

Таким образом, включение ООР в учебный процесс позволило организовать принцип индивидуального подхода к каждому учащемуся, путём разработки индивидуальных заданий и программ индивидуального развития.

Опрос студентов Оршанского колледжа ВГУ имени П. М. Машерова показал, что ООР являются уникальным дополнением к существующему образовательному процессу и используются главным образом в качестве наглядного и дополнительного материала.

Использование ООР является малозатратным и эффективным методом подготовки качественных материалов для применения ИКТ в высших учебных заведениях. При использовании открытых образовательных ресурсов учебное взаимодействие имеет индивидуализированный характер и осуществляется посредством буклетов для самообучения, включающих в себя видеолекции с субтитрами, текстовые конспекты лекций, домашнее задание, тесты и итоговое задание, создающие для каждого студента персональную учебную среду. В таком случае обучающий выбирает не только предмет усвоения учебного материала, но и темп продвижения в нём. Такая форма обучающей технологии повышает самостоятельность студентов и их мотивацию к приобретению навыков, необходимых для профессиональной деятельности в глобальном и информационном пространстве. В 11 группе, с целью систематизации лексического материала, развития навыков чтения и говорения при изучении темы «Generation Gap» нами были использованы материалы интернет-ресурса en.islcollective.com [5]:

1. https://en.islcollective.com/resources/printables/worksheets_doc_docx/generation_gap/preintermediate-a2/98273;

2. https://en.islcollective.com/resources/printables/worksheets_doc_docx/generation_gap/family-elementary-a1/34101.

Существующие ООР могут быть использованы магистрантами, преподавателями и лицами получающими образование второй ступени для: углубления собственных знаний; изучения основных понятий и идей в своей профессиональной области; изучения областей знаний за пределами своей профессиональной деятельности; изучения дополнительного материала к изучаемому предмету; разработки учебного плана для своего курса; изучения новых методов преподавания; решения задач, связанных с работой над своими проектами; подготовки к будущим исследованиям; планирования направлений исследования.

Так, обучаясь в магистратуре ВГУ имени П. М. Машерова по специальности «Теория и методика обучения и воспитания (в области иностранного языка)» открытые образовательные ресурсы используются в процессе изучения и систематизации информации по исследуемой теме для написания магистерской работы.

Закключение. Анализируя вышесказанное, можно сказать, что включение и использование ООР в процессе обучения полностью оправдано, так как расширяет возможности для формирования индивидуальных образовательных траекторий в рамках существующей системы общего, среднего профессионального и высшего образования, развивает у обучающихся мотивацию к получению знаний, непрерывному самообразованию посредством использования современных ИКТ, формирует условия для расширения доступности образования, развивает инновационные формы и виды образовательных практик, обеспечивает условия для получения знаний, формирования компетенций в том объёме, в той форме, в то время, как это требуется обучающимся. Тем не менее, мы столкнулись с тем, что на данный момент учебные заведения недостаточно оснащены компьютерной техникой, не во всех классах есть доступ к сети Интернет, что не позволяет применять ООР на каждом занятии.

Литература

1. Кроппер, К. Открытые образовательные ресурсы и права интеллектуальной собственности (аналитическая записка) / К. Кроппер. – ЮНЕСКО, 2011. – 32 с.
2. English Exercises.org [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.englishexercises.org/buscador/buscar.asp?nivel=any&age=0&tipo=any&contents=places#thetop>. – Дата доступа: 24.02.2018.
3. Agendaweb.org [Электронный ресурс]. – Режим доступа: https://agendaweb.org/vocabulary/places_city-exercises.html. – Дата доступа: 24.02.2018.
4. British Council [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://learnenglishteens.britishcouncil.org/grammar-vocabulary/vocabulary-exercises/places-town>. – Дата доступа: 24.02.2018.
5. En.islcollective.com [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://en.islcollective.com>. – Дата доступа: 24.02.2018.

СПЕЦИФИКА СОЗДАНИЯ РУССКО-АНГЛИЙСКОГО ЛИНГВОСТРАНОВЕДЧЕСКОГО СЛОВАРЯ ВИТЕБСКА

Удовиченко К.О.

студентка 5 курса ВГУ имени П.М. Машерова, г. Витебск, Республика Беларусь

Научный руководитель – Ковальская М.П., ст. преподаватель

В статье речь идет об особом типе лексикографических источников – о лингвострановедческом словаре. Согласно определению Е.М. Верещагина и В.Г. Костомарова, лингвострановедческий словарь – это словарь, в котором в качестве средств семантизации применяются как толкование лексических поня-

тий, так и изъяснение их фоновой семантики. Задача подобных словарей состоит в способствовании изучения культуры и истории страны через описание культурно-этнического компонента значений лексических единиц. Прежде всего, такие словари адресованы иностранцам, изучающим иностранный язык, культуру, менталитет.

