2. Быстрая обратная связь, что особенно важно при изучении иностранного языка.

К недостаткам синхронного метода дистанционного обучения можно отнести:

1. Отсутствие гибкости. Преподаватель и все студенты должны быть готовы к общению в данное время и в данной ситуации. Если эти условия не совпадают, то синхронное общение нарушается.

Асинхронное обучение в вузе проводилось через электронную почту. По электронной почте студенты получают задания, которые необходимо выполнить; указываются материалы, которыми они могут воспользоваться при самостоятельном изучении учебного материала и выполнении заданий; даются сроки выполнения заданий. В случае возникновения вопросов, студенты задают их преподавателю на электронную почту. Таким образом, асинхронное обучение – это не самообразование, а персональное общение, т.е. коммуникация с преподавателем присутствует, но не в режиме реального времени.

Кроме электронной почты студенты создают группу Вконтакте и приглашают преподавателя. Здесь можно размещать текстовые файлы, аудиофайлы, ссылки на видеофайлы, а также выдавать задания неограниченному количеству студентов.

К преимуществам асинхронного метода дистанционного обучения относятся:

1. Доступность, так как электронная почта есть у каждого в наше время.
2. Гибкость, так как студентам не нужно сразу давать ответ и у них есть время на изучение материала и выполнение заданий.
3. Возможность связаться с преподавателем в любое время и получить быстрый ответ.

К недостаткам асинхронного метода дистанционного обучения относятся:

1. Отсутствие живого общения.
2. При отсутствии мотивации и самоорганизованности студентов ответ на электронное письмо можно ждать днями и даже неделями.
3. «Несамостоятельное» выполнение заданий (можно взять выполненные задания у одногруппника и прислать как свои задания).

Таким образом, можно сделать вывод о том, что развитие информационно-коммуникационных технологий проникает во все сферы жизни, в том числе и в образование. Дистанционное обучение является частью образовательной системы, наряду с очной и заочной формой получения образования. При этом преподаватель должен идти в ногу со временем, осваивая программное обеспечение, а студенты должны быть мотивированы и дисциплинированы, чтобы своевременно выполнять учебную программу.

1. Агапонов, С.В. Средства дистанционного обучения: Методика, технология, инструментарий /Агапонов С.В./ - СПб, 2003.
2. Преимущества дистанционного образования. [Электронный ресурс]. Режим доступа: <http://mba.ru/articles/283-preimushchestva-distantionnogo-obrazovaniya> (Дата обращения: 26.07.2020)

Вельдина Ю.В., Нелюбина Е.А.

Филологические особенности немецких кулинарных рецептов в сравнении с русскими (на примере рецепта брецеля)

*Пензенский государственный технологический университет
(Россия, Пенза)*

doi: 10.18411/lj-08-2020-167

idsp: ljournal-08-2020-167

Аннотация

В статье рассматриваются языковые особенности перевода немецких кулинарных рецептов. Данное исследование необходимо для более точного понимания

структуры и вариаций данного типа текста. Также авторы статьи рассматривают классический рецепт немецкого брецеля, на примере которого выделяет основные отличительные особенности.

Ключевые слова: кулинарный рецепт, ингредиенты, структура, немецкий язык.

Abstract

The article deals with linguistic features of German cooking recipes' translation. This research is necessary for more accurate understanding of the structure and variations of the text type given. The authors consider the classic cooking recipe of German pretzel and points out its main outstanding features.

Keywords: cooking recipe, ingredients, structure, German language.

Для того чтобы насладиться интересными блюдами немецкой кухни, можно съездить в Германию, а можно просто приготовить самим, дома, на своей кухне. Но где же взять рецепт типичного немецкого блюда? В современном мире с этим не возникает проблем. Существует огромное количество кулинарных сайтов или онлайн-журналов, где можно найти интересующий рецепт с иллюстрациями и подробным описанием способа приготовления. Проблема возникает при понимании немецкого текста, ведь рецепты содержат довольно специфическую лексику, не всегда понятную читателю со средним уровнем владения иностранным языком. Перевод кулинарного рецепта – очень непростое дело. Каждое блюдо имеет свои особенности приготовления, поэтому для получения хорошего перевода, нужно учитывать некоторые нюансы.

Обратимся вначале к рассмотрению понятия «кулинарный рецепт».

