

УПУТСТВО ЗА ПИСАЊЕ ИЗВЕШТАЈА О ОЦЕНИ ДОКТОРСКЕ ДИСЕРТАЦИЈЕ<sup>1</sup>

Кандидат; Тема;  
(Свака рубрика мора бити попуњена)

<b>I ПОДАЦИ О КОМИСИЈИ</b>
<p>1. Датум и орган који је именовao комисију: 7. 11. 2014, Наставно-научно веће Филозофског факултета у Новом Саду</p> <p>2. Састав комисије са знаком имена и презимена сваког члана, звања, назива уже научне области за коју је изабран у звање, датума избора у звање и назив факултета, установе у којој је члан комисије запослен:</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. др Гордана Драгин, ванредни професор за ужу научну област Српски језик и лингвистика, изабрана 2015. године, Филозофски факултет Нови Сад, Филозофски факултет у Новом Саду, (ментор);</li><li>2. др Софија Милорадовић, научни саветник, изабрана 2009. године, Институт за српски језик САНУ, Београд, Институт за српски језик САНУ, Београд (50%), редовни професор за ужу научну област Српски језик и лингвистика, изабрана 2012. године, Филозофски факултет Ниш, Филозофски факултет Ниш (50%), (члан);</li><li>3. др Душанка Вујовић, доцент за ужу научну област Српски језик и лингвистика, изабрана 2010. и реизабрана 2015. године, Филозофски факултет Нови Сад, Филозофски факултет у Новом Саду, (члан)</li></ol>
<b>II ПОДАЦИ О КАНДИДАТУ</b>
<p>1. Име, име једног родитеља, презиме: Ружица, Жарко, Мирилов</p> <p>2. Датум рођења, општина, република: 24. 11. 1969, Бечеј, Република Србија</p> <p>3. Датум одбране, место и назив магистарске тезе: 5. 7. 2005, Филозофски факултет Нови Сад, „Сложена реченица са саставним клаузама у језику савремених прозних писаца Давида Албахарија, Владана Матића и Горана Петровића”</p> <p>4. Научна област из које је стечено академско звање магистра наука: Српски језик и лингвистика</p>
<b>III НАСЛОВ ДОКТОРСКЕ ДИСЕРТАЦИЈЕ: КУЛИНАРСКА ТЕРМИНОЛОГИЈА ВОЈВОДИНЕ</b>
<b>IV ПРЕГЛЕД ДОКТОРСКЕ ДИСЕРТАЦИЈЕ:</b> Рукопис дисертације <i>Кулинарска лексика Војводине</i> има 202 странице компјутерског слога (фонт 12). Садржај дисертације је следећи: I. УВОД (1-10), II. ЛЕКСИЧКО-СЕМАНТИЧКА АНАЛИЗА (12-77), III. ТВОРБЕНА АНАЛИЗА (81-89), IV. ЗАКЉУЧАК (89-93), V. РЕЧНИК (94-164), VI. СПИСАК ПУНКТОВА И СКРАЋЕНИЦЕ (165-167), VII. СПИСАК ИНФОРМАТОРА (168-170), VIII. ЛИТЕРАТУРА (171-178), IX. ЛИНГВИСТИЧКЕ КАРТЕ СА КОМЕНТАРИМА (179-202).

<sup>1</sup> Дисертација је пријављена по старом програму.

