



УДК 37.02

О.В. Гоголева

Вологодский государственный университет

ОСОБЕННОСТИ ОБУЧЕНИЯ ПИСЬМЕННОМУ ПЕРЕВОДУ НА ОСНОВЕ КОММУНИКАТИВНО-ФУНКЦИОНАЛЬНОГО ПОДХОДА

В статье описываются особенности обучения письменному переводу в рамках коммуникативно-функционального подхода. Данный подход к переводу предполагает, что перевод должен оказывать на своего получателя такое же коммуникативное воздействие, какое оригинал оказывает на своего адресата. Дается подробный план работы на занятии на примере англоязычного текста «World Cuisine».

Письменный перевод, обучение переводу, коммуникативно-функциональный подход, предпереводный анализ текста.

В современном мире процесс глобализации предъявляет новые требования ко всем сферам нашей жизни, включая и образование. Это касается и подготовки переводчиков. Несомненно, переводчик является посредником в межкультурной коммуникации, его роль в обществе все больше возрастает. Все это порождает новые требования к разработке инновационных методик обучения переводчиков [6].

В последние годы сформировались новые школы, направления и концепции. Возникновение и разработка данных концепций требуют поиска и внедрения новых подходов к решению методических проблем формирования переводческих компетенций, моделирования наиболее перспективных структур учебного процесса, системы обучения с учетом коммуникативных, психологических, лингвистических и дидактических аспектов обучения.

В целом обучение переводчиков сводилось к усвоению студентами отдельных переводческих соответствий слов исходного языка (ИЯ) в переводящем языке (ПЯ). Все внимание уделялось языковой стороне текста, а его смысл, определяемый коммуникативной установкой создателя текста, уходил из сферы внимания студентов. Как считает В.В. Сдобников, традиционное рассмотрение процесса перевода как акта, включающего два или три этапа (этап анализа оригинала, этап синтеза перевода), является весьма ограниченным и не обеспечивающим достижение высокого результата переводческого процесса. Эта ограниченность заключается в исключении из рассмотрения таких аспектов, как цель создания текста на ИЯ, характер воздействия, оказываемого этим текстом на получателя, степень соответствия воздействия со стороны текста перевода воздействию со стороны текста оригинала на своего получателя и некоторых других [4, с. 117].

Особого внимания заслуживает коммуникативно-функциональный подход к переводу при подготовке квалифицированного переводчика. Следует исходить из того, что текст оригинала создается как инструмент коммуникации, в котором реализуется коммуникативная интенция автора. Но, вместе с тем, создавая текст на языке перевода следует помнить о том, что он должен соответствовать тем же требованиям и ожиданиям, что и оригинал на исходном языке [2].

В рамках этого подхода на занятиях по практическому курсу перевода происходит своего рода «погружение» студентов в ту ситуацию коммуникации, которая послужила бы основой для создания оригинала, когда они на основе предпереводного анализа текста оригинала смогут почувствовать себя частью этой ситуации, участниками коммуникации. Студент-переводчик должен уметь представить себя и автором исходного сообщения, имеющим определенные коммуникативные интенции, и получателем текста оригинала, испытывающим определенное воздействие со стороны текста на ИЯ, и получателем текста перевода, испытывающим определенное воздействие с его стороны, будучи посредником в коммуникации. В ходе занятия преподавателю следует задавать следующие вопросы: каков общий смысл текста, для чего автор создал данный текст, что автор имел в виду в том или ином месте текста, почему он использовал именно это слово, как данное понятие или содержание данного фрагмента текста согласуется по смыслу с содержанием других фрагментов текста, на какой отклик со стороны получателей рассчитывает автор и т.п.? И только потом следует озадачиваться вопросами типа: как следует передать значение данной лексической единицы в переводе, как обеспечить сохранение логической структуры текста оригинала в пере-

воде? К этим вопросам приходится и необходимо возвращаться при обсуждении варианта перевода практически каждого предложения или фрагмента, поскольку в каждой из частей текста, даже мельчайшей, при помощи языковых средств реализуется коммуникативное намерение создателя текста [4, с. 121].

В итоге студент получает текст, обеспечивающий необходимое воздействие на получателя, в соответствии с коммуникативно-функциональным подходом к переводу.

В отечественном переводоведении существует несколько моделей анализа текста, предшествующего переводу. В данной статье используется модель предпереводного анализа текста, предложенная кафедрой теории и практики английского языка и перевода НГЛУ им. Н.А. Добролюбова. Предпереводный анализ текста включает в себя следующие этапы:

I. *Тематическая отнесенность текста.* Ответ на вопрос о чем этот текст.

II. *Цель создания оригинала или коммуникативное назначение исходного текста.* В ходе работы над этим этапом, студенты выясняют не только отношение автора к тому, о чем он пишет, но и выделяют части текста и языковые средства, позволяющие сказать об авторской позиции.

