

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РА
ЕРЕВАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ**

ВАРДАНЯН ЛИАНА САМВЕЛОВНА

**РАЗВИТИЕ МЕДИАТИВНЫХ НАВЫКОВ В ПРОФИЛЬНО-ОРИЕНТИРОВАННОМ
КУРСЕ АНГЛИЙСКОГО ЯЗЫКА (НА ПРИМЕРЕ ПОДЪЯЗЫКА ТЕХНОЛОГИИ ПИЩЕВЫХ
ПРОДУКТОВ)**

**Диссертация на соискание ученой степени кандидата педагогических наук по
специальности 13. 00. 02 – «Методика преподавания и воспитания» (английский
язык)**

**НАУЧНЫЙ РУКОВОДИТЕЛЬ –
доктор педагогических наук, профессор
И. К. КАРАПЕТЯН**

ЕРЕВАН – 2018

СОДЕРЖАНИЕ

ВВЕДЕНИЕ.....	3
ГЛАВА 1. ОСОБЕННОСТИ ОБУЧЕНИЯ ПОДЪЯЗЫКУ ТЕХНОЛОГИИ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ	
1.1 Содержательные и функциональные характеристики подъязыка технологии пищевых продуктов.....	13
1.2.Особенности преподавания профессионально–ориентированной английской лексики.....	22
1.3. Проблема формирования медиативной компетенции студентов неязыкового вуза.....	30
ГЛАВА 2. МОДЕЛЬ РАЗВИТИЯ МЕДИАТИВНОЙ КОМПЕТЕНЦИИ И ЭКСПЕРИМЕНТАЛЬНОЕ ОБОСНОВАНИЕ ЕЕ ЭФФЕКТИВНОСТИ	
2.1. Развитие умений и навыков перевода профессионально-ориентированных текстов.....	56
2.2. Виды анализа профессионально-ориентированного текста по технологии пищевых продуктов.....	69
2.3.Опытное обучение по развитию медиативных умений и навыков студентов факультета технологии пищевых продуктов.....	76
ЗАКЛЮЧЕНИЕ.....	117
СПИСОК ИСПОЛЬЗУЕМОЙ ЛИТЕРАТУРЫ.....	120
ПРИЛОЖЕНИЕ.....	141

Актуальность темы. Иностранные языки являются средством осуществления межкультурной коммуникации. Знание иностранных языков предоставляет реальную возможность обеспечивать международные контакты, принимать активное участие в дискуссиях, конференциях, научных симпозиумах и т.д.

Повышение эффективности обучения иноязычной научно-профессиональной речи будущих специалистов является практической целью каждого преподавателя иностранного языка, работающего со студентами неязыковых вузов.

Студенты Национального аграрного университета Армении должны выполнять свои профессиональные обязанности в сфере механизации сельского хозяйства, в качестве ветеринаров, агрономов, технологов пищевой промышленности и т.д. На сегодняшний день невозможно представить квалифицированного специалиста аграрной сферы, не владеющего хотя бы одним иностранным языком. Владение иностранным языком предполагает акт коммуникации, взаимодействие с людьми на профессиональном уровне, умение формировать профессиональные задачи и стремление найти оптимальное решение. Выпускники НАУА стремятся к взаимодействию с их иностранными коллегами в целях обмена опытом. Данное взаимодействие предполагает использование профессиональной коммуникативной компетенции, т.е. умение не только обмениваться информацией на иностранном языке, но и умение решать задачи социального межкультурного взаимодействия. Целью преподавателей НАУА является разработка эффективной методики для решения вышеизложенных задач. Развитие медиативной компетенции во многом будет способствовать решению данной проблемы.

В Национальном аграрном университете Армении английский язык изучают все студенты первых и вторых курсов, независимо от их будущей профессии (агроном, технолог, инженер, экономист, ветеринар). Согласно существующим программам обучения профессионально-ориентированному английскому языку, изучение иностранных языков начинается с базового курса данного языка с постепенным введением научно-профессиональной лексики. Основная цель данного курса заключается в том, чтобы достигнув определенного развития языкового уровня (B1- B2),

на втором курсе студенты были бы в состоянии работать над текстами по специальности. На данном этапе профессионально-ориентированный текст является основной единицей обучения иностранному языку, в плане формирования и развития профессиональной, лингвистической и коммуникативной компетенции студентов.

Важным условием успешной организации профессионально-ориентированного курса английского языка является отбор языкового материала как при обучении лексическому, грамматическому материалу, так и при чтении научно-профессиональных текстов. На продвинутом этапе обучения работа над правильно отобранным языковым материалом позволяет развивать как интерактивные /монолог, диалог/, так и медиативные /анализ, перевод/ виды речевой деятельности.

Одной из основных причин требуемого развития коммуникативной компетенции студентов неязыкового вуза является недостаточная разработанность некоторых проблем методики преподавания иностранного языка на теоретическом и практическом уровнях. К таким проблемам относится методика формирования и развития медиативных умений, навыков, в целом медиативной компетенции.

В этом плане, важным представляются работы по освещению разных аспектов проектирования и организации курсов ESP или профессионально-ориентированного курса английского языка (М.В. Афанасьева 2012, И.А. Александрова 2015, А. Herbert 2011, Т. Hutchinson & A. Waters 1987 и др.).

Изучение работ по проблемам переводоведения, предпереводческого, переводческого, дискурсивного анализа, методики обучения устному и письменному переводу позволили выявить методологические основы медиативной компетенции, разработать упражнения для профессионально-ориентированного курса английского языка (Л.М. Алексеева 2004, 2006, 2010, Д.В. Балаганов 2002, Л.С. Бархударов 1975, М.П. Брандес, В.И. Провоторов 2018, Е.А. Буданова 2001, Л.Л. Вагапова, Ю.В. Вагапов 2007, Н.Н. Гавриленко 2006, 2011, 2010, Ю.В. Гоман 2002, К.А. Касаткина 2000, А.А. Колесников, М.К. Денисов 2013, Е.С. Петрова 2014, А.Л. Пумпянский 1997, Р.В. Рюмин, Р.В. Ардовская 2013, Н.И. Суханова 2011, С. Baraldi 2009, D. Bergen 2010,

Durham 2008, M. Byrne 2006, R.T. Bell 1991, D.Gile 2009, N.Grimm, M.Meyer, L. Volkmann 2015, A. Hopkinson 2009, J.Stewart, W.Orban & J.Kornelius 2010 и др.)

С теоретической и методологической позиций были проанализированы работы, выявляющие особенности компетентного подхода (А.Андреев 2005, А.А. Вербицкий, В.Ф.Тенищева 2007, Э.Ф. Зеер 2005, И.А. Зимняя 2006, Р.П.Мильруд 2007, Т.В.Паршина 2016, Ю.Г. Татур 2004, А.В.Хуторской 2014, В.Д.Шадриков 2006 и др.).

На первый план выступают исследования, рассматривающие разные аспекты медиативной деятельности, медиативной компетентности и медиативной компетенции (Р.В. Ардовская 2009, А.А.Колесников 2012, Р.В. Рюмин 2013, К.В. Стрекалова 2016, С.Baraldi 2009, R. Clouet 2006, T. Belle 2013, M. Byram 2008, Brown 1993, G.Garzone 2003, A.Hamburg 2011, R.Taft 1981 и др.)

Важными представляются работы, посвященные особенностям анализа текста (Е.В.Головина 2012, А.Э. Мильчин 2005, О.В. Митина, А.С. Евдокименко, К.М. Накорякова 2011, Н.М. Нестерова 1985, И.С. Николаенко 2004, А.И. Новиков 1983, Г.А.Парахонская 2006, О.П. Пилюгина 2005, В.И. Шалак 2009, С.Nord 2005, D.Tannen 2001 и др.)

Выделяются работы по разработке комплекса упражнений для обучения иноязычному чтению, анализу и синтезу профессионально-ориентированного текста, техническому и художественному переводу (Л.Л.Вагапова, А.С.Вагапов 2007, А.Л. Пумпянский 1997, Л.М. Алексеева 2010, В.Н. Комиссаров 2011, Т.В. Паршина 2016, Е.А. Лифанова 2013, M.G. Davies 2004, J. Stewart, W.Orban & J.Kornelius 2010, D.Gile 2009, D.Kiraly 2003, D.Bergen 2010 и др.).

Конкретизируя цели и задачи данного курса, были исследованы особенности курса преподавания английского языка студентам факультета технологии пищевых продуктов.

Как известно из лингводидактики, одной из целей в обучении профессионально-ориентированному английскому языку является развитие у студентов умений и навыков участвовать в реальной коммуникативной деятельности. В этом плане, развитие коммуникативной компетентности студента приобретает особую значимость, потому что позволяет ему успешно решать профессиональные, коммуникативные задачи. Важно

подчеркнуть, что в учебно-речевых ситуациях коммуникативная компетентность студента формируется и развивается под влиянием таких личностных, внутриличностных, психологических его качеств и способностей, как готовность владеть устной и письменной речью, принимать решения, разрешать конфликты, уметь договариваться, уметь слушать людей, быть ответственным за сказанное, быть уверенным, уметь обучаться самостоятельно, знать, как использовать инновации, искать информацию, уметь работать с документами и классифицировать их, решать сложные вопросы – критически, самостоятельно и оригинально мыслить. Как известно, студенты приобретают эти качества не только в процессе социального взаимодействия участников образовательной деятельности, но и внеучебное время.

Медиативная деятельность, как часть речевой или коммуникативной деятельности человека, направлена на получение, передачу, обработку информации в устной и письменной форме, в данном случае на иностранном языке. Центральным понятием медиативной деятельности является «медиатор». Медиация включает в себя перевод, перефразирование, пересказ или сокращение текста. Важным звеном медиации является анализ текста.

В настоящее время медиативная компетенция (языковое посредничество) рассматривается, наряду с продуктивной, рецептивной и интерактивной, в качестве отдельного вида речевой деятельности.

Как правило, термин «посредничество» отождествляется с переводом с одного языка на другой в определенной коммуникативной ситуации. Однако «языковое посредничество» не идентично понятию «перевод», оно значительно шире, так как перевод является лишь одним из его видов.

В рамках данного исследования на первый план выступает проблема определения основных видов медиации (перевод, анализ, пересказ и т.д.). Обучение данным видам речевой деятельности является важным условием работы над профессионально-ориентированным текстом на факультете технологии пищевых продуктов НАУА. Исходя из особенностей данного курса, необходимо разработать систему упражнений для анализа и перевода профессионально-ориентированных текстов.

Рассматривая медиативную компетенцию как важный компонент коммуникативной компетенции, следует выявлять также особенности формирования и развития лингвокультурной медиации. На сегодняшний день в неязыковых вузах мало внимания уделяется совершенствованию навыков культуры общения обучаемых. При организации профессионально-ориентированного курса английского языка следует делать акцент не только на методы совершенствования профессиональных и лингвистических умений и навыков студентов, но и развития лингвокультурных медиативных умений и навыков, навыков культуры общения студентов.

Проблема исследования состоит в отборе профессионально-ориентированных текстов, в создании комплекса упражнений по их анализу и переводу, моделировании учебно-речевых ситуаций, которые способствуют формированию и развитию медиативной компетенции студентов факультета технологии пищевых продуктов НАУА.

Специфика данного подхода состоит в том, что студенты, с одной стороны, развивают умения и навыки перевода и анализа профессионально-ориентированных текстов. С другой стороны, они преодолевают трудности, связанные усвоением научно-профессиональной лексики, развивают медиативную компетенцию и навыки культуры общения, что является важным фактором, обеспечивающим успешную профессионально-коммуникативную деятельность (общение, форумы, переговоры, конференции, работа) будущих специалистов.

Цель исследования состоит в теоретическом обосновании, практической разработке и экспериментальной проверке методики формирования и совершенствования медиативных умений и навыков перевода, анализа профессионально-ориентированных текстов, в основе которой лежит оптимальная модель развития медиативной компетенции.

Гипотеза исследования

Предполагается, что разработка методической системы формирования и развития медиативной компетенции студентов факультета технологии пищевых продуктов будет способствовать повышению эффективности работы с профессионально-

ориентированным текстом, если в данном курсе будут использованы метакогнитивные, компенсаторные и коммуникативные стратегии обучения анализу и переводу текста.

Объектом исследования является система обучения английскому языку в техническом вузе.

Предметом исследования является процесс формирования и совершенствования медиативных умений и навыков в профессионально-ориентированном курсе обучения английскому языку студентов факультета технологии пищевых продуктов.

Основные задачи исследования:

- изучить научно-методическую, методологическую литературу по проблеме исследования;
- определить оптимально-эффективные классификации принципов и методов организации профессионально-ориентированного курса английского языка;
- уточнить этапы, процедуры, стратегии формирования и развития медиативных умений и навыков, обучения анализу и переводу профессионально-ориентированных текстов на факультете технологии пищевых продуктов;
- разработать научно обоснованный комплекс упражнений для развития навыков перевода и анализа профессионально-ориентированных текстов по специальности «технология пищевых продуктов»;
- экспериментально апробировать и проверить эффективность методической системы развития медиативной компетенции студентов указанного факультета.

Методологической основой исследования являются:

- теория проектирования и организации профессионально-ориентированного курса английского языка (Т.Hutchinson & A.Waters 1987, A. Herbert 2011 и др.);
- когнитивно-коммуникативный подход к переводу и анализу научно-профессиональных текстов (Е.М.Масленникова 2000, З.Д. Попова, И.А. Стернин 2006, Т.А.Фесенко 2005,

Ч.Филлмор 1988, М.Я. Цвиллинг 2003, Ch.Fillmore 1982, Lakoff 1987, М. Minsky 1975 и др.);

- теория дискурс-анализа (Н.Ф.Алефиренко 1999, М.Л. Макаров 2003, Н.Н. Миронова 1995 и др.).

Методы и база исследования

В работе были использованы следующие методы научного исследования:

А) теоретические (абстрагирование, обобщение, классификация, моделирование);

Б) эмпирические (наблюдение, тестирование, экспериментальное обучение).

В целом был проведен анализ лингвистической, научно-педагогической, методической литературы по теме исследования, анализ отдельных профессионально-ориентированных текстов, анализ профессиональных, познавательных и перспективных потребностей студентов.

Важным этапом исследования является опрос преподавателей английского языка и студентов, а также проведение обучающего эксперимента. Полученные данные были обработаны методами статистического-математического анализа.

Научная новизна исследования заключается в том, что

1. Изучены и отобраны технологии и стратегии развития медиативной компетенции студентов факультета технологии пищевых продуктов;
2. Разработана оптимальная модель обучения анализу и переводу профессионально-ориентированных текстов;
3. Определены критерии и принципы отбора комплекса упражнений по анализу и переводу профессионально-ориентированных текстов, направленных на формирование и совершенствование медиативных умений и навыков;
4. Экспериментально обоснована эффективность разработанной методики.

Теоретическая значимость исследования определяется научной новизной исследования. Изучение основных теоретических и методологических подходов к проблеме позволило выявить лингвистические, психолингвистические, дискурсивные особенности формирования и развития медиативной компетенции в профессионально-

ориентированном курсе английского языка. Проанализированы педагогические, методические условия, процедуры, этапы, алгоритм анализа и перевода профессионально-ориентированных текстов, определены стратегии и методы улучшения этих условий, определены эффективные виды и типы чтения, как важные составляющие аналитического чтения, предпереводческого, переводческого анализа. Материалы исследования могут также способствовать дальнейшим исследованиям проблемы развития умений и навыков лингвокультурной медиации и профессионального общения студентов неязыкового (аграрного) вуза.

Практическая значимость исследования определяется тем, что полученные результаты могут быть применены в профессионально-ориентированном курсе английского языка при обучении анализу и переводу профессионально-ориентированных текстов по специальности, при обучении профессиональной лексике, а также при других видах речевой деятельности.

Достоверность результатов исследования обеспечивается анализом методологических основ исследования, применением комплекса разработанных методов исследования адекватных целям и задачам, использованием результатов исследования в учебном процессе, личным участием автора в проведении педагогического эксперимента.

Апробация и внедрение результатов исследования осуществлялись в студенческих группах (69 студентов) факультета технологии пищевых продуктов НАУА. В опытном обучении приняли участие студенты 2-го курса факультета технологии пищевых продуктов. Выработанные рекомендации исследования были представлены в виде научных статей и докладов на международных конференциях в период с 2012-2018 гг. в НАУА.

Данное исследование осуществлялось в три этапа:

1. Первый этап (2013-2014) поисково-теоретический. На данном этапе изучались разные подходы, методы решения проблемы исследования. Собиралась теоретическая база для дальнейших исследований. Сравнивались работы отечественных и зарубежных

исследователей. Изучалась литература по исследуемой проблеме, определялись методологические предпосылки, уточнялась тема, цель и задачи исследования.

2. Второй этап (2014-2016) опытно- экспериментальный (констатирующий этап). Проводился анализ общего состояния уровня сформулированности проблемы развития медиативной компетентности студентов неязыковых вузов. Осуществлялся поиск и отбор текстового материала, к подобранным текстам составлялись упражнения для развития умений и навыков перевода и анализа специальной литературы, составлялись анкеты, тесты, апробация экспериментальных материалов. Продумывались темы для ролевых и деловых игр в целях развития умений и навыков культуры общения студентов.

3. Третий этап (2016-2018) обобщающий. На этом этапе систематизировались и анализировались полученные данные в ходе экспериментального исследования, формулировались выводы, оформлялся материал диссертации.

На защиту выносятся следующие положения:

1. При организации профессионально-ориентированного курса английского языка курса, с целью формирования медиативной компетенции студентов факультета технологии пищевых продуктов, важно ориентироваться на все три вида медиативной деятельности (интерактивная, неинтерактивная и медиация смешанного типа).

2. Отбор профессионально-ориентированных текстов производится с учетом специфики подязыка технологии пищевых продуктов и в соответствии со следующими критериями: информативность, доступность, наличие профессионально-направленной лексики, тематичность, познавательная ценность, научность содержания.

3. Перевод и анализ профессионально-ориентированных текстов являются самыми эффективными видами речевой деятельности для развития медиативных умений и навыков студентов неязыкового вуза. Упражнения, направленные на развитие умений и навыков анализа и перевода профессионально-ориентированных текстов, выделяются своей доступностью для исследуемой аудитории, коммуникативной направленностью, насыщенностью профессиональной терминологией.

4. При интерпретации профессионально-ориентированного текста студенты используют метакогнитивные и компенсаторные стратегии, в том плане, что опираются на свои профессиональные фоновые знания.

5. В процессе анализа и перевода профессионально-ориентированных текстов студенты используют переводческие трансформации (добавления, опущения, антонимический и описательный переводы), воспроизводят соответствующие тексты, опираясь, прежде всего, на свои профессиональные фоновые знания. Такая работа лежит в основе развития медиативной компетенции.

По теме диссертации опубликовано 7 научных статей и 1 учебное пособие.

ГЛАВА 1. ОСОБЕННОСТИ ОБУЧЕНИЯ ПОДЪЯЗЫКУ ТЕХНОЛОГИИ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

1.1. Содержательные и функциональные характеристики подъязыка технологии пищевых продуктов.

При организации профильно-ориентированного курса английского языка для студентов-технологов особое место занимают тексты по специальности. Удачно подобранный текст, содержащий научно-популярные сведения, должен заинтересовать студента, дать много полезной и практически необходимой информации по будущей специальности, помочь вникнуть в терминологическую лексику. Поэтому очень важно выделить характерные черты научного стиля и текста, охарактеризовать термины и терминологические словосочетания. Здесь важно четко определить общие характеристики подъязыка технологии пищевых продуктов, его место в системе английского языка для специальных целей (ESP), а так же его функциональные и стилистические особенности.

Язык полифункционален: он выполняет несколько функций, формирующих основные разновидности языка.

Функция языка формирует стиль, определяя манеру изложения: точную, объективную, конкретно-изобразительную, информативно-деловую. В соответствии с этим каждый функциональный стиль выбирает из литературного языка те слова и выражения, те формы и конструкции, которые могут наилучшим образом выполнить внутреннюю задачу данного стиля. Используя эти стили, язык оказывается способным выразить сложную научную мысль, сформулировать законы, превратиться в поэтические строфы и т. д.

В целом, основные определения стиля касаются художественного текста. Сказанное подтверждают нижеприводящие определения. «Стиль - это свойство языка точно передавать эмоции и мысли или систему эмоций и мыслей» (Middleton Murray 1942:71). Очевидно, что для технических текстов не характерны данные свойства. В целом лингвисты выделяют такие стилистические «эстетические» характеристики (В. де

Гроот) «эмоциональные» (Р. Бартере), «оценочные» (А. Ж. Жуилан) (И.Р.Гальперин 1973: 14-25).

При определении понятия «функциональный стиль», лингвисты исходят из особенностей литературного языка. То есть, особенности научного языка отодвигаются на задний план (Лингвистический энциклопедический словарь 1990: 567).

Что касается научного, специального языка, то он является средством общения в узкопрофессиональной сфере (наука, техника, искусство и др.), трактуется как функциональный тип общенационального языка. Специальный язык по своей функциональной и структурной направленности в конкретных условиях реализации достаточно легко разделяется на отдельные профессиональные разновидности. Вместе с тем, следует подчеркнуть, что представляя разные области научного языка, в разных подъязыках выделяются язык науки и профессиональный разговорный язык (язык практики). Такой подход позволяет быстро определить стиль и разновидность рассматриваемого подъязыка.

Наряду с понятием «специальный язык», используется понятие «терминологический подъязык», «под которым понимаются «терминологические системы плюс все элементы, используемые в данной отрасли науки и техники», входящие в своей совокупности в широкое понятие «язык науки»» (Б.Ю.Городецкий, В.В.Раскин 1970: 135).

Как известно из лингвистической литературы «формы знакового представления научного знания различаются:

- 1) кодом, языком для записи содержания знания в виде символов, слов, словосочетаний, предложений и т.п.;
- 2) различными типами текстов, в которых находит свое оформление научное знание;
- 3) логико-понятийной системой знания;
- 4) терминосистемой. В системе понятий, которыми оперирует та или иная научная отрасль, отражаются множественность научных мировоззрений и подходов» (С.С. Джансеитова, Г.Б. Абсаттарова: 2013).

В общем пространстве языка выделяется особая функциональная разновидность, обслуживающая профессиональную сферу общения – подъязык. По мнению ряда исследователей (Н.Д. Андреев, Б.Ю. Городецкий, Л.И. Скворцов, В.П. Коровушкин и др.), введение термина «подъязык» позволяет рассматривать язык как систему подъязыков. Если язык в целом дифференцируется в зависимости от сфер использования и от выполняемых функций, то естественно предположить, что в подъязыках происходит то же самое, так как они обслуживают группы лиц, различающихся областью своей деятельности.

В лингвистической литературе встречаются различные дефиниции понятия «подъязык», которые представляют разные языковые подсистемы и различаются по признаку «профессиональной сферы употребления». В лингвистическом энциклопедическом словаре «подъязыки, или отраслевые языки трактуются как «функциональные языки, употребляемые в пределах специальной сферы коммуникации» (Лингвистический энциклопедический словарь 1990: 567).

Важно то, что термин «подъязык» используется для обозначения обобщенного понятия языковых подсистем, к которым относятся профессиональные языки и термины «профессиональная речь» и «профессиональный подъязык» употребляются недифференцированно.

Должное внимание следует обратить на определение английского языка для специальных целей со стороны англоязычных авторов. О. Н. Сергеева анализируя работы Т. Хачинсона (Т. Hutchinson, 1987) и Дадли Эванс (Dudly Evans & St. John: 1998), считает, что «это подход к изучению языка, который опирается на потребности обучающихся студентов», и «это ключевые характеристики и подходы обучения языка, которые опираются на потребности обучающихся студентов» могут лежать в основе проектирования новых профессионально-ориентированных курсов (О.Н. Сергеева 2015: 155-158).

Определение ESP по Hutchinson & Waters (1987) Dudley-Evans & St John (1998)

Хатчитсон Уотерс	Дадли –Эванс, Джон
ESP-как подход к изучению языка	ESP -ключевые характеристики и подходы обучения языка
Опора на потребности студентов	Опора на потребности студентов
	Методологический выбор с учетом лингвистических особенностей специального языка

Термины “special language” и “specialized aim” описывают совершенно различные явления, хотя зачастую рассматриваются в ряде работ англоязычных авторов как похожие понятия. Р. Маккей и А Маунтфорд утверждают, что термин «специальный язык» (special language) становится понятным только на практике путем выбора из всех языковых форм только тех, которые встречаются в строго определенном контексте, задаче или профессиональной области (MacKay, Mountford, 1978: 220). С другой стороны, термин «специальная цель» (specialized aim) подчеркивает цели обучения, а не особенности его предмета. Следовательно, ядром понятия ESP является именно цель обучения, а не профессиональный жаргон, стиль или регистр. С данной точки зрения все аспекты изучения английского языка могут рассматриваться как ESP.

Л. А. Егорова, обобщая исследования англоязычных авторов в области ESP, выделила ряд основополагающих понятий или принципов, «enduring conceptions»: аутентичность (authenticity), база исследования (research-base), язык/текст (language/text), потребности (need), методика обучения (learning/methodology) (Л.А.Егорова 2012: 6–20). При проектировании профессионально-ориентированного курса английского языка, эти понятия являются ключевыми, так как обучение анализу и переводу аутентивных научно-профессиональных текстов возможно, если

осуществляется правильный отбор текстов и на конкретном языковом уровне по возможности определяются познавательные, профессиональные потребности студентов.

Схема 1

Основные принципы ESP



При рассмотрении стилистических особенностей технических текстов важно определить такие понятия, как «дискурс», «подъязык», «регистр». Логика исследования требует начать с понятия дискурса как самого широкого из упомянутых понятий.

Профессиональный дискурс – это вербально опосредованная коммуникация «как процесс контролируемого взаимодействия субъектов профессиональной деятельности, характеризующейся определенным комплексом норм, стереотипов мышления и поведения» (Ю.С. Елагина 2013: 24).

«Профессиональный дискурс – это коммуникативная практика, получающая экспликацию в текстах, имеющих тематическую направленность и обладающая следующими признаками: фактуальность, нейтральная оценочность, формализованная логика представления фактов; терминологичность, алгоритмичность, теоретизированность, структурированность; планомерный и намеренный характер информативности, а также компрессия текстовой информации» (Дорошенко 1995: 17).

Очевидно, что рассмотрение стилистических особенностей технических текстов с точки зрения дискурса позволяет определить основные стилистические приемы оценивания логического представления фактов или приемы компрессии текстовой информации. Определение этих приемов позволяет отбирать более оптимальные тексты в учебных целях. Вышеизложенное касается и определению подъязыка.

Согласно Л. И. Баранниковой и С. А. Массиной термин «подъязык» следует понимать как «один из вариантов реализации общенародного языка, используемый ограниченной группой его носителей в условиях как официального, так и неофициального общения» (Л.И.Баранникова, С.А. Массина: 1993: 3-15). По мнению Н. К. Ереминой, подъязык представляет собой сложную систему, лексические и фразеологические единицы которой связаны устойчивыми тематическими, семантическими, грамматическими, синонимическими, антонимическими, слово- и фразеобразовательными отношениями и образуют единое множество, в основе которого лежит специальная терминология. О. Н. Кошелева определяет понятие «профессиональный подъязык» как язык естественно-искусственного происхождения, который, «с одной стороны, обладает свойствами целостности, единства универсального и единичного, сохранения национального языка, а, с другой стороны, характеризуется принципами аналогии, системности, целесообразности, отличающими искусственную систему от естественной» (О.Н. Кошелева 2012: 17).

Анализ некоторых определений английского подъязыка пищевых продуктов позволяет сделать вывод, что речь, скорее всего, идет о лексической системе определенной тематики с ярко выраженной профессиональной направленностью, а

понимание профессионального дискурса будет созвучно пониманию дискурса в общем смысле этого слова, когда во внимание принимаются экстралингвистические факторы.

Еще один термин, на который нам хотелось бы обратить внимание в рамках настоящего исследования, это – регистр. Необходимо отметить, что данным понятием ученые оперируют не так часто. Однако, от его правильной трактовки зависит корректность терминологического аппарата исследования любого уровня. Т. Н. Хомутова отмечает, что «регистр относится к употреблению языка (речи) отдельного индивида, его способности переключать роли в зависимости от ситуации. По мнению автора, регистр представляет собой многомерное понятие, которое выражается в совокупности текста и социального контекста» (Т.Н.Хомутова 1964: 102)

Схема 2.

Регистр



Главной особенностью научно-технического текста по технологии пищевых продуктов является точное и полное изложение материала при почти полном отсутствии тех выразительных элементов, которые используются в художественной литературе и которые придают речи эмоциональную насыщенность, главный упор делается на логической, а не на эмоционально-чувственной стороне излагаемого.

Особенности, создающие специфику научного изложения конкретных типов публикаций, относятся к стилеобразующим признакам, которые свойственны подъязыку технологии пищевых продуктов в целом: строгая нормированность речевых средств, терминованность:

The new breed of protective compounds are small proteins. They are called bacteriocins and are starting to be used in a wide variety of foods.

По сути, здесь имеется место однозначное употребление слов в предметно-логических значениях:

*Bacteriocins are produced by some good bacteria to kill competing organisms such as *Listeria monocytogenes*. The whole bacteria that produces the bacteriocin, or the purified bacteriocin itself, can be added to foods such as soft cheeses to reduce the risk of pathogen growth;*

Подъязыку технологии пищевых продуктов свойственен книжный характер лексики и синтаксических конструкций. Очень часто в нем используются развернутые предложения с четко выраженными синтаксическими связями, а также причастные и деепричастные обороты:

Food can transmit disease from person to person as well as serve as a growth medium for bacteria that can cause food poisoning. In developed countries there are intricate standards for food preparation, whereas in lesser developed countries the main issue is simply the availability of adequate safe water, which is usually a critical item. In theory, food poisoning is 100% preventable. безличность, монологичность: *The five key principles of food hygiene, according to WHO, are:*

- 1. Prevent contaminating food with pathogens spreading from people, pets, and pests.*
- 2. Separate raw and cooked foods to prevent contaminating the cooked foods.....* и т.д.

Принципиальной особенностью подъязыка технологии пищевых продуктов является общность целевого предназначения и, следовательно, читательского адрессата. Цель подъязыка технологии пищевых продуктов - информационное обслуживание профессиональной деятельности инженеров - технологов, как на научно-теоретическом, так и практическом уровнях. Читательская аудитория подъязыка технологии пищевых продуктов состоит из специалистов (инженеров-технологов), занятых в определенной области науки или практики и обладающих определенным уровнем специального образования.

Тексты по специальности являются основой изучения профессионального языка. При отборе профессионально-ориентированных текстов по технологии пищевых продуктов в учебных целях важно учитывать их стилеобразующие признаки: однозначное употребление слов, использование развернутых предложений с четко выраженными синтаксическими связями, строгая нормированность речевых средств, терминированность, информативность и т.д. Правильно подобранный текст имеет неоспоримую роль в преподавании профильно-ориентированного курса английского языка (Л.С. Варданян 2017)

Подбор материала должен происходить при участии специалистов, имеющих образование в той сфере, для которой составляется данная программа. Это позволяет анализировать аутентичный материал, включенный в курс обучения подъязыка для специальных целей. В процессе отбора профессионально-ориентированных текстов, а также при переводе терминологической лексики нами были организованы консультации со специалистами кафедры «Технологии переработки продуктов животноводства», что способствовало эффективной организации профильно-ориентированного курса английского языка для студентов факультета «Технологии пищевых продуктов» НАУА.

1.2. Особенности преподавания профессионально – ориентированной английской лексики

При организации профессионально-ориентированного курса английского языка проблема обучения профессионально – ориентированной английской лексике считается одной из сложных. Важными составляющими в организации профессионально – ориентированного курса являются отбор лексического материала на разных этапах обучения. Он предполагает отбор активного и пассивного словаря, разработку наиболее эффективных способов введения лексики, пути ее закрепления и контроля, систему упражнений и др. Принципиально важно правильно определить лексический минимум, исходя, прежде всего из содержательных характеристик изучаемых текстов. С точки зрения принципа тематического отбора лексического минимума, профессионально-ориентированная лексика разделяется на несколько пластов:

- 1) бытовая лексика;
- 2) общественно-политическая;
- 3) общенаучная;
- 4) специальная.

«Профессионально-ориентированное обучение невозможно без обучения специальной лексике, которая играет в данном процессе существенную роль. Исследование процесса обучения лексике позволило выделить принципы обучения профессионально-ориентированной лексике. К ним относятся:

- дидактические (принцип наглядности, принцип межпредметной интеграции, принцип сознательности);
- лингвистические (принцип минимизации языка, принцип концентризма);
- психологические (принцип поэтапности в формировании лексических умений и навыков);
- методические принципы (принцип обучения лексике в различных видах речевой деятельности, принцип дифференцированного подхода в зависимости от

цели усвоения лексики, принцип профессиональной направленности обучения, принцип взаимообучаемости).

Последний принцип является характерным для обучения профессионально-ориентированной лексике, поскольку в некоторых ситуациях студенты лучше владеют предметом своей специальности и могут корректировать преподавателя. Все вышеназванные принципы взаимосвязаны и дополняют друг друга» (И.А. Александрова 2015: 1-3).

Анализ данных принципов показывает, что они логически и функционально взаимосвязаны, однако следует выделить прежде всего дидактический принцип межпредметной интеграции и методический принцип - принцип профессиональной направленности обучения.

Генезис классических методов преподавания иностранных языков тоже подтверждает сказанное. В основном в них выделяется принцип сознательности. В разные времена, в зависимости от поставленной цели, этапа обучения, уровня владения языком студентов используются эффективные принципы обучения профессионально-ориентированной лексике. С учетом некоторых принципов грамматико-переводного метода, предлагается заучивать слова до текста, а потом приступать к чтению текста. Очевидно, что перевод в данном методе не предполагает анализ текста. Тоже касается и текстуально-переводного метода, согласно которому предлагается заучивать слова в тексте, усваивать только контекстуальное значение слова.

