

Выполненный анализ позволяет сделать вывод, что разная частотность отдельных средств выражения модальности побуждения имеет четкие тенденции в молодежной речи. Так, с одной стороны, практически не используются формы, типичные для письменной речи (например, презенс конъюнктив, пассивные конструкции и конструкции *haben/sein*). С другой стороны, редко используются конструкции, категоричность которых очень ярко маркирована и отражена в языковой системе, например, причастие II, инфинитив и псевдопридаточные предложения с союзом *dass*. Наряду с этим предпочтение отдается более простым формам, обладающим большей многозначностью и вариативностью употребления и, соответственно, более частотным в речи современной молодежи (императив, презенс, футур I).

**Е. В. Зуевская, Е. В. Андриевская**

### СТРУКТУРНО-ГРАММАТИЧЕСКИЕ ОСОБЕННОСТИ НЕМЕЦКОЯЗЫЧНЫХ ИНСТРУКТИРУЮЩИХ ТЕКСТОВ

В повседневной жизни мы сталкиваемся с огромным количеством текстов: художественными, официально-деловыми, публицистическими, научными. Одним из самых распространенных типов текста являются инструктирующие тексты, относящиеся к научному и официально-деловому стилю одновременно. Их основной коммуникативной целью является проинформировать адресата о порядке и способах выполнения определенных действий и побудить адресата к их выполнению. Стоит отметить, что ожидаемая ответная реакция невербальна – это конкретные действия или недействия адресата. Данная специфика выделяет инструктирующие тексты среди всех остальных видов текста.

В результате сопоставления инструктирующих текстов, относящихся к одной сфере, – кулинарных рецептов и инструкций к продуктам питания – были выявлены общие черты и различия.

Кулинарный рецепт, как и инструкция к продуктам питания, является малоформатным типом текста, кратко передавая большой объем информации, и состоит обычно из трех блоков: интродуктивного (название и компоненты), основного (способ приготовления, рецепт блюда) и заключительного (содержащего рекомендации по сервировке, подаче блюда, страноведческую информацию). Различия в структуре обоих видов текстов заключаются лишь в том, что тексты инструкций должны максимально полно проинформировать реципиента о продукте и, соответственно, всегда включают информацию о производителе и, как правило, данные об энергетической ценности продукта.

К лексико-семантическим особенностям анализируемых текстов относится наличие неэмоциональной лексики нейтрального фонда, лексики с тенденцией к мало- и моносемантической, наличие заимствований, аббревиатур и терминов. Термины образуют одну из главных лексических групп текста кулинарного рецепта, т.к. своим значением строго прикреплены

к данной области знания, и делятся на три группы: термины кулинарного профессионального языка (*pochieren, panieren, gratinieren, karameliesieren*), термины фундаментальных кулинарных понятий (*braten, backen, dämpfen*), имеющие национальные соответствия, термины, относящиеся к специфичным сторонам кулинарного производства, свойственные лишь для данной национальной кухни, которые переходят в другие языки как заимствования (*die Chillies, der Parmesan, der Ginseng*). При этом специальная лексика приводится, как правило, без дополнительных пояснений: *Vollmilchschokolade, Kakaobutter, Vollmilchpulver, Kakaomasse, Emulgatoren Lecithine, Vanillin, Sonnenblumenöl, Getreidecrispies, Hafermehl, Reismehl* и т.д. Как показал анализ, большинство узкоспециальных терминов являются заимствованиями: *Mayonnaise, Bouillon, Pueree, Kuvertuere, Marinade* (из французского языка), *Ananas, Tomate, Marmelade, Vanille* (из испанского), *Paste, Pizza, Spinat* (из итальянского). Помимо терминов заимствованной оказывается также общеупотребительная лексика. Наряду с большим количеством заимствований в текстах кулинарных рецептов и инструкций часто встречаются сложные слова из двух- или более частей и аббревиатуры: *Kakaobutter, Vollmilchpulver, Citronensäure, kg, g, kcal*.

Доминирующей тенденцией для синтаксиса текста кулинарного рецепта и инструкции является малое количество сложных предложений. Реципиент читает предложение за предложением и выполняет соответствующее действие.

