ПРИНЦИПИ ПОБУДОВИ НАВЧАЛЬНО-МЕТОДИЧНИХ МАТЕРІАЛІВ ДЛЯ ПІДГОТОВКИ ПЕРЕКЛАДАЧІВ

Л.М. Черноватий
Харківський національний університет ім. В.Н. Каразіна

У попередніх публікаціях (Черноватий 2002) аргументувалася доцільність комплексного підходу до вирішення питання про принципи побудови навчально-методичних матеріалів для підготовки перекладачів в Україні. Нагадаємо, що відповідно до цього підходу підручники та посібники з усіх дисциплін, які належать до програми підготовки перекладачів, мають бути скоординовані, аби забезпечити засвоєння студентами максимального обсягу фонових знань та лексики, зокрема галузево-термінологічної. Досягнення такої мети передбачає створення посібників з практики галузевого перекладу. Така робота здійснюється в рамках спільного (кафедри теорії та практики перекладу германських мов КНУ ім.Т.Г.Шевченка і кафедри перекладу та англійської мови ХНУ ім.В.Н.Каразіна) проекту *Dictum Factum* (див. Черноватий, Карабан, Іванко 2002; Ребрій 2002). Іншим важливим завданням проекту є розробка принципово нових підручників з практики іноземної мови, головна відмінність яких полягає у глибшому опрацюванні матеріалу будь-якої теми, залучаючи шари лексики та системи понять, що зазвичай залишаються поза увагою традиційних підручників, але які є необхідними для будь-якого професійного перекладача.

Розглянемо досвід побудови та апробації матеріалів з практики англійської мови, призначених для навчання усного мовлення, читання та письма майбутніх перекладачів (студентів першого курсу) на прикладі однієї теми ("Харчові продукти, їжа, індустрія харчування"), яка завжди належала і належить до програми з англійської мови для факультетів іноземної філології університетів (Ніколаєва та ін. 2001).

При укладанні матеріалів враховувалися рекомендації Ради Європи щодо уніфікації інтерпретації рівнів навчання в країнах континенту (див. огляд у Ніколаєва та ін. 2001). Ступінь складності матеріалів відповідає рівню B2/C1 та відповідно тесту *FCE* в Кембріджській класифікації тестів. Для підготовки студентів до здачі тестів такого типу матеріали містили, поміж інших, вправи, які за формою та змістом відповідають завданням зазначеного тесту.

Аналіз оригінальних англомовних матеріалів дозволив виділити такі поняттєві сегменти, які є одночасно підтемами згаданої теми: 1 Типи закладів харчування. 2 Сервування столу: посуд, столові прибори тощо. 3 Меню (загальна характеристика). 4 Способи обробки продуктів перед приготуванням. 5 Термічні способи приготування їжі. 6 Основні види посуду. 7 Типи м'яса, структура туші (яловичина, баранина, свинина, свійські та дикі птахи тощо). М'ясні страви. 8 Риба, рибні страви. 9 Овочі, овочеві страви. 10 Фрукти, фруктові страви. 11 Спеції, приправи та горіхи. 12 Десерти. 13 Напої. 14 Опис страв. 15 Замовлення страв.

На наступному етапі була відібрана лексика за чотирма напрямами: термінологічна лексика, притаманна конкретній темі; фразові дієслова; ідіоматичні звороти та інша стилістично забарвлена лексика; типові комбінаторні сполучення ключових (для конкретної теми) лексичних одиниць.

Наприклад, підтема 4 (способи обробки продуктів перед приготуванням) містила такі терміни: **chop** – кришити, сікти; **dice** – нарізати кубиками; **grate** – терти на тертушку; **fillet** – відділяти м'ясо від кістки; **snip** – стригти (країти) кінці (ножицями); **mince (grind AE)** – пропускати через м'ясорубку; **peel** – чистити (овочі тощо); **shred** – шаткувати (капусту тощо); **slice** – нарізувати, краяти (тонкими скибочками); **carve** – розрізати, нарізати; **skewer** – насаджувати на рожен. Для забезпечення однозначності змісту зазначених термінів (адже деякі з них можуть нечітко усвідомлюватися студентами, особливо чоловіками) їх семантизація здійснювалася за допомогою наочності та створення проблемної ситуації.

Обговорюючи (англійською мовою) в парах вірогідні значення нових термінів, студенти, по-перше, працювали в умовах, сприятливих для мимовільного засвоєння лексики (коли експліцитною метою вправи не є запам'ятовування слів), а по-друге, забезпечували собі мовленнєву практику з вживанням нових термінів вже на етапі їх семантизації. Подальші лексичні вправи варіювалися залежно від кількості термінів у конкретній підтемі, етапу засвоєння (семантизація, тренування вживання, включення до структури мовленнєвих умінь) тощо. Наприклад, для підтеми 4 після введення нових слів студентам пропонувалися такі вправи:

- Which of the ways of food cutting can be used for the ingredients below? What would be the result of it?