С учетом прямого метода, слова усваиваются по тематическому признаку, без перевода, с помощью наглядных пособий, языковой догадки, синонимов и антонимов. Отсюда следует, что не только анализ, но и перевод не практикуются приверженцами данного метода.

Сознательно-сопоставительный метод: слова усваиваются как в контексте, так и без него. Перевод используется как средство раскрытия значения слова. Но приемлемы и другие пути – языковая догадка, словообразование и т. д. По сути, данный метод основывается на дидактическом принципе сознательности.

Как известно, профессионально-ориентированная лексика в неязыковом вузе усваивается в основном в процессе чтения специально разработанных учебных текстов. Что касается аутентичных текстов, то они изучаются только на продвинутом этапе обучения английскому языку. Очевидно, что вид и тип текста предполагают разные стратегии обучения лексике.

В традиционной методике, как известно, при усвоении лексического материала работа ведется одновременно над формой, значением и употреблением слова. В неязыковом вузе лексический материал усваивается в основном в двух планах, т. е. рецептивно, репродуктивно.

I. Для развития рецептивного навыка студенты должны

- 1) узнавать и понимать слово как при восприятии на слух, так и при чтении,
- 2) определять значение слова по словообразовательным признакам, не заглядывая в словарь (языковая догадка).

II. Для репродуктивного владения важно:

- 1) уметь употреблять конкретное значение слова в речевой ситуации,
- 2) знать определенный набор слов и словосочетаний по темам,
- 4) уметь поставить вопрос и ответить на него в рамках определенной тематической лексики,
- 5) уметь дать монологическое высказывание по прочитанному тексту, употребляя уже усвоенную лексику,
- 6) уметь делать обратный перевод учебных текстов.

Анализ соответствующей литературы показывает, что время введения лексики не должно превышать 20 минут. Остальное время занятия должно быть использовано на различные способы ее закрепления. Чем многообразнее способы закрепления учебного материала, тем прочнее его запоминание.

Усвоение специальной терминологии представляет серьезную трудность для студентов, которые в 3 – 4 семестрах (2-ой год обучения) еще не достаточно знакомы со своей будущей специальностью. (Л.С.Варданян, Л.К.Саркисян 2016: 299-302)

Известно, что иноязычная профессионально-ориентированная лексика изучается, с учетом потребностей студентов, типа и вида текста, цели и задачи данного курса, а также языкового уровня студентов. Поэтому при обучении профессионально-ориентированной лексике имеет первостепенное значение правильный и тщательный отбор текстов. Работа над лексическими единицами (словами и словосочетаниями) ведётся по двум направлениям, которые сформулированы в работах известных методистов (Г.А. Китайгородская 2006, Р.П.Мильруд 2013).

1. Введение и первичное закрепление лексики, то есть, её презентация.

2. Дальнейшее развитие лексической компетенции в речевых ситуациях, т.е. активация лексических единиц в устной речи.

Эффективность первого этапа несомненно влияет на последующую работу над лексикой. Задача преподавателя – выбрать наиболее эффективный способ презентации в соответствии с уровнем знаний студентов. Способы и приемы введения новой лексики на занятиях могут быть разными. На примере введения узконаправленной, т.е. терминологической или тематической лексики, можно показать, что она имеет практическое значение, как для понимания специальных текстов, так и для усвоения самой лексики. «В методике преподавания иностранных языков наиболее изученными и применяемыми способами введения новой специальной лексики в профессионально-ориентированном обучении являются следующие:

- 1) Введение новых слов с объяснением их лексического значения и приведением их грамматических словоформ, адекватных уровню подготовки студентов.

- 2) Введение новых слов, наиболее сложных невербальным способом, на основе наглядности. Ряд терминов сложно объяснить уже известными словами, намного проще вводить, используя принцип наглядности. Слова, при помощи которых описывается объект или явление должны быть связаны друг с другом в систему, имеющую синтагматические и парадигматические установленные связи, их можно ввести с помощью одной общей картинки, что облегчит понимание и запоминание слова» (А.В. Коваленко 2009: 1-3).

В процессе введения специальной лексики значение и глубина (количество эквивалентов перевода, например) новых слов может быть раскрыто по-разному, в том плане, что это зависит от языкового уровня студентов. «Можно выбрать разные способы и приемы:

1. перевод (дефиниция на родном языке);
2. описание (дефиниция на иностранном языке);
3. визуализация (объяснение значения с помощью наглядности);
4. контекстуализация (объяснение значения через контекст);
5. семантико-синтаксический анализ (объяснение значения на основе словообразования)» (Т.М. Кузнецова 1991: 88-94)

При введении специальной и неспециальной лексики важным является учет такого свойства научной терминологии как ее системность, которая позволяет вводить лексику не как список изолированных лексических единиц, а как систему взаимосвязанных и взаимозависимых терминов, в своей совокупности покрывающих некоторое тематическое поле, соответствующее текущей проблеме изучения. При таком подходе специальная терминология рассматривается как множество, каждый элемент которого связан с другими его элементами, повторяющимися системными отношениями, которые и обуславливают место каждого из элементов в системе. Выделяется особенно подход, предполагающий наглядно-графическое представление довольно крупных блоков отраслевой терминологии (А.В. Коваленко 2009: 1-3).

С точки зрения коммуникативного подхода О.Ю. Дигтяр вводит понятие «лексический ансамбль». Согласно автору: при развитии иноязычной устной речи, необходимо вникнуть в суть содержания речевых произведений. То есть участники коммуникации или студенты должны осмыслить отдельные фрагменты речевой коммуникации.

Говоря о введении бытовой или специальной, профессионально-ориентированной лексики в тему устной речи, можно отметить, что «любая тема устной речи легко расчленяется на узловые речевые задания (УРЗ)» (О.Ю.Дигтяр 2009: 19-27). Узловые речевые задания становятся обозначениями – «заголовками» единиц коммуникации в

рамках темы, и в соответствии с этим лексический ансамбль темы и его карта излагается по узловым речевым заданиям. УРЗ, значит, предполагает перечень соответствующей порции лексики, что облегчает введение, употребление и закрепление новых слов (О.Ю.Дигтяр 2009: 19-27).

Для ознакомления студентов с лексикой, включая специальную, недостаточно ограничиться только ее презентацией, объяснением каких-то особенностей, связанных с имеющимися формами, значениями и нормами употребления того или иного термина. Важно «проконтролировать правильность понимания значения того или иного слова студентами, путем составления ими своих собственных примеров с данными словами и обеспечить активизацию нового лексического материала в памяти обучаемых» (О.Ю.Дигтяр 2009: 19). Существуют разные подходы и методы обучения лексики, так, Льюис предлагает изучать лексику и грамматику не параллельно (M.Lewis 1993: 89), «Язык состоит из грамматизированной лексики, а не лексикализованной грамматики» (Little 1994: 106).

Практика преподавания английского языка в НАУА показывает, что закрепление новых лексических единиц необходимо совершать, отработывая их в разных лексических упражнениях. Важным фактором здесь считается образование ассоциативных связей (синтагматических, парадигматических). Недостаточная отработка лексических единиц может привести к тому, что изученная лексическая единица в момент порождения высказывания может использоваться неправильно или вовсе не использоваться.

При развитии медиативных умений студентов также важно имплицитное и эксплицитное обучение профессионально-ориентированной лексике (Sökmen 1997). В целом выделяется контекстуальный подход (Nagy 1997), (Hunt & Beglar 1998), и ситуативный подход к изучению профессионально-ориентированной лексике.

Эксплицитное обучение лексике (J.Coady & T.Huckin 1997) предполагает изучение частотных слов, используя разные стратегии и приемы.

Важно определить: какую роль играют анализ и перевод текста в работе с профессионально-ориентированной лексикой. Важным представляются наглядные

методы обучения: демонстрация и объяснение. Метод демонстрации предполагает использование разных схем, фотографий, картин, разные изображения. Несмотря на то, что наглядные методы обучения лексике целесообразно использовать в школе, профессионально-ориентированный курс обучения лексике позволяет эффективно использовать этот метод.

Перевод тоже способствует усвоению профессионально-ориентированной лексике, особенно терминологии (Halima Abdullah Hajahmed Zahran: 2017).

Анализ профессионально-ориентированного текста и его перевод способствуют запоминанию лексики (S.Thornbury 2002:р. 94-99). Студенты, в процессе анализа текста распознают новые слова, отбирают для анализа, находят синонимы, антонимы, если возможно изображают их, классифицируют, используют в своей активной речи (A.L.Herrel 2004, S.P.Nation 2001, N.Schmitt 1997, S.Thornbury 2002).

На практических занятиях в НАУА студенты постепенно усваивают особенности профессиональной лексики: в начале они выделяют интернациональные, общенаучные, далее узко-профессиональные слова и термины. Например:

Bacteria, zone, temperature, protein, organoleptic...

Для развития синтетического мышления студентам предлагается использовать в своей речи готовые словосочетания и выражения, которые относятся к профессионально-ориентированной лексике. Например:

Danger zone, production process, dairy products

Для того чтобы обратить внимание студентов на особенности перевода и разницу семантических значений, можно неоднократно выделять лексические пары:

delivery – доставка, поставка; передача, формальное вручение

shipment – доставка; перевозка товара.

Для развития аналитического мышления студентам предлагается составить словообразовательные группы. К таким группам можно отнести следующие:

Product- production –productive- productivity

Create – creature – creation – creating – creative

Develop – development – developing

Technology- technological- technologist

Чтобы расширить словарный запас и упростить процесс подготовки высказывания, лексические единицы дополняются синонимами или антонимами:

Moisture – humidity

Dry - parched

Основная же работа над лексикой ведется на основе учебного текста. Расширение словарного запаса происходит непрерывно при обильном чтении и выполнении упражнений, которые обеспечивают повторение новой лексики.

«В расширении и закреплении словарного запаса большое значение имеет перефразирование, т. е. умение студента выразить свою мысль не одной, а рядом форм» (Л.С. Варданян 2011: 14-16).

1.3. Проблема формирования медиативной компетенции студентов неязыкового вуза

При разработке эффективных методик обучения профессионально-ориентированному английскому языку большое значение имеет использование компетентного подхода. Оно позволило определить содержательные и функциональные характеристики медиативной компетенции. В профессионально-ориентированном курсе обучения английского языка она приобретает новые характеристики. Примечательно то, что в данном курсе обучение английскому языку ставится цель развивать у студентов умения и навыки решать свои профессиональные задачи при помощи таких личностных качеств как умение взаимодействовать в коллективе, способность находить и анализировать необходимую информацию, способность ставить цели и подбирать правильную стратегию для достижения этих целей, способность решать проблемы ит.д. специфика формирования медиативной компетенции в профессионально-ориентированном курсе английского языка является в том, что студенты имеют определенные трудности, связанные с лингвистическим анализом текста. Что касается перевода текста, то в этом плане они имеют некоторые преимущества. Это объясняется тем, что используя стратегию «сверху вниз» («top-down strategy»), они опираются на их профессиональные знания.

Ардовская считает, что «компетентностный подход предполагает такую организацию образовательного процесса в вузе, которая направлена на формирование готовности к более эффективному разрешению профессиональных, социальных, личностных проблем в ситуации профессионального общения» (Р.В. Ардовская 2009: 47-65).

При организации уроков по английскому языку для студентов-технологов очень важным является моделирование учебно-речевых ситуаций, которые будут способствовать не только усвоению профессиональной лексики, но и помогут развить навыки и умения студентов ориентироваться в сложных ситуациях, разрешать проблемы, связанные с их профессиональной деятельностью. Важно, чтобы

полученные в аудитории знания служили студентам в их внеаудиторной профессиональной деятельности. Компетентностный подход предлагает переход от традиционной парадигмы «знание», «умение», «навыки» к парадигме на «знание», «способности», «личностные качества». У студентов формируются профессиональные и познавательные потребности, когда чувствуют практическую пользу от полученных знаний. Например: участвуют на международных конференциях, принимают иностранных гостей и представляют им свою профессию, семью, интересы, используя свои навыки и умения перевода и анализа профессионально-ориентированного текста.

Как известно, термин «компетентность» введен Н. Хомским в связи с исследованием проблем, порождающих (генеративной) грамматики. В дальнейшем «термин «компетентность» получил распространение в научно-педагогической литературе, приобретая новые содержательные характеристики. При определении понятия «медиативная компетенция» важно четко различить понятия "компетентность" и "компетенция".

А.В. Хуторской один из первых попытался разделить понятия «компетентность» и «компетенция». Он пишет: «Компетенция в переводе с латинского («competentia») означает круг вопросов, в которых человек хорошо осведомлен, обладает познаниями и опытом. Компетентный в определенной области человек обладает соответствующими знаниями и способностями, позволяющими ему обоснованно судить об этой области и эффективно действовать в ней. Для разделения общего и индивидуального будем отличать синонимически используемые часто понятия "компетенция". Компетенция включает совокупность взаимосвязанных качеств личности (знаний, умений, навыков, способов деятельности), задаваемых по отношению к определенному кругу предметов и процессов и необходимых для качественной продуктивной деятельности по отношению к ним. Компетентность - владение, обладание человеком соответствующей компетенцией, включающей его личностное отношение к ней и предмету деятельности» (А.В. Хуторской 2006).

Понятие «компетенция» включает понятия «знание», «умение», «навык», однако, оно значительно шире. Оно рассматривается, прежде всего, в когнитивном и

аксиологическом аспектах и включает в себя такие составляющие, как “мотивационную, этическую, социальную и поведенческую. Оно включает результаты обучения (знания и умения), систему ценностных ориентаций, привычки и др. (В.Д. Шадриков 2006: 15-21).

Согласно тому же автору: «компетенция относится не к объекту деятельности, а к кругу вопросов, относящихся к деятельности. Другими словами, компетенции - это функциональные задачи, связанные с деятельностью, которые кто-то может успешно решать. Компетентность же относится к субъекту деятельности. Это приобретение личности, благодаря которому человек может решать конкретные задачи» (В.Д. Шадриков 2006: 15-21).

Успешным представляется определение данных понятий И.А. Зимней. Выделяя три основные группы компетентностей, она то же определяет понятие “компетентность” по сфере деятельности, по характеру деятельности и по содержанию деятельности (И.А. Зимняя 2006: 34-42).

Некоторые ученые выделяют еще одно понятие «квалификация», которое делает акцент на “(степень профессиональной подготовленности к выполнению определенного вида работы)” (Г.Е. Зборовский 2003: 23-30). Споры по поводу интерпретации этих терминов продолжаются.

На наш взгляд, эти термины не целесообразно отождествлять из-за различия их смысловой нагрузки. “Компетентность указывает на характеристику личности, которая готова выполнять какие-либо функции в пределах определенной компетенции” (А.Г. Асмолов 1990: 35).

Для современного этапа развития педагогической науки характерна ориентация на компетентность как ожидаемый результат образования человека на разных ступенях возрастного развития. Активно ведутся исследования по выявлению коммуникативной компетентности у человека разного возрастного и статусного уровней, их содержания, функций и роли в его жизнедеятельности (Л.Н. Бережнова 2008: 327-343).

Понятие «компетенции» раскрывается как совокупность знаний, умений, навыков, способов деятельности, то есть компонентов содержания образования, необходимых для

эффективного выполнения деятельности по отношению к определенному кругу предметов и процессов” (А.В. Хуторской 2014: 168-196).

Таким образом, следует четко выделить профессиональную, коммуникативную, медиативную компетентность студента технического вуза. Студенты должны владеть набором определенных компетенций, чтобы осуществлять анализ и перевод профессионально-ориентированного текста.

Difference between Competence and Competency:

Таблица 2

Компетентность и компетенция

Компетентность	Компетенция
Skill-based	Behaviour-based
2. Standard attained	Manner of behaviour
3. What is measured	How the standard is achieved

Таблица наглядно показывает, что компетенция предполагает наличие навыков, а компетентность подразумевает, прежде всего, поведение. Следовательно, при определении понятия «компетентность» на первый план выступает манера поведения или действия. Компетенция указывает на то, что есть норма и что она измеряется, а компетентность указывает на то, как соблюдается норма (Difference between Competence and Competency (Explained with Diagram)).

Важно четко выделить особенно мотивационный аспект компетентности. Студенты мобилизуют свои силы, чтобы добиться определенных результатов. В поведенческом аспекте, медиативная компетентность определяется тем, что они воспринимают работу с профессионально-ориентированным текстом как важное и полезное дело. Они ценят

такую работу. В целом, студенты решают конкретные практические задачи, возникающие в учебно-речевых ситуациях.

Необходимо определить не только содержательные характеристики медиативной компетентности, но и ее отношение к коммуникативной компетентности, так как она лежит в основе не только коммуникативной, но профессиональной компетентности.

Компетенцией можно овладевать в процессе обучения и в процессе производственной, в данном случае учебной деятельности, а компетентность есть результат не только образования и производственной деятельности, но и влияния самого субъекта, его отношений с другими людьми в условиях поликультурного образовательного общества. Природа компетентности такова, что она всегда проявляется в определенной деятельности. Компетентность интегрирована с ценностями человека при условии глубокой заинтересованности в данном виде деятельности.

Можно подчеркнуть, что сущность компетентности лежит в способности субъекта целесообразно применять формируемые у него знания и умения в конкретной ситуации для эффективного решения поставленной задачи.

Для формирования профессиональной коммуникативной компетентности к окончанию профессионально-ориентированного курса английского языка, студент, во-первых, должен обладать «совокупностью личностных качеств, которые определяют его образовательные способности». Во-вторых, «должен владеть способностью вести коммуникацию в ситуациях решения профессиональных задач» (Е.С. Петрова, Е.В. Статеева 2014: 121–122).

Понятие «профессиональная коммуникативная компетентность» формируется из сочетания двух компонентов: профессиональной и коммуникативной как способность личности на основе интеграции знаний совершать коммуникативный акт в процессе решения задач. Человек становится активным участником взаимодействия, умеет выбирать коммуникативные средства профессионального общения для решения практических задач, соблюдая нормы правил приличия и ограничений в рамках профессии.

Когнитивно-коммуникативный подход в профессионально-ориентированном курсе английского языка предполагает делать акцент на коммуникативные, познавательные, профессиональные и перспективные потребности студентов.

Медиация предполагает посредничество, которое обеспечивает коммуникативное взаимодействие двух и более коммуникантов. (Общеввропейские компетенции владения иностранным языком: изучение, обучение, оценка. - 2003. - 256 с.)

С точки зрения профессионально-ориентированного курса иностранного языка важно то, что языковое посредничество или медиация может быть как интерактивной, так и неинтерактивной (А.А. Колесников 2012). Очевидно, что в профессионально-ориентированном курсе оно приобретает формы неинтерактивного общения. Возникает проблема: как решать коммуникативные задачи, так как в данном курсе существуют определенные ограничения: лингвистическая компетенция студентов не развита в должной мере, не все студенты учатся на должном уровне. То есть, они имеют проблемы, связанные с развитием их профессиональной компетенции.

Если коммуникативная компетентность успешно совершается на иностранном языке, то это повышает значимость специалиста, который становится конкурентоспособным на рынке труда.

В общеввропейских компетенциях медиативная компетенция рассматривается в рамках коммуникативной компетенции, в том плане, что всякая профессиональная деятельность предполагает общение между людьми.

Понятие «медиация» рассматривается в конкретной сфере общения. В целом медиация трактуется в рамках профессионального взаимодействия. Следует подчеркнуть, что медиатор, в конечном итоге, перерабатывая текст, сам создает свой собственный текст. В данном случае медиативная деятельность лежит в основе развития коммуникативной компетентности.

По словам того же автора «Медиативная деятельность как часть речевой деятельности человека имеет в своей основе коммуникативный процесс, направленный на передачу информации в устной и письменной форме на иностранном языке лицу, который не знает данного языка». Посредником в процессе передачи информации на

иностранным языке выступает медиатор, осуществляющий декодирование информации, ее понимание и озвучивание – перевод в коммуникативную форму, предназначенную для реципиента. Центральным понятием медиативной деятельности, которая может включать в себя перевод, перефразирование или сокращение текста на родном языке, когда язык оригинала непонятен реципиенту. «Медиатор передает в письменной или устной форме информацию, обобщает, делает записи полученной информации с целью передачи ее другому человеку, не имеющему возможности ознакомиться с текстом оригинала; – медиативная деятельность опирается на профессиональную подготовку, навык употребления специальной терминологии, социокультурную коммуникацию и т.д.» (А.Ю.Шумаков 2015: 210-215).

В целом, важно определить, как соотносятся коммуникативные и медиативные задачи студентов, в том плане, что определяя это соотношение, становится возможным определить вид и характер используемых стратегий.

Важно то, что организуя медиативную деятельность студентов в профессионально-ориентированном курсе английского языка, следует, прежде всего, определить уровень языковой подготовки студента, а также соотношение его медиативной и коммуникативной компетентности. Очевидно, что на начальном и среднем этапах обучения развивается медиативная компетентность студентов. На продвинутом этапе можно решать задачи коммуникативного характера.

Обучение профессионально-ориентированному подязыку в техническом вузе призвано формировать и развивать не только профессиональную, коммуникативную, но и медиативную компетентность студентов. Примечательно то, что медиативная компетентность рассматривается как «способность человека самостоятельно и компетентно вести диалог в рамках межъязыковой коммуникации» (Р.В.Ардовская 2009: 47-65). В данном случае речь идет о диалоге представителей не только разных культур, но и разных сфер информации. Студент выступает в роли медиатора, используя не только свои языковые, но и профессиональные знания. В процессе перевода и анализа профильно-ориентированного текста, студент извлекает информацию, которая в общей сложности уже знакома ему. В этом процессе

используются разные технологии обучения языку. Проблема состоит в следующем: на каком этапе обучения - перед анализом текста или после него - использовать деловые игры, кейсы и т.д. Что касается посредничества, то оно не рассматривается только на языковом уровне. Перевод и анализ текста предполагает рассматривать содержательные или структурные аспекты коммуникации (А.Ю.Шумаков 2016: 192-198). Вышесказанное подтверждают Е.С. Петрова и Е.В. Статеева.

Они сравнивают понятия «языковое посредничество» и «языковая медиация». По их мнению, данные понятия «приравняются к переводу, и эти термины оказываются взаимозаменяемыми. Это особенно заметно в описаниях ситуации устного перевода, когда переводчик оказывается в естественном положении непосредственного участника речевого общения, попеременно выполняя две роли: он воспринимает смысл сказанного первым коммуникантом и выражает этот смысл на другом языке» (Е.С.Петрова, Е.В. Статеева 2014: 121–122).

Для достижения определенного уровня медиативной компетентности в ситуациях коммуникативного общения следует решать задачи языкового и неязыкового характера, поэтому содержание медиативной деятельности направлено на овладение:

- 1) речевой деятельностью на общеобразовательном уровне;
- 2) речевой деятельностью на узко-специализированном уровне;
- 3) специальным материалом конкретной профессиональной деятельности.

Развитие медиативной компетенции студентов должно происходить в следующих направлениях:

1. достижение определенного уровня знаний иностранного языка на общеобразовательном уровне;
2. достижение определенного уровня знаний иностранного языка на специализированном уровне (специальная лексика, термины);
3. развитие переводческих умений и навыков;
4. развитие умений и навыков анализировать текст;
5. развитие коммуникативной, лингво-культурной компетенции.

Важно отметить о важности профессиональных фоновых знаний студентов-технологов в вопросе развития медиативной компетентности. Не секрет, что уровень знаний иностранного языка в технических вузах бывает средним. Одной из причин этой проблемы является недостаточное количество отводимых часов (один раз в неделю). Профессиональные фоновые знания студентов во многом компенсируют этот недостаток, например при переводе профильно-ориентированных текстов.

“С целью формирования медиативной компетентности у студента учебная деятельность в вузе должна быть направлена на овладение:

- межпредметными (лингвистическими) знаниями (коммуникативный блок);
- мотивацией студентов (личный блок);
- межличностным общением студента с другими людьми (социальный блок);
- содержанием профессиональной деятельности (профессиональный блок);
- компьютерными технологиями обучения (информационный блок)” (А.А.Вербицкий:

2007).

Тот же автор выделяет в процессе обучения иностранному языку три взаимосвязанные обучающие модели: «семиотическая, имитационная и социальная. Эти модели направлены на формирование профессиональной медиативной компетентности на основе актуализации медиативных и профессиональных компетенций» (А.А.Вербицкий 2007: 27-31).

Итак, формирование профессиональной медиативной компетентности предполагает вовлечение студента в такой учебный процесс, когда общение и профессиональная деятельность вытупают воедино. Посредником в процессе передачи профессиональной информации на иностранном языке выступает не только преподаватель как медиатор, но и студенты. Они в процессе совместной учебно-познавательной деятельности осуществляют декодирование профессиональной информации, которые содержат переводимые и анализируемые тексты» (А.А.Колесников, М.К.Денисов 2013: 19-27).

Профессиональная медиативная компетентность студентов неязыкового вуза – это интегративное качество личности, система мотивов, выражающих отношение к профессиональной деятельности, в основу которой положена межпредметная

интеграция различных лингвистических и фоновых знаний, языковых и профессиональных умений и навыков, способность на компетентностной основе решать профессиональные и коммуникативные задачи в профессиональной деятельности с учетом предыдущего жизненного опыта.

Формирование профессиональной медиативной компетентности является одной из основополагающих целей подготовки и обучения студентов неязыкового вуза. «Студенты приобретают такие личностные качества, которые дают им возможность действовать ответственно и самостоятельно. В дополнение к нравственным качествам студенты приобретают профессионализм, знания и эрудицию» (К.В.Стрекалова 2016: 94).

Процесс профессиональной медиативной учебно-познавательной деятельности позволяет анализировать и переводить аутентичный профессиональный текст, и обеспечивает его понимание и воспроизведение, с целью решения профессиональных коммуникативных задач в конкретной предметной области. Развивать профессиональную медиативную компетентность, не владея профессиональной коммуникативной компетенцией, проявлением которой она является, просто невозможно.

Наличие у студентов профессиональной медиативной компетентности предполагает различные уровни коммуникативной компетенции. Как многокомпонентное образование профессиональная медиативная компетентность позволяет осуществлять и совершенствовать профессиональную речевую деятельность на иностранном языке. Задача понимать и усваивать иноязычную информацию, общаться на иностранном языке становится весьма актуальной среди представителей разных профессий в области сельского хозяйства.

В настоящее время медиативная компетенция (языковое посредничество) рассматривается, наряду с продуктивной (порождение речи), рецептивной (восприятие речи) и интерактивной (монолог, диалог) в качестве отдельного вида речевой деятельности (Общеввропейские компетенции владения иностранным языком 2003: 256).

Многие исследователи считают термин «посредничество» (медиация) идентичным с термином «перевод». Однако, понятие медиация значительно шире, так как перевод является лишь одним из его видов наряду с анализом, реферированием, текстуализацией интенций, аннотированием, пересказом и т.д.

Различают несколько видов медиации:

- Интерактивная медиация
- Неинтерактивная медиация
- Смешанный тип медиации.

Очевидно, что достаточно трудно обеспечить интерактивный процесс обучения при переводе и анализе профессионально-ориентированного текста. Однако, когда в роли медиатора выступают не только преподаватель, но и студенты, то можно «обеспечить интерактивную медиацию» (А.А.Колесников, М.К.Денисов 2013: 19-27).

Рассматривая медиацию с психолингвистической точки зрения, исследователи выявляют новые характеристики медиации. «Для методической науки (в области обучения иностранным языкам) это означает, что ставится задача развития особого компонента дискурсивной (речевой) компетенции, а именно: языковых и экстралингвистических умений и способов деятельности в условиях языкового посредничества, которые образуют медиативную компетенцию учащегося» (А.А.Колесников, М.К.Денисов 2013: 19-27). В профессионально-ориентированном курсе английского языка особенно выделяются дискурсивная компетенция, которая позволяет проводить дискурс-анализ текста. Такой анализ не усложняет процесс формирования интерактивной медиации. Более того, дискурс-анализ позволяет медиатору или медиаторам поддерживать интерактивный процесс. Классическим примером здесь может служить процесс последовательного перевода.

Последовательный перевод это достаточно сложный вид деятельности, особенно для студентов неязыковых вузов. Обучение последовательному переводу целесообразно осуществлять на завершающем этапе обучения английскому языку. Здесь важно подчеркнуть, что студенты, имеющие высокий уровень языковой подготовки, достаточно быстро усваивают основные методы и приемы последовательного перевода.

Во-первых, у них достаточно хорошо развиты профессиональные и языковые фоновые знания. По сути, профессиональные знания играют существенную роль в осуществлении последовательного перевода профессионально-ориентированного текста. В обучении последовательному переводу важно развить следующие умения и навыки:

1. выделение ключевой информации при восприятии текста на слух;
2. письменное фиксирование услышанного;
3. использование компенсаторных способов передачи высказывания при дефиците языковых средств;
4. развитие навыков языковой догадки и т. д.

Размер и объем переводимого отрезка в условиях неязыковых вузов целесообразно ограничить уровнем развернутой реплики.

С точки зрения интерактивной медиации представляется понятие «текстуализация интенций».

Текстуализация интенций является очень эффективным видом языкового посредничества, который способствует развитию коммуникативной компетенции студентов. Студентам ставится цель решить коммуникативную задачу: узнать, спросить, договориться о чем-то. Данный вид деятельности хорошо осуществлять в виде деловых игр, ролевых постановок. Студенты, выступая в роли медиатора, определяют темы для дискуссии, останавливаясь на каких-то темах (геномодифицированные продукты, пестициды, санитарно-ветеринарная экспертиза продуктов питания), определяют проблематику, выявляют главную идею или замысел текста и т.д..

Достаточно эффективным представляется игра, когда студенты проводят переговоры (например, с целью выработки стратегии сотрудничества по безотходному производству мясопродуктов). Моделируя разные переговоры, студенты выступают в роли экспертов в пищевой промышленности.

Формами неинтерактивной медиации являются перевод и анализ (в нашем случае текстов по специальности «технология пищевых продуктов»), а так же аннотирование, реферирование и пересказ.

Перевод и анализ текстов по специальности являются не только эффективными методами развития медиативной компетенции студентов факультета технологии пищевых продуктов, но и основой для изучения терминологической лексики и изучения подъязыка в целом.

Обучение аннотированию и реферированию является важным условием развития медиативной компетенции студентов факультета технологии пищевых продуктов. Принципиально важно определить языковой материал, предназначенный для реферирования и аннотирования. Очевидно, что языковой материал для реферирования и аннотирования на факультете технологии пищевых продуктов отличается как своим объемом, так и степенью трудности. Исходя из этого, студентам можно предложить подготовиться к реферированию по следующим шагам:

- выделение основных данных текста по специальности;
- структурирование текста;
- сжатие и организация ключевой информации текста.

Аннотирование отличается от реферирования сжатостью основного содержания текста или научной статьи. Студенты производят аннотирование в следующей последовательности:

- представляется заголовок статьи;
- представляется автор и сфера его деятельности;
- представляется адресат (для кого предназначена данная работа);
- краткое содержание (не более 50 слов) (К.В.Стрекалова 2016: 96).

Немаловажным этапом развития медиативных умений студентов факультета технологии пищевых продуктов является пересказ профессионально-ориентированных текстов. Как известно, пересказ текстов по специальности принципиально отличается от пересказа художественной литературы. Студенты должны раскрыть идею текста на специальную тему (например, проблемы и перспективы внедрения новых эко-технологий; основные тенденции в мясной промышленности и пр.). Для пересказа текстов по специальности студенты должны развить такие навыки как компрессия, сжатие текста, перефраз, употребление специальной терминологии, игнорирование

несущественной информации, а также структурирование текста (вводная часть, основные положения, заключение). Данный вид медиации готовит студентов к выступлению с докладом на научных конференциях.

Таблица 3.

Навыки пересказа иноязычных профессионально-ориентированных текстов

Навыки пересказа иноязычных профессионально-ориентированных текстов					
Компрессия	Сжатие текста	Перефраз	Употребление специальной терминологии	Игнорирование несущественной информации	Структурирование текста (вводная часть, основные положения, заключение)

Используя медиацию в учебных целях, следует определить языковой уровень студентов, умение моделировать разные аутентичные речевые ситуации, типичные для носителей языка. В этом плане целесообразно и эффективно моделировать медиацию смешанного типа, к которому относится языковое посредничество с элементами интеракции между медиатором и одним из коммуникантов. В данном случае в роли медиатора выступает преподаватель, а в роли коммуникантов – студенты. «В этом случае «медиатор несет на себе двойную функциональную нагрузку: языкового посредника и активного коммуниканта» (А.А.Колесников, М.К. Денисов 2013: 19-27). Студенты могут выступать как в роли медиатора-посредника, так и коммуниканта.

По сути, мы имеем дело с лично - ориентированной формой работы над текстом. В этом контексте определенное преимущество имеет метод проектов, так как он позволяет моделировать смешанный вид медиации в учебных условиях. Основанный на коммуникативном подходе «метод проектов» способствует развитию познавательных навыков, а также таких умений и навыков, как постановка цели, методы решения

поставленных задач, самостоятельное конструирование знаний, критическое мышление и т.д.

Как известно, основоположником «метода проектов» считается Дж. Дьюи. Дьюи называет данный метод «обучением посредством деланья» (Дж. Дьюи 1909). В процессе этой деятельности у студентов развивается информационно-селективная компетенция, а именно умение выбрать и представить необходимую информацию в рамках данного задания.

По-разному можно подходить к проектным заданиям. Например: группа студентов-технологов может исследовать проблемы, связанные с гигиеной продуктов питания на рынке сбыта, выделить основные проблемы, предложить свои предложения.

