезентирующих вкусовые ощущения;

**установлены** особенности концептуализации внеязыковой действительности в сознании и языке на основе проведенного анализа дифференциальных признаков исследуемых прилагательных вкусообозначения;

**использованы** современные методы сбора и обработки практического материала.

В диссертации **доказывается** воспроизводимость результатов исследования на материале различных языков.

**Личный вклад соискателя** состоит в проведении самостоятельной работы по изучению современного состояния исследуемой проблемы, в непосредственном участии автора в получении содержащихся в диссертации научных результатов, в выборе актуальной и малоизученной темы, во включенном участии на всех этапах процесса, в организации и проведении экспериментов, личном участии в апробации результатов исследования.