III. *Цель создания перевода.* На этом этапе в учебной ситуации необходимо сделать акцент или договориться о том, зачем этот текст переводится. Студенты должны хорошо понимать, для чего они делают данный перевод, так как это может существенным образом повлиять на принятие тех или иных решений.

IV. *Адресат.* На этом этапе работы необходимо выяснить, кто будет получателем перевода.

V. *Композиция текста.* В ходе работы здесь анализируется композиционная структура текста, определяется его специфика.

VI. *Жанрово-стилистические характеристики текста.* Здесь следует обратить внимание на образно-выразительные средства, используемые автором. Следует выяснить, к каким языковым и стилистическим средствам обращается автор, чтобы выразить свое отношение к герою текста и оказать воздействие на восприятие читателя.

После обсуждения вопросов, связанных с названными этапами, начинается работа над переводом [2].

В качестве примера ниже приводится план работы над текстом «World Cuisine»:

I. Студенты получают текст «World Cuisine» в качестве домашнего задания и выполняют письменный перевод данного текста:

WORLD CUISINE

AUSTRIA. Soups are generally substantial particularly when served with dumplings such as *leberknodelsuppe* (liver dumplings in beef broth). The most popular meats are veal (Wiener Schnitzel) and pork, which is often served roasted. There are various varieties of sausages usually flavored with garlic. Austria is world famous for its confectionary, cakes, flans and tarts like *apfelstrudel* and chocolate *sachertorte* which are often very rich and served with cream.

ITALY. Many popular dishes are based on pasta in a variety of forms – macaroni, rice (base for risotto) and

spaghetti. There are a number of vegetable soups including minestrone and a good choice of antipasti (hors d'oeuvres). *Ossobuco* (veal knucklebone in a thick sauce) is excellent. *Zabaglione* (egg yolks, Marsala and sugar) is popular for dessert as too are the wealth of *gelati* (ice-cream).

POLAND. *Barszcz*, a beetroot soup served in large helpings along with sausage, cabbage, potatoes, sour cream and *czarny chleb* (coarse rye bread) is a favorite. *Chlodnik* is a cold rich cream soup with crayfish. It is worth trying *flaki*, a dish of tripe served boiled or fried and *bigos*, sauerkraut with smoked meats. Hare cooked in cream, roast venison and smoked ham or pork loin are regular meat dishes.

FRANCE. One of the main features of French cooking is the use of alcohol, mostly wine, but also brandy and in Normandy, cider or Calvados. In the south you will find numerous versions of the famous *bouillabaisse* (fish stew) and in the southeast *cassoulete*, a stew of haricot beans and either pork or goose. The Burgundy area has produced *Bourgoignonne* (beef cooked in red wine) and many dishes from the Dordogne area contain truffles. There are nearly 300 different cheeses from the soft ones like *Brie* and *Camembert* to the veined *Bleu d'Auvergne* or *Roquefort* (made from ewe's milk) [1, с. 201].

II. План занятия в аудитории. Работа начинается с анализа текста. Преподаватель задает следующие вопросы:

1. Когда этот текст был написан?
2. Кому текст адресован?
3. Какова цель написания текста?
4. Содержит ли этот текст какие-либо реалии, требующие прагматической адаптации при переводе?
5. В каком стиле написан текст?
6. Для кого представляет интерес перевод данного текста? Опишите портрет потенциального читателя текста перевода.
7. Актуальна ли сообщаемая в тексте информация для русского читателя?
8. Как влияет определение цели перевода на выбор способа перевода безэквивалентной лексики? Например, в тексте приводятся названия блюд на немецком, польском, итальянском и французском языках. Какими способами можно передать эти названия блюд?

Далее идет обсуждение всей имеющейся у студентов фоновой информации, связанной с содержанием текста. Преподаватель должен выяснить насколько студенты знакомы с культурой и с особенностями национальной кухни разных стран.

Прежде чем приступить к переводу текста, студенты должны решить с какой целью они будут осуществлять перевод:

- чтобы познакомить русскоязычных читателей с особенностями национальной кухни разных стран;
- с какой-то иной целью.

Студенты зачитывают свои переводы по предложениям или по абзацам. Прежде чем преподаватель начинает комментировать переводы, заслушивается несколько вариантов, а иногда – варианты каждого студента группы. После этого начинается обсуждение, в ходе которого студенты с помощью преподавателя выявляют то общее, что имеется во всех предложенных переводах, и то, чем они различаются, сопоставляя

ставляя эти сходные и различающиеся элементы с оригиналом.