Актуальность нашего исследования, прежде всего, состоит в том, что аналогов данного русско-английского лингвострановедческого словаря не существует, но потребность в нём весьма ощутима в сфере туризма и международных отношений.

Цель исследования заключается в разработке русско-английского лингвострановедческого словаря, посвящённого изучению национальной белорусской кухни.

Материал и методы. Материалом исследования послужили рецепты белорусской национальной кухни. В нашей работе мы использовали такие методы, как частичная выборка материала, его описание, классификация и структурирование.

Результаты и их обсуждение. Ежегодно Беларусь посещают миллионы туристов. Этому способствует не только недавно введённый пятидневный безвизовый режим, но и репутация нашей страны: ни для кого не секрет, что далеко за пределами Республики, Беларусь принято считать гостеприимной, хлебосольной страной. Более того, мы считаем, что кухня – это не только еда, это часть национальной культуры и мышления, она несёт в себе отличительные черты народов. Это неотъемлемая часть любого путешествия, познания той или иной страны и её народа. Однако отсутствие структурированной информации на иностранном языке, посвящённой белорусской кухне, где можно найти не только описание блюда, его состав, происхождение и рецептуру, но и места, названия заведений, где можно его отведать, – это является проблемой для многих гостей страны, препятствием в процессе познания нашей культуры.

Мы предлагаем следующую структуру статей секции лингвострановедческого словаря, посвящённой белорусской кухне: состав, происхождение, исторические факты, рецепт, места. Особенно хочется выделить такие разделы, как *состав* и *происхождение*, так как в ходе поиска информации в области национальной кулинарии, мы столкнулись с некоторыми проблемами, такими как многозначность названий блюд и вариативность их приготовления. Примером может служить такое исконно белорусское блюдо, как гречаники. Согласно первой белорусской кулинарной школе Oede, которая изучает нашу национальную кухню, это блюдо имеет три варианта приготовления. Данные варианты объединяет лишь название и обязательное наличие продуктов из гречихи, будь то мука или крупа. Во-первых, это изделие из гречневой муки на закваске, которое изготавливается в виде лепёшки и выступает заменой хлеба. Во-вторых, это блины из гречневой муки. В-третьих, это пшеничные блины с начинкой из гречневой каши [1].

Можно также выделить проблему принадлежности блюд к белорусской национальности, так как зачастую на то, чтобы называться родиной какого-либо блюда претендуют сразу несколько стран. Например, мы, белорусы, считаем квашеную капусту своим национальным блюдом. Однако в Корее это блюдо считают исконно корейским, там оно существует под названием *кимчи*. В Германии квашеную капусту тоже считают своим изобретением, благодаря существованию такого бесспорно национального блюда, как *шакрут*, которое состоит из квашеной капусты со свиными ножками. В Румынии также есть национальное блюдо с квашеной капустой – *сармала*. Но не включить это блюдо в наш словарь не представлялось нам возможным, так как и в традиционной белорусской кухне квашеная капуста до сих пор широко распространена как самостоятельное блюдо, а также как один из ингредиентов для приготовления блюда. Ввиду этой проблемы мы приняли решение ввести в структуру нашего исследования такую позицию, как *происхождение*.

Словарная статья национального блюда драники в нашем русско-английском словаре имеет следующую структуру и содержание.

Драники (картофельные оладьи)

Состав: картофель, яйцо, лук, мука, растительное масло, соль.

Происхождение. Название *драники* берёт свое начало из старорусского языка и происходит оно от слова *драть*, то есть тереть. Ведь их готовят из сырого картофеля, который еще до появления тёрки "драли" на заостренной доске [2].

Исторические факты. Эксперты белорусской кухни считают, что именно 1830 год можно считать годом первого упоминания данного *белорусского* блюда знаменитым польским кулинаром Яном Шитлером (1763–1850) в книге *Кухар добра навучаны*, где он описал оладьи из картофеля, рецепт которых позаимствовал из немецкой кухни [2].

Рецепт. Белорусские драники готовят из натёртого картофеля с добавлением соли, яиц и муки. По вкусу могут добавляться лук и чеснок. Полученное тесто перемешивают и жарят на сковороде на свином жиру или растительном масле. Драники традиционно подают горячими со сметаной, сливочным маслом, уздором (свиное сало) или мачанкой [2].

Места. «Бульбяная», «PushkinTime's», «Лямус», «Закольцово», «Журавинка», «Эридан», «Амстердам», «Агніво», «Золотой лев».

Draniki (potato pancakes)

Ingredients: potato, an egg, an onion, flour, oil, salt.