При выполнении данного задания, студенты определяют актуальную обстановку гигиены и безопасности пищевых продуктов на рынке. Далее они самостоятельно изучают обстановку и собирают информацию, которую они фиксируют в письменном виде, на аудио-, фото- или видео носителях. В этом процессе они могут использовать прессу, радио, телевидение, Интернет и другие источники информации для получения дополнительных сведений. Моделируя разные аутентичные учебно-речевые ситуации, они беседуют с различными людьми, которые занимаются данной проблемой или являются специалистами в данной области. Далее они собирают всю поступившую к ним информацию, обсуждают ее, вырабатывают определенную позицию по отношению к тем или иным данным и производят отбор (селекцию) необходимой информации.

На последнем этапе студенты делают необходимые выводы из полученной информации и вырабатывают собственные предложения по улучшению ситуации. Студенты факультета технологии пищевых продуктов также определяют форму предстоящей презентации, распределяют роли докладчиков. Важным этапом работы является презентация полученных результатов и изложение своей точки зрения. В процессе презентации происходит активное взаимодействие медиатора и коммуникантов в форме дискуссии или дебатов.

Как видно из этого примера, данный вид работы активизирует практически все речевые умения студентов и способствует развитию ключевых компетенций.

«Развитие медиативной компетенции сопряжено с формированием начальных, элементарных умений будущей профессиональной деятельности студентов факультета технологии пищевых продуктов, связанной с выполнением функций коммуникативного посредника, а значит: в особой степени способствует развитию проф-ориентационной компетенции» (Г.Чиршцѣнцѣшн, Л.Чиршцѣнцѣшн 2015:16-20).

Таким образом, формирование умений и навыков медиации осуществляется на основе самых разнообразных форм работы, направленных на развитие всех компонентов иноязычной коммуникативной компетенции и способствует формированию ключевых компетенций.

ВИДЫ МЕДИАЦИИ

Медиация без наличия интеракции. Передача информации от коммуниканта реципиенту без интеракции (ответной реакции)



Интерактивная медиация. Медиатор поддерживает интерактивный процесс, передавая информацию от коммуникатора реципиенту и затем наоборот.



Как уже было отмечено выше одной из целей в обучении студентов неязыкового (аграрного) вуза является развитие способности студента участвовать в реальной коммуникативной деятельности. В данном случае, эта деятельность – учебно-речевая. Очевидно, что помимо ключевых компетенций студенты должны приобрести и развить умения и навыки культуры общения.

Анализ методической литературы показывает, что важным понятием в методике преподавания профессионально-ориентированного языка является понятие «лингвокультурная медиация», которая является важнейшим инструментом обеспечения социального взаимодействия между специалистами, представляющими разные языки и культуры. Важность развития медиативной деятельности во всем мире доказывает тот факт, что во многих европейских колледжах/ вузах осуществляется подготовка медиаторов. В процессе их обучения значительное внимание уделяется компетенциям в области лингвокультурного посредничества и перевода. Подобные специалисты получают квалификацию в таких областях как "language and cultural mediation" (языковое и культурное посредничество) или "language and integration mediation" (языковое и интеграционное посредничество) (Германия), "community interpreting" (Австрия), "intercultural translation" (Швейцария) (Comparative Study on Language and Culture Mediation).

Важным представляется лингвокультурный аспект медиации в точки зрения развития переводческих умений. Данные умения следует рассмотреть с точки зрения развития лингвокультурной медиации с одной стороны, и межкультурной компетенции с другой стороны. “Задача высшей школы – формирование личности с глобальным видением мировых процессов, способной участвовать в многоаспектном процессе расширения, интенсификации и углубления взаимозависимости и взаимосвязанности в мировом социуме” (О.М.Литвишко, Ю.А. Черноусова 2016: 139). Отсюда можно сделать вывод о том, что студент неязыкового вуза может выступать в роли медиатора при переводе и анализе специальных текстов, используя в процессе обучения методы и формы и интерактивной, и неинтерактивной медиации.

В этой связи, важным представляется подход Р. Тафта, который трактует понятие «медиация» с точки зрения диалога культур. В данном случае профессиональная культура медиатора смешивается с его культурой общения. Он выступает как «бикультурная личность», так как обладает «следующими видами компетенций в обеих культурах:

- общие знания о культуре представленной языковой группы, народа: история, фольклор, традиции, обычаи, ценности, запреты, выдающиеся люди данной культуры и т.д.;
- навыки общения: письменные, устные, невербальные;
- технические навыки: компьютерная грамотность и др;
- социальные навыки: знание правил, регулирующих социальные отношения в данном обществе, эмоциональная компетентность, владение навыками самоконтроля” (Р.Тафт 1981: 53-88).

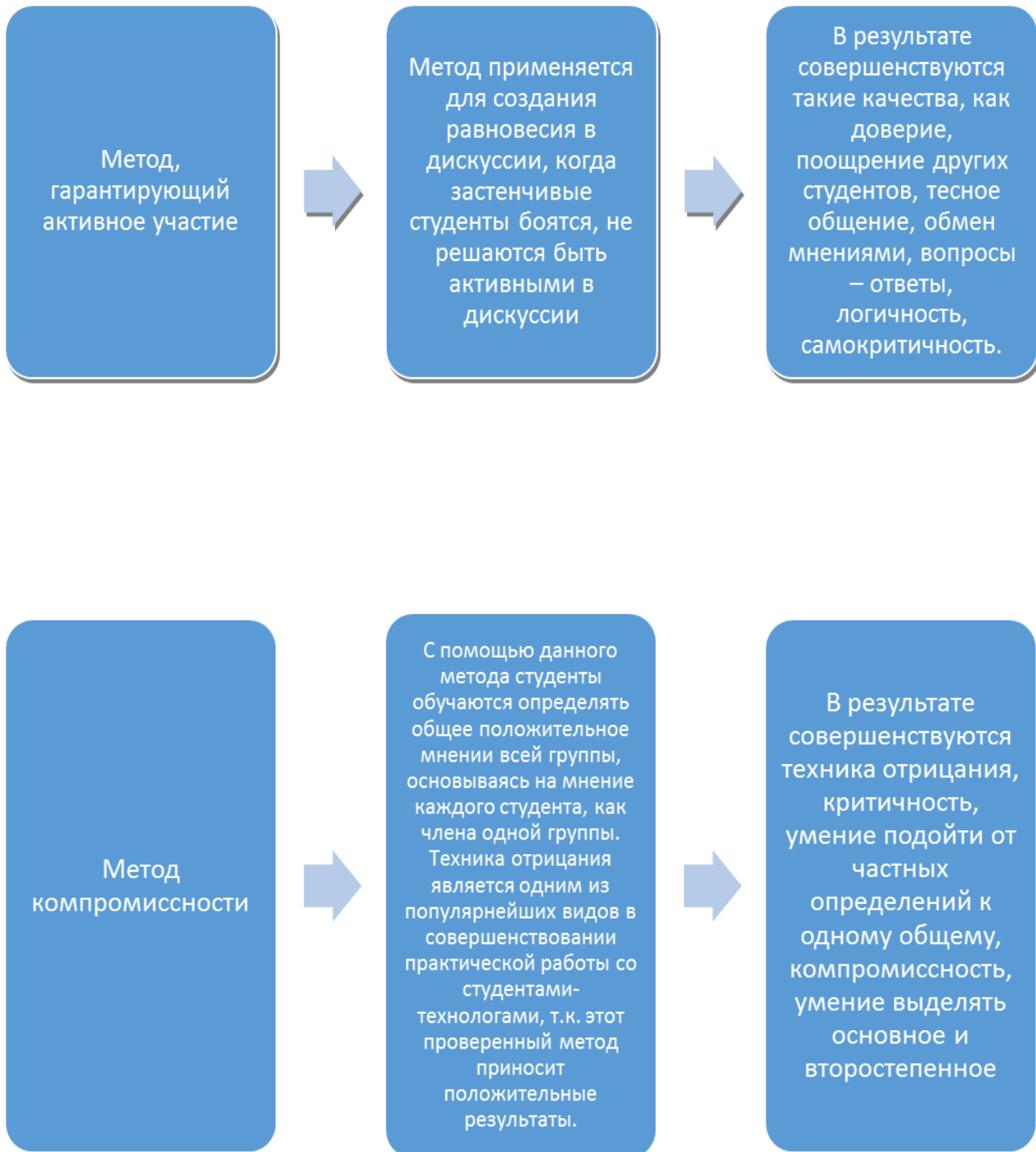
Не случайно медиация рассматривается с лингвокультурной и переводческой точек зрения. Это позволяет интерпретировать ее как «разновидность профессионально-ориентированной межкультурной коммуникации» (Косарева 2011: 18).

Нами была поставлена задача определить активные и продуктивные методы, с помощью которых можно совершенствовать умения и навыки лингвокультурной медиации (навыки культуры общения) в рамках развития медиативной компетенции студентов факультета технологии пищевых продуктов. В профессионально-ориентированном курсе английского языка в процессе работы со студентами II курсов факультета технологии пищевых продуктов было проведено опытное обучение, в рамках которого были использованы активные и интерактивные методы обучения, способствующие развитию коммуникативной, профессиональной и медиативной компетенции студентов. Были использованы следующие методы: метод восприятия, метод доверия и уверенности, метод пирамидной дискуссии, метод активизации положительных эмоций, метод продуктивности, метод индивидуализации группы, метод компромиссности.

Активные методы для развития коммуникативной, профессиональной и медиативной компетенции студентов.







(Н.Рачкаускайте, 2004:105-104)

В процессе опытного обучения студенты в отдельных группах выполняли разные задания. Они смотрели на многие явления и факты с разных точек зрения, выражали свое мнение, сравнивая и сопоставляя имеющиеся факты и явления.

Используя метод доверия и уверенности можно создать в учебной группе положительный эмоциональный климат. Метод активизации положительных эмоций способствует созданию условий для повышения мотивации, заинтересованности, активности ит.д. Метод продуктивности предполагает взаимопомощь, ответственность, познавательность.

Метод индивидуализации всей группы предполагает постановка перед студентами определенной группы конкретной задачи. Целью этой задачи является развитие умений самовыражения. Метод пирамидной дискуссии предполагает изучение мнения каждой команды, обобщение полученной информации. Метод, гарантирующий активное участие применяется для создания равновесия в дискуссии, совершенствования таких качеств, как «доверие, поощрение других студентов, тесное общение, обмен мнениями, вопросы – ответы, логичность, самокритичность». С помощью метода компромиссности студенты «обучаются определять общее положительное мнение всей группы, основываясь на мнение каждого студента, как члена одной группы. Техника отрицания является одним из популярнейших видов в совершенствовании практической работы со студентами-технологами, т.к. этот проверенный метод приносит положительные результаты. В результате совершенствуются техника отрицания, критичность, умение подойти от частных определений к одному общему, компромиссность, умение выделять основное и второстепенное» (Н.Рачкаускайте 2004: 105-107).

«На уроках–практикумах необходимо приучать студентов к презентациям научной информации. Методы компромиссности, пирамидной дискуссии, продуктивности очень эффективны в совершенствовании навыков лингвокультурной медиации в командной работе в дальнейших этапах обучения» (Л.С.Варданян 2016: 115-120).

Следует отметить, что использование вышеизложенных методов дало отличные результаты. В целом можно сделать вывод о том, что в организации

профессионально-ориентированного курса английского языка, в целях подготовки квалифицированных специалистов важно учитывать не только профессиональный, но и лингвокультурный аспект. Важно развивать в студентах навыки сотрудничества, командной работы, доверия, компромиссности, а также умение подойти от частных определений к одному общему, умение выделять основное и второстепенное.

Выводы к первой главе

Трудность организации профессионально-ориентированного курса обучения иностранного языка заключается в том, что изучаемая профессиональная сфера общения обозначается разными терминами: «язык науки», «субъязык», «регистр», «отраслевой язык», «подъязык», «специальный язык», «язык для специальных целей», «социально-профессиональный вариант языка», «профессиональная речь», «профессиональный подъязык», «язык научной литературы», «научная речь», «язык науки», «научно-техническая терминология» и др.

При проектировании данного курса важно определить основные критерии отбора научно-технического текста по технологии пищевых продуктов, который характеризуется полным отсутствием тех выразительных элементов, которые используются в художественной литературе и которые придают речи эмоциональную насыщенность.

Важными составляющими в организации профессионально – ориентированного курса являются отбор лексического материала на разных этапах обучения. Он предполагает отбор активного и пассивного словаря, разработку наиболее эффективных способов введения лексики, пути ее закрепления и контроля, систему упражнений и др.

В профессионально-ориентированном курсе английского языка в целях повышения продуктивности усвоения лексики используются методы и приемы обучения профессионально-ориентированной лексике, разработанные в рамках ESP.

Принципиально важно рассмотреть проблему развития медиативных умений и навыков студентов факультета пищевых продуктов с точки зрения компетентного подхода. Такой подход позволяет определить понятие «медиативная компетенция»,

включающее систему специальных компетенций и осуществить профессиональную коммуникативную деятельность в условиях полиязычной среды. В этом ракурсе выделяются узко-специальные и профессиональные компетенции.

Содержательная часть профессиональной коммуникативной компетентности студента неязыкового вуза заключается в её определении как интегральной, качественной, многоуровневой коммуникации личности, которая в процессе решения профессиональных задач проявляется в виде профессиональной и учебной деятельности.

Целью обучения медиативной деятельности студента факультета пищевых продуктов является образовательный результат определенного уровня языковой подготовки компетентного специалиста, способного решать коммуникативные задачи на иностранном языке в рамках конкретной профессиональной деятельности.

Медиативная компетентность – способность человека самостоятельно и компетентно вести диалог в рамках межъязыковой коммуникации. Особенностью медиативной деятельности является стремление создать то новое, что, несомненно, окажет положительное влияние в сфере профессиональной деятельности переводчика специальных текстов.

Обучение аннотированию и реферированию профессионально-ориентированных текстов является важным условием развития медиативной компетенции студента факультета технологии пищевых продуктов. На разных этапах обучения английскому языку важно определить языковой материал, отобрать тексты, предназначенные для реферирования и аннотирования.

Пересказ профессионально-ориентированных текстов является одним из основных средств развития медиативной компетенции студента. Важно обеспечить речевую деятельность студента на технологическом уровне, исходя из того, что для пересказа текстов по специальности студенты должны развить такие навыки как компрессия, сжатие текста, перефраз, употребление специальной терминологии, игнорирование

несущественной информации, а также структурирование текста (вводная часть, основные положения, заключение).

На практических занятиях по иностранному языку со студентами II курсов факультета технологии пищевых продуктов было проведено опытное обучение, в ходе которого были использованы методы восприятия, доверия и уверенности, активизации положительных эмоций, продуктивности, индивидуализации всей группы, пирамидной дискуссии, гарантирующие активное участие студентов. Анализ и использование этих методов показал, что применяя их можно достичь достаточно хороших результатов.

ГЛАВА 2. МОДЕЛЬ РАЗВИТИЯ МЕДИАТИВНОЙ КОМПЕТЕНЦИИ И ЭКСПЕРИМЕНТАЛЬНОЕ ОБОСНОВАНИЕ ЕЕ ЭФФЕКТИВНОСТИ

2.1. Развитие умений и навыков перевода профессионально-ориентированных текстов

На сегодняшний день в Армении, как и во всем мире, знание английского языка является важным условием получения информации во многих областях науки и производства. Невозможно иметь четкое представление о тенденциях развития теорий, инновационных подходов, концепций в конкретной профессиональной области, если специалист не может переводить и анализировать специальные научно-технические тексты с английского на родной язык.

По сути, человек не может добиться больших успехов в процессе своей профессиональной деятельности, если не может получать, обрабатывать и передавать необходимую информацию на разных языках. В этом плане подчеркивается значение профессионально-ориентированного курса английского языка, так как он позволяет формировать у студентов необходимые умения и навыки перевода и анализа научно-технических текстов. Работа с такими текстами обеспечивает формирование не только профессиональной, но и медиативной компетенции будущих специалистов.

В настоящее время уровень подготовки студентов в профессионально-ориентированном курсе английского языка по субъективным и объективным причинам не обеспечивает необходимые умения и навыки, чтобы осуществлять письменный и устный перевод текстов по специальности. Несмотря на то, что в данном курсе в основном обучают переводу текста.

Примечательно то, что на теоретическом уровне многие исследователи изучали проблему обучения переводу (Л.К.Латышев 2000, Ю.В. Гоман 2002, Ю.Э. Дорохова 2002, Е.Р. Поршнева, 2002, Н.Л. Гильченко 2005, С.Nord 2005, Nida 2006, J.Munday 2005, James and Barrett, Edward; Rogers Margaret 2007, Michael Henry Heim & Andrzej W. Tymowski 2006).

Анализ опыта преподавания английского языка в НАУА показывает, что в профессионально-ориентированном курсе английского языка студенты в основном

имеют определенные навыки и умения перевода. Однако в процессе обучения переводу научных аутентичных текстов по специальности возникают определенные трудности. Как было сказано выше, эти трудности возникают из-за недостаточной разработанности учебных программ, а также из-за недостаточного количества часов, отводимых на обучение английскому языку, и конечно, из-за отсутствия эффективной методической системы, применяемой в данном курсе.

С одной стороны, студенты должны совершенствовать свои профессиональные знания, с другой стороны, они должны изучать один или два иностранных языка. Изучая только лексику или грамматику английского языка, они очень редко переводят аутентичные тексты по специальности. При обучении переводу, преподаватели имеют определенные трудности, связанные с отбором текстов, так как в учебниках в основном представлены учебные тексты. Особенно трудно осуществить отбор аутентичных научных текстов, так как в этом процессе на первый план выступает проблема отбора профессионально-ориентированной лексики, которая состоит не только из научно-технических терминов, но и культурно-маркированной, профессионально-маркированной, в целом безэквивалентной лексики.

С методической точки зрения принципиально важно обеспечить эффективную работу над профессионально-ориентированной лексикой как при переводе, так как используются переводческие трансформации (добавления, опущения, антонимический и описательный переводы), так и при воспроизведении и анализе соответствующих текстов.

Принципиально важно подчеркнуть, что обучение переводу научно-технических текстов в профессионально-ориентированном курсе английского языка имеет свою специфику. Во первых, студенты в данном курсе имеют определенные языковые трудности. Во-вторых, они, при переводе, опираются на профессионально-фоновые знания. В третьих, в профессионально-ориентированном курсе ознакомлению с основными особенностями перевода не отводится отдельное время. (Л.Чиряшцэ 2016: 119-127).

Важно подчеркнуть, что студенты имеют трудности особенно при стилистическом анализе текста. Они должны учесть особенности языка научно-технических текстов, которым свойственен определенный стиль. В методическом плане, трудность представляет обучение синтаксическим оборотам, перевод ряда грамматических конструкций, которые свойственны только научным текстам. В них в основном отсутствуют эмоционально-насыщенные образные сравнения. Что касается употребления тропов и фигур речи: метафор, метонимии, сравнений, иронии и т.д., то для их выявления требуются умения стилистического и дискурс-анализа. Очевидно, что в данном курсе такие умения от студентов не требуются.

Студенты должны знать, что основной стилистической характеристикой научно-технических текстов является краткость изложения материала и четкость формулировок. «Одним из главных отличий языка технической литературы от языка художественной литературы является значительная насыщенность текста специальными терминами» (И.С.Алексеева 2002: 126).

Основные требования, которым должен удовлетворять хороший перевод, сводятся к следующему:

1. Правильное понимание содержания текста на языке оригинала.
2. Полная и точная передача текста оригинала средствами языка перевода.
3. Строгая ясность изложения мысли при максимально сжатой и лаконичной форме, присущей стилю научно-технической литературы.
4. Перевод должен полностью удовлетворять общепринятым нормам родного языка, это необходимо учитывать при переводе отсутствующих в родном языке и характерных для иностранного языка грамматических конструкций.

«Для успешного перевода научно-технической литературы необходимо следующее:

- 1) иметь определенный запас слов иностранного языка (в том числе специальной терминологии в определенной области знаний);
- 2) знать грамматику иностранного языка;
- 3) знать лексические, грамматические и стилистические правила перевода;

4) уметь пользоваться словарем (прежде чем открывать словарь, определять по формальным признакам, к какой части речи относится незнакомое слово; знать все особенности построения словаря);

5) иметь представление об области знания, к которой относится переводимый текст» (И.С.Алексеева 2002: 126).

Как уже было подчеркнуто, в профессионально-ориентированном курсе английского языка в НАУА, в процессе обучения переводу профессионально-ориентированным текстам у студентов необходимо формировать умение анализировать иноязычный научно-технический текст. «К ним относятся умения:

— выделять в тексте отдельные его элементы: основную мысль, ключевые слова, отдельные существенные факты;

— извлекать основную информацию из текста;

— обобщать отдельные факты;

— соотносить отдельные части текста друг с другом;

— выстраивать факты в хронологической или иной последовательности;

— группировать факты по какому-либо признаку;

— подразделять информацию на «новую» и «знакомую»;

— определять предложения, несущие наиболее важную смысловую информацию (Р.В.Рюмин, Р.В.Ардовская 2013: 150).

В профессионально-ориентированном курсе английского языка большую трудность представляет процесс формирования умения передавать «информацию в форме реферативного и полного письменного перевода». Не представляет большой трудности для студентов «обращаться со справочной литературой». Однако для них трудно «осуществлять необходимые лексические (перестановка, замена, добавление, опущение и др.) и грамматические (переводческие) трансформации (перестановка членов предложения, синтаксическая замена, замена формы слова и др.) средствами языка перевода». Вместе с тем, на продвинутом этапе обучения такая работа представляет для них большой интерес.

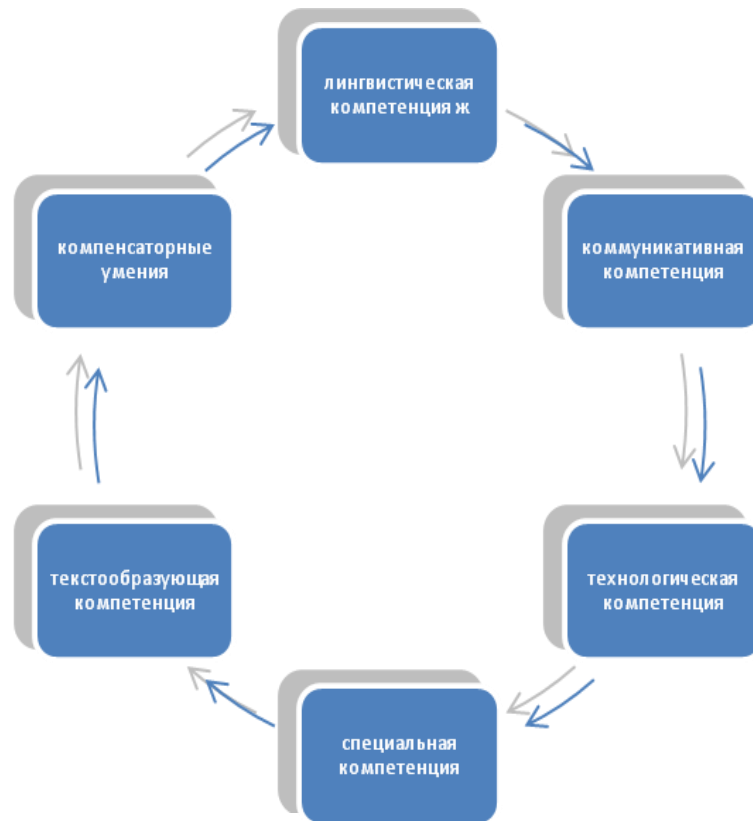
«Перевод является видом коммуникативной (медиативной) деятельности, при которой учащийся выполняет важную социальную функцию посредника (медиатора) между двумя разноязычными и разнокультурными сообществами» (Р.В.Рюмин, Р.В.Ардовская 2013: 150).

Необходимо подчеркнуть, что очень трудно говорить о формировании переводческой компетенции в профессионально-ориентированном курсе английского языка, так как будущие технологи-инженеры не собираются стать переводчиками. Здесь речь идет о формировании определенных умений и навыков перевода.

Таким образом, трудно говорить о профессионально ориентированной переводческой компетенции студентов факультета пищевых продуктов, особенно когда речь идет о таком ее компоненте как лингвистическая компетенция. Более того, очень трудно формировать в данном курсе текстообразующую компетенцию, так как у них не сформированы необходимые умения и навыки порождения текстов на английском языке. У них возникают определенные трудности, связанные с умением строить адекватные оригиналу тексты разного функционального стиля, жанра и типа.

Что касается развития коммуникативной компетенции, то основные трудности у них возникают при передаче смысла текста с иностранного языка на родной язык. Определенные трудности возникают при обучении переводческим стратегиям и приемам на технологическом уровне, так как в технических вузах обучению английскому языку отводится мало часов, и студенты имеют существенные трудности при переводе технических текстов. Очевидно, что необходимо на первый план обучения выдвинуть компенсаторные умения, в том плане, что в данном курсе студенты без труда пользуются словарями, справочниками, другими источниками дополнительной информации. Однако, без разработки специальных упражнений и заданий трудно говорить о положительных результатах.

Основные компоненты переводческой компетенции



Следовательно, формирование необходимых умений и навыков может происходить, если студентами целенаправленно выполняются переводческие упражнения (см. приложение 1). В методической литературе переводческие упражнения разработаны для профессионального или переводческого курса английского языка. Вместе с тем, следует обучать студентов в профессионально-ориентированном курсе навыкам и умениям перевода, используя специально разработанные переводческие упражнения. Преподаватель должен обучать студентов иностранному языку в качестве средства профессионального общения. При создании системы переводческих упражнений следует учесть работы, методические разработки и по обучению техническому переводу, и художественному переводу (Л.Л. Вагапова, А.С.Вагапов 2007, А.Л.Пумпянский 1997, Л.М. Алексеева 2001, 2010, В.Н. Комиссаров 2011, Л.К.Латышев 2003, Т.В.Паршина

2015, 2016, Т.Г.Лобышева 2003, Е.А. Буданова 2001, И.С. Николаенко 2004, N.N.Gavrilenko 2006, B.Murphy 1988, I.Tudor 1987, M.G. Davies 2004, J.Stewart, Orban, & Kornelius 2010, D.Gile 2009, D.Kiraly 2003, D. Bergen 2010):

«Разработанная система упражнений включает 3 цикла, взаимосвязанных и взаимодействующих друг с другом: предпереводческий, переводческий или операционный, редактирование» (Н.И.Суханова 2011: 136-143). Как было сказано выше в техническом вузе трудно обеспечить студентов переводческими умениями и навыками, так как, у них слабые языковые знания. Суханова и Латышев выделяют следующие типы переводческих упражнений: «а) упражнения, направленные на правильное (с точки зрения нормы и узуса) языковое оформление текста перевода; б) упражнения на передачу содержания исходного текста; в) упражнения на поиск оптимального варианта перевода» (Н.И.Суханова 2011: 136-143). В профессионально-ориентированном курсе английского языка следует делать акцент на упражнения на передачу содержания исходного текста.

Особенностью упражнений по обучению переводу технических текстов является то, что в данном курсе они не предназначены для подготовки переводчиков научно-технических текстов или переводчиков художественной литературы. Они предназначены для студентов технического вуза.

Важно то, что предпереводческие упражнения включают элементы анализа текста. Студенты должны определить жанр технического текста. В целом, для них это не представляет большую трудность. Не представляет для них также трудности определить по заголовку текста его смысловое содержание. Однако, студенты неязыкового вуза с трудом находят в тексте безэквивалентную лексику. Важно в данном контексте то, что студенты пытаются распознавать термины, реалии в аутентичном научно-техническом тексте. Н.Н. Гавриленко предлагает простой алгоритм работы с научно-техническим текстом. Студенты должны определить по содержанию текста научно-техническую область, а также основные темы и подтемы высказывания, по возможности уточнить характеристики адресата, и даже метод изложения (дедуктивный, индуктивный). Не трудным представляется «определение способа изложения (описание, рассуждение,

повествование и полемика), главной и второстепенной информации и др. Упражнения, направленные на преодоление грамматических трудностей, включают задания на определенные грамматические явления, перевод которых вызывает затруднения, комментарии по переводу той или иной конструкции (Н.Н.Гавриленко 2006: 9).

Н. И. Суханова предлагает три этапа работы с текстом. На первом этапе вводится предпереводческий цикл упражнений, на втором этапе предлагается операционный или переводческий цикл. Новизна его подхода проявляется особенно на третьем этапе: автор предлагает обучать студентов редактированию. Важным этапом представляется использование упражнения на поиск информации в области научно-технического знания. Он осуществляется на родном и английском языках. Для первичной семантизации основных понятий, терминов Л.К. Латышев и Г.М. Стрелковский предлагают предпереводческие упражнения.

Эффективным представляется подход Э.А. Штульмана, который предлагает

«- лексические упражнения на тематическую лексику, включающие в себя термины, названия; подбор эквивалентов активного словаря по изучаемым темам;

- грамматические упражнения, направленные на распознавание указанных грамматических явлений;

- лексико-грамматические упражнения, включающие упражнения по выявлению несоответствий в текстах иностранного языка и родного языка, поиск эквивалентов как на иностранном, так и на русском языке» (Э.А.Штульман 1976: 156).

Важным результатом подготовительных упражнений является снятие трудностей перевода, которое осуществляется путем выполнения переводческих трансформаций. Как было сказано выше, студенты неязыкового вуза с трудом осуществляют переводческие трансформации. Однако, выполняя соответствующие упражнения они в конечном итоге выполняют упражнения на перестановку, добавление, опущение и калькирование и т.д..

Таким образом, можно сделать вывод о том, что в профессионально-ориентированном курсе английского языка можно обучать студентов переводу аутентичных научно-технических текстов.

Важным условием обучения переводу научно-технических текстов является полный или выборочный письменный перевод. Такой перевод позволяет студентам осуществить своеобразный отбор языкового материала, найти ошибки в предложенном переводе, работать со словарем, самостоятельно разбираться в неизвестных грамматических конструкциях и т.д. (О.В.Наумова 2013)

При переводе научно-технических текстов, студенты очень быстро находят или распознают термины. Это касается и терминов-синонимов, например: yeast – leaven – дрожжи, и терминов-омонимов, например: mouse- мышь (в биологии), mouse- мышка в (электронике), а также терминов, которые функционируют в одной и той же терминосистеме, но имеют разные значения. Например:

oil- жир, масло

oil- смазочный материал.

Перевод с помощью словаря незнакомых однозначных терминов типа oxygen, bacteria, amino acids не представляет затруднений. Иначе обстоит дело, когда одному английскому термину соответствует несколько эквивалентов на родном языке. Например:

curd – творог, сырное зерно

В этом случае сознательный отбор эквивалента может диктоваться лишь хорошим знанием данного предмета, т.е. студенты опираются на свои профессионально-фоновые знания.

При переводе терминов внимание студентов должно быть сконцентрировано на некоторые моменты:

1. Часть терминов имеет международный характер и переводится путем транслитерации. Здесь важно отметить, что современный армянский язык даже при переводе иноязычных слов, позволяет по возможности избегать употребления иноязычных слов, например:

Таблица 4.

Английский	Русский	Армянский
Ingredient	Ингредиент	Բաղադրիչ
Product	Продукт	Մթերք
System	Система	Համակարգ
Lactose	Лактоза	Կաթնաշաքար

2. Некоторые термины имеют прямые соответствия в ПЯ и переводятся эквивалентами:

Таблица 5.

Hydrogen	Водород	Ջրածին
Protein	Белок	Սպիտակուց

Считается, что научные тексты насыщены плотной когнитивной информацией. Это объясняется, прежде всего, использованием научно-технических сокращений. Например: WHO (world health organization)- ВОЗ(всемирная организация здравоохранения), GMO (genetically modified organisms – ГМО (генетически модифицированные организмы), и т.д.

3. При переводе некоторых многокомпонентных терминов следует прибегать к описательному переводу, например:

shelf-life study- изучение срока годности (продукта).

Однако такой прием представляет большую трудность для студентов неязыкового вуза.

В целях эффективного обучения переводу терминологической лексики, нами были исследованы категории терминов в текстах по специальности “Технология пищевых продуктов”. В результате анализа в технических текстах были выявлены следующие виды терминов:

а) общенаучные и общетехнические термины:

Analogy, asymmetrical, differentiation, physical, matter, phenomena, points.

б) специальные термины:

Protein, atom, food safety, infusoria, lacunæ, food preservation, electromagnetic wave, sensory analysis.

Как и в других научно-технических текстах, в исследуемом курсе встречается большое количество однокомпонентных и многокомпонентных терминов.

Однокомпонентные термины переводятся студентами очень быстро, без особого труда. Например:

Science, influence, essence, biologists, nutrition, instruments, processes, product, frequency, chemistry, insufficiency.

Что касается двухкомпонентных терминов, то при их переводе используется языковая догадка. Например:

Product development, food chemistry, preservation technique, complex phenomena, danger zone, food technology, physical chemistry.

То же касается трехкомпонентных терминов. При их переводе трудности постепенно нарастают. Например:

*Organic food production,
Quality product development,
Food borne illness,
Certification and standardization system,
Inorganic food additives,
Physico-chemical properties.*

Постепенно по нарастанию сложности упражнений вводятся многокомпонентные термины. Например:

Intricate standards for food preparation, concerned with technical aspects of food, choice of packaging materials, shelf-life studies, sensory evaluation, negative interactions between micro-organisms and foods.