## V ВРЕДНОВАЊЕ ПОЈЕДИНИХ ДЕЛОВА ДОКТОРСКЕ ДИСЕРТАЦИЈЕ:

У првом делу (I. УВОД) у оквиру првог поглавља 1. **Географски положај насеља и становништво** говори се о географском положају испитиване територије (Војводине) на око 22.000 квадратних километара и о националном саставу становништва, од који 67% чине Срби док 33% чини 25 различитих нација, а у употреби је 6 језика; 2. поглавље који носи назив 2. **Предмет, циљеви и задаци истраживања** говори о релевантним студијама из словенске етнолингвистике које се тичу, најпре, испитивања српских дијалектолога на пољу различитих терминологија (рибарска, коларска, пастирска, ратарска и повртарска, пчеларска, терминологија куће и покућства и сл). Посебна пажња поклања се исхрани у Војводини (2.1. **Исхрана у Војводини**) као и истраживањима у области кулинарија (2.2. **О досадашњим истраживањима кулинарија**) у оквиру неколико релевантних етнолошких и етнолингвистичких студија; у 3. поглављу (3. **Методологија истраживања**) реч је о начину прикупљања грађе и избору информатора на терену. У делу 3.1. **О лексичко-семантичкој анализи** говори се начину обраде грађе на основу теорије семантичких микропоља Никите Толстоја и модификоване теорије Гордане Вуковић примењене у студији *Терминологија куће и покућства*. Дефинишу се коришћени термини: *интегрални диференцијални знак, диференцијални знак опште семантичке класе, диференцијални знак специфичне семантичке класе и диференцијални знак специфичне семантичке поткласе*. Део 3.2. **О речнику** информише нас о концепцији речника која подразумева акценовану основну одредницу као и њена граматичка обележја, стилистичку класификацију, значење, синониме, географски распоред и контекст. Лексеме су у речнику дате по азбучном реду. У 3. делу овог поглавља (3.3. **Ареална анализа**) помиње се начин бележења различитих лексичких реализација на географској карти испитиваног подручја. Истиче се, такође, да лингвистичке карте прате и детаљни коментари. У другом делу (II. **ЛЕКСИЧКО-СЕМАНТИЧКА АНАЛИЗА**) налазе се прикупљене лексеме (просте и сложене) забележене у свих 16 тематских поља (1. Намирнице. 2. Оброци, 3. Припремање хране, 4. Зимница. 5. Млеко, млечни производи и јела од млека, 6. Супе и чорбе, 7. Јела од теста. 8. Јела од јаја, 9. Јела од меса, 10. Месне прерађевине, 11. Врсте меса и делови, 12. Умаци, 13. Јела од поврћа, 14. Колачи, слаткиши, 15. Пића, 16. Јела приликом разних светковина). Подаци или само назнаке о пореклу и семантици дати су, углавном, само за стране лексеме. Творбеном анализом у трећем делу (III. **ТВОРБЕНА АНАЛИЗА**) обухваћене су именице, глаголи и придеви. Анализирана је грађа на сва три творбена плана (префиксалном, суфиксалном и префиксално-суфиксалном). Суфикси код именица представљени су по природном роду. Забележен је и велики број вишечланих лексема које својим саставом одговарају следећим моделима: придев + именица, именица + именица, именица + предлошкопадежна конструкција. Побројани су и опримерени из грађе суфикси за означавање именица мушког рода (-ај, -ак, -ан, -аш, -иш, -ић), женског рода (-ара, -ача, -евача/-овача, нача, -ија итд) и средњег рода (-иво, -ије). Следе, потом, примери за префиксално-суфиксални тип деривације (*доручак, заприка, окрајак*), слагање (*шенинокле, самокис, свињокољ*) и сложено-суфиксалну деривацију (*сланкаменка*). Ауторка закључује да је од свих најфреквентнији суфикс -је (*причешће, кување*) и да је највећи део именичких лексема настао суфиксалном творбом а да су најзаступљенији суфикси који се односе на женски род (-ица, -овина, -ача). Глаголи се деривирају префиксалном, суфиксалном и префиксално-суфиксалном деривацијом при чему је највећи број настао префиксалном деривацијом (*забиберити, омастити, причестити се...*) а најфреквентнији префикси су за-, о- и пре-. Код префиксално-суфиксалне деривације највећи број глагола је са именичком основом (*ис-пасир-ати, под-сир-ити, у-сол-ити...*). Придевске лексеме се деривирају додавањем префикса (*укисело, узварено*) или, чешће, суфикса (*бљутав, фришак, чорбаст...*). Све забележене вишечлане лексеме свртане су по типу деривације: најфреквентније придев+именица (*алева паприка, зелени парадајс, живинска супа...*), затим именица+именица (*ампер чорба, принцес крофне*) и на крају именица+предлошкопадешка конструкција (*алва с орасима, сос од вишања, кекс на машину*). Све забележене лексеме доследно су свртане у поменуте типове деривације с напоменом о њиховој фреквенцији с обзиром на врсту речи. У 4. делу (IV. **ЗАКЉУЧАК**), кандидаткиња закључује да се у највећем броју семантичких поља у улози општег назива јавља једна лексема. Говори се о различитим мотивационим критеријима за номинацију термина из испитиване области, а то су следећи: састав (*бундевара, маковњача*), начин припреме (*барени кромпир, печена паприка*), боја (*бела кафа, зелена салата*), изглед и облик (*прах шећер, кришка сира*), верски празник (*божићњак, васиљица*), укус (*кисели купус, љута папричица, слатко*), порекло (*гушичија маст*), властито име (*катарина, ружица*) итд. Посебно се наводе бројне синонимне лексеме (*доручак/фрушук, плачинке/сковерци, даћа/карбиње, самоскис/ситни сир...*), као и хомоними којих је највише у именовану поврћа и јела од поврћа. Помињу се и забележени различити фонетски ликови једне лексеме