Согласно данным Википедии, «кулинарный рецепт – это руководство по приготовлению кулинарного изделия, которое содержит информацию о необходимых пищевых продуктах, их пропорциях и инструкциях по смешиванию и обработке» [1]. В некоторых Интернет-источниках под кулинарным рецептом понимается «письменное или устное руководство по приготовлению тех или иных видов кулинарных изделий». Как правило, в кулинарном рецепте содержится вся необходимая информация, которая поможет в процессе приготовления блюда [2]. Согласно толковому словарю русского языка С.И. Ожегова и Н.Ю. Шведовой, «кулинарный рецепт – это способ приготовления какого-либо блюда» [3].

Таким образом, приходим к выводу о том, что кулинарный рецепт представляет собой не что иное, как особый тип текста о технологии приготовления того или иного блюда, который очень распространен в нашей повседневной жизни. Главной целью кулинарного рецепта является побуждение к приготовлению данного блюда, с помощью красочных восклицательных предложений, например: «Und selbst gemacht sind sie ein wahrer Hochgenuss – der Aufwand lohnt sich! (Еще лучше если домашнее – усилие стоит того!))».

Кулинарные тексты – это не просто фиксированные, а подлежащие сохранению речевые выражения, которые надолго остаются в коллективной памяти этноса. Посредством таких текстов осуществляется связь между поколениями, они позволяют узнать о жизни людей предшествующих эпох. Все кулинарные тексты, как правило, подчинены общим правилам в зависимости от того, зачем, для кого и при каких обстоятельствах они были созданы. Для каждого типа текста характерны общие, постоянно повторяющиеся формы и выражения, зависящие от внеязыковых и доязыковых условий. Таким образом, кулинарные тексты – это своего рода знаки национальной самоидентификации, которые позволяют судить о людях по тому, что они едят. Каждый народ, как известно, ассоциирует себя с определенными блюдами. Так, за немцами закрепились репутация потребителей кислой капусты с сосисками и пива. Возможно, это связано также с религиозными стереотипами или особенностями формирования немецкой нации в определенные вехи своей истории

За многовековую историю приготовления кулинарных блюд накопилось множество рецептов, которые передавались как в устной, так и в письменной форме. Малый объем – это отличительная особенность кулинарного текста. Рецепт состоит, как правило, из 20-25 строк. При этом он вмещает большой объем передаваемой информации. В структурном аспекте кулинарный рецепт характеризуется простотой и стереотипностью построения. Он состоит из следующих частей: 1) Интродуктивный блок («Einkaufsliste») – название и ингредиенты; 2) Основной блок («Zubereitung») – алгоритм действий. 3) Заключительный блок («Extratipp») содержит рекомендации [4].

Таким образом, классический немецкий рецепт выглядит следующим образом [5].

Таблица № 1

das Rezept “Eisbein mit Sauerkraut im Römertopf”

Интродуктивный блок \ Einkaufsliste	Основной блок \ Zubereitung	Заключительный блок \ Extratipp
1500 g Eisbein(e), frisch 500 g Sauerkraut, 3 kleine Zwiebel(n), 7 Wacholderbeere(n), 1 TL Koriander, 1 TL Kreuzkümmel, 1 TL Kümmel, 2 Lorbeerblatt, Salz und Pfeffer	Den Römertopf wässern. Inzwischen das Fleisch abwaschen und mit Küchenpapier trocken tupfen. Die Zwiebeln halbieren und das Eisbein salzen und pfeffern. 3 EL Wasser in den Römertopf geben, anschließend das Sauerkraut unten in den Römertopf und das Eisbein darauf legen. Die Zwiebeln und die Gewürze drumherum geben. Den Topf verschließen, in den kalten Backofen stellen und bei 200°C ca. 2 Std. bei Ober/Unterhitze braten. danach den Deckel abnehmen und noch ca. 20 min den Grill anschalten, damit das Eisbein schön knusprig wird.	Beilage – Salzkartoffeln oder Kartoffelpüree.

Как видно из приведенного примера, первый блок включает в себя название (die Benennung) и список ингредиентов (die Zutaten). Количество ингредиентов указывается в определенных единицах, которые обозначаются, например, г, кг, л, ст.л. /g, kg, L, TL. Сокращенные обозначения используются, прежде всего, для экономии текста.

Основной блок включает в себя презентацию основной информации, последовательность действий и манипуляций. Текст обычно состоит из одного или двух абзацев, которые являются завершенными по своей структуре и выражают целостную мысль. Членение целого текста на абзацы отражает логическое движение мысли от одной микротемы к другой. В немецких кулинарных рецептах преобладают, как правило, простые предложения. В основном они состоят из 7-9 слов.