Многокомпонентные терминологические словосочетания имеют следующие модели:

1. **NNNN** - *viscosity, creaminess, and texture of food*
2. **ANNN** - *intricate standards for food preparation*

3. **ANAN** – *particular aspect of a psychical experience.*
4. **NANN** – *elaboration of new preservation techniques*
5. **NNAN** – *application of the terminology of food science.*
6. **AANN** – *positive and negative interactions of micro-organisms*
7. **NANANN** – *fields of chemical engineering, physical chemistry, microbiology and biochemistry.*

Таблица 6

Внутренняя структура терминов

	Внутренняя структура терминов	Типы
1	однокомпонентные	N, A
2	двухкомпонентные	NN, AN
3	трехкомпонентные	ANN, NAN, VingNN, VingAN, NNN
4	многокомпонентные	NNNN, ANNN, ANAN, NANN, AANN, NNAN, NANANN

Проведенное исследование особенностей терминологии текстов по специальности технология пищевых продуктов в английском языке позволяет сделать вывод о том, что в научно-технических текстах чаще всего встречаются многокомпонентные термины. Важно разработать алгоритм раскрытия их значений. То есть, следует, вводить термины по нарастанию сложности их анализа и перевода. Например: *food preservation technique* – мы начинаем со слова *technique*- техника, затем *preservation* – *консервирование (сохранение)* и, наконец, *food* – *продукты питания (пищевые продукты)*.

Получается: техника консервирования пищевых продуктов.

По сути, перевод однокомпонентных терминов можно осуществить на начальном этапе обучения.(см. приложение 2)

При анализе и переводе текстов по специальности «Технология пищевых продуктов» рассмотренные модели встречаются очень часто.

Исследование категорий терминологии текстов по специальности «Технология пищевых продуктов» в большей степени облегчило работу над техническими текстами (Л.С.Варданян 2016: 119-127).

Учитывая специфику профильно-ориентированного курса английского языка по технологии пищевых продуктов нами была разработана система упражнений, которая эффективно охватывает основные этапы (предпереводческий, переводческий и постпереводческий) работы над переводом текстов по специальности (см. приложение 1). Надо отметить, что каждый этап имеет свою специфику и правильный отбор упражнений является важным фактором в обучении переводу, изучении специальной лексики и работе над текстами по специальности в целом.

Таким образом, можно сделать вывод о том, что в профессионально-ориентированном курсе английского языка при переводе текстов по специальности необходимо использовать стратегии перевода, с учетом специфики данного курса. При определении основных этапов перевода (предпереводческий, переводческий и постпереводческий), необходимо уделять больше времени на предпереводческий этап, так как именно на этом этапе формируются умения использования компенсаторной компетенции.

2.2. Виды анализа профессионально-ориентированного текста по технологии пищевых продуктов

Цель работы над профессионально-ориентированным текстом по технологии пищевых продуктов заключается в развитии рецептивных (чтение, письмо), продуктивных (монолог, диалог) и медиативных (анализ, перевод) навыков студентов. Важность развития медиативных умений и навыков заключается в том, что в сегодняшнем образовательном пространстве уже мало быть хорошим специалистом в своей области, для успешного развития стало необходимым знание иностранного языка. Все больше специалистов хотят иметь возможность выступать на международных конференциях, общаться с зарубежными коллегами, пользоваться интернет ресурсами, не прибегая к помощи переводчиков.

Языковое посредничество или медиация включает в себя анализ текста и его перевод. Очевидно, что здесь речь идет фактически о развитии аналитической и переводческой компетенций. По сути, уровень медиации обуславливается уровнем медиативной компетенции (Н.Н.Гарвиленко 2009, Н.А.Мыльцева 2008, Л.Л.Нелюбин, Е.Г.Князева 2009, Е.Р.Поршнева 2002, А.А. Атабекова, И.А.Сысоева 2009, А.Ж.Герберт 2010, Byrne Jody 2006 и др.).

Для данного исследования важными представляются работы, посвященные исследованию особенностей обучения письменному переводу в профессионально-ориентированном курсе английского языка (З.Д.Попова 2009, А.Ж. Герберт 2010, Munday Jeremy 2005, Sofer Morry 2006 и др.).

Анализ профессионально-ориентированных текстов является эффективным методом для развития медиативных умений и навыков студентов неязыковых вузов. Анализ способствует пополнению лексического запаса студентов, умению передавать мысль различными средствами (перифраз), умению отвечать на вопросы по содержанию текста и т.д.

Важно заметить, что такие виды работы над профессионально-ориентированными текстами, как перевод и анализ, тесно взаимосвязаны. Предпереводческий,

переводческий, послепереводческий анализ профессионально-ориентированного текста является важным условием успешного перевода.

Умение преподавателя комбинированно использовать эти все виды иноязычной речевой деятельности в процессе работы над текстом по специальности в большей мере повысит эффективность достижения заданной цели. Для эффективного анализа профессионально-ориентированных текстов необходимо развить умения и навыки использования различных стратегий. Студенты должны вычленять смысловую информацию, игнорируя неизвестное, а так же выделить основную информацию текста по ключевым словам.

В целях развития умений и навыков анализа профессионально-ориентированных текстов должное внимание следует уделять чтению как учебных, так и научно-профессиональных аутентичных текстов. В процессе чтения происходит осмысление и оценка информации, содержащейся в тексте.

Принципиально важно определить процессуальные, содержательные, функциональные характеристики анализа и перевода профессионально-ориентированных текстов с точки зрения просмотрового, поискового, изучающего, ознакомительного видов чтения.

Как известно из методики преподавания иностранных языков, процесс обучения чтению профессионально-ориентированных текстов то же предполагает анализ, синтез, обобщение, умозаключение и прогнозирование. Однако в данном курсе содержание, цели и задачи чтения меняются. Это объясняется тем, что студенты преодолевают определенные трудности, связанные с лингвистическим анализом текста. Как было показано, они больше опираются на свои профессиональные знания. Особенно аналитическое чтение приобретает иные характеристики.

Вместе с тем, можно утверждать, что в профессионально-ориентированном курсе обучения английскому языку с точки зрения развития медиативной компетенции на первый план выступают аналитическое и изучающее чтение, однако это не значит, что ознакомительное и просмотровое чтение отодвигаются на задний план (Г.В.Рогова 1991: 287).

По сути, все виды чтения (skimming (определение основной темы/идеи текста), scanning (поиск конкретной информации в тексте), reading for detail (детальное понимание текста не только на уровне содержания, но и смысла) на каком-то этапе способствуют развитию медиативной компетенции (The University of Melbourne 2010).

Важно то, что студенты уже имеют определенные умения аналитического чтения на родном языке. Другое дело, когда они используют свой положительный опыт в процессе чтения профессионально-ориентированных текстов. Даже самый невысокий языковой уровень позволяет им «вычленять смысловую информацию, читать по ключевым словам, работать со словарем, использовать сноски и комментарии, предлагаемые в тексте, интерпретировать и трансформировать текст» (Е.Н.Соловова 2002: 239).

Как известно, основной целью просмотрового чтения является определение темы, представленной в профессионально-ориентированном тексте. Основной характеристикой данного вида чтения является беглое прочтение текста. При просмотровом чтении у студентов повышается эффективность работы, выражающаяся в скорости выполнения задания, а также формируется умение ориентироваться в тексте по заголовкам (Н.Д.Гальскова 2003: 34-41).

Хорошо организованное ознакомительное чтение тоже способствует приобретению умений и навыков аналитического чтения, так как при ознакомительном чтении предметом внимания, читающего является весь текст в целом, без установки на получение конкретной информации. У студентов формируется умение построения комплексных образов прочитанного.

Очевидно, что невозможно осуществлять анализ текста без изучающего чтения, целью которого является развитие умения полно и точно осознать всю информацию, содержащуюся в профессионально-ориентированном тексте. У студентов формируется умение делать анализ содержания текста по специальности с опорой на языковые и логические связи текста.

Целью поискового чтения является умение быстро отыскать в тексте по специальности определенные факты; ознакомиться с представленной информацией;

определить цель сообщаемого. Данный вид чтения требует владения значительным объемом как языковых, так и специальных фоновых знаний по данной специальности. У студентов формируется умение извлекать и использовать материал текстов в соответствии с коммуникативным заданием, обнаруживать главную мысль текста на основе его структурно-смысловой организации. (Н.Д.Гальскова 2003: 192).

Таким образом, можно сделать вывод о том, что все рассмотренные виды чтения способствуют приобретению умений и навыков анализа текста, в зависимости от поставленных целей работы над текстом, а также от уровня подготовки (языковой, профессиональной) студентов. В процессе опытного обучения английскому языку на факультете технологии пищевых продуктов НАУА были отобраны и апробированы те упражнения, которые способствуют развитию умений и навыков аналитического чтения.

Одной из особенностей преподавания в Национальном аграрном университете Армении является то, что преподаватель, организуя работу с профессионально-ориентированным текстом, должен преодолеть разные /субъективные, объективные, учебные и внеучебные/ трудности.

Важным фактором для работы с профессионально-ориентированным текстом является использование как профессиональных, так и фоновых знаний. Понимание и знание основной темы текста во многом облегчает процесс анализа, повышает процент понимания текста. Студенты используют навыки языковой догадки, т.е. семантизация неизвестных лексических единиц происходит при помощи контекста. Так как студенты НАУА изучают латинский язык, они имеют в этом плане большие преимущества. Для них нетрудно использовать навыки языковой догадки при определении значения слова не только по контексту, но и по словообразовательным признакам.

При анализе профессионально-ориентированных текстов по технологии пищевых продуктов, эффективным представляется дискурс-анализ на разных этапах обучения. Дебора Танен считает, что «анализ дискурса иногда определяется как анализ языка вне предложения» (D. Tannen 2001). По мнению Ричарда Нордквиста: «дискурс-анализ - это термин, «определяющий изучение способов использования языка в текстах и контекстах» (R.Nordquist 2017).

Каждый текст в профессионально-ориентированном дискурсе рассматривается в конкретной коммуникативной ситуации, т. е. выделяются экстралингвистические факторы порождения речи. Студенты выделяют или определяют время, место написания/произнесения высказывания, сведения о личности автора, в целом все те факторы, которые способствуют пониманию данного текста. Обучая основным элементам дискурс-анализа, преподаватель английского языка выделяет основные факторы /лингвистические, экстралингвистические/ для перевода текста в определенной учебно-речевой ситуации. Важно, чтобы студенты сами могли выделять эти факторы, определять условия перевода, выработать его стратегию.

После того как будут рассмотрены все характеристики специального или профессионального дискурса, студентам предлагается прочитать текст по специальности и сделать предпереводческий и переводческий анализ. «Студенты определяют характеристики специального дискурса по следующей схеме:

- тема и подтемы высказывания; условия и обстоятельства создания высказывания; коммуникативные функции и цели специального дискурса;
- канал общения; жанр специального дискурса; интердискурсивность; характеристики коммуникантов – отправителя и получателя специального дискурса; главная и второстепенная информация высказывания;
- социо-культурные, социо-лингвистические, фоновые и лингвистические особенности специального дискурса» (Н.Н.Гавриленко 2006: 78).

Необходимо отметить, что обучение дискурсивному анализу профессионально-ориентированных текстов не является целью в данном курсе, однако он имеет решающее значение при обучении как письменному, так и устному видам перевода.

Что касается обучения переводческому анализу профессионально-ориентированных текстов, то здесь мы имеем дело с обучением основных элементов переводческого анализа. Очевидно, что студенты пытаются определить основную идею текста. Что касается интерпретации информации, то в данном контексте подчеркивается значение экстралингвистического анализа текста. Отсюда следует, что при анализе текста студенты опираются на свои профессиональные фоновые знания.

Как уже было сказано выше, при работе с профессионально-ориентированными текстами можно выделить три основных этапа работы: дотекстовый, текстовый и послетекстовый. Каждый из этих этапов преследует определенные цели:

Дотекстовый этап (этап антиципации) преследует следующие цели: «определить/сформулировать речевую задачу для первого прочтения, создать необходимый уровень мотивации у учащихся, по возможности сократить уровень языковых и речевых трудностей» (Е.Н.Соловова 2002: 29).

«Упражнения и задания для первого этапа могут включать работу с заголовком.

1. По заголовку можно попросить учащихся определить:

- тематику текста;
- перечень поднимаемых в нем проблем;
- ключевые слова и выражения.

2. Сформулировать предположения о тематике текста на основе имеющихся иллюстраций.

3. Ознакомиться с новой лексикой и определить тематику текста на основе языковой догадки.

4. Просмотреть текст/первый абзац и определить, о чем этот текст.

5. Прочсть вопросы/утверждения по тексту и определить его тематику и проблематику.

6. Попытаться ответить на предложенные вопросы до чтения текста.

На текстовом этапе выделяются следующие цели:

- «Проконтролировать степень сформированности различных языковых навыков и речевых умений.

- Продолжить формирование соответствующих навыков и умений» (Е.Н.Соловова 2002: 29).

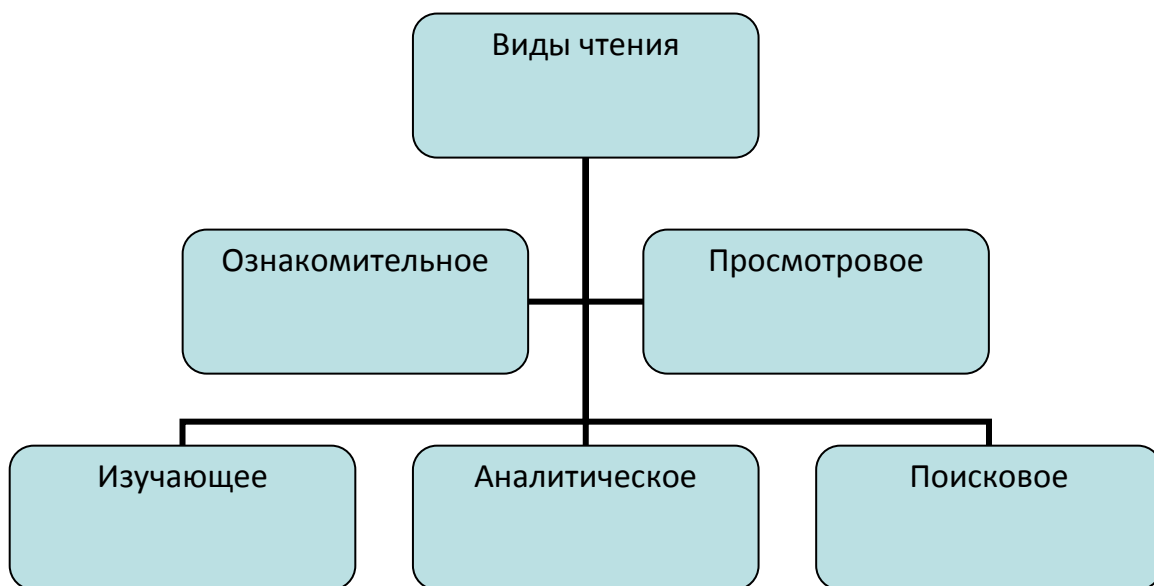
Учитывая специфику профессионально-ориентированного курса английского языка, основываясь на вышеперечисленных методах, мы предлагаем определенную систему упражнений по алгоритму нарастания трудностей. (см. стр 88)

Схема 7.

Этапы работы с профессионально-ориентированным текстом



Схема 8.
Виды чтения



2.3. Опытное обучение по развитию медиативных умений и навыков студентов факультета технологии пищевых продуктов

Принципиально важно то, что проектирование профессионально-ориентированного курса английского языка предполагает анализ познавательных, профессиональных,

перспективных потребностей студентов, выявление учебных и внеучебных, субъективных, объективных факторов обучения иностранным языкам, определение эффективных стратегий и технологий обучения, целей и задач организации данного курса.

Анализ существующих программ профессионально-ориентированного курса английского языка Национального аграрного университета Армении показывает, что в концептуальном плане они имеют определенные недостатки. В них не учтены, прежде всего, языковой уровень студентов, их интересы, потребности - проблемы, которые еще остаются нерешенными. Следует подчеркнуть, что в этих программах не учтены особенности формирования и развития медиативной компетенции как важного условия формирования коммуникативной и профессиональной компетенции студентов.

Очевидно, что при организации профессионально-ориентированного курса английского языка учитываются основные цели (практические, образовательные, воспитательные) обучения английскому языку. В основном, в традиционных программах организации профессионально-ориентированного курса выделяются умения и навыки оперирования языковым материалом в процессе говорения, письма, слушания и чтения. Очевидно, что в рамках коммуникативного подхода будущий специалист должен не только принимать, перерабатывать и передавать иноязычную информацию, но и воспроизводить ее в различных реальных речевых или коммуникативных ситуациях.

Известно, что осознанная цель становится потребностью, если эта цель воспринимается обучающимися как лично-значимая, тогда у них возникает познавательная потребность, а эффективность любой учебной деятельности находится в прямой зависимости от нее. По этой причине в условиях обучения ИЯ на неязыковых факультетах важное значение приобретает ориентация студентов на будущую профессиональную деятельность. Стремление быть высокообразованным специалистом, найти высокооплачиваемую работу, использовать знания иностранного языка в своей профессиональной области становится мотивом познавательной деятельности (А.Н.Леонтьев 1983).

В профессионально-ориентированном курсе английского языка на первый план выдвигается проблема учебной мотивации. Как известно, побудителем учебной деятельности является система мотивов, органично включающая в себя познавательные потребности, цели, интересы, стремления, целеполагание, идеалы, мотивационные установки, которые придают ей активный и целенаправленный характер. Примечательно то, что система внутренних, внешних мотивов образует учебную мотивацию, которая, в свою очередь, обусловлена целым рядом факторов: характером образовательной системы, организацией педагогического процесса, особенностями самих обучающихся (возраст, уровень интеллектуального развития и т.д.). При анализе и переводе профессионально-ориентированных текстов студенты должны быть заинтересованы на уровне мотива достижения и познавательного мотива. То есть, здесь речь идет о «познавательной и профессиональной мотивации» (И.А.Зимняя 1999: 136).

Одним из главных педагогических условий в процессе эффективного формирования готовности студентов к будущей профессиональной деятельности является осознание студентами роли профессионального образования в будущей деятельности управленца. Здесь важно учитывать так же перспективные потребности студентов. Студент должен ясно представлять те возможности, которые откроются перед ним в будущем (работа, карьера и т.д.). Как показывают исследования психологов, позитивное отношение студентов к процессу обучения является результатом интегративного влияния потребностей и целей, мотивов и стимулов, познавательных интересов. Начало процесса усвоения знаний всегда находится в прямой зависимости от наличия познавательной потребности. Потребность - это направленность, активность субъекта обучения, психическое состояние, а именно то, что создает предпосылку деятельности. Познавательная потребность - это сочетание необходимости новых знаний и потребности интеллектуальной активности. При отсутствии потребности процесс усвоения знаний невозможен (П.И.Образцов, О.Ю.Иванова 2005).

Для отбора эффективных методов развития медиативных умений и навыков студентов факультета технологии пищевых продуктов нами было произведено

наблюдение, анкетирование, опрос в нескольких этапах, а так же эмпирический анализ полученных данных.

Для начала важно было определить цели изучения английского языка студентов факультета технологии пищевых продуктов НАУА. Для проведения анализа перспективных потребностей учащихся, 30 студентам факультета технологии пищевых продуктов было предложено выбрать из предложенных вариантов /работа, образование, хобби, учеба зарубежом, экзамен, эмиграция, интернет/ 3 варианта и заполнить следующую таблицу:

Таблица 7

Цель изучения английского языка (перспективные потребности студентов)

Цель изучения английского языка						
работа	образование	хобби	учеба зарубежом	экзамен	эмиграция	интернет
90%	80%	20%	53%	17%	13%	27%

Многие студенты 80% (24 ст) считают, что английский язык им нужен в целях образования, заинтересованность в экзамене составляет 17 % , сюда входит группа студентов (5ст), желающих в дальнейшем поступить в аспирантуру, так как для поступления в аспирантуру требуется сертификат о сдаче международного экзамена по иностранному языку (TOEFL, IELTS), для успешного трудоустройства язык нужен большинству студентам 90 % (27ст), в учебе зарубежом заинтересованы 53 % студентов, английский язык в целях интернет коммуникации нужен 27% (8ст) студентам, к сожалению 13 % (4ст) студентам иностранный язык нужен в целях эмиграции, лишь для незначительного процента 20% (6ст) иностранные языки являются хобби.

Можно сделать вывод, что студенты четко представляют себе требования рынка труда и считают , что знание английского языка поможет им в трудоустройстве.

Второй этап исследования преследовал цель анализа профессиональных потребностей студентов факультета технологии пищевых продуктов НАУА в изучении

английского языка в специальных целях. Студентам (30) были розданы анкеты, содержащие следующие вопросы:

1. Важно ли для профессиональной деятельности специалиста по технологии пищевых продуктов знание иностранного языка?

- а) Да
- б) Нет
- с) Не знаю.

2. Нужно ли изучать термины по специальности во время изучения иностранного языка?

- а) Да
- б) Нет
- с) Не знаю.

3. Важно ли будущему специалисту участвовать на международных конференциях и переговорах не прибегая к помощи переводчиков?

- а) Да
- б) Нет
- с) Не знаю.

4. Важно ли будущему специалисту уметь переводить и анализировать тексты по специальности?

- а) Да
- б) Нет
- с) Не знаю.

5. Возможна ли международная коммуникация с зарубежными специалистами без знания иностранного языка?

- а) Да
- б) Нет
- с) Не знаю.

6. Можно ли развивать профессиональные навыки без помощи интернет ресурсов?

- а) Да

б) Нет

с) Не знаю.

На вопрос важно ли для профессиональной деятельности специалиста по технологии пищевых продуктов знание иностранного языка все студенты 100% дали положительный ответ.

На вопрос нужно ли изучать термины по специальности во время изучения иностранного языка, 90% студентов дали положительный ответ и лишь 10 % - отрицательный.

Следующий вопрос, важно ли будущему специалисту участвовать на международных конференциях и переговорах не прибегая к помощи переводчиков, преследует цель определить насколько важно студентам знать английский язык для специальных целей настолько хорошо, что студент сам будет иметь возможность вести переговоры, представлять страну на разных конференциях и форумах на английском языке. На данный вопрос 70% студентов дали положительный ответ, 10% студентов посчитали, что с переводчиками надежнее, затруднились ответить 20%.

На вопрос важно ли будущему специалисту уметь переводить и анализировать тексты по специальности, все студенты 100% задействованные в анкетировании дали положительный ответ.

На вопрос возможна ли международная коммуникация с зарубежными специалистами без знания иностранного языка, 90% студентов дали отрицательный ответ, 10% посчитали, что международная коммуникация без знания иностранного языка невозможна.

На вопрос можно ли развивать профессиональные навыки без помощи интернет ресурсов, 50% студентов посчитали это невозможным, 30% - считают, что можно обойтись без интернета, 20% студентов затруднились ответить.

Так как на всех этапах важно анализировать характер и направленность учебных потребностей, студентам факультета технологии пищевых продуктов были так же розданы анкеты, которые содержали следующие вопросы:

Ответы на вопросы представлены в процентах в Таблице 8.

Таблица 8

Перспективные потребности студентов

1. Важны ли знания английского языка, если вы не собираетесь учиться/работать за рубежом?	2. Поможет ли вам знание английского языка при поиске работы?	3. Следует ли будущему специалисту (помимо базового курса) знать английский для специальных целей?
Да 80%	Да 100%	Да 90%
Нет 20%	Нет-	Нет 10%

На основе данных анкетирования, опроса и беседы со студентами можно сделать вывод, что большинство студентов хочет соответствовать сегодняшним требованиям рынка труда, а так же осознает, что в эпоху глобализации не возможно представить профессиональное развитие без знания иностранного языка.

Для определения профессионально-коммуникативных потребностей студентов-технологов, как будущих специалистов, в рамках профильно-ориентированного курса английского языка, было проведено специальное исследование, так как нам было принципиально важно определить не только цели изучения иностранного языка в целом, но и цели изучения английского языка в специальных целях, в особенности, определить профессиональные потребности студентов в знании терминологической лексики.

В опросе принимали участие 50 студентов II курсов технологического факультета. Эксперимент проводился двумя этапами, в результате чего выяснялись потребности студентов в изучении профессионально-коммуникативной лексики и предполагаемые области их дальнейшей деятельности. Достоверность полученных данных были проверены с помощью анкетирования, обобщения результатов собеседований со студентами НАУА.

Целью I этапа определить потребность в совершенствовании и использовании конкретных навыков / умений при изучении терминологической лексики (в %). Чтобы выяснить, какие умения и навыки студенты НАУА стремятся совершенствовать при работе с научным текстом был проведен опрос. Из предложенных вариантов студенты должны были выбрать один вариант. После анализа полученных данных были определены 3 основных умений и навыков, в развитии которых заинтересованы студенты.

Таблица 9.

Профессиональные потребности студентов.

В опросе принимали участие 50 студентов II курса технологического факультета.

В каких целях вам нужен английский язык для специальных целей			
Выбрали			
Общение	Участие в дискуссии	Презентации	Другое

Студентов Коллич.	%	студентов Коллич.	%	Студентов Коллич.	%	студентов Коллич.	%
25	50 %	10	20%	10	20%	5	10%

Таблица результатов анализа опроса показывает, что студенты отдают предпочтение активным и коммуникативным видам работы, 25 студентов (50%) выбрали общение, 10 студентов (20%) выбрали участие в дискуссии и 10 студентов (20%) – презентацию сообщений. В основном студенты признают, что иностранный язык является важным, необходимым компонентом профессиональной деятельности.

Далее был проведен опрос, чтобы уточнить какие термины студенты-технологи считают наиболее часто употребляемыми. Были предложены три варианта: общенаучные термины, профильные термины, узкоспециальные термины

Данные проведенного опроса показали, какие термины они часто употребляют в своей иноязычной письменной и устной речи.

Таблица 10.

Анализ профессиональных потребностей студентов

Общенаучные термины	Профильные термины	Узкоспециальные термины
25 %	40 %	35 %

На основе данных анализа, приведенных в таблице (см. выше), можно сделать вывод, что студенты НАУА чаще всего используют профильные и узко специальные термины, которые продуктивны и популярны в области их будущей специальности.

Когда не требуется конкретизация в какой-то одной специфической научной области, используются общенаучные термины.

На основании данного исследования был сделан вывод о том, что

1. необходимо на всех этапах обучения определить динамику и направленность профессионально-коммуникативных потребностей студентов;

2. профессионально-коммуникативные потребности являются движущей силой всего учебного процесса;

3. усвоение научно-технической лексики происходит эффективно и быстро, когда работа организуется по принципам коммуникативного подхода;

4. в основе усвоения научно-технических терминов лежат, прежде всего, профессионально-коммуникативные потребности студентов. Более того, они способствуют развитию не только рецептивных, продуктивных, но и медиативных умений и навыков.

Оптимальная модель развития медиативной компетенции студентов

При создании оптимальной модели развития медиативной компетенции студентов были учтены содержательные и функциональные характеристики моделей анализа текста. Можно выделить стохастическую модель, предлагающую анализ на основе вероятностного распределения, модель непосредственно составляющих (модель грамматических обязательств В. Ингве), модель непосредственных составляющих Ч. Осгуда, модель ядерных утверждений Ю.С. Степанова и Н.Д. Арутюновой, модель контекстуальной генерализации и др., анализ которых производится путем разбора предложения на терминальные цепочки, модель трансформационной грамматики, опирающаяся на подход Н. Хомского и т.д. (Б.М.Величковский 1982: 66-71).

«В основе предлагаемой модели лежат

- методы, «ориентированные на язык» (лингвистических единиц);
- методы работы с данными (поиск информации, списки слов, конкорданс, индексы и пр.);
- методы, «ориентированные на контент» или содержательный анализ;
- качественные методы, позволяющие осуществлять поиск закономерностей и различий в тексте, анализировать текст целиком (некоторые методики позволяют анализировать аудио- и видеоинформацию).
- методы анализа событий по текстовым данным;
- количественные методы, позволяющие осуществлять статистическую проверку гипотез, ориентированы на исследование больших объемов текста» (А.А.Леонтьев 1997: 73).

В процессе лингвистического, переводческого анализа текста используются такие «методы как заимствование, калькирование, дословный перевод или перевод «слово в слово», транспозиция» (Е.С.Ясницкая 2016: 77-81).

При отборе переводческих стратегий выделены предпереводческий анализ текста, аналитический вариативный поиск, анализ результатов перевода.

В основе предлагаемой модели лежат как общенаучные исследовательские методы: анализ, синтез, обобщение, умозаключение и прогнозирование, так и активные, интерактивные, коммуникативные методы обучения профессионально-ориентированному подъязыку (метод пирамидной дискуссии, активизации положительных эмоций, компромисности, доверия и уверенности, продуктивности).

На методическом уровне выделены такие приемы обучения как беседа, устный и письменный анализ текстов, создание собственных текстов, пересказ. В целом, в основе предложенной модели лежат коммуникативные, компенсаторные, аффективные стратегии, а также стратегии обучения лексике.

В практическом плане, были использованы различные виды упражнений, направленных на формирование медитативных умений и навыков: лексическо-грамматические, аналитические и переводческие упражнения.

Оптимальная модель развития медиативной компетенции



Комплексы упражнений на развитие переводческих умений и навыков; на развитие умений и навыков анализировать текст; на развитие лексических умений и навыков.

Работа над профессионально-ориентированным текстом в рамках развития медиативных умений и навыков преследует много целей:

1. Развитие переводческих умений и навыков.
2. Развитие умений и навыков анализировать текст.
3. Развитие лексических навыков (знание специальной лексики и терминосистемы данного подъязыка).

Использование вышеуказанных методов позволяет использовать следующие виды контроля:

- 1) перевод на родной язык (список слов до перевода);
- 2) контекст;
- 3) беспереводное раскрытие значения слова.

Для развития **умений и навыков переводить профессионально-ориентированный** текст нами была разработана система упражнений согласно основным этапам перевода (предпереводческий, переводческий, постпереводческий).

Для предпереводческого этапа были подобраны следующие задания:

- прочесть текст,
- озаглавить текст,
- найти в тексте интернациональные слова, термины и перевести,
- найти значения следующих выражений,
- составить пары синонимов (антонимов),
- перевести следующие выражения (ря—ия), (ия—ря),
- перефразировать следующие предложения.

Основным заданием для переводческого этапа является перевод текста.

Постпереводческий этап включает задание на анализ формы и содержания текста, перевода в сопоставлении с формой и содержанием оригинала, а так же ответы на вопросы по тексту.

Практически работа над текстом проводится по следующим этапам:

1. Прочитать текст

Первый шаг предпереводческого этапа. Студенты читают текст, подчеркивают незнакомые слова, проверяют произношение слов. На данном этапе эффективным считается акцентирование на знакомые слова и словосочетания и их корреляция с новой лексикой. Например:

The temperature range in which food-borne bacteria can grow is known as the danger zone. Food safety agencies, such as the United States' Food Safety and Inspection Service (FSIS), define the danger zone as roughly 4–5 to 60 °C (39–41 to 140 °F). The FSIS stipulates that potentially hazardous food is not stored at temperatures in this range in order to prevent food borne illness (for example, a refrigerator's temperature must be kept below 40 °F (4 °C), and that food that remains in this zone for more than two hours should not be consumed. Food borne microorganisms grow much faster in the middle of the zone, at temperatures between 21 and 47 °C (70 and 117 °F).....

2. Озаглавить текст

Следующий шаг, после чтения текста, выбрать заголовок текста (можно из предложенных вариантов). Правильный выбор заголовка свидетельствует о правильном понимании контекста.

3. Найти в тексте интернациональные слова, термины (bacteria, zone, temperature) и перевести их на русский (армянский) язык (**մանրէ, գոտի, ջերմաստիճան**)

На данном этапе студенты находят интернациональные слова и термины и переводят их на родной язык. Важную роль в выполнении данного задания играют фоновые знания студентов. Студенты, имеющие хотя бы минимальный запас знаний по их специальности, выполняют это задание с большим энтузиазмом.

3. Найти значения следующих выражений

Целью данного упражнения является сосредоточить внимание студентов на выражения, передающие основную мысль текста.

Таблица 11.

food safety	the industrial processes used to manufacture food
food preservation	the causes, prevention and communication dealing with food borne illness
sensory analysis	the invention of new food products
product development	the study of how food is perceived by the consumer's senses
food engineering	the causes and prevention of quality degradation

Таблица 12.

4. Составить пары синонимов (антонимов)

Целью данного упражнения служит обогащение словарного запаса студентов.

Contamination	Key
Toxic	Pollution
Estimate	Poisonous
Limited	Arid
Humid	Moist
Element	Restricted
Dry	Assess
Core	Component

Следующие два типа упражнений (перевод с ИЯ на РЯ, а также перевод с РЯ на ИЯ) готовят студентов к основному-переводческому этапу). Для данного упражнения следует отбирать выражения, передающие основную мысль текста

5. Перевести следующие выражения на английский язык (РЯ—ИЯ)

Սննդի անվտանգության և տեսչության ծառայություն, իմունային համակարգ, կանխարգելիչ, ադտոտված սնունդ, վտանգավոր գոտի, փսխում, սննդի թունավորում, սննդային հիվանդություն, սննդի պիտակավորում, սննդի հավելումներ, բիոտեխնոլոգիա, սերտիֆիկացում:

6. Перевести следующие выражения на армянский (русский язык) (ИЯ—РЯ)

Food engineering, food preservation, food safety, cheese-making, chemical reaction, refrigeration and freezing, to slow down the activity, disease causing bacteria.

7. Перефразировать следующие предложения:

Salting, especially of meat, is an ancient preservation technique.

The salt draws out moisture and creates an environment inhospitable to bacteria.

Целью перефразирования является замена ключевых слов и выражений синонимами или эквивалентными фразами. Далее следует анализ перефразированных предложений.

8. Перевести текст

Основной переводческий этап. Студенты переводят текст на основе знаний, полученных в предпереводческом этапе.

9. Ответить на вопросы

Постпереводческий этап. Студенты отвечают на вопросы, анализируют отдельные предложения, ключевые фразы.

1. What is a danger zone?

2. What can food borne bacteria cause?

3. When does food borne illness become more dangerous?

4. What plays a critical role in food safety?

5. What foods are more hazardous inside the danger zone?

Перевод текстов по специальности предполагает использование эффективных стратегий перевода. Важно определить основные этапы перевода (предпереводческий, переводческий и постпереводческий) и их особенности. Основываясь на этапы перевода важно разработать эффективную систему упражнений, направленную на понимание текста.