Model: If you mince meat, you'll have minced meat

Meat _____
Banana _____
fish _____
cheese _____
sweet pepper _____
potatoes _____
cabbage _____

- Complete the second sentence so that it has a similar meaning to the first sentence. Use the words given in column A and other words to complete each sentence. Change the word given according to the tense of the verb in a particular sentence.

A	***B***
slice	1 Cut the lemon thinly using a sharp knife. Can _____ with a sharp knife?

grate	2 She was cutting some coconut over chicken breasts. The chicken breasts were covered with _____ .
mince	3 He used the ground meat as the main component of the dish. The main ingredient of the dish was _____ .

Будь-який мікроцикл завершувався перекладними вправами для постійного розвитку власне перекладацьких навичок та вмінь.

Інші типи лексичних вправ включали заповнення таблиць, перефразування, заповнення пропусків у тексті у поєднанні з методикою множинного вибору тощо. Фрагмент вправи останнього типу для термінів підтеми 5 (Термічні способи приготування їжі) наведено нижче.

- For questions 1-15, read the text below and decide which word A, B, C or D best fits each space. There is an example at the beginning (0).

The Silver Arch Cafe will remind customers of good old times. With a menu featuring such homey dishes as ____ (0) catfish, ____ (1) steak, ____ (2) potatoes, hard ____ (3) eggs, home ____ (4) bread, ____ (5) mushrooms, ____ (6) macaroni, ____ (7) chicken, ____ (8) vegetables, _____ (8A) sausage, the Silver Arch is a real diner.

0	A. stewed	B. baked	C. boiled	D. fried
1	A. deep-fried	B. grilled	C. curried	D. boiled
2	A. poached	B. steamed	C. roasted	D. simmered
3	A. smoked	B. baked	C. roasted	D. boiled
4	A. sautéed	B. fried	C. grilled	D. baked
5	A. braised	B. fried	C. poached	D. baked
6	A. simmered	B. roasted	C. grilled	D. fried
7	A. poached	B. roasted	C. simmered	D. boiled
8	A. curried	B. poached	C. stewed	D. steamed
8A	A. stewed	B. smoked	C. poached	D. steamed

Засвоєння фразових дієслів та типових комбінаторних сполучень ключових (для конкретної теми) лексичних одиниць проводиться на заключному етапі роботи з темою, де засвоєні лексичні одиниці належать до складу оригінальних текстів. Основною метою цього етапу є розвиток умінь читання та усного мовлення, але матеріал текстів надає гарну можливість відпрацьовувати і лексичні елементи, зокрема фразові дієслова та комбінаторні сполучення.

Робота з фразовими дієсловами зводиться до їх пошуку в тексті та подальшому вживанні. Ця процедура легко виводиться з прикладу, наведеного нижче.

- Find in the text six phrasal verbs and write them in column A opposite their equivalents in column B. The first one has been done for you.

A	**B**
1 go for	a) choose or aim to achieve smth
2	b) cause to dislike smb/smth
3	c) remove
4	d) respect and admire
5	e) reject
6	f) search

- Complete the sentences below using the phrasal verbs from the activity above, using each of them only once

1 Nothing could _____ his appetite, he would eat like a pig. 2 Let's hope for the best. Let's hope he won't __ question 3 in the test. 3 He applied for a waiter's job, but was__. 4 She started _____ the basic ingredients, but could not find any. 5 She would not _____ anybody _____ cooking. She thought it was a pleasure. 6 All cooks _____ the chef and admired his excellent skills.

Комбінаторні сполучення ключових лексичних одиниць вводилися у вигляді таблиці 1, фрагмент якої подано нижче.

Таблиця 1 - Study the collocations below and then proceed to the tasks

NOUNS	**adjective**	**verb + word**	**word + noun**	**prepo-sition**	**phrases**
***DIET/* NUTRITIO N** food smb usually eats	balanced-good-healthy-nutritious bad-poor-unhealthy staple-vegan-vegetarian	eat/have live on/ survive on feed smb on	consist of	in a/the~ on a ~ ~ of	a ~ high/ rich in… a source of ~
DIET when you want to lose weight	strict–slimming crash– fiber-rich low-calorie - salt-free high/low protein	follow - start-go on-stick to-be on	~ drink ~ food ~ plan	on a ~	

Зміст таблиці 1 засвоювався завдяки перекладним та мовленнєвим вправам. Фрагмент перекладної вправи подано нижче.