Посредством анализа грамматических структур классических рецептов, мы пришли к выводу о том, что самыми распространенными конструкциями повелительного наклонения являются инфинитив (начальная форма глагола) и глаголы совершенного вида во втором лице множественного числа (в русском языке). В немецком языке используются конструкция «man + Präsens Konjunktiv», имеющая рекомендательно-побудительное значение; конструкция «werden + Partizip II». Главной особенностью текста кулинарного рецепта является безличность изложения информации [4]. И в русских, и в немецких рецептах преобладают существительные и глаголы. Широко распространены отглагольные существительные, например, кипение (Sud), обжаривание (Rösten). Местоимения в русском языке употребляются крайне редко, а в немецком языке употребляются в основном местоименные наречия. В рецепте могут употребляться профессиональные кулинарные термины: фламбировать

(flambieren), карамелизировать (karameliesieren), панировать (panieren). Часто можно встретить фундаментальные кулинарные понятия такие, как варка (Kochen), тушение (Dämpfen), жарение (Braten) и др.

Третий заключительный блок – это рекомендации к сервировке, сообщение о том, чем можно заменить некоторые продукты, полезные советы или другая дополнительная информация о блюде. Некоторые немецкие рецепты могут содержать дополнительную страноведческую информацию. Так, например, в конце кулинарного рецепта по приготовлению «Stollen» можно найти следующую информацию: «Nach dem Backen sofort mit der heißen Butter einstreichen, dick mit Puderzucker bestreuen und noch heiß in Alufolie einpacken. Nach einigen Tagen (wenn Sie es so lange aushalten) auspacken. Abschließend frisch mit Puderzucker bestäuben, dünne Scheiben abschneiden und servieren» [6].

Если сделать перевод на русский язык третьей части данного рецепта, то можно получить следующую информацию: «После выпечки сразу же полить горячим сливочным маслом, густо посыпать сахарной пудрой и еще горячим упаковать в фольгу. Через несколько дней (если вы оставили так надолго) распаковать. Посыпать снова сахарной пудрой, разрезать на тонкие ломтики и можно подавать к столу». Как видно из перевода, последняя часть дает совет, как можно поступить уже с готовым блюдом для того чтобы надолго сохранить его вкус.

Далее рассмотрим на конкретном примере структуру и грамматические конструкции, используемые в классическом немецком кулинарном рецепте. В качестве примера рассмотрим рецепт брецеля (Brezel). Брецель – это крендель, широко распространенный в южной части Германии, диаметром 10-15 см. [7].

Первый блок включает в себя название и список необходимых ингредиентов для приготовления брецеля.

Таблица № 2

Название и список ингредиентов

Немецкий вариант	Русский вариант
Zutaten 500 g Mehl 1 Pck. Hefe (Trockenhefe) ¼ TL Zucker 350 ml Milch, lauwarme Salz, feines 1 ½ Liter Wasser 2 EL Natron, (Haushaltsnatron aus Supermarkt meist bei Gewürzen) Salz, grobes zum Bestreuen	Ингредиенты 500г муки 1 пачка дрожжей (сухие дрожжи) ¼ ч.л. сахара 350мл теплого молока соль мелкая 1 ½ л воды 2 ст.л. соды соль крупного помола для посыпки

Ингредиенты для приготовления брецеля названы в строгой последовательности. При этом характеристика, каким должен быть ингредиент дается после, например «350 ml Milch, lauwarme», «Salz, feines», «Salz, grobes zum Bestreuen». Это, на наш взгляд, является отличительной особенностью немецкий кулинарных рецептов от русских.

Основной блок рецепта содержит три абзаца. В основном, распространены глаголы в инфинитиве: vermischen, zugeben, kneten, ruhen lassen, aufkochen, geben, untertauchen, bestreuen, backen, abtropfen. Частое употребление модального глагола «lassen», например, «Mit einem Schaumlöffel herausheben und abtropfen lassen», «Zugedeckt ca. 45 min. ruhen lassen, bis sich das Volumen etwa verdoppelt hat», «In einem Topf ca. 1,5 Liter Wasser mit 2 Esslöffeln Haushaltsnatron aufkochen und 10 min sprudelnd kochen lassen» и др.

