

УДК 811.111:81'664
DOI <https://doi.org/10.26661/2414-1135-2025-97-4>

СЕМАНТИЧНА КЛАСИФІКАЦІЯ АНГЛІЙСЬКИХ ТЕРМІНІВ СФЕРИ ЗДОРОВОГО ХАРЧУВАННЯ ТА ЇХ УКРАЇНСЬКИЙ ПЕРЕКЛАД

Білоус Н. П.

*кандидат філологічних наук, доцент,
доцент кафедри іноземної філології та перекладу
Державний торговельно-економічний університет
вул. Кіото, 19, Київ, Україна
orcid.org/0000-0002-2119-8701
n.bilous@knute.edu.ua*

Дячук Л. С.

*кандидат філологічних наук, доцент,
доцент кафедри іноземної філології та перекладу
Державний торговельно-економічний університет
вул. Кіото, 19, Київ, Україна
orcid.org/0000-0002-0076-5236
l.dyachuk@knute.edu.ua*

Довженко І. В.

*кандидат педагогічних наук, доцент,
доцент кафедри іноземної філології та перекладу
Державний торговельно-економічний університет
вул. Кіото, 19, Київ, Україна
orcid.org/0000-0003-2972-178
i.dovzhenko@knute.edu.ua*

Ключові слова: термін,
сфера здорового харчування,
семантична класифікація,
способи перекладу, точний
переклад.

З прийняттям «Глобальної стратегії ВООЗ щодо дієти, фізичної активності та здоров'я» у 2004 році почалось активне просування здорового харчування та фізичної активності. Це призвело до поповнення словникового складу англійської мови термінами, які потребують класифікації та систематизації. У науковій статті під терміном сфери здорового харчування розуміємо лексему з конкретним семантичним та прагматичним навантаженням, яка позначає здоровий спосіб харчування через правильний вибір продуктів та раціону. Досліджувані термінологічні одиниці класифіковано за такими семантичними групами: 1) терміни на позначення основних поживних речовин; 2) терміни, пов'язані з основними групами продуктів; 3) терміни, пов'язані з дієтами та раціонами; 4) терміни, пов'язані з харчовими принципами та підходами; 5) терміни, пов'язані з приготуванням здорової їжі; 6) терміни на позначення хвороб, пов'язаних із харчуванням; 7) терміни, пов'язані з харчовими технологіями. Будучи членом Всесвітньої організації охорони здоров'я, Україна ухвалює всі базові документи, які відповідають її рекомендаціям щодо здорового харчування. Проте на національному рівні є необхідність в активнішому поширенні стратегії ВООЗ щодо збалансованого раціону та реалізації інформаційних і просвітницьких заходів. Ключову роль у цих процесах відіграє точний та уніфікований переклад термінологічних одиниць, якими послуговуються як представники державних органів, так

і медіа та комерційні установи. Найбільш продуктивними прийомами відтворення термінів сфери здорового харчування виявилися такі: 1) прямий еквівалент; 2) транскодування (включає транслітерацію, транскрибування, адаптивне та змішане транскодування); 3) калькування (переважно для перекладу термінів-словосполучень, яке часто передбачає інверсійний порядок слів, притаманний мові перекладу); 4) описовий переклад та 5) трансплантація (пряме включення). Іноді специфікою української терміносистеми є функціонування двох паралельних форм, утворених шляхом транскодування або підбором прямого еквівалента. Вибір перекладача залежить від рівня обізнаності цільової аудиторії. У розвідці визначаються перспективи подальших досліджень, які полягають у систематизації та створенні стандартизованої бази термінології сфери здорового харчування.

SEMANTIC CLASSIFICATION OF ENGLISH TERMS IN THE FIELD OF HEALTHY NUTRITION AND THEIR UKRAINIAN TRANSLATION

Bilous N. P.

*Candidate of Philological Sciences, Associate Professor,
Associate Professor at the Department of Foreign Philology and Translation
State University of Trade and Economics
Kyoto str., 19, Kyiv, Ukraine
orcid.org/0000-0002-2119-8701
n.bilous@knute.edu.ua*

Diachuk L. S.

*Candidate of Philological Sciences, Associate Professor,
Associate Professor at the Department of Foreign Philology and Translation
State University of Trade and Economics
Kyoto str., 19, Kyiv, Ukraine
orcid.org/0000-0002-0076-5236
l.dyachuk@knute.edu.ua*

Dovzhenko I. V.