- *Translate, using the collocation tables above.*

Харчування: збалансоване, поживне, здорове, гарне; погане, недостатньо поживне, нездорове; основні продукти; вегетаріанське; одержувати поживне харчування; ледве животіти внаслідок недостатньо поживного харчування; виживати за рахунок рослинного харчування; харчувати дітей молочними продуктами; харчування складалося з основних продуктів; вміст протеїну в харчуванні; жити, харчуючись овочами; харчування, багате вітамінами.

Дієта: з низьким вмістом жиру; з високим вмістом протеїну; низькокалорійна; сувора; багата на волокна; для схуднення; експрес-дієта; безсольова; сідати на дієту; сидіти на дієті; дотримуватися дієти; дієтична кока-кола; дієтичне м'ясо; режим дієти.

Як вже згадувалося вище, останній етап роботи над темою призначено переважно для розвитку умінь читання (переглядового, ознайомлювального та вивчаючого). Робота на цьому етапі базується на оригінальних (з незначною адаптацією) текстах досить значного обсягу, що дозволяє, застосовуючи прийоми рекурсивного читання, раз по раз повертатися до текстів зі все новими завданнями.

Вправи для навчання ознайомлювального читання розвивали такі уміння студентів: прогнозування змісту тексту, контекстуального здогадування про значення нових слів, ігнорування незнайомих слів, визначення смислових частин тексту та зв'язків між ними, користування примітками та довідковими матеріалами. Вправи для навчання вивчаючого читання формували вміння глибокого розуміння тексту, зіставлення інформації з власним досвідом студентів, передачі змісту тексту та його коментування в усній та письмовій формах. Короткий фрагмент однієї з таких вправ наведений далі.

You are going to read an article about the Carnivore vs Herbivore issue. Some paragraphs have been removed from the article. Choose from the paragraphs (A-D) the one which fits each gap (0-1). There is an example at the beginning (0)

0 Vegetarians these days are like vegetables: ten a penny. You have to look harder for a carnivore. In this anaemic age, the chances are that even the family dog eats more biscuits and more cereal than he eats meat. There was a time, though, in a poorer age than now, when it was possible to find men who ate little else than flesh; when meat was looked up to as the ideal diet.

0	**PARAGRAPH: D**

1 Here, for example, is the menu from an inn called the Sugar Loaf, on Dunstable High Street, dating from the late-17th century: *Boiled round of beef, Roast loin of pork, Roast H-bone of beef, Boiled hand of pork with peas pudding and parsnips, Roast goose, Boiled leg of mutton*

1	**PARAGRAPH:**

A	Not an excessive quantity of food, perhaps, but still more red meat than an average, non-dieting Briton now eats in a week
B	Not much poverty in that; except, perhaps, if you go for item number four and leave out the pork
C	The Greek workman does not eat olives and salad at a taverna
D	The concept of guilt had yet to be introduced to meal-times

Матеріал текстів надає широкі можливості для проведення дискусій з викладом власної точки зору, тобто, на додачу до навчання читання, забезпечує розвиток умінь усного мовлення. Для досягнення останньої мети призначені також рольові ігри. Виконання учнями письмових завдань, зміст яких поступово ускладнюється від заняття до заняття, сприяє розвитку навичок та умінь письма студентів.

Попередні результати експериментального навчання в групах англійського перекладацького відділення Харківського національного університету ім. В.Н.Каразіна дозволяють зробити висновок, що матеріали, побудовані за такими принципами, забезпечили високу ефективність засвоєння активної лексики (більше 90%), активність та вмотивованість роботи студентів у класі та вдома, позитивне ставлення студентів до навчання, засвоєння необхідних фонових знань та формування мовленнєвих і перекладацьких навичок та умінь. Більш докладно результати експериментального навчання будуть розглянуті в наших подальших публікаціях.

СПИСОК ЛІТЕРАТУРИ

1. Програма з англійської мови для університетів/інститутів (п'ятирічний курс навчання): Проект / Колектив авт. С.Ю. Ніколаєва та ін. – Київ: Британська Рада, 2001. – 245 с.
2. Ребрій О.В. Перекладацький скоропис: Навчальний посібник для студентів вищих закладів освіти (Рекомендовано Міністерством освіти та науки України, лист №14/18.2-1013 від 13.05.2002).–Вінниця: Поділля 2000, 2002. – 120с.
3. Черноватий Л.М. Особливості навчальних матеріалів для підготовки перекладачів //Вісник Сумського держ. ун-ту. - 2002. - № 4 (37). - С. 184-188.
4. Черноватий Л.М., Карабан В.І., Іванко Ю.П. Переклад англомовної юридичної літератури: Навчальний посібник для студентів вищих закладів освіти (Рекомендовано Міністерством освіти та науки України, лист №14/18.2-1013 від 13.05.2002). – Вінниця: Поділля 2000, 2002. – 480 с.

Надійшла до редколегії 18 березня 2003р.