Комплекс упражнений по анализу профессионально-ориентированного текста.

При создании комплекса упражнений для развития умений и навыков анализировать текст по специальности, мы в первую очередь исследовали фазы понимания текста, виды чтения текста, а также особенности этапов работы над текстом.

Л. Б. Здановская выделяет три фазы понимания текста: «идентификация, ассимиляция и аккомодация. Идентификация – это «буквальная фотография» текста и ее сличение с имеющимися представлениями. Ассимиляция – усвоение той части текста, которая представляется наиболее важной. Аккомодация – приспособление извлеченных из текста знаний к новой ситуации» (Здановская 2008: 176-180).

«Указанные процессы понимания неотделимы от критического мышления в ходе чтения. Говоря о правильности понимания, возникает вопрос об уровне понимания в процессе обучения чтению и анализу литературы по специальности». (Здановская 2008: 176-180).

В ходе опытного обучения мы пришли к выводу о том, что эффективными в организации профессионально-ориентированного курса английского языка для студентов-технологов НАУА являются изучающий и поисковый виды чтения на всех этапах работы с профессионально-ориентированным текстом.

Мы взяли как основу изучающий и поисковый вид чтения и предложили следующий метод анализа текста по специальности, который осуществляется на основе комплекса упражнений.

Общая схема анализа профессионально-ориентированного текста или текста по технологии пищевых продуктов вырисовывается согласно основным этапам предтекстового, текстового, послетекстового анализа.

Первый этап: предтекстовые упражнения (pre-reading activities). Предоставление необходимой информации (знаний) по тексту, необходимых для понимания общего значения текста.

1. Прочитать текст, обращая внимание на ключевые слова и словосочетания.
2. Определить тему текста.
3. Найти ключевые предложения, передающие основную идею текста.
4. Разделить текст на основные части: введение, основная часть, заключение.

Food safety is a scientific discipline describing handling, preparation, and storage of food in ways that prevent food borne illness. This includes a number of routines that should be followed to avoid potentially **severe** health hazards. The tracks within this line of thought are safety between industry and the market and then between the market and the consumer. In considering industry to market practices, food safety considerations include the origins of food including the practices relating to food labeling, food hygiene, food additives and pesticide residues, as well as policies on biotechnology and food and guidelines for the management of governmental import and export inspection and certification systems for foods. In considering market to **consumer** practices, the usual thought is that food ought to be safe in the market and the concern is safe delivery and preparation of the food for the consumer.

Food can **transmit disease** from person to person as well as serve as a growth medium for bacteria that can cause **food poisoning**. In developed countries there are intricate standards for food preparation, whereas in less developed countries the main issue is simply the availability of adequate safe water, which is usually a critical item. In theory, food poisoning is 100% preventable. The five key principles of food hygiene, according to WHO, are: Prevent contaminating food with pathogens spreading from people, pets, and pests.....
(Գալլիպիան, Փիլիպիան 2017: 10)

Второй этап (текстовые упражнения) работа над активной лексикой

5. **Выделить в тексте интернациональные слова. Например:**

Materials, temperature, toxic, import, export...

1. Объяснить, пользуясь словарём, значение выделенных слов.

Storage, food borne illness, health hazards, food labeling, hygiene, food additives, pesticide, biotechnology, certification, food poisoning, WHO, pathogen, food safe symbol, carcinogenic, toxic

2. Определить тему, основную мысль текста. Выписать ключевые слова (словосочетания), которые отражают тему текста. Например:

food borne illness, health hazards, food additives, toxic contamination, appropriate temperature, to kill pathogens, certification systems, food hygiene, food additives and pesticide residues

3. Подобрать к выделенным словам синонимы (антонимы). Чем отличаются слова, входящие в ряд синонимов? Почему из ряда синонимов в тексте используется данное слово? Например:

product- item- merchandise- ware.

4. Перефразировать выделенные предложения

1. This includes a number of routines that should be followed to avoid potentially severe health hazards.

2. Food can transmit disease from person to person as well as serve as a growth medium for bacteria that can cause food poisoning.

3. In developed countries there are intricate standards for food preparation, whereas in lesser developed countries the main issue is simply the availability of adequate safe water, which is usually a critical item.

4. In theory, food poisoning is 100% preventable.

10 . Озаглавить текст

Третий этап (послетекстовый) ориентирован на проверку и контроль полученных знаний.

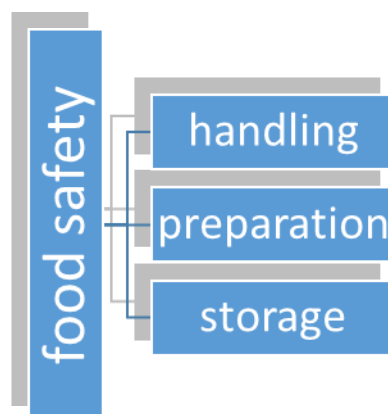
11. Составить план текста. Например:

The general ways to keep food safe

Food poisoning and the consequences

Ways and methods to prevent food contamination

12. Предложить схематическую интерпретацию текста



13. Ответить на следующие вопросы:

1. What is food safety?
2. How does the process of food poisoning take place?
3. Which are the key principles of food hygiene?
4. What does the food safe symbol identify?
5. What does the food safe symbol assure?

Как уже было сказано выше, профессионально-ориентированный текст является главной единицей обучения английскому языку по специальности студентов технологического факультета НАУА и выполняет в процессе практического овладения иностранным языком определенные функции. Работа с текстом, его анализ и перевод считаются основой развития продуктивных, рецептивных и медиативных видов речевой деятельности. Кроме того, текст является источником расширения языковых знаний и основой для тренировки языкового материала. Для студентов важно не только уметь переводить текст по специальности, а также уметь анализировать его. Понимание текста достигается посредством стилистического и жанрового анализа. В целом

выделяются умения студентов различать основную информацию текста от второстепенной информации, определять адресата, вычленять правильно текст, учитывая его основные смысловые компоненты и т.д.

Комплекс упражнений по лексике, согласно этапам введения и закрепления лексического материала.

В НАУА на I курсе изучается преимущественно бытовая, общественно-политическая и общенаучная лексика, на II курсе – специальная и общенаучная. В учебниках для неязыковых вузов можно выделить следующие формы лексической организации учебного материала:

- 1) дотекстовые лексические упражнения;
- 2) текстовые лексические упражнения;
- 3) послетекстовые лексические упражнения.

Для формирования лексического навыка необходимо разработать соответствующие упражнения согласно этапам работы над текстами по специальности. При отборе лексических упражнений необходимо учесть как традиционные, так и современные подходы. Выделяются, прежде всего, ситуативные и коммуникативные подходы. С точки зрения коммуникативного подхода Е. И. Пассов разобрал речевые упражнения, направленные на развитие лексических навыков в конкретной учебно-речевой ситуации. Он выделяет в процессе организации процесса обучения лексике следующие этапы:

- 1) восприятие слова в речи;
- 2) осознание значения слова;
- 3) имитация;
- 4) обозначение – способность назвать предмет в речевых ситуациях;
- 5) комбинирование;
- 6) употребление на основе самостоятельного выбора (Е.И. Пассов 1991: 223)

Исходя из вышесказанного, следует, что чем больше упражнений и всевозможных контекстов для отработки нового лексического материала, тем выше уровень активизации лексических единиц в устной речи студентов.

Основываясь на практику преподавания профессионально-ориентированного курса в НАУА, можно предложить разделить лексические упражнения на следующие категории:

- Дотекстовые (текстовые) лексические упражнения. В основном закрепляют форму слова (фонетическую и грамматическую), вводят значение слова, словосочетания. Значение слова дается с учетом последующего контекста, отрабатываются типы упражнений, которые будут употреблены в тексте. Отрабатывается произношение новых слов, особенно трудных. На упражнениях выделяется тематическая лексика.
- Послетекстовые лексические упражнения. Направлены на тренировку употребления слов и на расширение лексического запаса. Ведется разнообразная работа с лексическим материалом текста уже в связи с его содержанием, используются вопросы и ответы, употребление слова в новом контексте, синонимы, антонимы, устойчивые словосочетания и т. д.

Упражнения, направленные на введение лексических единиц (дотекстовый и текстовый этап) могут включать задания по восприятию и пониманию ключевых терминов, отражающих основные понятия текста, а также по нахождению компонентов, составляющих значение специальной лексической единицы. Например:

Food preservation

Methods of food **preservation** have been known for thousands of years. Preserved samples of food have even been discovered in ancient Greek times.

The techniques of food preservation can be separated into two groups: **physical and chemical**.

Physical methods of preservation such as canning and freezing rely on killing the **microorganisms** present, or at least stopping their growth for long enough to allow the food to be safely consumed. Other physical methods include drying, gamma irradiation, ultraviolet or high intensity white light, ultra high pressure and filtration.

Chemical preservatives work either as direct microbial poisons or by reducing the pH to a level of acidity that prevents the growth of microorganisms.

Acetic acid, better known as vinegar, has also been used as a food preservative since ancient times. Salted, pickled or dried foods were about the only nourishment sailors were offered on long sea voyages before the invention of modern refrigeration and preservation techniques.

Physical methods, food irradiation, fungal spoilage, food-poisoning, shelf-life, to be safely consumed, ultra high pressure, contaminating microorganisms, to prolong the life, purification of natural compounds, fast-moving electrons, modern technology, sterilizing technique, heat-sensitive vitamins, long-life treatments, insect infestation.

При выполнении работы с данным текстом, эффективно выполнять следующие задания:

1. Прочитайте текст, догадайтесь о значении новых терминов. Проверьте правильность догадки по словарю.

2. Прочитайте текст и скажите, с помощью какой специальной лексики, данной ниже, раскрывается тема текста.

Physical methods, food irradiation, fungal spoilage, food-poisoning, shelf-life, to be safely consumed, ultra high pressure, contaminating microorganisms, to prolong the life, purification of natural compounds, fast-moving electrons, modern technology, sterilizing technique, heat-sensitive vitamins, long-life treatments, insect infestation.

6. Прочитайте текст, проследите ход развития мысли, исходя из названия текста, составьте коллаж из терминов (ключевых слов), несущих основную информацию.

food irradiation, fungal spoilage, food-poisoning, shelf-life, to be safely consumed, contaminating microorganisms, purification of natural compounds, modern technology, sterilizing technique, heat-sensitive vitamins, long-life treatments, insect infestation.

7. Прочитайте текст, используя значение данной лексики, скажите, как характеризуется ..., что сообщается о ..., какая информация дается о ...*Методах консервирования пищевых продуктов*

8. Прочитайте текст, запишите вопросы, передающие информацию о методах консервирования пищевых продуктов, используя данные термины:

Physical methods , food irradiation , fungal spoilage, food-poisoning, shelf-life , to be safely consumed , ultra high pressure, contaminating microorganisms , to prolong the life, purification of natural compounds , fast-moving electrons , modern technology , sterilizing technique, heat-sensitive vitamins , long-life treatments, insect infestation.

9. Прочитайте текст и найдите в нем распространенные варианты данных ниже простых предложений и скажите, о чем они сообщают:

*The techniques of food preservation can be separated into two groups: **physical and chemical**.*

Следующим этапом является послетекстовый этап, который преследует цель закрепления и отработки лексического материала при помощи следующих упражнений:

1. Match the following English words and their Armenian/Russian equivalents (Сопоставьте английское слово и его армянский/русский эквивалент).

harvest	մանրէակենսաբանություն
slaughter	սնունդ
Nutrition	սպանդ
Shelf- life	պահպանման ժամկետ
Applied science	կիրառական գիտություն
Microbiology	բերքահավաք
Chemical	կենսաքիմիա
Biochemistry	քիմիական
Food safety	սննդի մանրէակենսաբանություն
Food microbiology	սննդի անվտանգություն
Food preservation	զգայաբանական անալիզ
Product development	սննդի քիմիա
Sensory analysis	սննդի պահպանում
Food chemistry	մթերքի կայացում

2. Find the pairs of synonyms or antonyms (Найдите пары синонимов / антонимов):

Contamination	toxic
Poisonous	mark
Key	pollution
Symbol	core
Estimate	component
Important	assess
Element	significant
Dry	restricted
Moist	arid
limited	humid

3. Open the brackets choosing a suitable word (Раскройте скобки, выбрав подходящее слово):

1. (A balance, a calorimeter, a thermometer) is a device which determines the quantity, but not the quality of heat in a body.

4. Open the brackets choosing a suitable form of the adjective (Раскройте скобки, выбрав подходящую форму прилагательного):

1. This discovery is (more important, the most important) than the previous one.

2. This is (better, the best) laboratory in our Institute.

5. State the parts of speech of the following words (Укажите части речи следующих слов):

extremely, means, essentially, constituent, regular, relative, determination, unite, evidence, type.

6. Read and translate the following cognate words (Прочитайте и переведите однокоренные слова): observe, observation; preserve, preservation, preserved; suspend, suspension; collide, collision; hard, hardly, hardness; power, powerful; attract, attractive, attraction; compress, compressible.

7. Translate the following groups of words (Переведите следующие группы слов): to consider - considerable - consideration;

to form-form - formation - formal;

to contain - container;

to pollute- pollution

chemistry- chemical- chemist- biochemical

8. Write the continuation of the sentences (Закончите предложения):

a. The scientist worked hard at ...

b. It was very important to solve this ...

c. There are three ways of food preservation...

9. Answer the question using the following words and phrases: What are the main characteristics of solids?

(Ответьте на вопрос, используя следующие слова и словосочетания: Каковы основные характеристики твёрдых тел?).

Hard, definite shape, a heap of powder, grains, tiny cubes, fixed shape, crystalline substance, millions of ions holding together, regular pattern.

Для того чтобы изученную лексику постепенно активизировать и использовать в активной речи, необходимо не только читать и переводить тексты по специальности, но и употреблять ее в профессиональной, а также разговорной речи в соответствии с заданной ситуацией. Экспериментальное обучение показало, что четко разработанные задания и ситуативная отработка способствуют развитию устной профессионально-ориентированной речи.

1. Describe the laboratory you usually work in. What is it provided with?

Опишите лабораторию, в которой вы обычно работаете. Чем она оснащена?

2. Name the outstanding chemical properties of, (oxygen, hydrogen, etc)

Назовите химические свойства какого-либо элемента – кислорода, водорода и т.д.

3. Agree or disagree

Согласитесь или возразите:

1. Nitrogen is one of the most common elements on the Earth.

2. The composition of the atmosphere is constant.

Усвоение профессионально-ориентированной лексики в ходе рассмотренных выше упражнений развивает у студентов факультета технологии пищевых продуктов НАУА умения и навыки самостоятельного аналитического чтения англоязычной литературы по специальности, ведения научной беседы, а также написания курсовых и дипломных работ, докладов, связанных с их научными интересами.

Сочетая основные компоненты языковых и речевых упражнений, мы разработали оптимальный комплекс текстов, активного словаря и упражнений, который эффективно используется в профессионально-ориентированном курсе английского языка, при работе со студентами технологии пищевых продуктов НАУА. (См. приложение 1)

Экспериментальная часть

Разработанная методическая система развития медиативных умений и навыков при обучении английскому языку проходила экспериментальную проверку на кафедре Иностранных языков Национального аграрного университета Армении со студентами факультета технологии пищевых продуктов. Опытное обучение проводилось с 2016 по 2017 год. Эксперимент проводился по следующему плану:

Этап I.

1. Проведение занятий в соответствии с разработанной нами системой упражнений по развитию медиативных умений и навыков.

2. Подведение итогов 1-го этапа опытного обучения.

Этап II.

1. Проведение занятий по разработанному нами курсу;

2. Подведение итогов 2-го этапа опытного обучения.

Этап III.

1. Подведение общих итогов, их анализ.

Для проведения опытного обучения были выбраны две экспериментальные группы студентов (35) и две контрольные (34). Умения и навыки студентов оценивались по 20-и бальной системе. Это были группы студентов 2 курса. В целом языковой уровень в обеих группах был одинаковым, несмотря то, что в обеих группах учились

студенты, которые изучали английский язык на разных подготовительных курсах. Некоторые из них готовились к сдаче экзамена на TOEFL или IELTS.

Цель опытного обучения заключалась в формировании и развитии у студентов факультета технологии пищевых продуктов НАУА следующих умений и навыков анализа текста:

1. работать со словарем и справочниками,
2. выявить контекстуальные значения новых слов,
3. определить функциональный стиль научно-технических текстов,
4. анализировать общенаучные, узко-научные слова и термины,
5. выявить «ложных друзей переводчика»,
6. вычленять смысловую информацию,
7. использовать сноски и комментарии, предлагаемые в тексте,
8. интерпретировать и трансформировать текст,
9. передавать мысль различными средствами (перифраз),
10. отвечать на вопросы по содержанию текста.

Сравнительный анализ результатов эксперимента в экспериментальной и контрольной группах показывает, что по всем показателям студенты в экспериментальной группе превосходят студентов контрольной группы.

Таблица 13.

Показатели успеваемости студентов в экспериментальной и контрольной группах

Умения и навыки	Экспериментальная группа N- 34		Контрольная группа N- 35	
	До эксперимента	После эксперимента	До эксперимента	После эксперимента

1. работать со словарем и справочниками,	15	18	15	16
2. выявить контекстуальные значения новых слов,	12	16	10	12
3. определить функциональный стиль научно-технических текстов,	12	17	11	12
4. анализировать общенаучные, узко-научные слова и термины,	11	16	10	11
5. выявить «ложных друзей переводчика»,	13	17	13	14
6. вычленять смысловую информацию,	12	16	12	13
7. использовать сноски и комментарии, предлагаемые в тексте;	11	16	10	11
8. интерпретировать и трансформировать текст.	10	14	9	10
9. передавать мысль различными средствами (перифраз)	11	15	9	12
10. отвечать на вопросы по содержанию текста	12	15	10	12

Сравнение показателей студентов обеих групп показывает, что студенты в основном достаточно хорошо работают со словарями и справочниками. Не случайно преимущество студентов экспериментальной группы небольшое. Умения и навыки выявления контекстуального значения новых слов в обеих группах развиваются почти одинаково.

То же касается навыка определять функциональный стиль научно-технических текстов. Важно подчеркнуть, что в техническом вузе очень трудно развивать этот навык, без применения компенсаторных стратегий. В конце опытного обучения показатели студентов экспериментальной группы весомые.

Сравнение умений и навыков анализировать общенаучные, узко-научные слова и термины показывает, что студенты с удовольствием приступают к этой работе.

Во-первых, они достаточно быстро узнают общенаучные термины. Во-вторых, прежде чем сделать анализ, они в основном, стараются переводить узко-научные слова и термины. Большая разница показателей обеих групп свидетельствует о том, что умения и навыки анализа лексики способствуют развитию навыков перевода.

Важным представляются умения и навыки выявить «ложных друзей переводчика», в том плане, что такие умения и навыки достаточно хорошо развиты у студентов языкового вуза. Примечательно, то, что студенты проявляют большой интерес к выявлению ложных друзей переводчика. Проблема заключается в отборе соответствующих упражнений.

Что касается навыка вычленять смысловую информацию, то он достаточно хорошо развит у студентов. Студенты экспериментальной группы при вычленении смысловой информации делают акцент на специальные или профессиональные знания. Более того, они используют стратегию «сверху вниз» (top-down strategy). Это позволяет им быстрее вычленить нужную информацию.

Казалось бы, навык использовать сноски и комментарии, предлагаемые в тексте развит у студентов на должном уровне. Однако, это не так. У студентов экспериментальной группы этот навык развивался быстрее, так как с ними проводилась

соответствующая работа. Они до опытного обучения в основном думали, что такая работа выполняется при анализе специальных текстов на родном языке.

Что касается навыка интерпретировать и трансформировать текст, студенты были более склонны интерпретировать, а не трансформировать иноязычный, профильно-ориентированный текст. Более того, они никак не могли понять, что трансформация иноязычного текста может способствовать пониманию или анализу текста.

Навык передавать мысль различными средствами (перефраз) развивался в обеих группах по известным причинам очень медленно. Во-первых, профессионально-ориентированная лексика не была развита у них в должной степени, во-вторых, они больше думали о не допущении грамматических ошибок при перефразировании.

Что касается навыка отвечать на вопросы по содержанию текста, исследование показало, что для его развития нужно выполнять специальные речевые упражнения.

В целом, можно утверждать, что основным показателем эффективности опытного обучения является повышение успеваемости студентов по английскому языку с 12 баллов до 16. Иными словами успеваемость студентов повысилась на 33,3 %.

Сравнение экспериментальных данных контрольных и экспериментальных групп показывает, что аналитические умения и навыки у студентов экспериментальных групп развились быстрее. С точки зрения развития коммуникативной компетенции первые три навыка отодвигаются на задний план, несмотря на то, что эти навыки даже в контрольных группах традиционно развиты достаточно хорошо.

Для контроля сформированности умений и навыков анализировать текст были выдвинуты соответствующие критерии, которые оценивались по 20 бальной системе.

20 – максимальное количество баллов:

20 – 17 балла – «отлично» (100 – 80%)

13 – 16 баллов – «хорошо» (79 – 60 %)

8 – 12 баллов – «удовлетворительно» (59 – 40 %)

7 баллов и менее – «неудовлетворительно» (менее 40).

Результаты тестирования по анализу:

Интерпретация показателей по анализу текста

16 студентов – «отлично» (100 – 80%)

11 студентов – «хорошо» (79 – 60 %)

9 студент – «удовлетворительно» (59 – 40 %).

Экспериментальная проверка уровня сформированности переводческих умений и навыков проводилась по следующему плану:

1. предпереводческая подготовка студентов к обучению переводу профессионально-ориентированного текста;

2. контроль медиативных умений и навыков на продвинутом этапе обучения переводу;

3. анализ результатов опытного обучения.

Для проведения эксперимента были выбраны две экспериментальные группы студентов и две контрольные. Это были группы студентов 2-го курса. Общее количество студентов в этих группах составляло 69 человек.

Исходя из особенностей данного курса, были выделены те переводческие умения и навыки, которые подлежат контролю в конце курса:

1. извлекать основную информацию из текста;
2. обобщать отдельные факты;
3. соотносить отдельные части текста друг с другом;
4. находить вербальные эквиваленты в языке перевода согласно контексту;
5. выделять в тексте отдельные его элементы: основную мысль, ключевые слова, отдельные существенные факты;
6. выявить грамматические трансформации при переводе;
7. определить типичные ошибки в передаче «ложных друзей» при переводе научно-технических текстов;
8. использовать переводческие трансформации (добавления, опущения, антонимический и описательный переводы);

9. использовать компенсаторные способы передачи высказывания при дефиците языковых средств;

10. передавать одну и ту же мысль различными языковыми средствами, выполняя упражнения на перефраз по прочтении текста.

Таблица 14.

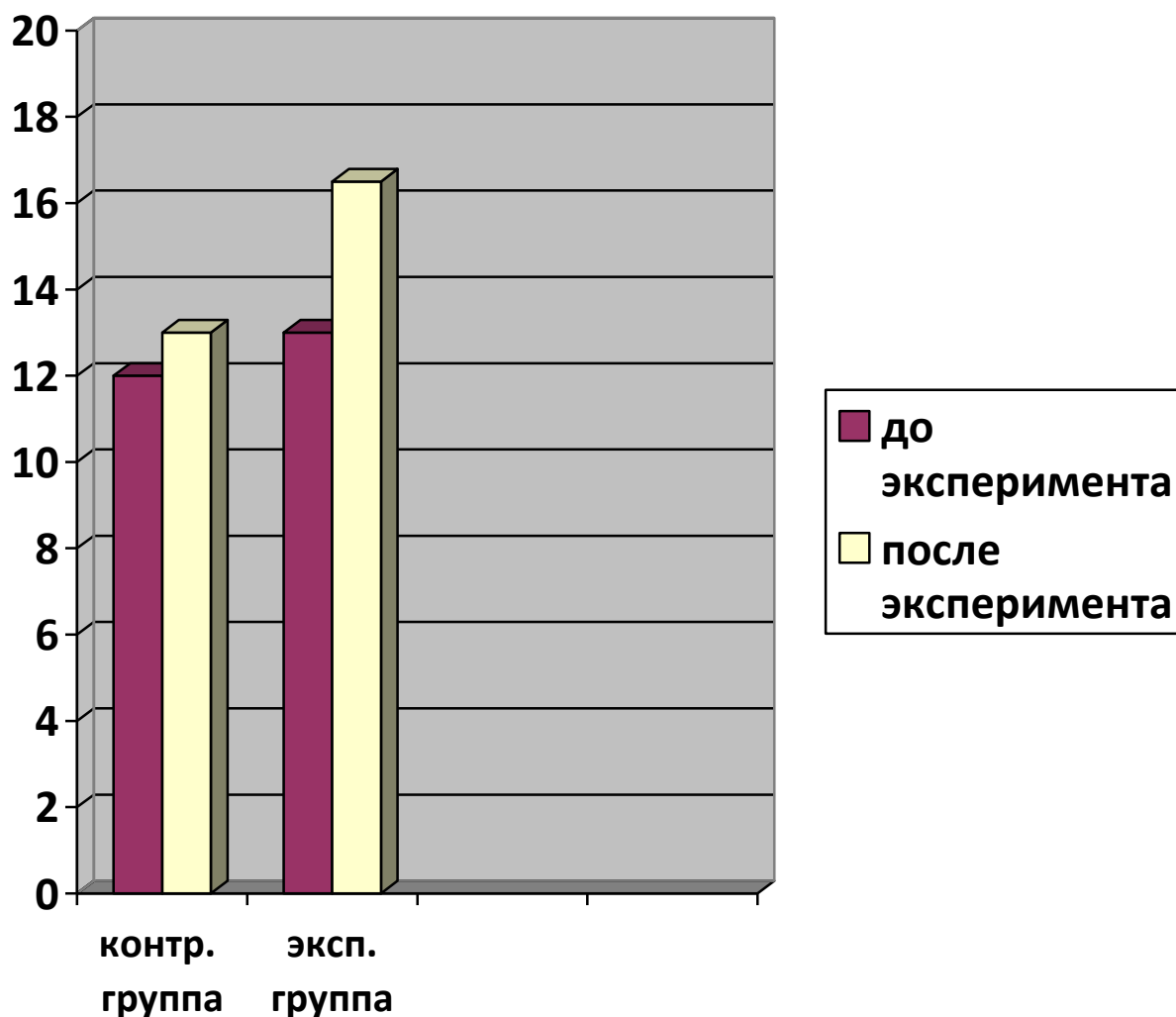
Показатели успеваемости студентов в экспериментальной и контрольной группах

Умения и навыки	Экспериментальная группа N- 34		Контрольная группа N- 35	
	До эксперимента	После эксперимента	До эксперимента	После эксперимента
1. извлекать основную информацию из текста;	11	16	10	13
2. обобщать отдельные факты;	12	17	12	14
3. соотносить отдельные части текста друг с другом;	11	15	10	12
4. находить верные вербальные эквиваленты в языке перевода согласно контексту.	13	16	11	13

<p>5. выделять в тексте отдельные его элементы: основную мысль, ключевые слова, отдельные существенные факты;</p>	14	17	11	12
<p>6. выявить грамматические трансформации при переводе,</p>	11	16	10	11
<p>7. определить типичные ошибки в передаче «ложных друзей» при переводе научно-технических текстов,</p>	11	16	11	12
<p>8. использовать переводческие трансформации (добавления, опущения, антонимический и</p>	13	18	12	13

описательный переводы);				
9. использовать компенсаторные способы передачи высказывания при дефиците языковых средств;	11	16	11	13
10. передавать одну и ту же мысль различными языковыми средствами, выполняя упражнения на перифраз по прочтении текста.	14	18	12	14

Показатели успеваемости студентов в экспериментальной и контрольной группах



Анализ содержания данных умений и навыков показывает, что они имеют общие содержательные характеристики с навыками анализа иноязычного текста, в том плане, что анализ и перевод взаимосвязаны. Более того, одновременное развитие данных умений и навыков дает ощутимые результаты. Как и при анализе иноязычного текста, при переводе текста студенты должны извлекать основную информацию из текста. Важно определить этап данного действия. На предпереводческом этапе анализа текста этот навык хорошо развит больше у тех студентов, которые добились хороших

результатов при изучении предметов по профессии. То есть, очень часто знания английского языка не дают желаемых результатов. Исходя из этого, предлагается студентам экспериментальной группы использовать стратегию «сверху вниз» (top-down).

Навык обобщать отдельные факты хорошо развит у обеих групп на родном языке. В опытном обучении были использованы специальные упражнения. Студентам предлагалось сначала обобщать факты на родном языке, а потом на английском языке. При переводе им предлагались ключевые слова. Студенты использовали графический организатор «Concept mapping». Студенты в групповой работе восстанавливают смысловые связи, ассоциативные пробелы, относящиеся к предлагаемым ключевым словам.

Такая работа позволяет студентам соотносить отдельные части текста друг с другом. Примечательно то, что они не относят такое действие к переводу. Не случайно, после соответствующей работы, студенты экспериментальной группы осознают значение такой работы.

Навык находить верные вербальные эквиваленты в языке перевода согласно контексту развивается быстро, когда студенты выделяют ключевые слова и соотносят их с вербальными элементами.

Навык выделять в тексте отдельные его элементы: основную мысль, ключевые слова, отдельные существенные факты формируется быстро, когда предыдущие навыки развиваются по алгоритму. Следует выделить навык передавать одну и ту же мысль различными языковыми средствами, выполняя упражнения на перефраз при работе над текстом.

Что касается навыка выявить грамматические трансформации при переводе, то он является дополнением навыка перефразирования высказывания. Те студенты, у которых хорошо развит навык перефразирования, очень быстро выявляют грамматические трансформации при переводе. То же самое касается навыка определять типичные ошибки в передаче «ложных друзей» при переводе научно-технических текстов.

Очевидно, что навыки использовать переводческие трансформации (добавления, опущения, антонимический и описательный переводы) не развиты в должной мере даже в языковом вузе. Что касается студентов технического вуза, то они с трудом усваивают переводческие трансформации. Однако, когда они приступают к работе, они получают от такой работы большое удовольствие. В процессе опытного обучения мы дали предпочтение использованию аффективной стратегии. Это объясняется тем, что студентам больше нравилось делать переводческие добавления и опущения. Чтобы создать позитивную эмоциональную атмосферу, мы предлагали им выполнять такие упражнения, которые им нравились. Не случайно студенты экспериментальной группы продвинулись больше.

Навык использовать компенсаторные способы передачи высказывания при дефиците языковых средств развивался у студентов экспериментальной группы, быстрее чем у студентов контрольной группы. Основная причина заключается в том, что они самостоятельно находили такие упражнения, которые содержали переводческие трансформации.

Результатом эффективности предложенной методики является уровень сформированности навыка передавать одну и ту же мысль различными языковыми средствами, выполняя упражнения на перефраз по прочтении текста. Этот навык у студентов экспериментальной группы развит больше, чем у студентов контрольной группы.

Для контроля сформированности переводческих умений были выдвинуты соответствующие критерии, которые оценивались по 20 балльной системе.

20 – максимальное количество баллов:

20 – 17 балла – «отлично» (100 – 80%)

13 – 16 баллов – «хорошо» (79 – 60 %)

8 – 12 баллов – «удовлетворительно» (59 – 40 %)

7 баллов и менее – «неудовлетворительно» (менее 40).

Результаты тестирования по переводу :

Интерпретация показателей по переводу текста

17 студентов – «отлично» (100 – 80%)

12 студентов – «хорошо» (79 – 60 %)

7 студентов – «удовлетворительно» (59 – 40 %).

На заключительном этапе эксперимента мы сравнили успеваемость студентов в экспериментальной и контрольной группах. Сравнение проводилось на основе развития медиативных умений и навыков при работе над профессионально-ориентированным текстом. См диаграмма 1

Показателем эффективности проведенной работы является повышение успеваемости студентов по английскому языку с 12,1 баллов до 16,5. Иными словами успеваемость студентов повысилась на 37,4 %.

Согласно данным анализа проведенной экспериментальной работы, можно сделать вывод, что разработанная система упражнений способствует более эффективному усвоению профессионально-ориентированного лексического материала, развивает навыки перевода и анализа текстов по специальности, а так же способствует развитию медиативной компетенции будущих специалистов технологии пищевых продуктов.

Выводы ко второй главе

Важность развития медиативной компетенции заключается в том, что все больше специалистов хотят иметь возможность выступать на международных конференциях, общаться с зарубежными коллегами, пользоваться интернет ресурсами, не прибегая к помощи переводчиков.

Обучая переводу, следует помнить, что для грамотного перевода необходимы не только языковые и речевые навыки и умения во всех видах речевой деятельности, но и языковая и речевая (коммуникативная) компетенция.

При создании системы упражнений целесообразно также учитывать и то, что переводческие трудности в упражнениях должны нарастать постепенно и по

определенной системе, обусловленной требованиями постепенности и главной задачей данной ступени обучения, а также уровнем знаний студентов.

Процесс медиативной деятельности позволяет активизировать требуемый объем учебного языкового материала до уровня, необходимого выпускнику для решения коммуникативных задач в соответствующей специальной области.

При введении и закреплении лексического материала необходимо приучать студентов анализировать различные значения слов и словосочетаний, характерные для языка научно-технической литературы.

Важно определить: какую роль играют анализ и перевод текста в работе с профессионально-ориентированной лексикой. В целом анализ профессионально-ориентированного текста и его перевод выполняют образовательную, обучающую и познавательную функции, способствует введению, запоминанию и активизации лексики.

Аннотирование и реферирование, пересказ профессионально-ориентированных текстов является одним из основных средств формирования и развития медиативной компетенции студента.