Преобладают безличные предложения следующего типа: «Die gekochten Brezeln auf ein gefettetes Backblech (oder Backpapier) legen und mit groben Salz betreuen

(schmeckt auch mit Sesam, Käse, Mohn o.ä.) und bei 180°C ca. 25-30 min backen», «Nacheinander die Brezeln in die kochende Lauge geben und ca. 20-30 sek. kochen lassen dabei immer wieder untertauchen», «In der Zeit die restlichen Brezeln kochen abtropfen lassen und danach backen» [8].

Таблица № 3

Основной блок рецепта

Немецкий вариант	Русский вариант
<p>Mehl mit Hefe und Zucker vermischen, Milch und Salz zugeben und einen Hefeteig kneten. Zugedeckt ca. 45 min. ruhen lassen, bis sich das Volumen etwa verdoppelt hat. Teig auf einer bemehlten Fläche noch einige Male gut durchkneten und zu einer ca. 20cm langen Rolle formen. Aus der Rolle ca. 10-12 Stücke schneiden und diese wieder zu langen Strängen formen (durch rollen oder drehen) und daraus Brezeln formen.</p> <p>In einem Topf ca. 1,5 Liter Wasser mit 2 Esslöffeln Haushaltsnatron aufkochen und 10 min sprudelnd kochen lassen. Nacheinander die Brezeln in die kochende Lauge geben und ca. 20-30 sek. kochen lassen dabei immer wieder untertauchen. Mit einem Schaumlöffel herausheben und abtropfen lassen.</p> <p>Die gekochten Brezeln auf ein gefettetes Backblech (oder Backpapier) legen und mit groben Salz betreuen (schmeckt auch mit Sesam, Käse, Mohn o.ä.) und bei 180°C ca. 25-30 min backen. In der Zeit die restlichen Brezeln kochen abtropfen lassen und danach backen.</p>	<p>Муку с дрожжами и сахаром смешать, добавить молоко и соль и замесить дрожжевое тесто, оставить на 45 мин. Пусть «отдыхает», пока объем не увеличится вдвое. Тесто на посыпанной мукой поверхности хорошо вымесить еще несколько раз и раскатать валик примерно 20 см длиной. Из валика сделать примерно 10-12 штук и из этих валиков формировать крендели. В кастрюлю налить около 1,5 л. воды с 2 ст.л. соды и довести до кипения и кипятить 10 мин. Крендельки по очереди бросать в кипящую щелочь и варить примерно 20-30 сек., снова погружать и варить. Шумовкой вынуть и процедить. Приготовленные крендели положить на смазанный маслом противень (или бумагу для выпечки) и посыпать крупной солью (приятный вкус с кунжутом, сыром, маком и т.д.) и выпекать при 180°C в течение примерно 25-30 минут. В это время оставшиеся крендели процедить и выпекать.</p>

Особых указаний данный рецепт не содержит.

Таким образом, немецкий кулинарный рецепт – это особый тип текста, представляющий собой некую инструкцию по приготовлению того или иного блюда. Рецепт имеет строго организованную структуру, которая способствует лучшему восприятию текста и обеспечивает его максимальное понимание. Для более точного и подробного перевода нужно учитывать особенности построения текста.

1. https://ru.wikipedia.org/wiki/Кулинарный_рецепт
2. <http://findfood.ru/termin/kylinarnij-recept>
3. <https://gufo.me/dict/ozhegov>
4. Буркова П.П. Кулинарный рецепт как особый тип текста (На материале русского и немецкого языков): дис. ... канд. филол. наук: 10.02.19, 10.02.01: Ставрополь, 2004. – 212 с.
5. <https://www.chefkoch.de/rezepte/526621149078119/Eisbein-mit-Sauerkraut-im-Roemertopf.html>
6. <https://nikolaus99.tumblr.com>
7. <https://ru.wikipedia.org/wiki/Брецель>
8. <https://www.chefkoch.de/rezepte/225891092993593/Laugenbrezeln.html>

Вострикова Р.В.

Использование ИКТ на занятиях литературы при изучении биографии писателей в системе среднего профессионального образования

*Крымский филиал «Российский государственный университет правосудия»
(Россия, Симферополь)*

doi: 10.18411/lj-08-2020-168

idsp: ljjournal-08-2020-168

Аннотация

В статье рассматриваются возможности ИКТ как методов и программно-технических средств обучения СПО на занятиях литературы при изучении биографии