(*кавурма/каурма, сунџокрет/џунџокрет*). Истичу се и велике деривационе могућности у оквиру корпуса (*варити : узварити, испећи : прпећи...*). Примећује се да су деминутиви најфреквентнији у семантичком пољу „јела од меса“ (*земичка, погачица...*). Запажена је и чињеница да се код већег броја лексема за означавање јела од теста и колаче јављају искуживо лексеме у искључиво у облицима множине (*гомбоци, медањаци, уштитци*). Што се тиче семантике примећено је да се као општи називи у кулинарству срећу углавном речи словенске провенијенције док су називи за поједине врсте јела страног прекла. Говори се о уделу стране лезикске у кулинарској терминологији с напоменом да је неупоредиво највише германизама у свим тематским пољима (*милерам, фруштук, векна*), нешто мање је турцизама и тоу тематским пољима која се односе на називе намирница, зимницу, јела од млека, јела од меса (*бибер, ајвар, зејтин, шербет*), док се хунгаризмима означавају називи јела од теста и меса (*џиповка, хурка*). Романизама је најмање (*салата, лимунада*). Пети део (V. РЕЧНИК (94-164), очекивано, најобимнији је део дисертације. Узбучено је нешто мање од 1000 лексема које су акцентоване (са малим пропустима, додуше), граматички идентификоване, ареално одређене навођењем скраћенице места у којем су забележене, ако је било неопходно и стилски означене и, на крају, често наведене у кратком и јасном контексту. Највећи број је простих лексема док су сложене знатно мање заступљене. У делу VI. СПИСАК ПУНКТОВА И СКРАЋЕНИЦЕ наведено је име свих 59 посећених села и дате су у загради њихове словне скраћенице. У следећњем делу VII. СПИСАК ИНФОРМАТОРА пописана су имена и година рођења 92 информатора, тј. жена од којих је најстарија рођена 1922. године, а најмлађа 1959. године. Овако импресиван број информаторки сведочи о спремности ауторке да кулинарску лексику скупи на најпоузданији начин. У литератури (VIII. ЛИТЕРАТУРА) на 7,5 страница дати су подаци за 100 библиографских јединица из етнокултурологије, етнолингвистике, лексикологије и дијалектологије релевантних за тему којом се наша кандидаткиња бави. И на самом крају рада, али не и последње по значају налази се део IX. ЛИНГВИСТИЧКЕ КАРТЕ СА КОМЕНТАРИМА. На 17 карата (1. Хлеб натопљен у млеко и јаја и пржен на масноћи, 2. Чорба са запрженим брашном, 3. Јело од гушће умешеног теста од јаја, брашна и млека, 4. Црева надевена свињским изнутрицама са зачинима, 5. Мутити маст. 6. Назив за дан или гозбу када се кољу свиње, 7. Врста колача у облику танких лепиња од пшеничног брашна, млека и јаја, испечених у тави, тигању, 8. Округао комад теста који се развачи у коре, листове, 9. Први јутарњи оброк, 10. Тесто у облику лоптица пуњено шљивама, 11. Тесто сечено на квадратиће и пуњено пекмезом. 12. Јело од кукурузног брашна закуваног у води, 13. Масти биљног порекла, 14. Масни слој који се ствара на куваном и некуваном млеку и скупља и користи као посебан млечни производ, 15. Сир од некуваног млека које само ускисне, 16. Тесто сечено на троуглове или тање прутеће помешано са кромпиром, маком, сиром, орасима и 17. Јело од растезаног лиснатог теста надевено филмом) графички је приказан ареал одабраних лексема, при чему се водило рачуна да истим геометријским обликом (рецимо, кругом) буду представљене лексеме истог корена, а да фонолошке или морфолошке варијанте буду представљене варирањем основног облика (нпр. осенчен круг или круг пресечен на пола...). Евентуалне изоглосе на картама често раздвајају територију Војводине на различите начине. Другим речима, на основу презентоване грађе, не би се могло поуздано тврдити о увек истом правцу пружања изоглоса, с напоменом да се на крајњем југу Баната често бележе лексеме којих нема у осталим деловима ни Баната, па ни целе Војводине.