Предпереводческий, переводческий, послепереводческий анализ профессионально-ориентированного текста является хорошим условием осуществления не только успешного перевода, но и воспроизведения текста.

Изучающее и на более продвинутом этапе, поисковое чтение формируют и развивают умения и навыки аналитического чтения.

При анализе профессионально-ориентированных текстов по технологии пищевых продуктов, эффективным представляется дискурс-анализ на разных этапах обучения. Дискурсивный анализ профессионально-ориентированных текстов следует проводить как при обучении письменному, так и устному видам перевода.

Сравнение экспериментальных данных контрольных и экспериментальных групп показывает, что аналитические навыки у студентов экспериментальных групп развились быстрее.

В процессе опытного обучения мы дали предпочтение использованию компенсаторной и аффективной стратегий. Это объясняется тем, что студентам больше нравилось делать переводческие добавления и опущения. Выполнение таких задач в позитивной эмоциональной атмосфере компенсирует в какой-то мере ограниченные возможности общения студентов с коллегами-носителями языка.

Заключение

1. В результате практических занятий, проведенных по предложенным методам, студент факультета технологии пищевых продуктов, несмотря на средний уровень владения языком, при работе над текстами приобретает умения и навыки использовать такие приемы как компрессия, сжатие текста, перефраз, употребление специальной терминологии, структурирование текста, выделение его вводной части, основных положений, заключения.

2. Анализ и перевод профессионально-ориентированных текстов, в не зависимости от того учебные они или аутентичные, способствуют развитию медиативной компетенции студентов факультета технологии пищевых продуктов. В этом плане решающую роль играет обучение профессионально-ориентированной лексике.

3. Студенты факультета технологии пищевых продуктов в целях развития навыков лингвокультурной медиации обучаются культуре общения при помощи активных методов: метод пирамидной дискуссии, активизации положительных эмоций, компромисности, доверия и уверенности, продуктивности и т.д.

4. В основном сложно говорить о профессионально ориентированной переводческой компетенции студентов факультета технологии пищевых продуктов, так как лингвистические знания у них ограничены. У них возникают

определенные трудности, связанные с определением функционального стиля, жанра и типа рассматриваемого текста.

5. Что касается развития коммуникативной компетенции, то основные трудности у них возникают при передаче смысла текста с иностранного языка на родной язык. Определенные трудности возникают при обучении переводческим стратегиям и приемам на технологическом уровне, так как на факультете технологии пищевых продуктов обучению английскому языку отводится мало часов, и студенты сталкиваются с существенными трудностями при переводе технических текстов. Очевидно, что необходимо на первый план обучения выдвинуть компенсаторные умения, для развития которых необходимо разработать специальные упражнения и задания.

6. Все приёмы, используемые в процессе анализа профессионально-ориентированного текста (расшифровки словосочетаний, использование догадки, умение работать со словарем, самостоятельно разбираться в незнакомых конструкциях, умение охватить основной смысл читаемого) формируют умения и навыки чтения и перевода, в целом медиативную компетенцию студента факультета технологии пищевых продуктов.

7. Главной целью переводческого анализа профессионально-ориентированных текстов является понимание текста. Что касается интерпретации специальной информации, то на факультете технологии пищевых продуктов акцент делается на профессиональные, а не лингвистические знания студентов.

8. Трансформация текста требует специальные лингвистические умения и навыки. Не случайно, студенты более склонны интерпретировать, а не трансформировать иноязычный, специальный текст. Они должны, прежде всего, преодолеть стереотипы, ложные представления, связанные с пониманием роли трансформации иноязычного текста, в том плане, что она может способствовать пониманию и анализу текста.

9. Навык использовать компенсаторные способы передачи высказывания при дефиците языковых средств развивался у студентов экспериментальной группы быстрее, чем у студентов контрольной группы.

10. Согласно данным анализа проведенной экспериментальной работы, можно сделать вывод, что разработанная система упражнений способствует более эффективному усвоению профессионально-ориентированного лексического материала, развивает навыки перевода и анализа текстов по специальности, а также способствует развитию медиативной компетенции будущих специалистов технологии пищевых продуктов.

Список использованной литературы

1. Գասպարյան Ն.Ռ., Փիլոսյան Ռ.Գ., Վարդանյան Լ.Ս. Անգլերեն լեզվի ուսումնական ձեռնարկ «Պարենամթերքի տեխնոլոգիա». Երևան: ՀԱԱՀ, 2017, էջ 1-44 (приложение)
2. Վարապետյան Ի.Գ., Վարդանյան Լ.Ս. Մեդիատիվ հմտությունների ձևավորումը ոչ լեզվական բուհում // Երևան, Մանկավարժական միտք, 2015, N4. – էջ 16-20.
3. Վարդանյան Լ.Ս. Տեխնիկական թարգմանության ուսուցման ռազմավարությունները. // ԲԱՆԲԵՐ Երեվանի Վ. Բրյուսովի անվան պետական լեզվաառարկալագիտական համալսարանի, Երևան, 2016, N 2/35. – էջ 119-127.
4. Аверьянов Л.Я. Контент-анализ: монография / Л.Я. Аверьянов. – М.: РГИУ, 2007. – 286 с.
5. Александрова И.А. Профессионально-ориентированное обучение английскому языку. – 2015. – С.1-3.//Режим доступа: <https://infourok.ru/doklad-professionalnoorientirovannoe-obuchenie-angliyskomu-yaziku-565307.html>.
6. Алексеева И. С. Введение в переводоведение: учеб. пособие для студ. филол. и лингв, фак. высш. учеб. заведений. СПб.: Филологический факультет СПбГУ; М.: Издательский центр «Академия», 2004. - 352 с.
7. Алексеева И. С. Письменный перевод. Немецкий язык: Учебник. — СПб.: Изд-во «Союз», 2006. - 368 с.
8. Алексеева И. С. Профессиональное обучение переводчика: Учебное пособие по устному и письменному переводу для переводчиков и преподавателей / И. С. Алексеева. — СПб.: Издательство «Союз», 2001. (Серия «Библиотека переводчика») — 288 с.
9. Алексеева И.С. Профессиональный тренинг переводчика: учеб. пособие по устному и письменному переводу для переводчиков и преподавателей. СПб.: Союз, 2004. - 288 с.
10. Алексеева Л. М. Методика обучения письменному переводу специального текста / Л. М. Алексеева // Вестник Пермского университета. Выпуск 2 (8), 2010. — С. 77–84.

11. Алексеева Л.М. Специфика научного перевода: учеб. пособие по спецкурсу / Пермь, Перм. ун-т., 2002. - 125 с.
12. Алефиренко Н.Ф. Лингвокультурное содержание понятия «дискурс» в современной когнитивной лингвистике // Русское слово в мировой культуре. 1999. -Т. 1. - С. 9-18.
13. Алмаев, НА. Валидность кодировки контент-анализа и новые возможности ее оперативной оценки и корректировки (на материале интервью пациента с игровой зависимостью) / Н.А. Алмаев, В. И. Олешкевич // Проблемы психологии дискурса / под ред. Н.Д. Павлова, И.А. Зачесова. - М.: Изд-во «Институт психологии РАН», 2005. - С. 73-84.
14. Андреев А. Знания или компетенции? / А. Андреев // Высшее образование в России. - 2005. - N2. – С 3-11.
15. Андрющенко Е.Г. «Спираль умолчания» на последних выборах / Е.Г. Андрющенко // Социологические исследования. – 2003. – №9. – С 96–106 .
16. Ардовская Р.В. Сущность понятий «медиативная деятельность» и «медиативная компетентность» / Р.В. Ардовская // Труды СГА: ИЗД-ВО СГУ. – 2009. - N3. - С 47-65.
17. Асмолов А.Г. Психология личности: принципы общепсихологического анализа. – Учебник. - М.: Изд-во МГУ, 1990. - 367 с.
18. Афанасьева М. В. Esp – Английский для специальных целей: история и современность, 2012. [Электронный ресурс]. Режим доступа <https://cyberleninka.ru/article/n/esp-angliyskiy-dlya-spetsialnyh-tseley-istoriya-i-sovremennost>
19. Балаганов Д.В. Когнитивные процедуры понимания в письменном переводе: Автореф. дис. канд. филол. наук. - М., 2002. - 24 с.
20. Баранникова Л.И., Массина Л.А. Язык и общество Саратов 1993 вып 9. - С. 3-15.
21. Бархударов Л.С. Язык и перевод. Вопросы общей и частной теории перевода. М.: Международные отношения, 1975. - 240 с.
22. Бережнова Л.Н. Образование человека в поликультурном обществе: монография. – СПб., 2008.- 124с

23. Берман И.М. Очерки методики обучения чтению на иностранном языке. – Киев, 2005. – 345 с.
24. Богословская И.В. Денотатная структура содержания текста. – М: Вестник ВЭГУ №5 (55), 2011.- С 60-66.
25. Брандес М.П., Провоторов В.И. Предпереводческий анализ текста (для институтов и факультетов иностранных языков): учеб. М.: НВИ-ТЕЗАУРУС, 2001. – 224 с.
26. Буданова Е. А. Методика обучения переводу на основе лингво-когнитивных моделей: начальный этап, языковой вуз: Дисс. ... к. пед. н. М., 2001. 211 С. 2.
27. Вагапова Л.Л., Вагапов А.С.Переводческие упражнения на занятиях по иностранному языку в техническом вузе.-2007.- С.1-3.
28. Ванников Ю. В. Основные терминологические аспекты переводческой деятельности. М.: ВЦП, 1984. – 95 с.
29. Варданян Л.С. Изучение стилистических особенностей технических текстов используемых в учебных целях // ԲԱՆԲԵՐ Երեւանի Վ. Բրյուսովի անվան պետական լեզվաաշխարհագրական համալսարանի, Երևան, 2017, №2/ 35. – էջ153-160.
30. Варданян Л.С. Обучение терминам при организации профильно-ориентированного курса английского языка // Երևան, Մանկավարժական միություն, №1-2, 2017. – էջ 125-129.
31. Варданян Л.С. Работа над текстами по специальности при обучении английскому языку в неязыковых ВУЗах // Материалы международной научной конференции, посвященной 80-летию Государственного аграрного университета Армении. – Ереван: 2011. – С.14-16.
32. Варданян Л.С. Текст по специальности как средство совершенствования коммуникативных навыков при преподавании английского языка в неязыковых вузах // Երևան, Ազրոգիտություն, №3-4, 2016. – էջ 115-120.
33. Варданян Л.С., Саркисян Л.К. Преподавание профессиональной лексики на уроках английского языка в неязыковых вузах // Материалы международной научной конференции, посвященной 85-летию Национального аграрного университета Армении. – Ереван: 2016. – С. 299-302 .

34. Величковский, Б. М. Современная когнитивная психология / Б. М. Величковский. -М.: Изд-во Моск. ун-та, 1982. - 336 с.
35. Вербицкий А.А. Иноязычные компетенции как компонент общей профессиональной компетенции инженера: проблемы формирования / А.А. Вербицкий, В.Ф. Тенищева // Высшее образование сегодня. - 2007. - N 12. – С. 27-31.
36. Влахов С., Флорин С. Непереводимое в переводе: Монография. 2-е изд., испр. и доп. - М.: Высшая школа, 1986. - 416 с.
37. Выготский, Л.С. Избранные психологические исследования /Л.С. Выготский. - М.: Изд-во АПН РСФСР, 1956.-519 с.
38. Гавриленко Н Н Лингвистические и методические основы подготовки переводчиков с иностранного языка на русский в области науки и техники: На примере перевода с французского языка на русский, 2006. – 91с.
39. Гавриленко Н. Н. Программа-концепция подготовки переводчиков профессионально ориентированных текстов. М.: Научно-техническое общество имени академика С. И. Вавилова, 2011. Кн. 3. - 122 с.
40. Гавриленко Н.Н. Понять, чтобы перевести. Перевод в сфере профессиональной коммуникации. Книга 2 - М.: Научно-техническое общество имени академика им. Вавилова, 2010. – 206 с.
41. Галеева Н. Л. Основы деятельностной теории перевода. — Тверь, Тверской государственный университет, 1997. - 79 с.
42. Гальперин И. Р. О понятиях «стиль» и «стилистика» // Вопросы языкознания. 1973. - № 3.- С. 14-25.
43. Гальперин И. Р. Текст как объект лингвистического исследования.– М.: Наука, 2014. – Изд. 8. – 144 с. [Электронный ресурс]. Режим доступа: <http://urss.ru/cgi-bin/db.pl?lang=Ru&blang=ru&page=Book&id=82364>
44. Гальскова Н. Д. Современная методика изучения иностранным языкам Пособие для учителя. - 2-е изд., перераб. и доп. - М.: АРКТИ, 2003. - 192 с.
45. Гальскова Н.Д., Гез Н.И. Теория обучения иностранным языкам: Лингводидактика и методика. – М.: Издательский центр «Академия», 2004. – 336 с.

46. Гильченко Н. Л. Практикум по переводу с немецкого на русский. СПб.: КАРО, 2005. - 360 с.
47. Головина Е.В. Лингвистический анализ текста: учебное пособие. – Оренбург: Оренбургский государственный университет, 2012. – 106 с.
48. Гоман Ю. В. Методика обучения синхронной переводческой деятельности студентов старших курсов языковых вузов (на материале английского языка): Дисс. . канд. пед. наук. СПб., 2002. - 243 с.
49. Городецкий, Б.Ю., Раскин, В.В. Термины с лингвистической точки зрения // Научный симпозиум «Место терминологии в системе современных наук». – М., 1970. – С.135-136.
50. Готлиб А.С. Введение в социологическое исследование: качественный и количественный подходы. Методология. Исследовательские практики: учебное пособие для студентов вузов / А.С. Готлиб. – 3-е изд., перераб. и доп. – М.: Флинта, 2014. – 382 с.
51. Демьянков В.З. Семиотика событийности в СМИ // Язык СМИ как объект междисциплинарного исследования: Учебное пособие. Часть 2. / Отв. редактор М.Н. Володина. – М.: Изд-во Московского университета, 2004. – С. 68–83. [Электронный ресурс]. Режим доступа: <http://www.infolex.ru/SMI2.htm>
52. Джансеитова С. С., Абсаттарова Г. Б. Лингвистический статус профессионального подъязыка / НАУКА И МИР: междунар. науч. журнал. 2014. - № 1 (5). - С. 199-200.
53. Дзенс Н. И., Перевышина И. Р., Кошкарлов В. А. Теория и практика перевода: Учебное пособие. СПб.: Антология, 2007. - 560 с.
54. Дигтяр О.Ю. Организация лексического материала и его усвоения как фактор, соопределяющий эффективность обучения иностранному языку: Автореферат дис. ... к.п.н. – М.: МГУУ им М.А. Шолохова, 2009. -40 с.
55. Дмитриев Е.И. Социология журналистики: конспект лекций / Е.И. Дмитриев. – Мн.: БГУ, 2001. – 150 с.

56. Добросклонская Т.Г. Медиалингвистика: системный подход к изучению языка СМИ М.: 2008. – 203 с.
57. Дорохова Ю. Э. Взаимодействие текстовых факторов и словарных соответствий при выборе переводческого эквивалента: Автореф. дис. . канд. филол. наук. -М., 2002. - 24 с.
58. Дорошенко, В.Ю. Коммуникативная обусловленность функционально-стилистических особенностей делового английского языка 1995. – С.17-22.
59. Дьюи Дж. Психология и педагогика мышления - 2-е издание, 1909 – С.6-14.
60. Егорова Л. А. Английский язык для специальных целей : лингвистические, прагматические и дидактические аспекты [Электронный ресурс] / Л. А. Егорова // Современная лингвистика и межкультурная коммуникация : – 2012. – Т. 1. – С. 6–20. – Режим доступа : <http://www.sworld.com.ua/index.php/ru/modernlinguistics-and-intercultural-communication-c112/11931-c112-048> (05.09.2016).
61. Елагина, Ю. С. Коммуникативно-прагматические характеристики профессионального компьютерного дискурса (на материале англоязычных текстов) Самара, 2013. - С.24-31.
62. Зборовский Г.Е., Шуклина Е.А. Самообразование – парадигма XXI века // Высшее образование в России. - 2003. - № 5. - С. 25–32
63. Здановская Л. Б . Аналитическое чтение профессионального текста //Науч . журнал КубГАУ. 2008. - № 39 (5). - С. 176-181. [Электронный ресурс]. Режим доступа: - <https://cyberleninka.ru/article/n/analiticheskoe-chtenie-professionalnogo-teksta>
64. Зеер Э.Ф. Компетентностный подход к модернизации профессионального образования / Э.Ф. Зеер. Э.Э. Сыманюк // Высшее образование в России. - 2005. - N 4. - С. 22–28.
65. Зильберман Л.И. Лингвистика текста и обучение чтению научной литературы. – М., 1974. — 156 с.

66. Зимняя И.А. Компетентностный подход. Каково его место в системе современных подходов к проблемам образования (теоретико-методологический аспект) / И.А. Зимняя // Высшее образование сегодня. – 2006. – С. 20-26.
67. Зимняя И.А. Педагогическая психология. – М.: Логос, 1999. – 384 с.
68. Зимняя, Н. А. Лингвopsихология речевой деятельности / И.А. Зимняя. – М.: Воронеж, 2001. – 432 с.
69. Казакова Т. А. Аспекты теории письменного перевода. Свердловск, Свердлов. гос. пед. ин-т 1988. – 49 с.
70. Касаткина К. А. Профессионально-ориентированное обучение переводу с листа текста делового письма студентов языковых факультетов вузов: Дис. канд. пед. наук. — Тольятти, 2000. —217 с.
71. Китайгородская Г.А. Гуманизация и гуманитаризация системы образования – социальная проблема / Г.А Китайгородская // Вестник Московского университета. – Сер. 20. Педагогическое образование. – 2006. – № 3. – С. 3-11.
72. Клюканов И. Э. Основные модели перевода. Калинин, 1988. – 52 с.
73. Коваленко А.В. Система упражнений для самостоятельной работы студентов по овладению иноязычной лексикой специальности [Электронный ресурс]. Режим доступа: http://www.rusnauka.com/33_NIO_2009/Philologia/55468.doc.htm. – С.1-3.
74. Колесников А.А. Формирование медиативной компетенции при обучении иностранным языкам в школе / А.А.Колесников, М.К. Денисов // Вестник Рязанского государственного университета им. С.А. Есенина. 2012. – N 34. – С.23-33 [Электронный ресурс]. Режим доступа: URL: <http://cyberleninka.ru/article/n/formirovanie-media tivnoy-kompetentsii-pri-obuchenii-inostrannym-yazykam-v-shkole> (дата обращения: 17.07.2016)
75. Колесников А.А., Денисов М.К. Обучение формам языкового посредничества (медиации) // Иностранные языки в школе. – 2013. – №1. – С. 19-27.
76. Колесникова И.Л. Англо-русский терминологический справочник по методике преподавания иностранных языков. / И.Л.Колесникова, О.А. Долгина – UK: Cambridge University Press, СПб: Русско-Балтийский информационный центр БЛИЦ, 2001. СПб.:

- Русско-Балтийский информационный центр БЛИЦ: Cambridge University Press, 2001. — 224 с.
77. Колкер Я.М. Практическая методика обучения иностранному языку. / Я.М.Колкер, Е.С. Устинова, Т.М. Еналиева – Учеб. пособие. - М.: Академия, 2000. - 264 с.
78. Комиссаров В.Н. Современное переводоведение: Учебное пособие. М.: ЭТС. — 2001. — 424 с.
79. Комиссаров В. Н. Современное переводоведение / В. Н. Комиссаров. Издание 2-е, исправленное. — М.: Р. Валент, 2011. — 408 с.
80. Комиссаров В.Н. Лингвистика перевода. – М.: Изд-во «Международные отношения», 1980. – 167 с.
81. Компетентность и компетенция: точка доступа
(<https://innans.livejournal.com/25759.html>>).
82. Коньков В.И. Русская речь в средствах массовой информации. – СПб.: Издательский дом СПбГУ, 2011. – 399 с.
83. Косарева, Т.Б. Обучение студентов-юристов лингвокультурной медиации: Автореф. дис... канд. пед. наук. - М., 2011. - 22 с.
84. Кошелева, О. Н. Лексико-семантические и словообразовательные аспекты профессионального подъязыка предметной сферы «компьютерные технологии» (на материале английского и немецкого языков) Ставрополь, 2012.- С. 22-29.
85. Кузнецова Т.М. Этапы работы над словом (Из опыта работы над лексикой) // ИЯШ. – № 5 / 91. – С. 88-94.
86. Кузовлева Н.Е. Профессиональная ориентация как один из факторов формирования мотивации в обучении иностранным языкам // Иностранные языки в школе. – 1986. - №4. – С.56.
87. Кулюткин Ю.Н. Психология обучения взрослых. – М.: Просвещение, 1985. – 128 с.
88. Купарева В.В., Старикова А.Ю. Использование метода денотативного анализа иноязычного текста при обучении чтению в школе // Иностранные языки в школе. – 2003. – № 2. – С.16.

89. Латышев Л. К., Семенов А. Л. Перевод: теория, практика и методика преподавания: Учеб. пособие для студ. перевод. фак. высш. учеб. заведений. М.: «Академия», 2003. - 192 с.
90. Латышев Л.К. Технология перевода: учеб. пособие по подготовке переводчиков (с нем. яз). М.: НВИ-ТЕЗАУРУС, 2000 - 280 с.
91. Левицкая Т. Р., Фитерман А. М. Проблемы перевода (на материале английского языка). М.: Международные отношения, 1976. - 208 с.
92. Лейчик В.М. Языки для специальных целей – функциональные разновидности современных национальных языков 1986. – № 5 – С.19-43.
93. Леонтьев А.Н. Избранные психологические произведения: в 2-х тт. / Под ред. В.В. Давыдова и др. – М.: Педагогика, 1983. Т.1 – 391 с.
94. Леонтьев, А.А. Основы психолингвистики / А.А. Леонтьев.- М.: Смысл, 1997.-287 с.
95. Лилова А. Введение в общую теорию перевода. М.: «Высшая школа», 1985.-256 с.
96. Лингвистический энциклопедический словарь, 1990. - С.567.
97. Лисоченко О.В. Риторика для журналистов: прецедентность в языке и в речи. - Ростов-на-Дону: Феникс, 2007 – 318 с.
98. Лифанова Е. А. Комплекс упражнений для обучения иноязычному чтению студентов естественных факультетов на примере студентов-программистов. Санкт-Петербург, 2013 [Электронный ресурс]. Режим доступа: <http://www.emissia.org/offline/2013/1940.htm>
99. Лихачев, Д.С. Текстология. Краткий очерк.– М., Л. : Наука, 1964. – С. 102-104.
100. Лобышева Т.Г. Формирование профессиональных коммуникативных умений у студентов туристского вуза в процессе обучения терминологическому переводу. Автореф....дис. канд. пед. наук.- М., 2003.- 28 с.
101. Львовская З. Д. Теоретические проблемы перевода (на материале испанского языка): Монография. М.: Высшая школа, 1985. - 232 с.
102. Макаров М.Л. Основы теории дискурса. М.: Гнозис, 2003. -С. 50-55.
103. Масленникова Е.М. Фреймовое представление семантики текста // Лингвистический вестник. Вып. 2. Ижевск: УМО «Sancta lingua», 2000.

104. Мильруд Р. П. Обучение языку в специальных целях: сущность, методика, рефлексия 2013: [Электронный ресурс]. Режим доступа: <http://iyazyki.prosv.ru/2013/05/english-special/> .
105. Мильруд Р.П. Компетентность в изучении языка // ИЯШ. – 2007. - №7. С30-36
106. Мильруд Р.П., Гончаров А.А.. Теоретические и практические проблемы обучения пониманию коммуникативного смысла иноязычного текста // Иностранные языки в школе. – 2003. – № 1. - С. 12 – 18.
107. Мильчин А.Э. Методика и техника редактирования текста. - Изд. 3-е, перераб. и доп. — М.: Логос, 2005. – 524 с. [Электронный ресурс]. Режим доступа: <http://genling.ru/books/item/f00/s00/z0000026/>
108. Миронова Н.Н. Об изучении оценочного дискурса в современной лингвистике // Лингвистика на исходе XX века: итоги и перспективы: Тезисы международной конференции. М.: Изд-во Моск. ун-та, 1995. -Т.2. -С. 344-345.
109. Митина О.В., Евдокименко А.С. Методы анализа текста: методологические основания и программная реализация // Вестник Южно-Уральского государственного университета. Серия: Психология. 2010. Вып. № 40 (216).- С. 29-48. [Электронный ресурс]. Режим доступа: <http://cyberleninka.ru/article/n/metody-analiza-teksta-metodologicheskie-osnovaniya-i-programmnaya-realizatsiya>
110. Найда Ю. Наука перевода. // Вопросы языкознания. 1970. - № 4.- С. 19-22.
111. Накорякова К.М. Литературное редактирование. Общая методика работы над текстом: Учебное пособие. – М.: Издательство Московского университета; Факультет журналистики имени М.В. Ломоносова, 2011. – 334 с. [Электронный ресурс]. Режим доступа: <http://www.irbis.vogu.ru/repos/12352/HTML/0011.HTM>
112. Наумова О.В. Технология обучения чтению и переводу научной и технической литературы специалистов неязыковых специальностей // Лингвистика и методика преподавания иностранных языков. Периодический сборник статей. Выпуск 5. – 2013, 409с
113. Нестерова Н. М. Реферативный перевод как смысловое преобразование текста: Автореф. дис. канд. филол. наук. — М., 1985. – 18 с.

114. Нечаев Л. Г. О понятии «инвариант перевода» // Теория и практика перевода: Сб. науч. трудов. М.: Московский ордена Дружбы народов Госуд. ин-т ин. яз. им. Мориса Тореза, 1987. - Вып. 295. - С. 33-40.
115. Нечаева В. М. Методика обучения переводческой деятельности (в рамках курса русского языка как иностранного). М.: Рус. яз., 1994. - 85 с.
116. Николаева, Т.М. Единицы языка и теория текста / Т. М. Николаева // Исследования по структуре текста. — М., 1997. —С. 27-57.
117. Николаенко И. С. Сопоставительный анализ параллельных художественных текстов как средство предпрофессиональной подготовки переводчиков: дисс. ... к. пед. н. Елец, 2004.- 188 с.
118. Новиков А.И. Семантика текста и ее формализация. – М.: Наука, 1983.- 216 с.
119. Новицкая З.Р. Преподавание иностранных языков и его лингвистические основы // Устойчивые словосочетания – один из источников расширения потенциального словарного запаса учащегося по иностранному языку. – М., 1971.
120. Ньюман Л. Неопросные методы исследований / Л. Ньюман // Социологические исследования. – 1998. – №6. – С.119–129.
121. Образцов П.И., Иванова О.Ю. Профессионально-ориентированное обучение иностранному языку на неязыковых факультетах вузов, Учебное пособие, Орел: ОГУ, 2005 – 114 с.
122. Общеевропейские компетенции владения иностранным языком: изучение, преподавание, оценка. – Монография. — Страсбург; М.: Совет Европы, Департамент по языковой политике; Московский государственный лингвистический университет, 2001-2003. — 259 с.
123. Особенности преподавания курса технического перевода// <http://www.expolife.ru/news/10285.html>
124. Остин Дж. Слово как действие // Новое в зарубежной лингвистике: Сборник статей. М.: Прогресс, 1986. Вып. 17.- С. 22-29.
125. Парахонская Г.А. Из опыта преподавания курса «контент-анализ текстов» / Г.А. Парахонская // Социологические исследования. – 2006. – №5. – С. 113–117.

126. Паршина Т. В. О методике обучения студентов-переводчиков техническому переводу // Молодой ученый. — 2016. — №19. — С. 378-384. — URL <https://moluch.ru/archive/123/33955/> (дата обращения: 31.10.2018).
127. Паршина Т. В. О модели учебной дисциплины «Технический перевод» для студентов-переводчиков в высшем учебном заведении [Текст] / Т. В. Паршина // Проблемы и перспективы развития образования: материалы VIII междунар. науч. конф. (г. Краснодар, февраль 2016 г.). — Краснодар: Новация, 2016. — С. 253–257.
128. Паршина Т. В. Об исследовании на тему «Формирование специальной составляющей переводческой компетенции студентов-переводчиков в высшем учебном заведении» // Молодой ученый. — 2016. — № 10. — С. 1262–1266.
129. Паршина Т. В. Педагогический подход к формированию специальной составляющей переводческой компетенции студентов-переводчиков в высшем учебном заведении [Текст] / Т. В. Паршина // Теория и практика образования в современном мире: материалы VIII междунар. науч. конф. (г. Санкт-Петербург, декабрь 2015 г.). — СПб.: Свое издательство, 2015. — С. 152–155.
130. Пассов Е.И Коммуникативный метод обучения иностранному говорению. - 2-е изд. - М.: Просвещение, 1991. - 223 с.
131. Петрова Е.С. Перевод и коммуникативная языковая медиация: границы понятий / Е. С. Петрова, Е. В. Статеева // Филологические науки. Вопросы теории и практики. – Тамбов, 2014. – № 9 (39). – С. 121–126.
132. Петровский А.В. Психология развивающейся личности. – М.: Педагогика, 1987. – 238 с.
133. Пилюгина О.П. Научная обработка текстов по специальности «технологии обучения иностранным языкам в неязыковых вузах» // Межвузовская научно-техническая конференция Ульяновск. – 2005.- С.25-28.
134. Пименова М. В. Лексические трудности перевода // Переводческие решения: Проблемы и поиски: Сб. матер. — Пенза, 1998. - 135 с.
135. Попова, З.Д., Стернин И.А. Очерки по когнитивной лингвистике. Воронеж: Изд-во Истоки, 2006, 226с.

136. Поршнева Е. Р. Базовая лингвистическая подготовка переводчика: Монография. Нижний Новгород: Изд-во ННГУ им. Н. И. Лобачевского, 2002. - 148 с.
137. Прохоров Е.П. Исследуя журналистику: учеб. пособие для студентов вузов (Серия «Практическая журналистика»). / Е.П. Прохоров. – М.: РИП-Холдинг, 2006. – 202 с.
138. Пумпянский А. Л. Упражнения по переводу английской научной и технической литературы с русского на английский. Минск: Попурри, 1997. 400 с.
139. Рачкаускайте Н. Специальный научный текст как средство обучения и усовершенствования социальных навыков при преподавании иностранного языка *Studies about languages* Литва 2004. –С. 105-107.
140. Ревзин И. И., Розенцвейг В. Ю. Основы общего и машинного перевода. М.: Высшая школа, 1964. - 243 с.
141. Рогова Г.В, Рабинович Ф.М. Методика обучения в средней школе. - М.: Просвещение, 1991. - 287 с.
142. Рюмин Р.В., Ардовская Р.В. Формирование медиативной компетентности посредством дистанционных образовательных технологий. – Вологда: 2013 – С. 3, 40,46,50.
143. Семенова В.В. Качественные методы: введение в гуманистическую социологию: учебное пособие для студентов вузов / В.В. Семенова. – М.: Добросвет, 1998. –289 с.
144. Сергеева О.Н. Современные проблемы проектирования курса по иностранному языку для специальных целей// Вестник ММА. – 2015. – С.155-158.
145. Словарь лингвистических терминов / Сост. Т.В. Жеребило. Изд. 5-е, испр. и доп. – Назрань: ООО «Пилигрим», 2010. – 486 с. [Электронный ресурс]. Режим доступа: http://lingvistics_dictionary.academic.ru/?f=0LvQuNC90LM%3D&t=0LvQvtCz0Lg%3D&nt=66
146. Соловова Е.Н. Методика обучения иностранным языкам. Пособие для студентов пед. вузов и учителей. - М.: Просвещение, 2002. - 239 с.
147. Солонцова Л.П. Современная методика обучения иностранным языкам. (актуальные вопросы): учеб. пособие для студентов языковых специальностей педагогических вузов и преподавателей иностранных языков средних и высших

- образовательных учреждений различного типа. / Л.П. Солонцова – Павлодар: ПГПИ, 2009. – 126 с.
148. Стилистический энциклопедический словарь русского языка. / Под ред. Кожиной М.Н. 2-е изд., испр. и доп. - М.: 2006. - 696 с. [Электронный ресурс]. Режим доступа: <http://stylistics.academic.ru/197/>.
149. Стрекалова К.В. Характеристика медиативной компетенции юристов, специализирующихся в международном праве // Российский внешнеэкономический вестник – 2016. N 5 - С.91-103.
150. Суханова Н. И. Типология билингвальных упражнений в методике обучения переводу научно-технических текстов// Вестник Тамбовского университета. Серия: Гуманитарные науки. – 2011. – С.136-143.
151. Сухина Н.Н. Денотативный анализ при обучении пониманию текста по специальности [Электронный ресурс]. Режим доступа: <http://www.gavrilenko-nn.ru/publications/595/>.
152. Татарова Г.Г. Методология анализа данных в социологии (введение): учебник для вузов / Г.Г. Татарова. – М.: Nota Bene, 1999. – 224 с.
153. Татур Ю.Г. Компетентность в структуре модели качества подготовки специалиста / Ю.Г. Татур // Высшее образование сегодня. – 2004. N 3. – С. 20-26.
154. Тюленев С.В. Теория перевода: учеб. пособие. М.: Гардарики, 2004 - 336 с.
155. Федоров А. В. Основы общей теории перевода (Лингвистические проблемы). - М.: Высшая школа, 1983. - 303 с.
156. Федоров А. В. Основы общей теории перевода М.; СПб., 2002. - 415 с.
157. Фесенко Т.А. Ментальный лексикон: проблемы структуры и репрезентации // Вопросы когнитивной лингвистики. 2005. ю№ 3. <https://cyberleninka.ru/article/n/mentalnyy-leksikon-problemy-struktury-i-reprezentatsii>
158. Филлмор Ч. Фреймы и семантика понимания // Новое в зарубежной лингвистике. Вып. 23: Когнитивные аспекты языка. М.: Прогресс, 1988. -320с
159. Фоломкина С.К. Обучение чтению на иностранном языке в неязыковом вузе. - М., 2007.