*Candidate of Pedagogical Sciences, Associate Professor,
Associate Professor at the Department of Foreign Philology and Translation
State University of Trade and Economics
Kyoto str., 19, Kyiv, Ukraine
orcid.org/0000-0003-2972-178
i.dovzhenko@knute.edu.ua*

Key words: *term, field of healthy nutrition, semantic classification, ways of translation, accurate translation.*

With the “WHO Global Strategy on Diet, Physical Activity and Health” adoption in 2004, active promotion of healthy eating and physical activity began. This led to enriching the English vocabulary with terms that require classification and systematization. In this scientific article, the term healthy nutrition refers to a lexeme with a specific semantic and pragmatic load, which denotes a healthy way of eating through the right choice of products and diet. The studied terminological units are classified into the following semantic groups: 1) terms designating essential nutrients; 2) terms related to the main groups of products; 3) terms related to diets and menus; 4) terms related to nutritional principles and approaches; 5) terms related to the preparation

of healthy food; 6) terms designating diseases related to nutrition; 7) terms related to food technologies. As a member of the World Health Organization, Ukraine adopts all basic documents that comply with its recommendations on healthy nutrition. However, at the national level, there is a need for more active dissemination of the WHO strategy on a balanced diet and implementing information and educational activities. The key role in these processes is played by accurate and unified translation of terminological units, which representatives of state bodies, the media, and commercial institutions use. The most productive methods of reproducing terms in the field of healthy nutrition were the following: 1) direct equivalent; 2) transcoding (including transliteration, transcribing, adaptive, and mixed transcoding); 3) loan translation (mainly for rendering terminological phrases, which often involves the inversion of word order inherent in the target language); 4) descriptive translation and 5) transplantation (direct borrowing). Sometimes, the specific feature of the Ukrainian terminological system is the functioning of two parallel forms: formed by transcoding or by selecting a direct equivalent. The translator's choice depends on the target audience's level of awareness. The research identifies the prospects for further research, which consists of systematizing and creating a standardized database of terminology in the field of healthy nutrition.

Постановка проблеми. Тренд здорового способу життя та харчування зокрема стає все більш актуальним, привертаючи увагу до важливості правильного раціону з метою підтримки здоров'я та запобігання захворюванням. Він широко популяризується ВООЗ, Міністерством охорони здоров'я та соціальних служб США та МОЗ України у XXI столітті. Зростання інтересу до здорового харчування та свідомого вибору продуктів призводить до виникнення нових термінологічних понять в англійській мові, що зумовлює необхідність їх перекладу українською. Запитання, які виникають у зв'язку з відтворенням цих термінів, стосуються їх точної передачі та адаптованості з урахуванням культурних та лінгвістичних відмінностей. Таким чином, переклад може впливати на сприйняття та розуміння важливої інформації щодо здорового харчування, що підкреслює актуальність цього дослідження.

Аналіз останніх досліджень і публікацій. В умовах стрімкої глобалізації терміни завжди викликали інтерес науковців. Так, серед останніх досліджень у лінгвістичному аспекті заслуговують на увагу роботи Ю. Лукіянчук [Лукіянчук, 2017] та С. Булик-Верхола, Ю. Теглівець [Булик-Верхола, Теглівець, 2018]. У перекладацькому аспекті терміни досліджені досить широко в таких галузях, як: музична термінологія в праці О. Панченко [Панченко, 2018], прикордонна – в роботі О. Герасімової [Герасімова, 2016], науково-технічна – в дослідженні Л. Сливки [Сливки, 2022], авіаційна – в статті О. Ковтун [Ковтун, 2017], IT-терміни – в науковій розвідці Д. Чернеги, О. Туришевої, О. Дзикович [Чернега, Туришева, Дзикович, 2024]. Отже, терміни сфери здорового

харчування залишаються малодослідженими у лінгвістиці та перекладі.

Мета статті полягає в дослідженні особливостей перекладу англійських термінів сфери здорового харчування українською мовою. Досягнення поставленої мети передбачає виконання таких **завдань**: дати визначення поняття «термін сфери здорового харчування» та його основні характеристики; запропонувати семантичну класифікацію англійських термінів здорового харчування; визначити способи перекладу термінів українською мовою.

Матеріалом дослідження є терміни сфери здорового харчування, виокремлені методом суцільної вибірки. **Об'єктом** дослідження є англійські терміни сфери здорового харчування, а **предметом** – способи їх перекладу українською мовою.

Виклад основного матеріалу. У традиційному розумінні термін – це слово або словосполучення, що означає чітко окреслене спеціальне поняття якої-небудь галузі науки, техніки, мистецтва, суспільного життя тощо [Великий тлумачний, 2005].

На думку О. Пономаріва, термін – це одиниця історично сформованої термінологічної системи, що визначає поняття та його місце в системі інших понять, виражається словом або словосполученням, служить для спілкування людей, пов'язаних єдністю спеціалізації, належить до словникового складу мови й підпорядковується її законам [Пономарів, 2000, с. 91].

У свою чергу Ф. Нікітіна вважає, що термін – це основна одиниця термінологічної системи, й цим визначається його структура, а також специфічність характеристик, які відрізняють цю системну одиницю від усіх інших [Нікітіна, 1978, с. 24].