Origin. The name *draniki* comes from the Old Russian language from the word *drat* ' in the meaning *to grate*. It is because draniki are made from raw potatoes that were grated with a slab of a sharp board long before the invention of grater.

Historical facts. Experts in the field of the Belorussian cuisine suppose that 1830 is the year when this *Belorussian* dish was first mentioned by Ian Shytler (1763–1850), a Polish cook. In his book *Well Educated Chef* he wrote a description of draniki, but the recipe he used was from the German cuisine.

Recipe. Belorussian potato pancakes are made of grated potato with a pinch of salt, an egg and some flour. You may also add garlic or an onion to your taste. Mix the potato batter thoroughly and brown it on both sides with oil or grease. Traditionally potato pancakes are served hot with sour cream, butter, grease or machanka.

Places: “Bulbyanaya”, “Pushkin Time’s”, “Lyamus”, “Zakoltsovo”, “Zuravinka”, “Eridan”, “Asterdam”, “Agnivo”, “Zolotoi Lev”.

Заключение. В результате исследования установлено, что, несмотря на трудности, с которыми мы столкнулись при создании словарных статей, составление проработанного русско-английского лингвострановедческого словаря, содержащего, кроме прочих, статьи о национальной кухне, не только возможно, но и необходимо, если принимать во внимание постоянно возрастающий интерес к туризму, познанию культур, менталитета, быта.

Перспективой продолжения исследования является дополнение раздела *места* в структуре данного словаря заведениями других городов Республики Беларусь, а также дополнение рецептами национальных белорусских блюд, которые не представлены в заведениях Витебска. Кроме того, мы видим необходимость в переводе данного словаря на другие языки, и создание онлайн версии словаря для общего доступа.

Литература

1. История блюд белорусской кухни [Электронный ресурс]. – Режим доступа: http://oede.by/publication/kuhni_mira/istoriya_blyud_belorusskoj_kuhni/. – Дата доступа: 23.02.2018.
2. Белорусская кухня. Дранікі. Часть 1, 2, 3 [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://paprika-andlife.livejournal.com/56012.html/>. – Дата доступа: 23.02.2018.

СИМВОЛИКА КОЛОРИСТИЧЕСКИХ ПРИЛАГАТЕЛЬНЫХ В ПОЭЗИИ ВАН ВЭЯ И ЕЕ ПЕРЕВОДАХ НА РУССКИЙ ЯЗЫК

Хань Юнган

магистрант ВГУ имени П.М. Машерова, г. Витебск, Республика Беларусь

Научный руководитель – Минаева Н.Е., канд. филол. наук, доцент

Китайская поэзия – одна из самых старых в мире, ей уже почти три тысячи лет, а Ван Вэй – величайший певец природы среди китайских поэтов. Он жил в восьмом веке и был не только поэтом, но и музыкантом, каллиграфом и художником. Поэтому мир «гор и вод» («шань шуй»), куда можно уйти из мира суеты, тема природы и жизни среди природы являются основными в его поэзии. Пейзажная лирика Ван Вэя сочетала в себе «высочайшее словесное мастерство с чисто живописной пластикой, стала одним из высших творческих достижений эпохи» [1, 11]. Она учит не только созерцать природу, но и размышлять о ней.

Актуальность обусловлена многоплановостью и синкретическим характером поэзии Ван Вэя, в которой нашли отражение и его идеи, связанные с буддизмом и китайской философской традицией, и его восприятие окружающего мира не только через слово, но и через цвет, свет, форму, звуки. Поэтому его поэзия – своеобразный учебник мировосприятия не только для философов, но и для художников.

Цель нашего исследования – показать роль колористических прилагательных в пейзажной лирике Ван Вэя, выяснить их символическое значение и особенности перевода на русский язык.

Материал и методы. Материал исследования – стихотворные *переложения* произведений Ван Вэя [1]. В работе использованы методы наблюдения, описания, сопоставления и анализа, статистический метод.

Результаты и их обсуждение. Колористическая палитра в поэзии Ван Вэя, с точки зрения европейца, достаточно ограничена. В исследуемых произведениях представлены лишь 6 прилагательных, обозначающих чистые, «открытые» цвета: *зеленый, белый, красный, синий, желтый, черный* (нет прилагательных, называющих дополнительные цвета, представленные в европейской традиции: оранжевый, голубой, фиолетовый). Эти же цвета считаются базовыми и в китайской культуре, за исключением зеленого, он относится к смешанным цветам. Каждый из традиционных цветов символичен, он может символизировать как стороны света (черный – север, белый – запад, красный – юг, синий – восток, желтый – центр), так и основные стихии (вода, металл, огонь, воздух, земля). Соединение прилагательных с опре-