160. Фомичева И.Д. Социология СМИ: учеб. пособие для студентов вузов / И.Д. Фомичева. – 2-е изд., испр. и доп. – М.: Аспект Пресс, 2012. – 360 с.
161. Хомутова, Т. Н. Язык для специальных целей 2008. URL:
<http://cyberleninka.ru/article>
162. Хуторской А.В. Компетентность как дидактическое понятие: содержание, структура и модели конструирования / А.В. Хуторской, Л.Н. Хуторская // Проектирование и организация самостоятельной работы студентов в контексте компетентностного подхода. Межвузовский сборник научных трудов. Вып. 1. – 2014. – С. 168-196.
163. Хуторской, А.В. Технология проектирования ключевых и предметных компетенций [Электронный ресурс] // Электронный журнал Эйдос. Режим доступа: <http://www.eidos.ru/journal/2006/0505.htm>.
164. Цвиллинг М. Я. Некоторые положения теории перевода и их место в преподавании иностранного языка научным работникам // Методика и лингвистика. М., 1981. – С.30-37.
165. Шадриков, В.Д. Личностные качества педагога как составляющие профессиональной компетентности [Текст]// Вестник Ярославского государственного университета им. П.Г.Демидова. Серия Психология, № 1, 2006. – С.15-21.
166. Шалак В.И. Современный контент-анализ. Приложения в области: политологии, рекламы, социологии, экономики, культурологии: монография / В.И. Шалак. – М.: Омега-Л, 2009. – 272 с.
167. Шестопалова Л.Ф. Социальный капитал как фактор мотивации поведения студентов в отношении собственного здоровья / Л.Ф. Шестопалова Л.Ф., В.Б. Никишина, Т.В. Недуруева, Е.А. Петраш // Курский научно-практический вестник “Человек и его здоровье”. - 2014. - № 3. - С. 87-93.
168. Ширяев А.Ф. Перевод как объект комплексного научного изучения // Лингвистические проблемы перевода: Сб. статей. М.: Изд-во Моск. ун-та, 1981. – С.68-79.
169. Штульман, Э.А. Методический эксперимент в системе методов исследования. Изд-во Воронежского ун-та, 1976. – 155 с.

170. Шумаков А.Ю. Влияние психологической осведомленности на процессы коммуникации и общения в аспекте преподавания в условиях учебно-профессиональной деятельности в высшей школе / А.Ю. Шумаков // Научная инициатива в психологии. Межвузовский сборник научных трудов студентов и молодых ученых. – Курск: КГМУ. 2016. – С. 192-198.
171. Шумаков А.Ю. Инновационные педагогические технологии в формировании представлений о здоровье у студентов медицинского вуза / А.Ю. Шумаков // Психология здоровья и болезни: клинико-психологический подход. Материалы V Юбилейной Всероссийской научно-практической конференции с международным участием. – Курск: КГМУ. 2015. – С. 210-215.
172. Ядов В.А. Стратегия социологического исследования. Описание, объяснение, понимание социальной реальности: учеб. пособие / В.А. Ядов. – 6-е изд. – М.: Омега-Л, 2012. – 567 с.
173. Ясницкая Е. С. Особенности перевода английской научно-технической литературы // Актуальные вопросы филологических наук: материалы IV Междунар. науч. конф. (г. Казань, октябрь 2016 г.). — Казань: Бук, 2016. — С. 77-81. — URL <https://moluch.ru/conf/phil/archive/232/11114/>
174. Lakoff G. Women, Fire and Dangerous Things. What Categories Reveal About the Mind. Chicago: University of Chicago Press, 1987. 372p
175. Minsky M. Framework for Representing Knowledge // The Psychology of Computer Vision. New York McGraw-Hill, 1975. 72p
176. Mackay, R. & Mountford, A. J. (1978). The teaching of English for Specific Purposes: theory and practice. in: English for Specific Purposes: A case study approach. (Mackey, R.; Mountford A. J.), eds; Longman. London
177. Dudley-Evans, T., St. John M.J. Developments in English for Specific Purposes. A Multidisciplinary Approach. Cambridge: Cambridge University Press. – 2001. – 462p.
178. Dudley-Evans T., St. John M.J. Development in ESP. A multy-disciplinary approach. – Cambridge: Cambridge University Press, 1998. – 301 с.

179. Dudley-Evans T. Genre analysis: an approach for text analysis for ESP. //M. Coulthard (ed.) *Advances in Written Text Analysis*. - London: Routledge, 1994 - C. 219 - 228 .
180. Baraldi C. Forms of mediation. The case of interpreter-mediated interactions in medical systems // *Language and intercultural communication*, 2009. 9(2). P. 120-137.
181. Bell, R. T. (1991). *Translation and translating: Theory and practice*. London and New York: Longman.
182. Belle T., *Mediation and Mitigated Speech*. - 2013
<https://doi.org/10.1080/14708470802588393>.
183. Bergen, D. (n. d.). Translation strategies and the students of translation. *Jorma Tommola*, 1, 109-125. Retrieved July 21, 2010, from <http://www.hum.utu.fi/oppiaineet/englantilailentilologia/exambergen.pdf> .
184. Byram M. *Translation and Mediation-objectives for language teaching* University of Durham, England. - 2008//
http://vigdis.hi.is/translation_and_mediation_objectives_for_language_teaching.
185. Byrne, J. *Technical Translation. Usability Strategies for Translating Technical Documentation*. Dordrecht: Springer, 2006.
186. Clouet R. *Between one's own culture and the target culture: the language teacher as intercultural mediator*, Universidad de Las Palmas de Gran Canaria, 2006.-62p.
187. Coady, J. and Huckin, T., 1997. *Second language vocabulary acquisition: a rationale for pedagogy*. Cambridge: Cambridge University Press.
188. David N. Brown. *Mediated Learning and foreign Language Aquisition* 1993 Nancy University <http://journals.openedition.org/asp/1651>.
189. Davies, M.G. (2004). *Multiple voices in the translation classroom: Activities, task and projects*. John Benjamins Publishing Company: Amsterdam.
190. *Difference between Competence and Competency (Explained with Diagram)*//
<http://www.yourarticlelibrary.com/entrepreneurship/difference-between-competence-and-competency-explained-with-diagram/40696>
191. Dudeney G., Hockley N. *How to teach English with Technology*. Pearson Longman, 2007. - 192 p.

192. Ellis, N.C., 1997. Vocabulary acquisition: Word structure, collocation, word-class, and meaning. In: N. SCHMITT AND M. MCCARTHY, eds. Vocabulary: description, acquisition and pedagogy. Cambridge: Cambridge University Press.
193. Eugene A. Nida Theories Of Translation, 2006, https://books.fledu.uz/wp-content/uploads/sites/4/2016/10/Theories-of-Translation-Eugene-A.Nida_.pdf
194. Garzone, G. (2003) "Language Mediation in the Business Environment". In Domain-Specific English and Language Mediation in Professional and Institutional Settings, edited by Giuliana Garzone, 49-109. Milano: Arcipelago Edizioni.
195. Gavrilenko, N.N. (2006) Linguistic and methodical bases of preparation of translators from a foreign language into Russian in the field of science and technology: on the example of translation from the French language into Russian: dissertation abstract of Candidate of science in pedagogy, Moscow.
196. Gile, D. (2009). Basic Concepts and Models for Interpreter and Translator Training. Amsterdam: John Benjamins.
197. Grimm N., Meyer M., Volkman L. Teaching English Language competencies, learning strategies and the individual learner <http://www.meta.narr.de/9783823368311/6.pdf>
198. Halima Abdullah Hajahmed Zahran- Effective Methods for Teaching and Learning ESP Vocabulary in EFL Classes EUROPEAN ACADEMIC RESEARCH - Vol. IV, Issue 10 / January 2017 8649.
199. Hamburg A. Cultural Mediation As Part Of Foreign Language Teaching For Business Purposes. University of Oradea, Faculty for Economics. 2011. – Pp.146-158
200. Henry Heim Michael & W. Tymowski Andrzej, Guidelines for the Translation of Social Science Texts. / American Council of Learned Societies, New-York, 2006.-27p.
201. Herbert, A. J. "The Structure of Technical English." Longman 2011.-52p. Available from <http://www.uefap.com/materials/history/herbert.pdf>.
202. Herrel. A.L. (2004). Fifty strategies for teaching English language learners. An ESL teacher,,s tool kit. Winnipeg. Canada. Penguin Publishers.

203. Hopkinson A. Translation in practice, British Centre for Literary Translation, Arts Council England, The Society of Authors, British Council, and Dalkey Archive Press, 2009.- 88 p.
204. Hunt, A. and Beglar, D., 1998. Current research and practice in teaching vocabulary [online] Available from: <http://langue.hyper.chubu.ac.jp/jalt/pub/tlt/98/jan/hunt.html> [Accessed 4 April 2002].
205. Hutchinson T. & Waters A. English for Specific Purposes. – Cambridge University Press, 1987. -183p.
206. Jiraphatralikhit, J., Klinpoon, S., & Kaewjan, S. (2005). An analysis of strategies in translation of the movie subtitle: Behind the painting. Research Gate, 1, 54-71. Retrieved May 21, 2011, from <http://aut.researchgateway.ac.nz./handle/10292/870.html>.
207. Kiraly, D. (2003). From Instruction to Collaborative Construction: A passing fad or the promise of a paradigm shift in translator education? en Baer B. y Koby G. (eds.) Beyond the Ivory Tower. Rethinking translation pedagogy. American Translators Association Scholarly Monograph Series, Vol. XII. Amsterdam, Filadelfia: John Benjamins. 3-27.
208. Lewis, M., (1993). The lexical approach: the state of ELT and a way forward. Hove: Language teaching publications. –pp. 87-93.
209. Lewis, M., (1996). Implications of a Lexical View of Language. In: J. WILLIS AND D. WILLIS, eds. Challenge and change in language teaching. Oxford: Heinemann.
210. Margaret R. "Terminological Equivalence: probability and consistency in technical translation." Available from http://www.euroconferences.info/proceedings/2007_Proceedings/2007_Rogers_Margret.pdf. Internet.
211. Miller J. Discourse analysis, he LLAS Centre for Languages, Linguistics and Area Studies <https://www.llas.ac.uk/index.html>
212. Munday J. (2005) Introducing Translation Studies: Theories and Applications. 2001. New York: Routledge, -
213. Murphy, B (1988), Teaching translation and teaching through translation (MET 15/4).

214. Nagy, W., 1997. On the role of context in first- and second-language vocabulary learning. In: N. SCHMITT AND M. MCCARTHY, eds. Vocabulary: description, acquisition and pedagogy. Cambridge: Cambridge University Press.
215. Nation, I.S.P. (2001). Learning vocabulary in another language. Cambridge: Cambridge University Press.
216. Nord C. Text Analysis in Translation: theory, Methodology, and Didactic Application of a Model for Translation-Oriented Text Analysis / C. Nord. - Amsterdam: Rodopy, 2005. - 274 p.
217. Nordquist R. Discourse analysis, Observing the Use of Language 2017 <https://www.thoughtco.com/discourse-analysis-or-da-1690462>
218. Poole D. and Samraj B. Discourse Analysis and Applied Linguistics The Oxford Handbook of Applied Linguistics (2 ed.) 2012 <http://www.oxfordhandbooks.com/view/10.1093/oxfordhb/9780195384253.001.0001/oxfordhb-b-9780195384253-e-9>.
219. Rebecca L. Language Learning Strategies in a Nutshell. Cambridge University Press, Oxford. 2003.-27p
220. Rosenberg M. Spotlight on learning Styles. Teacher Strategies for learner Success, Delta Publishing. 2013.-10p
221. Schmitt, N. (1997). Vocabulary learning strategies. In R. Carter & M. McCarthy (Eds.), Vocabulary and language teaching (pp. 198–218). New York: Longman.
222. Sofer M. The Translator's Handbook. 6th Revised Edition. Rockville: Schreiber Publishing, 2006. -402p.
223. Sokmen, A.J., 1997. Current Trends in Teaching Second Language Vocabulary. In: N. SCHMITT AND M. MCCARTHY, eds. Vocabulary: description, acquisition and pedagogy. Cambridge: Cambridge University Press.
224. Stewart, J., Orban, W. & Kornelius, J. (2010). 'Cooperative translation in the paradigm of problem-based learning'. In. Bilic, V., Holderbaum, A., Kimnes, A. Kornelius, J, Stewart, J. & Stoll, C. (Eds.). T2 In-Translation. Wissenschaftlicher Verlag Trier: Germany.

225. Taft, R. (1981) "The Role and Personality of the Mediator". In *The Mediating Person. Bridges between Cultures*, edited by Stephen Bochner, 53-88. Cambridge Mass.: Schenkman Publishing Company.
226. Tannen D.(2001) *Linguistic Society of America Discourse Analysis—What Speakers Do in Conversation*// <https://www.linguisticsociety.org/resource/discourse-analysis-what-speakers-do-conversation>
227. Thornbury, Scott. (2002:p.94-99) *How to Teach Vocabulary*. London and New York: Longman.
228. Tudor, I (1987), *Using translation in ESP* (ELT Journal 41/4).

Приложение1

Тексты по специальности «Технология пищевых продуктов» и комплекс упражнений

Text 1 Food science

Food science is a study concerned with all technical aspects of foods, beginning with harvesting or slaughtering, and ending with its cooking and consumption, an ideology commonly referred to as "from field to fork". It is considered one of the life sciences and is usually considered distinct from the field of nutrition.

Activities of food scientists include the development of new food products, design of processes to produce these foods, choice of packaging materials, shelf-life studies, sensory evaluation of the product with trained expert panels or potential consumers, as well as microbiological and chemical testing. Food science is a highly interdisciplinary applied science. It incorporates concepts from many different fields including microbiology, chemical engineering, and biochemistry.

Some of the sub disciplines of food science include:

- Food safety – the causes, prevention and communication dealing with food borne illness
- Food microbiology – the positive and negative interactions between micro-organisms and foods
- Food preservation – the causes and prevention of quality degradation
- Food engineering – the industrial processes used to manufacture food
- Product development – the invention of new food products
- Sensory analysis – the study of how food is perceived by the consumer's senses
- Food chemistry – the molecular composition of food and the involvement of these molecules in chemical reactions
- Food physical chemistry– the study of both physical and chemical interactions in foods in terms of physical and chemical principles applied to food systems, as well as the

application of physicochemical techniques and instrumentation for the study and analysis of foods

- Food packaging – the study of how packaging is used to preserve food after it has been processed and contain it through distribution
- Molecular gastronomy – the scientific investigation of processes in cooking, social & artistic gastronomical phenomena
- Food technology – the technological aspects
- Food physics – the physical aspects of foods (such as viscosity, creaminess, and texture)

Food physical chemistry- physical and chemical aspects of foods, structure-functionality relationships in food.

Vocabulary

Harvest	բերքահավաք
Slaughter	սպանդ
Nutrition	սնուունդ
Shelf- life	պահպանման ժամկետ
Applied science	կիրառական գիտություն
Microbiology	մանրէակենսաբանություն
Chemical	քիմիական
Biochemistry	կենսաքիմիա
<u>Food safety</u>	սննդի անվտանգություն
<u>Food microbiology</u>	սննդի մանրէակենսաբանություն
Food preservation	սննդի պահպանում
<u>Product development</u>	մթերքի կայացում
<u>Sensory analysis</u>	զգայաբանական անալիզ
<u>Food chemistry</u>	սննդի քիմիա

1. Read the title of the text paying attention to the underlined expressions and try to find out what the text is mainly about.

2. Find international words in the text and use them in the sentences of your own

3. Give Armenian equivalents for:

Food science, concerned with, all technical aspects of foods, activities of food scientists, development of new food products, choice of packaging materials, shelf-life studies, sensory evaluation of the product, microbiology, chemical engineering and biochemistry, food microbiology , food safety, sensory analysis, food packaging, food preservation, food engineering, product development, food chemistry, molecular gastronomy chemical aspects, food physical chemistry.

4. Give English equivalents for:

Սկսած բերքահավաքից և սպանդից, բնագիտություն, նոր սննդամթերքի ստեղծում, փաթեթավորման նյութի ընտրություն, արտադրել սննդամթերք, պիտանելության ժամկետ, զգալաբանական գնահատական, պոտենցիալ սպառող, մարդկային սարանական և քիմիական անալիզ, կիրառական գիտություն, սննդի անվտանգություն, սննդի քիմիա, սննդի տեխնոլոգիա

5. Paraphrase the following sentences:

1. Food science is a study concerned with all technical aspects of foods.
2. Activities of food scientists include the development of new food products.
3. Activities of food scientists include choice of packaging materials, shelf-life studies, sensory evaluation of the product.
4. It incorporates concepts from many different fields including microbiology, chemical engineering, and biochemistry.
5. Food safety – the causes, prevention and communication dealing with food borne illness.
6. Food microbiology – the positive and negative interactions between micro-organisms and foods.
7. Sensory analysis – the study of how food is perceived by the consumer's senses.
8. Food packaging – the study of how packaging is used to preserve food after it has been processed and contain it through distribution

6. Give explanation of the following words and use them in the sentences of your own.

Harvesting , slaughtering , nutrition ,technology , chemistry , packaging ,shelf –life ,consumption ,food borne ,investigation , gastronomical.

7. Match the expressions with their meanings.

1. food safety	1.the industrial processes used to manufacture food
2.food preservation	2.the causes, prevention and communication dealing with food borne illness
3.sensory analysis	3.the invention of new food products
4.product	4.the study of how food is perceived by the consumer's senses

development	
5.food engineering	5.the causes and prevention of quality degradation

8. Translate the text

9.Make the plan and the scheme of the text

10. Put the verbs into the correct tense form

1. Mary (to give) me the book that I asked for.
2. He (to have) that car for very long. It still looks new.
3. She always (to say) she's happy when I ask her.
4. They (to sing) with the choir on Wednesday evenings.
5. We (to win) every game so far this year, but we still have two more to play.
6. My jacket is still wet. I (to come) in out of the rain.
7. I'll have to call you later; I (to do) my homework now.

11. Choose the right word .

A scientist's job is to do research. Many scientists try to find new and better ways of doing things. For example, scientists who work in the medical/pharmaceutical (*industry/zone*) try to (*develop/deploy*) new, more effective ways of treating various illnesses. Scientist who work in agriculture try to make agricultural processes more (*efficient/affected*). Many scientists work in (*labs/laps*) (= laboratories), where they do most of their research. They often (*public/publish*) their findings in various scientific magazines, journals, etc. A successful scientist will most likely receive (*funding/founding*) (= financial support) to continue doing research. Many scientists work in the private (*sector/section*) (= for corporations, companies, etc.), because of the financial (*benefits/goods*) of working for such companies. The "scientific method" refers to the usual (*chances/steps*) a scientist takes in (*conjuring/conducting*) (= doing) research.

12. Answer the following questions

1. What is food science?
2. Which are the main sub disciplines of food science?
3. What is food safety?
4. What is food microbiology?
5. What is physical chemistry?
6. What is food packaging ?
7. Which are the main activities of food scientists ?
8. What do you understand by the phrase "from field to fork"?

13. Summarize the text

Text 2

Food safety

Food safety is a scientific discipline describing handling, preparation, and storage of food in ways that prevent food borne illness. This includes a number of routines that should be followed to avoid potentially severe health hazards. The tracks within this line of thought are safety between industry and the market and then between the market and the consumer. In considering industry to market practices, food safety considerations include the origins of food including the practices relating to food labeling, food hygiene, food additives and pesticide residues, as well as policies on biotechnology and food and guidelines for the management of governmental import and export inspection and certification systems for foods. In considering market to consumer practices, the usual thought is that food ought to be safe in the market and the concern is safe delivery and preparation of the food for the consumer.

Food can transmit disease from person to person as well as serve as a growth medium for bacteria that can cause food poisoning. In developed countries there are intricate standards for food preparation, whereas in lesser developed countries the main issue is simply the availability of adequate safe water, which is usually a critical item. In theory, food poisoning is 100% preventable. The five key principles of food hygiene, according to WHO, are:

1. Prevent contaminating food with pathogens spreading from people, pets, and pests.
2. Separate raw and cooked foods to prevent contaminating the cooked foods.
3. Cook foods for the appropriate length of time and at the appropriate temperature to kill pathogens.
4. Store food at the proper temperature.
5. Do use safe water and cooked materials.

Food safe symbol



The wine glass and fork symbol.

The international symbol for food safe material is **a wine glass and a fork** symbol. The symbol identifies that the material used in the product is safe for food contact. This includes food and water containers, packaging materials, cutlery etc. The regulation is applicable to any product intended for food contact whether it be made of metals, ceramics, paper and board, and plastics. Use of the symbol is more significant in products which should be explicitly identified whether food safe or not, i.e. wherever there is an ambiguity whether the container could be used to hold food stuff.

Even though the legal requirement in various nations would be different, the food safe symbol generally assures these:

1. That the container surface is free of any toxic contaminants which could be contacted from the manufacturing process.

2. That the material the container is made of shall not potentially become a source of toxic contamination through usage (degeneration). This is assured by estimating and regulating the 'migration limits' of the material. In EU regulation, the overall migration is limited to 10 mg of substances/dm² of the potential contact surface. The specific migration for various materials would be different for different temperature levels (of food as well as storage) and for different food items depending on variables such as pH of the food stuff. The toxicity considerations of a specific material may include the carcinogenity of the substance. The regulations governing these aspects may vary in different nations.

Vocabulary

Storage	Պահպանում
<u>Food borne illness</u>	սննդային հիվանդություն
<u>Health hazards</u>	առողջության վտանգ
<u>Food labeling</u>	սննդի պիտակավորում
<u>Hygiene</u>	հիգիենա
<u>Food additives</u>	սննդի հավելումներ
<u>Pesticide</u>	Թունաքիմիկատ
<u>Biotechnology</u>	կենսատեխնոլոգիա
<u>Certification</u>	Սերտիֆիկացում
Import	Ներմուծում
Export	Արտահանում
<u>Food poisoning</u>	սննդային թունավորում
WHO	ՀԱԿ
Pathogen	պաթոգեն
Food safe symbol	սննդի անվտանգության խորհրդանիշ
<u>Carcinogenicous</u>	սննդի անվտանգության խորհրդանիշ
Toxic	Թունավոր

1. Read the title of the text paying attention to the underlined expressions and try to find out what the text is mainly about.

2. Find international words in the text and use them in the sentences of your own

3. Give Armenian equivalents for:

Food safety, scientific discipline, handling, preparation, and storage of food, to prevent food borne illness, potentially severe health hazards, safety between industry and the market, between the market and the consumer, origins of food, food labeling, food hygiene, food additives, pesticide residues, biotechnology of food, import and export inspection, certification systems, food ought to be safe, delivery of the food for the consumer, transmit disease from person to person, serve as a growth medium for bacteria, cause food poisoning. availability of adequate safe water, critical item, food poisoning ,principles of food hygiene, according to WHO, prevent contaminating food, pathogens spreading from people, pets, and pests, appropriate temperature, to kill pathogens, free of any toxic contaminants, PH of the food stuff,

4. Give English equivalents for:

Սննդի անվտանգություն, սննդային հիվանդություն, քայքայվածի տարրեր, ջերմաստճանի տարրեր մակարդակներ, զերծ ախտածին մանրէներից, սննդի անվտանգության խորհրդանիշ, սննդային թունավորում, սերտիֆիկացում և ստանդարտացում, սննդային հավելումներ, սննդի պիտակավորում, սննդի հիգիենա, սննդի կենսատեխնոլոգիա, համաձայն ԱՄԿ ին, կանխել սննդի ախտոտումը, կենդանիներից փոխանցվող մանրէներ, տարրայի մակերեսը, սննդամթերքի PH մակարդակը:

5. Paraphrase the following sentences:

1. This includes a number of routines that should be followed to avoid potentially severe health hazards.
2. Food can transmit disease from person to person as well as serve as a growth medium for bacteria that can cause food poisoning.
3. In developed countries there are intricate standards for food preparation, whereas in lesser developed countries the main issue is simply the availability of adequate safe water, which is usually a critical item.
4. In theory, food poisoning is 100% preventable.
5. The five key principles of food hygiene, according to WHO, are:
6. Prevent contaminating food with pathogens spreading from people, pets, and pests.
7. Separate raw and cooked foods to prevent contaminating the cooked foods.
8. Cook foods for the appropriate length of time and at the appropriate temperature to kill pathogens.
9. Store food at the proper temperature.
10. The symbol identifies that the material used in the product is safe for food contact.
11. Use of the symbol is more significant in products which should be explicitly identified whether food safe or not, i.e. wherever there is an ambiguity whether the container could be used to hold food stuff.

6. Explain the meaning of the following expressions

food borne illness, health hazards, food additives, toxic contamination, appropriate temperature, to kill pathogens, certification systems, food hygiene, food additives and pesticide residues.

7. Match the words

Contamination	Toxic
---------------	-------

Poisonous	Mark
Key	Pollution
Symbol	Core
Estimate	Component
Important	Assess
Element	Significant
Moist	Humid
limited	Arid
Dry	Restricted

8. Translate the text

9. Make the plan and the scheme of the text

10. Choose the right word.

A teacher's job is to teach someone - to help someone learn about something. Many teachers work in schools - (*primary/prime*) schools, middle schools, and high schools. At the university/college (*level/area*), teachers are known as (*professors/deans*). Teachers often have to create tests/exams for their students. This is a good way of (*monitoring/metering*) (= following) their students' progress. Teachers often (*grade/value*) their students, based on how well or poorly the students (*performance/perform*). A good teacher should be (*patience/patient*), and should be able to explain things in a clear way. In North America, teachers have to be licensed, which usually means that they have to (*finish/graduate*) from college/university and (*compel/complete*) a teacher training (*program/ritual*) before being able to teach.

11. Give the degrees of comparison of the following adjectives.

Dangerous, toxic, easy, good, little, old, interesting, poisonous, few, many, significant, big, bad, high, difficult.

12. Answer the questions

1. What is food safety?
2. How does the process of food poisoning take place?
3. Which are the key principles of food hygiene?
4. What does the food safe symbol identify?
5. What does the food safe symbol assure?

13. Summarize the text

Text 3

Food preservation

Food preservation is term to describe any process used to slow the normal decay of food. There are many forms of food preservation. They range from simple refrigeration to treatment with radiation. Some methods date back to prehistoric times. But other methods have only been developed as a result of modern advances.

Food preservation helped make today's civilization possible. Without it most people would have to grow their own food. Food cannot be transported from rural areas to urban ones without being spoiled or destroyed by pests. As a result, large cities could not exist. In addition, famines would probably be more frequent and widespread because surpluses of food could not be stored to guard against emergencies.

The chief methods of food preservation include: curing, canning, cold storage, freezing, additives, irradiation, aseptic packaging.

Curing

Curing involves the addition of such ingredients as salt, spices, sugar, sodium nitrate and sodium nitrite to food. It is one of the oldest methods of food preservation. Today, curing is widely used in the production of ham, pork, corned beef, and some other meats. It is also sometimes used to preserve fish, potatoes, cucumbers, and certain nuts.

Each of the ingredients that are used for curing acts on food in its own way. Salt slows the growth of microorganisms and removes part of the water from the food. Sugar counteracts the hardening effect of the salt. Sodium nitrate and sodium nitrite help meat keep its red color. Spices are added primarily for flavor.

Curing ingredients are applied to food in several ways. In some cases they are rubbed onto the food. They are also applied by soaking the food in a solution of the ingredients, injecting the solution directly into the food, or mixing the ingredients with the food.

Some studies have shown that certain curing agents may be harmful. For example, too much salt in a diet may cause high blood pressure. Under certain conditions, sodium nitrite may combine with other chemicals to form nitrosamines, which can cause cancer.

Vocabulary

Preservation	պահպանում, պահում
Decay	փտում, նեխում
Radiation	ճառագայթահարում
Pest	վնասատու, մակարույծ
Famine	Սով
Surplus	Ավելցուկ
Curing	մշակում(աղադրում, պահածոյացում)
Canning	Պահածոյացում
Freezing	Սառեցում
Drying	Չորացում
Additive	Հավելանյութ
Irradiation	իռադիացիա, ճառագայթում
Aseptic packaging	ասեպտիկ փաթեթավորում
Sodium nitrate	սոդայի նիտրատ
Sodium nitrite	սոդայի նիտրիտ

To coneract	Չեզոքացնել
To apply	Կիրառել
Cancer	Քաղցկեղ

1. Read the title of the text paying attention to the underlined expressions and try to find out what the text is mainly about.

2. Find international words in the text and use them in the sentences of your own

3. Give Armenian equivalents for the following:

food preservation; decay of food; prehistoric times; from rural areas to urban ones; destroyed by pests; canning; cold storage; ingredients; one of the oldest methods; widely used; hardening effect; growth of microorganisms; in several ways; they are rubbed onto the food; by soaking the food in a solution of the ingredients, mixing the ingredients with the food.

4. Translate into English

1. Մշակման գործընթացը ընդգրկում է այնպիսի բաղադրիչների ավելացումը, ինչպիսիք են՝ աղը, համեմունքները, շաքարը, սոդայի նիտրատը և նիտրիտը:
2. Աղը դանդաղեցնում է մանրէների աճը:
3. Չափից ավել աղի օգտագործումը կարող է պատճառ հանդիսանալ արյան ճնշման բարձրացմանը:
4. Պահածոյացումը մթերման ամենահին եղանակներից է:
5. Նրանք տատանվում են պարզ սառեցման և ճառագայթման միջոցով մշակման միջև:

5 Give synonyms for the following words:

To describe, to slow, decay, preservation, chief, spoiled, frequent, production, flavor, mix.

6 Give antonyms for the following words:

To slow, rural, normal, possible, surplus, old, to act, high, certain.

7.Paraphrase the following sentences

1. Food preservation is term to describe any process used to slow the normal decay of food.
2. Some methods date back to prehistoric times but other methods have only been developed as a result of modern advances.
3. Food preservation helped make today's civilization possible, without it most people would have to grow their own food.
4. Food cannot be transported from rural areas to urban ones without being spoiled or destroyed by pests.
5. In addition, famines would probably be more frequent and widespread because surpluses of food could not be stored to guard against emergencies.
6. Each of the ingredients that are used for curing acts on food in its own way.
7. Salt slows the growth of microorganisms and removes part of the water from the food, sugar coneracts the hardening effect of the salt.
8. Curing ingredients are applied to food in several ways.
9. Some studies have shown that certain curing agents may be harmful.

10 .For example, too much salt in a diet may cause high blood pressure.

8.Match the words with expressions

- | | | |
|----|---|---------|
| 1. | this is where you choose your food | price |
| . | | list |
| . | this is where you pay for your food | cash |
| . | | desk |
| . | this tells you what food you can buy each day | refrige |
| . | | rator |
| . | this tells you how much the food costs | Counte |
| . | | r |
| . | this is where the ice creams are kept | Plate |
| . | | trash |
| . | this is where you put your food | can |
| . | | Fork |
| . | this gets dirty if you drop things on it | Floor |
| . | | Floor |
| . | this is used to pick up French fries | Floor |
| . | | Floor |
| . | this is used to clean the tables | Cloth |
| 0. | this is where you dispose of garbage | menu |

9. Translate the text

10.Make the plan and the scheme of the text

11.Make up a question.

1. Time and temperature control plays a critical role in food safety (What..)
2. In Canada, there are approximately 11 million cases of food-borne disease per year.(Where...)
3. The temperature range in which food-borne bacteria can grow is known as the **danger zone**.(What...)
4. People with weak immune system suffer from food borne illness more often. (Who...)
5. We should wash fruit and vegetables thoroughly to prevent food borne illness.(Why..)

12. Put one word from the box into each gap in the sentences below.

spread poultry stir leek veal cutlery vinegar fried saucer boiled bowl dessert

1. We mostly eat soup from a
2. Knives, forks and spoons are collectively known as
3. Coffee is served in a cup; under the cup there is usually a
4. If potatoes are cooked in water, we say they are potatoes.
5. If we cook something in oil, we say it is
6. In Britain, most people put salt and on their fish and chips.
7. We use a teaspoon to our tea or coffee.
8. Most people butter or margarine on their bread.
9. Meat from chicken and turkey is known as
10. A is a type of vegetable.
11. After the main course we often have a.....
12. The meat of young cattle is called.....

13. Answer the following questions:

1. What does the term " food preservation " mean?
2. What spoils food during its transportation?
3. Which are the chief methods of food preservation?
4. What does curing involve?
5. How is curing used today?
6. How do different ingredients act on food?
7. In what ways are curing ingredients supplied?

14. Summarize the text

Text 4

How food preservation works

Because food is so important to survival, food preservation is one of the oldest technologies used by human beings. Different preservation techniques commonly used today, include:

- Refrigeration and freezing
- Canning
- Irradiation
- Dehydration
- Freeze-drying
- Salting
- Pickling
- Pasteurizing
- Fermentation
- Carbonation
- Cheese-making
- Chemical preservation

The basic idea behind all forms of food preservation is either:

- To slow down the activity of disease-causing bacteria

- To kill the bacteria altogether

In certain cases, a preservation technique may also destroy enzymes naturally found in a food that cause it to spoil or discolor quickly. An enzyme is a special protein that acts as a catalyst for a chemical reaction, and enzymes are fairly fragile. By increasing the temperature of food to about 150 degrees Fahrenheit (66 degrees Celsius), enzymes are destroyed.

Even though we see and use many of these technologies every day, we often don't realize how interesting they are. So let's take a look at some of the food preservation technologies that you can find in your home today.

But first a quick word about why food spoils. The basic process is very simple: bacteria invade the food and cause it to rot. Food preservation technology therefore comes in two different forms. Either the technology is trying to slow down the activity of disease-causing bacteria, or it is trying to kill the bacteria altogether and sterilize the food. A food that is sterile contains no bacteria. Unless sterilized and sealed, all food contains bacteria.