Беручи до уваги визначення поняття «термін» у лінгвістиці, вважаємо, що термін сфери здорового харчування – це лексична одиниця, яка характеризується чітким семантичним та прагматичним навантаженням на позначення здорового харчування через правильний вибір продуктів та споживання їжі.

У рамках дослідження ми пропонуємо власну семантичну класифікацію англійських термінів, пов'язаних зі здоровим харчуванням:

1. Терміни на позначення основних поживних речовин

Основні поживні речовини слугують основою раціону людини, а їхня різноманітність важлива для забезпечення нормального функціонування організму [Codex, 2018]. До них належать: *proteins* (білки) – основні будівельні матеріали для клітин, м'язів та інших тканин в організмі; *carbohydrates* (вуглеводи), які служать головним джерелом енергії для організму; *fats* (жири) є джерелом енергії, а також необхідні для забезпечення роботи клітин та поглинання розчинних вітамінів; *vitamins* (вітаміни) – це органічні сполуки, які необхідні для нормального функціонування організму; *antioxidants* (антиоксиданти), які захищають клітини від шкідливого впливу вільних радикалів і сприяють здоров'ю; *water* (вода), яка є життєво важливою для гідратації організму і підтримання різних фізіологічних процесів; *minerals* (мінерали) є неорганічними елементами, необхідними для різних функцій організму, включаючи зміцнення кісток, регулювання рівноваги рідини та інші процеси (серед них: *sodium* (натрій), *potassium* (калій), *calcium* (кальцій), *iron* (залізо), *magnesium* (магній), *zinc* (цинк), *omega-3 fatty acids* (жирні кислоти *omega-3*), *probiotics* (пробіотики), *phosphorus* (фосфор), *selenium* (селен), *iodine* (йод), *copper* (мідь) тощо) [Increasing, 2022].

2. Терміни, пов'язані з основними групами продуктів

Основна група продуктів харчування – це набір групи продуктів, які є основою здорового харчування і забезпечують організм необхідними поживними речовинами для правильного функціонування. Зазвичай до основних груп продуктів харчування включаються такі терміни [Codex, 2018]: овочі: *leafy vegetables* (листові овочі), *root vegetables* (коренеплоди), *agricultural vegetables* (сільськогосподарські культури); фрукти: *citrus fruits* (цитрусові фрукти), *berries* (ягоди), *tropical fruits* (тропічні фрукти); зернові продукти: *Wholemeal breads and pasta* (цільнозернові хліби та макарони), *cereals* (крупи), *porridges* (каші); білки: *meat* (м'ясо), *fish* (риба), *seafood* (морепродукти), *vegetable proteins* (рослинні білки); молочні продукти: *milk* (молоко), *yoghurts* (йогурти), *cheeses* (сири); жири та олії: *olive oil* (оливкова олія), *nuts*

(горіхи), *seeds* (насіння), *avocado* (авокадо), а також: *organic products* (органічні продукти), *low-fat foods* (нежирні продукти), *low-calorie foods* (низькокалорійні продукти), *superfoods* (суперфуду) тощо [Increasing, 2022].

3. Терміни, пов'язані з дієтами та раціонами

Дієти та раціони – це спеціально розроблені системи харчування, які можуть бути призначені для різних цільових груп людей або для досягнення конкретних цілей щодо здоров'я, фізичної форми або управління вагою. Наприклад: *Mediterranean diet* (середземноморська дієта), *vegetarianism* (вегетаріанство), *veganism* (веганство), *Paleo diet* (палео-дієта), *keto diet* (кето-дієта), *Atkins diet* (дієта Аткинса), *DASH diet* (дієта для зниження артеріального тиску), *low-carb diet* (дієта з низьким вмістом вуглеводів), *plant-based diet* (дієта на основі рослинних продуктів), *Zone diet* (зональна дієта, дієта Zone), *whole30 diet* (дієта Whole30), *alkaline diet* (алкалінова / лужна дієта), *carnivore diet* (дієта хижака), *gluten-free diet* (безглютенна дієта), *low-sugar diet* (дієта з низьким вмістом цукрів), *high-fiber diet* (дієта з високим вмістом волокон), *low-sodium diet* (дієта з низьким вмістом натрію), *high-protein diet* (дієта з високим вмістом білків), *nutrient-rich diet* (дієта, багата на поживні речовини), *flexitarian diet* (флекситаріанська дієта), *sugar-free diet* (дієта без цукру), *low-fat diet* (дієта з низьким вмістом жирів), *anti-inflammatory diet* (протизапальна дієта), *detox diet* (детокс-дієта), *allergen-free diet* (дієта без алергенів) тощо [Anton, 2017].