## VII ЗАКЉУЧЦИ ОДНОСНО РЕЗУЛТАТИ ИСТРАЖИВАЊА

Може се закључити да је Ружица Мирилов у докторској дисертацији успешно представила један до сада необрађени лексички слој нарочито занимљив и богат на територији Војводине. Темељна лингвистичка анализа кулинарске терминологије Војводине (лексичка, значењска, ареална, творбена) која је презентована у дисертацији донела је важне резултате српској дијалекатској лексикологији.

<p><b>VIII ОЦЕНА НАЧИНА ПРИКАЗА И ТУМАЧЕЊА РЕЗУЛТАТА ИСТРАЖИВАЊА</b></p> <p><b>НАПОМЕНА:</b> Кандидаткиња се у раду држала традиционалног приступа сакупљања и обраде дијалекатске лексичке грађе. Теренски рад подразумевао је непосредан контакт са великим бројем испитаника чији су одговори бележени као аудио снимак и графички, тј. попуњавањем претходно припремљеног упитника. Сакупљена грађа приказана је врло успешно, прво као узбучена и стручно представљена лексичка збирка, потом као семантички и деривациони корпус и на крају као картографисани материјал. На свим побројаним пољима анализе, сакупљена грађа дала је комплетну слику досад неиспитане народне терминологије на терену Војводине.</p>
<p><b>IX КОНАЧНА ОЦЕНА ДОКТОРСКЕ ДИСЕРТАЦИЈЕ:</b></p> <p><b>НАПОМЕНА:</b> Експлицитно навести да ли дисертација јесте или није написана у складу са наведеним образложењем, као и да ли она садржи или не садржи све битне елементе. Дати јасне, прецизне и концизне одговоре на 3. и 4. питање.</p>
<p>1. <b>Да ли је дисертација написана у складу са образложењем наведеним у пријави теме - ДА</b></p>
<p>2. <b>Да ли дисертација садржи све битне елементе - ДА</b></p>
<p>3. <b>По чему је дисертација оригиналан допринос науци</b> Први пут се детаљно анализира кулинарска лексика на територији Војводине. Поред речнички представљене грађе (од скоро 1000 одредница), даје се њена лексичко-семантичка, творбена и ареална анализа. Картографским презентовањем ареално диференцираних лексема на испитиваном терену на 17 карата, као и њиховим детаљним коментаром, даје се значајан допринос нашој ареалној лингвистици. Одговарајући и акценатски правилно забележен контекст у оквиру скоро сваке речничке одреднице, такође, представља значајан допринос дијалектологији српског језика.</p>
<p>4. <b>Недостаци дисертације и њихов утицај на резултат истраживања</b> И поред 59 пунктова у Војводини одакле је сабрана грађа, главни недостатак дисертације односи се на густину мреже пунктова. Гушћом мрежом пунктова добила би се јаснија слика о лексичкој диференцијацији у целој Војводини која је у раду у доброј мери наговештена. Такође, требало је више инсистирати на дијалекатској диференцијацији два дијалекта којим се говори у испитиваним пунктовима (шумадиско-војвођански и смедеревско-вршачки). Разлике би се, најпре, запазиле на фонетском плану што би Речник морао да нотира. И поред не тако крупних наведених недостатака, може се рећи да је дисертација у потпуности одговорила на постављену тему.</p>
<p><b>X ПРЕДЛОГ:</b></p> <p>На основу укупне оцене дисертације, комисија предлаже:</p>
<p>- да се докторска дисертација прихвати, а кандидату одобри одбрана - ДА</p>
<p>- да се докторска дисертација враћа кандидату на дораду (да се допуни, односно измени) или</p>
<p>- да се докторска дисертација одбија - НЕ</p>
<p>-</p>

## ПОТПИСИ ЧЛАНОВА КОМИСИЈЕ

др Гордана Драгин, ванредни професор (ментор) \_\_\_\_\_

др Софија Милорадовић, редовни професор (члан) \_\_\_\_\_

др Душанка Вујовић, доцент (члан) \_\_\_\_\_

НАПОМЕНА: Члан комисије који не жели да потпише извештај јер се не слаже са мишљењем већине чланова комисије, дужан је да унесе у извештај образложење, односно разлоге због којих не жели да потпише извештај.