Refrigeration

The food preservation technology that we are most familiar with is the refrigerator. It takes the "slow bacteria down" approach. For example, bacteria naturally living in milk will spoil the milk in a few hours if the milk is left out on the kitchen counter at room temperature. By putting the milk in the refrigerator you don't eliminate the bacteria already there, but you do slow down the bacteria enough that the milk will stay fresh for a week or two. The same holds true for fruits, vegetables, meats, etc. that you keep refrigerated. In the case of freezing, the idea is to stop bacterial action altogether. Frozen bacteria are completely inactive, so frozen food lasts for months.

In general, refrigeration has no effect on a food's taste or texture. Freezing has little effect on the taste or texture of most meats, but often completely changes fruits (which become mushy). Refrigeration's minimal effects accounts for its huge popularity.

Vocabulary

Food preservation	մթերքների պահածոյացում
Refrigeration and freezing	պաղեցում և սառեցում
Canning	պահածոյացում
Irradiation	ճառագայթում
Dehydration	ջրազրկում
Freeze-drying	սուբլիմացիոն չորացում
Salting	աղադրում
Pickling	թթվեցում, աղադրում, մարինացում
Pasteurizing	պաստեռացում
Fermentation	ֆերմենտացում
Carbonation	կարբոնացում
Cheese-making	պանրագործություն
Chemical preservation	քիմիական պահածոյացում
Disease-causing bacteria	ախտածին մանրէներ
Enzymes	ֆերմենտ , էնզիմ

Protein	սպիտակուց
Chemical reaction	քիմիական ռեակցիա
Sterilize	մանրէազերծում
Sealed	հերմետիկ
Inactive	իներտ , պասիվ

1. Read the title of the text paying attention to the underlined expressions and try to find out what the text is mainly about.

2. Find international words in the text and use them in the sentences of your own

3. Translate into Armenian

food engineering, food preservation , food safety , cheese-making , chemical reaction , refrigeration and freezing , To slow down the activity, by increasing the temperature , disease-causing bacteria ,sterilize the food, sensory analysis , at room temperature ,frozen bacteria, completely inactive, food's taste or texture, food borne illness, to become mushy, "slow bacteria down" approach, bacteria naturally living in milk, to spoil milk in a few hours, on the kitchen counter, at room temperature, eliminate the bacteria, already there, to stay fresh, frozen bacteria, to be completely inactive,to have no effect on a food's taste or texture, minimal effect, to account for.

4.Translate into English.

մթերքների պահածոյացում, պաղեցում և սառեցում, ջրազրկում, սուբլիմացիոն չորացում, թթվեցում, աղադրում, պաստեռացում, պանրագործություն, քիմիական պահածոյացում, ախտածին մանրէներ, սպիտակուց, քիմիական ռեակցիա, ստերիլիզացնել, հերմետիկ փական, էնզիմը սպիտակուցի հատուկ տեսակ է, մանրէները ներթափանցում են մթերքի մեջ, սննդի պահածոյացման տեխնոլոգիա, դանդաղեցնել մանրէների աճը, սննդամթերքը անհրաժեշտ է գոյատևելու յամար, ախտածին մանրէ:

5.Paraphrase the following sentences

- 1.Because food is so important to survival, food preservation is one of the oldest technologies used by human beings.
2. I n certain cases, a preservation technique may also destroy enzymes naturally found in a food that cause it to spoil or discolor quickly.
3. By increasing the temperature of food to about 150 degrees Fahrenheit (66 degrees Celsius), enzymes are destroyed.
- 4.The basic process is very simple: bacteria invade the food and cause it to rot.
5. For example, bacteria naturally living in milk will spoil the milk in a few hours if the milk is left out on the kitchen counter at room temperature.
6. The same holds true for fruits, vegetables, meats, etc. that you keep refrigerated.

7. In general, refrigeration has no effect on a food's taste or texture, freezing has little effect on the taste or texture of most meats, but often completely changes fruits (which become mushy).
8. Even though we see and use many of these technologies every day, we often don't realize how interesting they are.
9. Frozen bacteria are completely inactive, so frozen food lasts for months.

6. Match the expressions with their meanings.

food safety	the industrial processes used to manufacture food
food preservation	the causes, prevention and communication dealing with <u>food borne illness</u>
sensory analysis	the invention of new food products
product development	the study of how food is perceived by the consumer's senses
food engineering	the causes and prevention of quality degradation

7. Put the verbs into the correct tense form

Ann : Hello , Kate. I am so glad you (to come) at last. Where you (to spend) the morning ?

Kate : I (to be) in the bookstore choosing new books in English.

Ann : It (to rain) still ? It (to be) rather dark in the room.

Kate : No, the rain (to stop)but the wind (to blow).On my way to your place I (to meet) Marry. Do you know her?

Ann : Of course....I know her since childhood. When we were children, we often (to play) together. Where you (to meet) her? I (not to see) her for a long time . What she (to look) like?

Kate : She (to go) to the library when I (to meet) her.

8.Translate the text

9.Make the plan and the scheme of the text

10.Choose the right word .

A doctor, also known as a (*physician/physique*), helps people when they are sick. There are many different kinds of doctors who (*specialize/specify*) in various fields of medicine. Some work in hospitals, while others work in private (*locations/clinics*). In most countries, doctors (*make/take*) very good money. It is a highly respected profession, and many small children say they hope to become doctors when they (*throw/grow*) up. In many parts of the world, the doctor that most people see first is called a "general practitioner". He or she will often (*examine/excavate*) a patient to see what's wrong. After determining the cause of the patient's (*ill/illness*), the doctor can (*prescribe/prevent*) medicine to help the patient feel better, or refer the patient to a (*special/specialist*). All doctors have to go through many years of (*medicine/medical*) college in order to become (*qualified/quantified*) to work.

11. Group the words according to their meaning:

Tiny, minuscule, large, big, minute, huge, gigantic, minimal, titanic, diminutive, giant, dwarf, microscopic, miniature

<i>small</i>	<i>big</i>

12. Answer the following questions

1. Does refrigeration have any effect on food's taste or texture?
2. Which are the main preservation techniques commonly used today?
3. What is refrigeration ?
4. Why is it so important to refrigerate products?
5. Which is the main reason of food spoilage?
6. How do you understand the "slow bacteria down" approach?

13. Summarize the text

Text 5

Drying

Drying uses heat to remove moisture from food. The microorganisms that cause food spoilage require moisture to survive. Once food dries to the point where most of its water is gone, microorganisms cannot grow and cause food to spoil.

Raisins, peas, soups, milk, eggs, mushrooms and hundreds of other foods are dried. A great variety of drying techniques are used for these products including 1) sun drying, 2) tray drying, 3) tunnel drying, 4) spray drying, 5) pulse-combustion drying, and 6) drum drying.

Sun drying consists of spreading foods in thin layers under the sun. Fruits and grains are often dried in this manner. Tray drying uses the circulation of hot air through large insulated cabinets to dry food. Tunnel drying is similar to tray drying, but the cabinet is longer. Food moves continuously through the tunnel dryer on a cart or moving belt.

Spray drying involves spraying liquids or slurries (mixtures of liquids and finely ground solid particles) into large, heated chamber. Hot air is also blown into the chamber. The hot air dries the food droplets to form powders. Dried milk is one of the products obtained by this method.

Pulse-combustion drying combines heat and powerful sound waves to dry food that cannot be dried by other methods. High-fructose corn syrup is one product dried in this manner. In drum drying, a thin film of food is spread into a heated rotating cylinder called a drum. Food dries on the drum and is scraped off before the drum makes a complete rotation.

Vocabulary

Moisture	խոնավություն
Raisins	չամիչ
Pea	ոլոռ
Tray	սկուտեղ
Tunnel	խողովակ, թունել
Drum	թմբուկ
Similar	նման
moving belt	շարժվող ժապավեն
Chamber	խցիկ
Film	շերտ, թիթեղաժապավեն
To scrape	քերել
Rotation	պտույտ
Pulse-combustion	այրում

1. Read the title of the text paying attention to the underlined expressions and try to find out what the text is mainly about.

2. Find international words in the text and use them in the sentences of your own

3. Translate into Armenian

1. To remove moisture from food.
2. Tray drying uses the circulation of hot air through large insulated cabinets.
3. Spraying liquids or slurries.
4. Air dries the food droplets to form powder.
5. High-fructose corn syrup is a product dried in pulse-combustion method.
6. A thin film of food is spread into a heated rotating cylinder.
7. Food is scraped off before the drum makes a complete rotation.

4. Translate into English

1. Չամիչը, ոլոռը, ապուրները, կաթը, ձուն, սունկը և հարյուրավոր այլ մթերք չորացվում են:
2. Արևով չորացումը /բաղկացած է/ կայանում է մթերքի բարակ շերտը արևի տակ սփռելուց:
3. Խողովակային չորացումը նման է սկուտեղային չորացումը:
4. Թարթող-այրման չորացումը համակցում է շոգը և հզոր ձայնային ալիքները:
5. Թմբուկային չորացման ժամանակ մթերքի բարակ շերտը քսվում է շիկացած պտտվող գլանի վրա:

5. Paraphrase the following sentences

1. The microorganisms that cause food spoilage require moisture to survive.
2. Once food dries to the point where most of its water is gone, microorganisms cannot grow and cause food to spoil.
3. Sun drying consists of spreading foods in thin layers under the sun. Fruits and grains are often dried in this manner.
4. Tray drying uses the circulation of hot air through large insulated cabinets to dry food.
5. Tunnel drying is similar to tray drying, but the cabinet is longer.
6. Food moves continuously through the tunnel dryer on a cart or moving belt.
7. The hot air dries the food droplets to from powders.
8. Dried milk is one of the products obtained by this method.
9. Food dries on the drum and is scraped off before the drum makes a complete rotation.

6. Match the words on the left with their antonyms on the right :

- | | |
|------------------|------------------|
| 1. moist | 1. remove |
| 2. survive | 2. macroorganism |
| 3. spoilage | 3. liquid |
| 4. microorganism | 4. steady |
| 5. rotating | 5. frozen |
| 6. heated | 6. dry |
| 7. keep | 7. preservation |
| 8. solid | 8. Die |

7. Group the words according to their meaning:

Arid, soaked, parched, backed, immersed, humid, desicated, damp, moist, saturated

<i>Dry</i>	<i>not dry</i>

8. Translate the text

9. Make the plan and the scheme of the text

10. Choose the right word.

1. She spent (a, the ,--) hundred dollars on food yesterday.
2. This is (a, an, the, ---) excellent chance to get a good job.
3. She took (a, the, an, --) six-month computer course.
4. You don't look well. You (should, can, might) see a doctor. (Advice)
5. I don't believe it. It (can't, shouldn't, must) be true. (Impossibility)
6. Whose book is this? – I am not sure. It (must, should, have to) be Anna's. (Possibility)

11. Answer the questions:

1. What's the main purpose of heat in drying?
2. What kind of foods are dried?
3. Which techniques are used for these products?
4. What do the microorganisms require to survive?
5. Describe:
 - a) sun drying
 - b) tray drying
 - c) spray drying
 - d) pulse-combustion drying

12. Summarize the text

Text 6

Additives

Additives are chemicals added to foods to prevent spoilage or to increase nutrients. Additives are unsuitable or inadequate. Some additives help to keep foods in edible condition for as long as possible.

These additives include antioxidants and preservatives. Others, such as sequestrants and humectants help foods keep an appetizing appearance.

Many foods contain unsaturated fats, fatty acids or oil-based vitamins. When these compounds combine with oxygen, they change into new compounds.

Often the change results in the formation of harmful flavors and odors or the loss of nutrients.

Antioxidants prevent the original compound from combining with oxygen. The most common antioxidants used nowadays are butylated hydroxyanisole (BHA), propyl gallate, and ascorbic acid (vitamin C). Preservatives stop microorganism growth in those foods that cannot be processed by such means as canning or freezing. They are extensively used in bread and other baked goods, pickled vegetables, fruit juices and cheese. Some of the most common preservatives are benzoic acid, ascorbic acid and sulfur dioxide.

Some foods contain tiny amounts of metals, such as iron or copper. These metals cause oxygen to combine with foods and produce changes in color. Sequestrants stop these metals from reacting with food. Common sequestrants include ethylenediamine tetra-acetate (EDTA) and citric acid.

Humectants help retain moisture in such products as bread, cakes. These foods become unattractive and less appetizing as they dry out.

Examples of humectants include glycerol and sorbitol.

Vocabulary

Edible	ուտելի, պիտանի ուտելու համար
Sequestrants	մեկուսիչ
Unsaturated	չհագեցած
To process	մշակել, վերամշակել
Pickled vegetagbles	մարինացված բանջարեղեն
Iron	երկաթ
Copper	պղինձ
Citric acid	կիտրոնաթթու
Humectrant	խոնավացնող նյութ

1. Read the title of the text paying attention to the underlined expressions and try to find out what the text is mainly about.

2. Find international words in the text and use them in the sentences of your own

3. Give Armenian equivalent for the following:

1. Humectants help retain moisture in such products as bread and cakes.
2. These additives include antioxidants and preservatives.
3. Many foods contain unsaturated fats, fatty acids and oil-based vitamins.
4. Humectants include glycerol and sorbitol.
5. The most common preservatives are benzoic acid, sorbic acid and sulfur dioxide.
6. They contain tiny amounts of metals, such as iron and copper.
7. Sequestrant stop these metals from reacting with food.

4. Give English equivalent for the following :

1. Այս մթերքը դառնում է ոչ գրավիչ և անախորժելի չորանալուց հետո:
2. Մեկուսացնող և խոնավացնող նյութերը օգնում են սննդամթերքին պահպանել ախորժելի տեսքը:
3. Նրանք լայնորեն օգտագործվում են հացի և այլ թխվածքների մեջ:
4. Շատ մթերքներ պարունակում են ոչ հագեցած յուղեր, ճարպաթթուներ և յուղային վիտամիններ:

5. Հաճախ փոփոխությունը հագեցնում է վնասակար համի և հոտի առաջացմանը կամ սնարարության կորստին:

6. Պահպանիչները կանգնեցնում են մանրէների աճը այն սննդամթերքում, որը չի կարող մշակվել պահածոյացմամբ կամ սառեցմամբ:

7. Որոշ մթերքներ պարունակում են փոքր քանակությամբ մետաղներ, ինչպիսիք են երկաթը կամ պղինձը:

5. Match the words from the left to their synonyms on the right:

Edible	comprise
sequestans	treat
to process	eatable
to include	assist
to help	moisturizer
Oil	isolators
humectants	fat

6. Paraphrase the following sentences

1. Additives are chemicals added to foods to prevent spoilage or to increase nutrients.

2. Some additives help to keep foods in edible condition for as long as possible.

Many foods contain unsaturated fats, fatty acids on oil-based vitamins. When these compounds combine with oxygen, they change into new compounds.

3. Often the change results in the formation of harmful flavors and odors or the loss of nutrients.

4. Antioxidants prevent the original compound from combining with oxygen.

5. Preservatives stop microorganism growth in those foods that cannot be processed by such means as canning or freezing.

6. They are extensively used in bread and other baked goods, pickled vegetables, fruit juices and cheese.

7. Some foods contain tiny amounts of metals, such as iron or copper.

8. These metals cause oxygen to combine with foods and produce changes in color.

7. Choose the right word .

In order to become a licensed pharmacist, one has to graduate from a college of (*pharmaceuticals/pharmacy*) and pass a series of examinations. Some of a pharmacist's duties include (*filling/taking*) prescriptions for customers and (*advising/averting*) customers on which medicine to (*swallow/take*). Pharmacists are health (*professionals/masters*), and they can let you know about any possible (*side/second*)-effects associated with a particular (*medication/medical*) (= medicine). What are some other things that you can ask your pharmacist? You can ask whether or not a particular (*prescription/dosage*) (= amount of medicine) is too high, whether or not it's safe to take something in (*combination/together*) with other medicines, and whether or not there is a cheaper (*alternative/alternate*) to your prescribed medicine.

8. Translate the text

9. Make the plan and the scheme of the text

10. Match the following «types of taste» with their meanings

bland	having a sharp taste that is not sweet
bitter	having a pleasant taste that is not sweet
savory	giving a burning sensation to the mouth
spicy	without much taste
hot	a weak and watery taste
insipid	containing additives in the form of powder

11. Answer the questions:

1. Why are additives added to food?
2. How do some additives help food?
3. What happens when food compounds combine with oxygen?
4. Which are the most common antioxidants used nowadays?
5. Which are the most common preservatives?
6. What kind of metals do some foods contain?
7. Which are the most well-known sequestrants?

12. Summarize the text

Приложение 2

Technological processes Տեխնոլոգիական գործընթացներ Технологические процессы

extraction	առանձնացում լուծամզում	экстрагирование
distillation	թորում	дистилляция

centrifugation	կենտրոնաթապամ	центрифугирование
canning	պահածոյացում	консервирование
chemical processing	քիմիական մշակում	химическая обработка
pickling	մարինացում	маринование
drying	չորացում	сушка
salting	աղադրում	посол
dehydration	ջրազրկում	обезвоживание, сушка
preservation	կոնսերվացում	консервирование
fermentation	խմորում	ферментация
irradiation	ճառագայթում	облучение
chilling	պաղեցում	охлаждение
freezing	սառեցում	замораживание
cooling	հովացում	остывание
pasturazation	պաստեռացում	пастеризация

smoking	ապխտում	копчение
thermal processing	ջերմային մշակում	термическая обработка
milling	մանրեցում աղում	измельчение
saturation	հագեցում	насыщение, сатурация
homogenization	համասեռում	гомогенизация
mixing	խառնում	замес, смешивание
blending	Խառնում	смешивание
filtration	քամում	фильтрация
alcoholization	ալկոհոլացում	спиртование
kneading	հունցում	замес
rolling	պատում, ոլորում	раскатывание, скручивание
cutting	կտրատում	нарезание, резка
extrusion	մամլում	прессование, экструзия
crystalization	բյուրեղացում	кристаллизация
dissolution	լուծում	растворение

evaporation	գոլորշիացում	выпаривание
frying	Բովում, կարմրեցում	обжарка
baking	թխում	запекание, выпекание
roasting	տապակում	обжаривание
thermal preservation	ջերմային պահածոյացում	термическое консервирование
non-thermal preservation	ոչ ջերմային պահածոյացում	нетермическое консервирование
cleaning	մաքում	очистка
disinfection	ախտահանում	дезинфекция, обеззараживание
sanitation	սանիտարական մաքում	санитарная, очистка
Membrane processes	թաղանթային գործընթաց	мембранный процесс
packaging	փաթեթավորում	упаковка

Glossary of food technology terms

Additives: substances added to food to aid processing, preservation, to improve flavour or colour.

Adulteration: the adding of cheaper, inferior or less desirable materials to a food.

Aerobic: requires oxygen.

Aseptic: without contamination by micro-organisms, i.e. sterile.

Anaerobic: does not require oxygen.

ANZFA: Australia New Zealand Food Authority.

Aseptic packaging: is a system wherein the food product and the container are sterilised separately, and the containers are filled and sealed in a sterile environment.

Automated: a system where machines handle and control the processing from raw materials to the finished product.

Bacteria: a large group of single-celled micro-organisms which can be both harmful and helpful to food.

Blanching: process of immersing in hot water or heating in steam at 95°C for 1-5 minutes to reduce enzyme activity.

Centrifugation: a process by which liquid samples are spun around at high speed to cause the accelerated settling of particles in suspension.

Chemical inertness: substances or elements which do not react easily with any other substances or elements. Chemically inactive materials.

Co-extrusion: (or Co-ex film) is a multi-layer plastic film made by extruding two or more molten plastics and layering them together to produce a film on cooling. They are designed for many special-purpose packaging for flexible wraps, bags and pouches.

Consumer: any person who uses goods and services.

Contamination: a process by which harmful or unpleasant substances (such as strong odours, bacteria or poisons) get into or onto food.

Conventional cook-chill: this is when foods are cooked by conventional methods prior to aseptic packaging and chilling. These foods can be refrigerated for up to five days.

CPET: crystallised polyethylene terephthalate: a type of plastic suitable for microwave packaging. It is heat resistant to 220°C and transparent to microwave energy.

Degradability: the ability of materials to be broken down.

Dehydration: removal of water from the tissues of an organism.

Demographic: vital and social statistics concerning the population including distribution, ethnic background, marriage rates, birth rates, etc.

Ecological: to do with a branch of science which investigates the relationships among living things and their surroundings.

Effluent: liquid industrial waste.

Embargoes: bans placed on the importation of a particular product.

Emissions: discharge released into the atmosphere from processing.

Emulsifiers: substances which allow the mixing of two or more immiscible liquids (two liquids that don't mix together such as oil and water) to form a stable emulsion. Emulsifiers work by coating the surface of droplets of one liquid in such a way that they can stay dispersed in the second liquid.

Enzymes: chemical substances that act as catalysts in chemical reactions.

Evaporation: the loss of molecules from a liquid or solution as vapour.

Extrusion: forcing a viscous solution through a spinneret-like machine (similar to a shower head).

Filtration: the process of passing a liquid through a filter to remove any solid particles.

Flow diagram: (sometimes referred to as flow charts) links the sequence of processing operations as a series of units.

Food irradiation: a high-energy ionising radiation process used to preserve foods.

Food processing: using food as a raw material and changing it in some way to make a food product.

Food retailing: businesses where the consumer can buy food products.

Functional foods: foods that not only provide the expected nutrients, but also have a positive impact on health in either a curative or preventative manner.

HACCP: hazard analysis of critical control points; a quality management system that identifies critical points in production and sets up measures to ensure nothing to affect the safety of the product happens at these points.

Heat sealing: a method of sealing plastic containers by heating two adjoining layers or portions of the container until they melt together thereby forming a good seal.

HDPE: high-density polyethylene.

Hermetic: the sealing of a package that forms a closure that is absolutely impervious to micro-organisms, gas, water molecules and dust.

Homogenise: the process in which the size of the fat globules is reduced to small uniform particles, which are then distributed evenly throughout the liquid. For example, the cream in homogenised milk is distributed throughout the liquid rather than rising to the top to form a layer.

HTST: high temperature/short-time processing. A process by which food is sterilised at very high temperatures but only for a very short period.

Industrialisation: use of mechanisation and automation technology.

Immigration: the movement of people from one country, to live in another country.

Impervious: forms an impassable barrier.

Laminate: to combine two or more layers of material to form packaging. The layers are held together by an adhesive or heat bonding.

Legislation: law passed by parliament.

MAP: (Modified atmosphere packaging) is the term used for methods that will help to maintain the quality of a food product by changing the atmosphere inside its retail package. For example, reduce the availability of oxygen or manipulate the levels of carbon dioxide. It produces a gas mix to maximise shelf life.

Micro-organisms: organisms which are very small, usually containing only one cell and which cannot be seen by the human eye.

Moulds: a group of multi-cellular fungi which grow in thread-like strands called hyphae. Moulds can grow on foods and damage them but some are introduced into foods to give added flavour, e.g. in some cheeses.

Multiculturalism: a policy and a set of strategies of State and Commonwealth governments of the 1970s to encourage cultural diversity and tolerance in society.

Niche: a small and specialised market.

NHMRC: National Health and Medical Research Council.

Organic farming: food produced without the use of synthetic chemicals and with concern for the environment.

Palatability: pleasant to taste, being acceptable.

Pasteurisation: is a process designed to destroy pathogenic bacteria in liquid foods by using high temperatures. Milk is sterilised by holding it at a high temperature for a period of time.

Pathogenic: harmful to the human body.

Perishable: having a short shelf-life; food that spoils quickly and needs careful storage.

Pesticides: chemicals used to kill pests.

PET: polyethylene terephthalate, a light-weight clear plastic with acceptable barrier properties to gas and water vapour.

Preservation: any process used to slow or stop the progress of spoilage. It allows easier distribution and transport and the food can be stored for longer before use.

Primary production: plants and animals produced by the agricultural and fisheries sector.

Processing: treating a food in such a way as to change its nature and properties in order to preserve it, to improve its eating quality or to make useful ingredients.

Recycled: to use again.

Retailer: sells goods or services to the consumer for personal use.

Scavengers: materials that remove gases from packaging including oxygen scavengers, ethylene scavengers, carbon dioxide scavengers and water vapour absorbents.

Shelf life: the expected length of time a food will maintain its best quality.

Sous vide: a process in which food is prepared, vacuum packed, cooked to pasteurise (sterilise) the food and chilled. These foods can be refrigerated for up to sixty days.

Specific-purpose foods: foods produced for a specific purpose such as, to supply military personnel, for space explorations, to supply food for areas of temperature extremes or to supply high-protein biscuits for famine areas, and more recently, foods developed for a more specific health purpose in the general population.

Stabilisers: substances which allow food compounds which do not mix well to be mixed and stay in a homogeneous state.

Sterilisation: a process in which foods are treated to kill all forms of micro-organisms and spores. Foods can be sterilised with high temperature treatment or with ionising radiation.

Sublimation: to change, when heated, from a solid state to a vapour without going through the liquid state.

Susceptors: are strips of material, usually metallised polyester film/paper laminate, attached inside a microwave package to concentrate heating over the foods that need to be browned. A de-metallising process applied to the laminate is able to remove different amounts of the metal to ensure even cooking for different components or for different areas of a product.

Tamper evidence: devices attached to food packages that indicate if a package has been opened or not.

Tariff: a tax imposed on imported goods.

UHT: ultra high temperature.

Vacuum: a place or region containing no solid, liquid or gas.

Value-added: the processing of products so that their selling price is higher than that of the raw materials from which they were made. **Yeasts:** single-celled fungi which reproduces by budding.

Приложение 3

beef	говядина	տավարի միս
pork	свинина	խոզի միս
chicken	курятина	հավի միս
bacon	бекон	քեկոն
ham	ветчина	խոզապուխտ
lamb	мясо молодого барашка; ягненок	գառան միս
liver	печёнка	լյարդ
kidneys	почки	երիկամ
turkey	индейка	հնդկահավ
duck	утка	բադ
sausages	колбасы; сосиски	երշիկ, նրբերշիկ
cooked meat	жареное мясо	տապակած միս
salami	салями	սալամի
pork pie	пирог со свиной	խոզի մսով կարկանդակ

Meat – Мясо-Միս

Fruit – Фрукты-Միրգ

apple	яблоко	խնձոր
orange	апельсин	նարինջ
banana	банан	ադամաթուզ
pear	груша	տանձ

peach	персик	դեղձ
lemon	лимон	լիմոն, կիտրոն
lime	лайм	լայմ
plum	слива	սալոր
melon	дыня	սեխ
grape	грейпфрут	թուրինջ
mango	манго	մանգո
kiwi fruit	киви	կիվի
apricot	абрикос	ծիրան
pineapple	ананас	արքայախնձոր
blackberry	черника	սևամորի
black currant	чёрная смородина	սև հաղարջ
red currant	красная смородина	կարմիր հաղարջ
blueberry	голубика	հապալաս
strawberry	клубника	ելակ
raspberry	малина	ազնվամորի
gooseberry	крыжовник	փշահաղարջ
rhubarb	ревень	խավարծիլ

Fish – Рыба -Ջուկ

cod	треска	ծողածուկ
plaice	пикша (род трески)	իշածուկ
tuna	тунец	թյուննոս
salmon	лосось; сёмга	սաղմոն
trout	форель	իշխան
mackerel	макрель; скумбрия	սկումբրիա
herring	сельдь, селёдка	ծովատառեխ

sardine	сардина	սարդինածուկ
pilchard	сардина	սարդինա
anchovy	анчоус	անձրուկ
kipper	копчёная рыба (особ. селёдка)	ապխտած ձուկ
smoked salmon	копчёный лосось	ապխտած սաղմոն

Vegetables – Овоци- Բանջարեղեն

tomato (plural: tomatoes)	помидор	լոլիկ
avocado	авокадо	ավոկադո
pepper	перец	պղպեղ
turnip	репа	շաղգամ
potato (plural: potatoes)	картофель	կարտոֆիլ
peas	горох	սիսեռ
carrot	морковь	գազար
onion	лук	սոխ
celery	сельдерей	նեխուր
cabbage	капуста	կաղամբ
broccoli	броколи	բրոկոլի
cauliflower	цветная капуста	ծաղկակաղամբ
Brussels sprouts	брюссельская капуста	բրյուսելյան կաղամբ
broad beans	(кормовые) бобы	լայն լոբի
runner beans	стручковая фасоль	լոբի
French beans	фасоль	ֆրանսիական լոբի

aubergine	баклажан	բադրիջան
sweetcorn	кукуруза	եգիպտացորեն
spring onion	лук-батун; зелёный лук	կանաչ սոխ
mushroom	гриб	սունկ
cucumber	огурец	վարունգ

Dairy products - Молочные продукты-Կաթնամթերք

milk	Молоко	կաթ
full-fat milk	цельное молоко	անարատ կաթ
semi-skimmed milk	полужирное молоко	կիսայուղալի կաթ
skimmed milk	обезжиренное молоко	յուղազուրկ կաթ
eggs	яйца	հավկիթներ
butter	масло	կարագ
margarine	маргарин	մարգարին
cream	сливки	սերուցք
sour cream	сметана	թթվասեր
cheese	сыр	պանիր
matsoun	мацони	մաճուն
yoghurt	йогурт	յոգուրտ

Bread, cakes - Хлеб, пироги - Հաց, Տորթեր

white bread	белый хлеб	սպիտակ հաց
-------------	------------	------------

brown bread	чёрный хлеб	տարեկանի, սև հաց
bread rolls	булочки	բուլկի
baguette	багет, французский батон	ֆրանսիական բատոն
loaf	булка; буханка	բոբոն
sliced loaf	нарезанная булка	կտրատած բոբոն
pitta bread	пита	պիտա
plain flour	мука	ալյուր
self-raising flour	мука с добавлением разрыхлителей	փխրեցուցիչով ալյուր
pastry	кондитерские изделия	խմորեղեն

Other foods - Другие продукты питания- Այլ սննդամթերք

sugar	сахар	շաքար
salt	соль	աղ
pepper	перец	պղպեղ
vinegar	уксус	քացախ
ketchup	кетчуп	կետչուպ
mayonnaise	майонез	մայոնեզ
mustard	горчица	մանանեխ
spices	специи	համեմունքներ
garlic	чеснок	սխտոր
chilli	чили; красный перец	կարմիր պղպեղ, չիլի

curry powder	карри	կարրի
pasta	паста	մակարոնեղեն
pasta sauce	подлива для пасты	մակարոնեղենի թացան
spaghetti	спагетти	սպագետի
pizza	пицца	պիցցա
rice	рис	բրինձ
noodles	лапша	արիշտա

Snacks – Закуски- խորտիկներ

nuts	орехи	ընկուզեղեն
olives	оливки	ծիթապտուղ
crisps	чипсы	ծողիկներ, չիպս
chocolate	шоколад	շոկոլադ
sweets	сладости	քաղցրավենիք
biscuits	печенье	թխվածքարվիթներ
sage	шалфей	եղեսպակ
thyme	тимьян	ուրց
rosemary	розмарин	խնկունի, ծիտրոն
parsley	петрушка	մաղադանոս
dill	укроп	սամիթ
basil	базилик	ռեհան
chives	лук-резанец	մանր սոխ
coriander	кориандр	համեմի սերմ

Alcoholic drinks- Алкогольные напитки -Ալկոհոլային խմիչքներ

lager	лёгкое пиво	թեթև գարեջուր
wine	вино	գինի
red wine	красное вино	կարմիր գինի
white wine	белое вино	սպիտակ գինի
rosé	розовое вино	վարդի գինի
whisky / whiskey	виски	վիսկի
rum	ром	ռոմ
gin	джин	ջին
brandy	бренди	կոնյակ
liqueur	ликёр	լիկյոր
vodka	водка	օղի
cider	сидр	խնձորօղի
champagne	шампанское	շամպայն
bitter	горькое пиво	դառը գարեջուր

Cold drinks –Холодные напитки-Սառը ըմպելիքներ

fruit juice	фруктовый сок	մրգային հյութ
orange juice	апельсиновый сок	նարնջի հյութ
pineapple juice	ананасовый сок	արքայախնձորի հյութ
tomato juice	томатный сок	լոլիկի հյութ
lemonade	Лимонад	լիմոնադ
cola / coke	Кола	Կոլա
squash	фруктовый напиток	մրգային ըմպելիք

iced tea	холодный чай	սառույցով թեյ
milkshake	молочный коктейль	կաթնային կոկտեյլ
water	Вода	ջուր
still water	вода без газа	չգազավորված ջուր
sparkling water	газированная вода	գազավորված ջուր
mineral water	минеральная вода	հանքային ջուր
tap water	вода из-под крана	ծորակի ջուր

Hot drinks- Горячие напитки-Sար խմիչքներ

tea	чай	թեյ
coffee	кофе	սուրճ
cocoa	какао	կակաո
hot chocolate	горячий шоколад	տաք շոկոլադ
tea	чай	թեյ
coffee	кофе	սուրճ
cocoa	какао	կակաո

Cattle-Скот - Ընտանի կենդանիներ

cow	корова	կով
sheep (<i>plural: sheep</i>)	овца	ոչխար
goat	козёл; коза	այծ
horse	лошадь	ծի
cattle	крупный рогатый скот	խոշոր եղջերավոր անասուն

pig	свинья	խոզ
hen	курица	հավ
bull	бык	ցուլ
goose (<i>plural: geese</i>)	гусь	սագ
duck	утка	բադ
calf	телёнок	հորթ
lamb	ягнёнок, барашек; овечка	զառ
kid	козлёнок	նլիկ
foal	жеребёнок;	քունակ
piglet	поросёнок	խոճկոր
chicken	цыплёнок	ճուտ
bullock	вол	եզ
cock	петух	արադադ
to milk a cow	доить корову	կով կթել