4. Терміни, пов'язані з харчовими принципами та підходами

Харчові принципи та підходи – це основні принципи та стратегії, які люди використовують для планування свого харчування з метою досягнення конкретних цілей, таких як збереження здоров'я, контроль ваги, поліпшення фізичної форми, забезпечення певних дієтетичних потреб та інше. Серед них в англійській мові виокремлюють такі терміни: *balanced nutrition* (збалансоване харчування), *clean eating* (чисте харчування), *dietary principles* (харчові принципи), *eating patterns* (харчові звички), *farm-to-table* (від ферми до столу), *flexitarianism* (флекситаріанство), *healthy eating habits* (здорові звички в харчуванні), *home cooking* (домашня кухня), *hydration* (гідратація), *intuitive eating* (інтуїтивне харчування), *mindful eating* (усвідомлене харчування), *non-processed foods* (необроблені продукти), *nutritional approaches* (харчові підходи), *nutritional guidelines* (харчові рекомендації), *portion control* (контроль порції), *sustainable eating* (стійке харчування (з огляду на довкілля), *whole foods* (цільні продукти) та інші [Increasing, 2022].

5. Терміни, пов'язані з приготуванням здорової їжі

Методи приготування їжі мають важливе значення для збереження поживних речовин, контролю калорійності, зменшення використання жиру та солі, покращення смаку та збереження текстури, а також для зменшення ризику утворення шкідливих сполук, сприяючи здоровому харчуванню. До цієї групи відносять такі терміни: *steaming (приготування на пару)* – метод приготування включає використання пари для готування їжі; *stir-frying (тушкування)* – метод полягає в швидкому смаженні невеликих шматочків їжі на вогні з невеликою кількістю олії; *broiling (запікання)* – метод включає піддавання їжі високій температурі у верхньому грилі печі або під газовим пламенем; *boiling (варіння)* – метод полягає в приготуванні їжі в киплячій воді; *braising (тушкування)* – метод включає комбінацію обсмаження їжі на плиті та довготривалого тушкування в печі разом із соусом; *simmering (варіння на повільному вогні)* – метод подібний до варіння, але зазвичай використовується для приготування страв з довгим часом готування, таких як супи, бульйони та соуси; *air frying (смаження без олії)* – метод використовує спеціальні прилади для приготування їжі шляхом обпікання гарячим повітрям без використання олії; *slow cooking (готування в мультиварці)* – метод включає приготування страви в мультиварці протягом тривалого часу на низькій температурі тощо [Raber, 2016].

6. Терміни на позначення хвороб, пов'язаних із харчуванням

Харчування впливає на здоров'я і може збільшити ризик розвитку хвороб, таких як серцево-судинні захворювання, діабет, ожиріння, рак, захворювання печінки та інші. Здоровий раціон, багатий на овочі, фрукти, цілнозернові продукти та низькожирні джерела білка, може допомогти знизити цей ризик, а обмеження споживання насичених жирів, цукру та солі також важливе. Серед термінів, які описують хвороби, пов'язані з харчуванням, ми виокремлюємо: *obesity (ожиріння)* – надмірне накопичення жиру в організмі, *diabetes (діабет)* – хронічний стан, коли рівень цукру в крові вищий від норми, *heart disease (серцево-судинні захворювання)*, *food allergies (алергії на їжу)*, *dental caries (карієс зубів)*, *eating disorders (розлади харчування)*, *anorexia (анорексія)* – розлад харчування, який характеризується інтенсивним страхом набирати вагу, що призводить до голодування і надмірної худоби, *bulimia (булімія)* – розлад харчування, який включає повторювані епізоди переїдання та компенсуючі дії, такі як блювання чи надмірне фізичне навантаження та інші [Diet, 2002].

7. Терміни, пов'язані з харчовими технологіями

Харчові технології (також відомі як технології харчування) – це галузь науки та інженерії, що вивчає та розробляє методи та процеси для приготування, зберігання, обробки та пакування харчових продуктів. Ці технології спрямовані на збереження якості харчових продуктів, а також збільшують тривалість їх зберігання та доступність для споживачів. Харчові технології включають в себе різноманітні процеси, такі як: *pasteurization (пастеризація)* – технологічний процес обробки продуктів за допомогою тепла для знищення шкідливих мікроорганізмів та збереження якості продуктів, *sterilization (стерилізація)* – процес обробки продуктів за допомогою високої температури та тиску для повного знищення мікроорганізмів та спор, *extraction (екстракція)* – процес виділення корисних речовин із сировини за допомогою розчинників або розсільних рідин, *fermentation (ферментація)* – біологічний процес, під час якого мікроорганізми перетворюють вуглеводи на продукти, такі як хліб, йогурт тощо, *emulsification (емульгація)* – процес створення стабільної суміші двох незмішуваних рідин або фаз за допомогою емульгатора, *hydrogenation (гідрогенізація)* – хімічний процес, під час якого водень додається до рідких олій для зміни їхніх фізичних властивостей, *homogenization (гомогенізація)* – процес подрібнення частинок продукту до однорідної текстури, що полегшує зберігання та споживання, *dehydration (дегідратація)* – процес видалення вологи з продукту для подовження тривалості його зберігання, *preservation (консервування)* – збереження продуктів за допомогою різних методів, таких як в'ялення, соління, копчення або сушення, *ultrafiltration (ультрафільтрація)* – метод фільтрації, за допомогою якого видаляються білки, бактерії та інші частинки з рідини, залишаючи корисні речовини [Pokharel, 2023].