Также следует отметить, что в этих текстах довольно широко распространены односоставные предложения, когда как двусоставные – явление не столь характерное для инструктирующих текстов. При этом инструкции и кулинарные рецепты демонстрируют определенную специфику: в инструкции большее распространение имеют назывные односоставные предложения, описывающие состав продукта, называющие ингредиенты. В кулинарном же рецепте наряду с односоставными назывными предложениями также широко распространены и односоставные глагольные предложения, содержащие информацию о действиях, выполняемых с продуктами, ингредиентами: *Vor Wärme und Feuchtigkeit schützen*. Соответственно этим задачам большинство односоставных глагольных предложений являются побудительными по цели высказывания: *Genießen Sie Schoko Rice verfeinert mit kalter Milch, Joghurt oder Quark*, а односоставные назывные и двусоставные – повествовательными: *Weizenmehl, Glukose-Fruktose-Sirup, Öl, Eier, Zucker, Alpenmilch, Schokoladenstückchen. Chicken Nuggets erhalten rohes Hahnfleisch*.

Анализ морфологического уровня организации текстов показал, что в исследуемых инструктирующих текстах преобладают имена существительные и глаголы, при этом большая часть существительных содержится в односоставных назывных предложениях и выполняет назывную функцию, указывая на перечень необходимых продуктов, состав продукта и т.д. Глаголы же встречаются чаще в описании способа приготовления как в рецептах, так и в инструкциях и наиболее часто употребляются в форме инфинитива, оформляя односоставные глагольные предложения: *Den Reis in einer*

*Sauteuse anrösten, ohne Farbe zu geben. Mit der Hälfte der Milch und dem Wasser ablöschen und weich kochen.* В двусоставных же предложениях регулярно используются модальные глаголы *können, müssen, sollen: Pudding soll im Kühlschranks gelassen werden.* Соответственно, частотность данных частей речи аналогична распределению видов предложений в обоих типах текстов: в кулинарных рецептах глаголы представлены примерно в 2 раза чаще, чем в инструкциях к продуктам питания, а существительные, наоборот, более часто употребляются в инструкциях, нежели в кулинарных рецептах.

Используемые в текстах прилагательные составляют незначительную долю всех слов, описывая качество продукта, давая дополнительную характеристику ингредиентов: *Sie sind auch geeignet für Desserts und Getränke oder auch zum Einfärben von Gebäck (z.B. für bunte Rührkuchen) und sorgen somit bei jeder Gelegenheit für besondere Effekte.* С помощью наречий, употребляемых редко, дается характеристика глагольного действия, приводятся пояснения к процессу приготовления: *In einer beschichteten Pfanne goldgelb rosten.* Еще одним отличием исследуемых видов текстов явилось существенно бóльшая употребительность количественных числительных в инструкциях, поскольку инструкция призвана давать детальный анализ составных компонентов продукта и энергетической ценности, для чего и служат числительные.

Таким образом, сфера употребления – кулинария – оказывает существенное влияние на выбор лексики, которая используется аналогично в обоих исследуемых видах текстов. Различия в синтаксической структуре предложений и морфологической организации текстов обусловлены одной из задач инструкции, отсутствующей у кулинарного рецепта: дать информацию о составе продукта, его энергетической ценности и производителе. В блоке, информирующем адресата о порядке и способах выполнения определенных действий и побуждающем адресата к их выполнению, грамматические конструкции, используемые для реализации этих целей, аналогичны.

**Е. В. Зуевская, М. Пекарская**

## ФУНКЦИОНИРОВАНИЕ МЕЖДОМЕТИЙ В НЕМЕЦКОЯЗЫЧНЫХ ХУДОЖЕСТВЕННЫХ ФИЛЬМАХ

Междометия представляют собой особый пласт слов эмоционально-оценочной лексики. Они делают нашу речь более живой, интересной и экспрессивной. Благодаря им мы привлекаем внимание нашего собеседника к определенным моментам высказывания, соединяем части предложения в единое целое и делаем нашу речь более эмоциональной. Наряду с этим междометия являются средством экономии языка при выражении эмоциональных состояний.

Основой для выделения междометий в отдельный класс слов являются не только их семантические признаки, но и их способность самостоятельно образовывать высказывания и обладать синтаксическими характеристиками.