Переклад термінів оздоровчого харчування вимагає точності та чіткості, оскільки навіть невеликі відхилення можуть впливати на зміст інформації. Наприклад, термін «*balanced diet*» повинен бути перекладений як «*збалансоване харчування*», а не як «*рівновага харчування*» чи «*узгоджене харчування*».

Проаналізувавши декілька наукових праць із теорії перекладу [Білозерська, 2010; Карабан, 2004; Коваленко, 2001], пропонуємо найефективніші прийоми відтворення термінів здорового харчування: прямий еквівалент, транскодування, калькування, описовий переклад та трансплантація (пряме включення).

Прямий еквівалент – це спосіб перекладу, який передбачає використання повного смисло-

вого еквівалента: *cold cereal* – сухий сніданок; *preservation* – консервування.

Термінологічні одиниці можуть залежати від контексту, який впливає на переклад. Як правило, англійські терміни здорового харчування мають свої прямі відповідники в українській терміносистемі:

Proteins are the main structural constituents of the cells and tissues of the body. Muscles and organs are largely made of *proteins* [Proteins, 2025]. – **Білки** є основними структурними складниками клітин і тканин організму. М'язи та органи в основному складаються з **білків**.

The Food and Agriculture Organization of the United Nations (FAO) has emphasized the importance of investment in *seafood* production, which it states will play an important role in global food security [FAO, 2024]. – Продовольча та сільськогосподарська організація ООН (ФАО) підкреслила важливість інвестицій у виробництво **морепродуктів**, які, за її словами, відіграватимуть важливу роль у глобальній продовольчій безпеці.

Транскодування (включає транслітерацію, транскрибування, адаптивне та змішане транскодування): *fermentation* – ферментація; *diabetes* – діабет.

За допомогою транскодування утворено багато термінологічних відповідників у сфері здорового харчування.

The *yoghurt* must comply with the following requisites: milk fat 3 percent minimum; milk solids non fat 8,2 percent minimum and acidity 1,5 percent maximum [Resolution, 2025]. – **Йогурт** повинен відповідати таким вимогам: молоко жирністю не менше 3%; молоко сухе нежирне не менше 8,2%, кислотності не більше 1,5%.

В українській терміносистемі часто функціонують дві паралельні форми: одна утворена шляхом транскодування, а інша – шляхом підбору прямого еквівалента.

The vegetable *dehydration* technique is reasonably simple and consists of exposing the food to the sun or placing it in appropriate dryers to remove the excess water contained in the product [Dried, 2007]. – Техніка **дегідратії / зневоднення** овочів досить проста і полягає у виставленні продуктів на сонці або в розміщенні їх у відповідних сушарках для видалення великої кількості води, що міститься в продукті.

У таких випадках вибір перекладу залежить від сфери функціонування терміна та адресата, адже транскодований термін, зрозумілий фахівцям певної сфери, може не мати необхідного ефекту на широку аудиторію.

Калькування (метод дослівного перекладу, який часто передбачає інверсійний порядок слів, притаманний мові перекладу): *eating disorder* – розлади харчування, *portion control* – контроль порцій.

Цей спосіб перекладу переважно використовується для термінів-словосполучень. Він є більш ефективним, ніж транскодування, з погляду збереження смислу, але, з іншого боку, калькування недоцільне у разі перекладу односкладних термінів, які зазвичай мають свої еквіваленти.

The *Atkins diet* has four phases: induction phase, ongoing weight loss phase, pre-maintenance phase, and lifetime maintenance phase [The Atkins, 2015]. – **Дієта Аткинса** має чотири фази: вступна фаза, фаза постійного схуднення, фаза попереднього підтримання та фаза підтримки протягом усього життя.

A diversified diet that combines foods from different food groups in a balanced way will make it possible to significantly correct existing *eating disorders* among various population categories [Developing, 2025]. – Диверсифіковане харчування, яке збалансовано поєднує продукти з різних харчових груп, дозволить суттєво скоригувати наявні **розлади у харчуванні** у різних категорій населення.

Описовий переклад: *air frying* – метод приготування їжі шляхом обікання гарячим повітрям без використання олії.

У разі, коли терміни не мають прямих еквівалентів або не несуть смислового навантаження у мові перекладу через транскодування, доцільно вдаватися до описового перекладу.

The most important behavioural risk factors of *heart disease* and stroke are unhealthy diet, physical inactivity, tobacco use and harmful use of alcohol [Cardiovascular, 2021]. – Найважливішими поведінковими факторами ризику **серцево-судинних захворювань** та інсульту є нездорове харчування, відсутність фізичних навантажень, вживання тютюну та шкідливе вживання алкоголю.

Трансплантація (пряме включення): *Whole 30 diet* – дієта *Whole 30*. Коли жоден із вище перерахованих способів перекладу не передає повного значення термінологічної одиниці, слід використовувати трансплантацію / пряме включення, що передбачає збереження англійської лексичної одиниці в початковій формі.

The *Zone diet* is the latest eating regimen marketed to improve athletic performance, as opposed to traditional high-carbohydrate sports diets [Cheuvront, 1999]. – **Дієта Zone** – це найновіший режим харчування, який пропонується для покращення спортивних результатів шляхом протиставлення традиційним спортивним дієтам з високим вмістом вуглеводів.

Висновки та перспективи подальших розробок. У процесі дослідження було створено семантичну класифікацію англійських термінів здорового харчування та виокремлено такі групи

термінів на позначення: основних поживних речовин; основних груп продуктів; дієт та раціонів; харчових принципів та підходів; способів приготування здорової їжі; хвороб, пов'язаних із харчуванням; харчових технологій.

Переклад термінів здорового харчування може бути складним завданням, оскільки він вимагає точності. У статті було проаналізовано способи перекладу англійських термінів сфери здорового харчування, серед яких найпоширенішими виявилися: прямий еквівалент, транскодування, калькування, описовий переклад та трансплантація.

Перспективами подальших досліджень є глибокий лінгвістичний аналіз англійської термінології сфери здорового харчування з метою її систематизації та створення стандартизованої бази для використання під час перекладу. Це сприятиме не лише розвитку термінологічної системи української мови, а й популяризації здорового способу життя в Україні.

ЛІТЕРАТУРА

1. Білозерська Л. П. Термінологія та переклад : навчальний посібник для студентів філологічного напрямку підготовки. Вінниця : Нова книга, 2010. 232 с.
2. Булик-Верхола С., Теглівець Ю. Англіцизми у термінології фотосправи. *Південний архів (філологічні науки)*. 2018. № 73. С. 14–16.
3. Великий тлумачний словник сучасної української мови : 250000 / уклад. та голов. ред. В. Т. Бусел. Київ; Ірпінь : Перун, 2005. VIII, 1728 с.
4. Герасімова О. М. Особливості перекладу термінів (на прикладі прикордонного дискурсу). *Науковий вісник Міжнародного гуманітарного університету. Серія «Філологія»*. 2016. № 22. С. 180–182.
5. Карабан В. І. Переклад англійської наукової і технічної літератури. Граматичні труднощі, лексичні, термінологічні та жанрово-стилістичні проблеми : посібник. Вінниця : Нова книга, 2004. 576 с.
6. Коваленко А. Я. Загальний курс науково-технічного перекладу : навчальний посібник. Київ, 2001. 290 с.
7. Ковтун О. В. Особливості перекладу англійських авіаційних термінів українською мовою. *Фаховий та художній переклад: теорія, методологія, практика*: зб. наук. праць. Київ : Аграр Медіа Груп, 2017. С. 193–197.
8. Лукіяничук Ю. О. Способи класифікації військових термінів. *Наукові записки Національного університету Острозька академія. Серія «Філологічна»*. 2017. С. 65–67.
9. Нікітіна Ф. Семантичні та словотвірні проблеми сучасної термінології. Київ : КДУ, 1978. 32 с.
10. Панченко О. І. Засоби перекладу англійської музичної термінології українською. *Науковий вісник Міжнародного гуманітарного університету. Серія «Філологія»*. 2018. № 37. Том 4. С. 192–194.
11. Пономарів О. Д. Стилістика сучасної літературної мови. Тернопіль, 2000. 276 с.
12. Сливка Л. З. Особливості перекладу науково-технічної термінології з англійської мови на українську. *Закарпатські філологічні студії*. 2022. Випуск 27. Том 3. С. 144–149.
13. Anton S.D., Hida A., Heekin K., Sowalsky K., Karabetian C., Mutchie H., Leeuwenburgh C., Manini T.M., Barnett T.E. Effects of Popular Diets without Specific Calorie Targets on Weight Loss Outcomes: Systematic Review of Findings from Clinical Trials. *Nutrients*. 2017 Jul 31;9(8):822.
14. Cardiovascular diseases (CVDs). 2021. URL: [https://www.who.int/news-room/fact-sheets/detail/cardiovascular-diseases-\(cvds\)](https://www.who.int/news-room/fact-sheets/detail/cardiovascular-diseases-(cvds)) (дата звернення: 21.01.2025).
15. Cherneha D., Turyshva O., Dzykovych O. IT Terminology: Translation Challenges and Prospects. *Advanced Linguistics*. 14. 2024. P. 165–170.
16. Chevront S.N. The zone diet and athletic performance. *Sports Med*. 1999 Apr;27(4):213–28.
17. Codex Alimentarius Standards [Електронний ресурс]. 2018. URL: <http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/standards> (дата звернення: 21.01.2025).
18. Developing capacity for strengthening food security and nutrition. URL: <https://www.fao.org/in-action/fsn-caucasus-asia/news/news-detail/en/c/1155811/> (дата звернення: 21.01.2025).
19. Diet, nutrition and the prevention of chronic diseases: report of a joint WHO/FAO expert consultation. 2002. URL: <https://www.who.int/publications/i/item/924120916X> (дата звернення: 21.01.2025).
20. Dried Vegetables. 2007. URL: <https://www.fao.org/in-action/inpho/publications/detail/fr/c/2450/> (дата звернення: 21.01.2025).
21. FAO highlights importance of seafood to global food security. 2024. URL: <https://thefishsite.com/articles/fao-highlights-importance-of-seafood-to-global-food-security> (дата звернення: 21.01.2025).
22. Increasing Food Literacy Competencies of Adults. 2022. URL: www.foodtr.org/assets/media/O1_Practical%20Guide%20for%20Healthy%20Eating.pdf. (дата звернення: 21.01.2025).
23. Pokharel B., Keerthi R., Abunamous Z. Advancements in Food Processing Technologies: Enhancing Safety, Quality, and Sustainability. *International Journal of Scientific Research in Engineering and Management*. 2023. V.07. Issue 06. P. 1–6.
24. Proteins. URL: <https://www.fao.org/nutrition/>

requirements/proteins/en/. (дата звернення: 21.01.2025)

25. An evidence-based conceptual framework of healthy cooking / Raber M. Chandra., Upadhyaya M., Schick V., Strong L., Durand C. *Preventive Medicine Reports*. 2016. № 4. P. 23–28.
26. Resolution No. 61/1 of establishing standards for yoghurt for consumption or for production of «labna» (dairy product). URL: <https://www.fao.org/faolex/results/details/en/c/LEX-FAOC013700/> (дата звернення: 21.01.2025).
27. The Atkins Diet: Getting Started, Staying Focused. 2015. URL: <https://www.atkins.com/how-it-works/library/articles/the-atkins-diet-getting-started-staying-focused> (дата звернення: 21.01.2025).

REFERENCES

1. Bilozerska L. P. (2010) Terminolohiia ta pereklad: Navchalnyi posibnyk dlia studentiv filolohichnoho napriamu pidhotovky [Terminology and Translation: A Textbook for Students of the Philological Departments]. Vinnytsia: Nova Knyha, 232 p. [in Ukrainian].
2. Bulyk-Verkhola S., Tehlivets Yu. (2018) Anhlytsyzmy u terminolohii fotospravy [Anglicisms in the Photography Terminology]. Pivdennyi arkhiv (filolohichni nauky). № 73. PP. 14–16 [in Ukrainian].
3. Velykyi tлумachnyi slovnyk suchasnoi ukrainskoi movy [Large Thesaurus of the Modern Ukrainian Language]. (2005): 250000 / uklad. ta holov. red. V. T. Busel. Kyiv; Irpin: Perun. VIII, 1728 p. [in Ukrainian].
4. Herasimova O. M. (2016) Osoblyvosti perekladu terminiv (na prykladi prykordonnoho dyskursu) [Peculiarities of the translation of terms (on the example of border discourse)]. Naukovyi visnyk Mizhnarodnoho humanitarnoho universytetu. Ser.: Filolohiia. № 22. PP. 180–182 [in Ukrainian].
5. Karaban V. I. (2004). Pereklad anhliiskoi naukovo-i tekhnichnoi literatury. Hramatychni trudnoshchi, leksychni, terminolohichni ta zhanrovo-stylistychni problemy: posibnyk [Translation of English Scientific and Technical Literature. Grammatical Difficulties, Lexical, Terminological and Stylistic Challenges: Manual]. Vinnytsya: Nova knyha, 576 p. [in Ukrainian].
6. Kovalenko A. Ya. (2001). Zahalnyi kurs nauko-vo-tekhnichnoho perekladu: navchalnyi posibnyk [General Course of Scientific and Technical Translation: Manual]. Kyiv, 290 p. [in Ukrainian].
7. Kovtun O. V. (2017). Osoblyvosti perekladu anhliiskykh aviatsiinykh terminiv ukrainskoiu movoiu [Translation Peculiarities of English Aviation Terms into Ukrainian]. Fakhovy i tkhudozhnii pereklad: teoriia, metodolohiia, praktyka: zb. nauk. prats. Kyiv: Ahrar Media Hrup. PP. 193–197. [in Ukrainian].
8. Lukiyanchuk Yu. O. (2017). Sposoby klasyfikatsii viiskovykh terminiv [Methods of Military Terms Classification]. Naukovi zapysky Natsionalnoho universytetu Ostrozka akademiia. Ser.: Filolohichna. PP. 65–67. [in Ukrainian].
9. Nikitina F. (1978). Semantychni ta slovtvorni problemy suchasnoi terminolohii [Semantic and Word-Formation Problems of Modern Terminology]. Kyiv: KDU, 32 p. [in Ukrainian].
10. Panchenko O. I. (2018). Zasoby perekladu anhliiskoi muzychnoi terminolohii ukrainskoiu [Means of Translating English Musical Terminology into Ukrainian]. Naukovyi visnyk Mizhnarodnoho humanitarnoho universytetu. Ser.: Filolohiia. № 37. Tom 4. PP. 192–194 [in Ukrainian].
11. Ponomariv O. D. (2000). Stylistyka suchasnoi literaturnoi movy [Stylistics of Modern Literary Language.]. Ternopil, 276 p. [in Ukrainian].
12. Slyvka L. Z. (2022). Osoblyvosti perekladu nauko-vo-tekhnichnoi terminolohii z anhliiskoi movy na ukrainsku [Peculiarities of Translating Scientific and Technical Terminology from English into Ukrainian]. Zakarpatski filolohichni studii. Vypusk 27. Tom 3. PP. 144–149 [in Ukrainian].
13. Anton S.D., Hida A., Heekin K., Sowalsky K., Karabetian C., Mutchie H., Leeuwenburgh C., Manini T.M., Barnett T.E. (2017). Effects of Popular Diets without Specific Calorie Targets on Weight Loss Outcomes: Systematic Review of Findings from Clinical Trials. *Nutrients*. 9(8):822.
14. Cardiovascular Diseases (CVDs). (2021). URL: <https://www.who.int/news-room/fact-sheets/detail/cardiovascular-diseases-cvds> (date of access: 21.01.2025).
15. Cherneha D., Turysheva O., Dzykovych O. (2024). IT Terminology: Translation Challenges and Prospects. *Advanced Linguistics*. 14. P. 165–170.
16. Chevront S.N. (1999). The Zone Diet and Athletic Performance. *Sports Med*. 27(4):213–28
17. Codex Alimentarius Standards. (2018). URL: <http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/standards> (date of access: 21.01.2025).
18. Developing Capacity for Strengthening Food Security and Nutrition. URL: <https://www.fao.org/in-action/fsn-caucasus-asia/news/news-detail/en/c/1155811/> (date of access: 21.01.2025).
19. Diet, Nutrition and the Prevention of Chronic Diseases: Report of a Joint WHO/FAO Expert Consultation. (2002). URL: <https://www.who.int/publications/i/item/924120916X> (date of access: 21.01.2025).
20. Dried Vegetables. 2007. URL: <https://www.fao.org/in-action/inpho/publications/detail/fr/c/2450/> (date of access: 21.01.2025).
21. FAO Highlights Importance of Seafood to Global

- Food Security. (2024). URL: <https://thefishsite.com/articles/fao-highlights-importance-of-sea-food-to-global-food-security> (date of access: 21.01.2025).
22. Increasing Food Literacy Competencies of Adults. (2022). URL: www.foodtr.org/assets/media/O1_Practical%20Guide%20for%20Healthy%20Eating.pdf. (date of access: 21.01.2025).
 23. Pokharel B., Keerthi R., Abunamous Z. (2023). Advancements in Food Processing Technologies: Enhancing Safety, Quality, and Sustainability. *International Journal of Scientific Research in Engineering and Management*. V.07. Issue 06. P. 1–6.
 24. Proteins. URL: <https://www.fao.org/nutrition/requirements/proteins/en/>. (date of access: 21.01.2025)
 25. Raber M. Chandra., Upadhyaya M., Schick V., Strong L., Durand C. (2016). An Evidence-Based Conceptual Framework of Healthy Cooking. *Preventive Medicine Reports*. № 4. P. 23–28.
 26. Resolution No. 61/1 of Establishing Standards for Yoghurt for Consumption or for Production of «Labna» (Dairy Product). URL: <https://www.fao.org/faolex/results/details/en/c/LEX-FAOC013700/> (date of access: 21.01.2025).
 27. The Atkins Diet: Getting Started, Staying Focused. (2015). URL: <https://www.atkins.com/how-it-works/library/articles/the-atkins-diet-getting-started-staying-focused> (date of access: 21.01.2025).