В конечном итоге обязательно должен прозвучать какой-то вариант перевода, который отвечал бы всем изначально сформулированным требованиям. Роль преподавателя – подвести студентов к созданию приемлемых вариантов, отвечающих требованиям адекватности.

III. Упражнение к тексту «World Cuisine». Переведите следующие предложения, обращая особое внимание на передачу безэквивалентной лексики. Прокомментируйте предложенный вариант перевода:

1) Borsch, also spelled borscht, borsht, or bortsch, beet soup of the Slavic countries. Borsches are eaten hot or cold. Some are clear and light, others thick and substantial. Many recipes counterbalance the sweetness of the beets with the addition of kvass (also spelled kvas). The term kvass may refer to a sour, slightly alcoholic beer made from bread or to a concoction of fermented beets; both are used. Vinegar, lemon juice, or citric acid can be added to achieve a similar effect [8].

2) Soul food, the foods and techniques associated with the African American cuisine of the United States. The term was first used in print in 1964 during the rise of «black pride», when many aspects of African American culture – including soul music – were celebrated for their contribution to the American way of life. The term celebrated the ingenuity and skill of cooks who were able to form a distinctive cuisine despite limited means [8].

3) Scotch egg, a traditional British dish consisting of a shelled hard-boiled egg that is wrapped in sausage, covered in breadcrumbs, and then deep-fried or baked until crispy. It is a popular pub and picnic dish and is commonly served cold in Britain [8].

4) Dibi, a Senegalese dish consisting of roasted meat, usually lamb, that has been seasoned, grilled, and cut into pieces. It is typically served with grilled onions, mustard, and bread. Dibi is commonly prepared and sold by street vendors or can be purchased in small, minimal eateries called dibiteries [8].

5) Tandoori chicken, a dish of roasted chicken marinated in yogurt and generously spiced, giving the meat its trademark red colour. It is named for the cylindrical clay oven in which it is cooked, a tandoor [8].

6) Americanized Mexican food leans heavily on tacos, nachos and overstuffed burritos, while examples of food traditionally served in Mexico following the conquest include tamales, mole poblano and pozole (a stew of corn, meat, and spices) [7].

7) Milan is famous for its risotto, Bologna for its tortellini and Naples for its pizza. The cuisine of coastal regions is more centered on seafood [7].

8) Traditional Japanese food relies heavily on rice; noodle dishes, such as ramen, udon and soba; and a variety of seafood. Meat didn't enter the Japanese diet in significant quantities until the second half of the nineteenth century [7].

IV. Комментарии к тексту «World Cuisine». При выполнении перевода этого текста преподавателю нужно обратить особое внимание студентов на широкое использование в оригинальном англоязычном тексте параллельного подключения, которое во многих случаях следует дублировать и в русском перево-

де. Студенты также должны проверить наличие соответствующих словарных кулинарных ксенонимов в английском и русском языках, определить их доступность и в соответствии с этими данными осуществлять перевод, подумать над переводом названия текста.

Необходимо отметить, что общий смысл текста зависит от того, кто, когда, по какому случаю, для кого и зачем создал текст, от, возможно, заранее известного отношения автора к тому, о чем он говорит. А выбор варианта перевода зависит еще и от той коммуникативной ситуации, в которой будет использоваться перевод [3, с. 127].

Основные идеи коммуникативно-функционального подхода к переводу

1. Обучать переводу как посреднической деятельности в условиях межъязыковой и межкультурной коммуникации.

Коммуникативно-функциональный подход к переводу означает, что текст оригинала должен рассматриваться как инструмент коммуникации, инструмент воздействия на коммуникантов, обладающий определенным прагматическим потенциалом. Следовательно, переводу текста должен предшествовать предпереводный анализ. Особенно эффективно использовать этот анализ текста на занятиях по переводу. На этих занятиях следует добиваться, чтобы студенты почувствовали себя участниками предполагаемой, воображаемой коммуникации, ощутили себя в ситуации общения с людьми.

2. Учитывать студентов видеть ситуацию, описанную в тексте.

Предполагаемый подход к обучению перевода основан на том, что если студент ставит себя на место оригинала, то он должен увидеть и ситуацию, описанную в тексте, глазами автора. В дальнейшем это даст ему возможность воспроизвести данную ситуацию в тексте перевода именно так, как представил ее автор оригинала с учетом особенностей восприятия получателей перевода.

3. Учитывать студентов бороться с интерференцией исходного языка.

Появление в переводе ошибок, определяемых как нарушения норм и узуса ПЯ, связано с сильным воздействием на переводчика языковой формы оригинала. Можно сказать, что оригинал как бы навязывает переводчику свою синтаксическую организацию, свое собственное лексическое наполнение, в итоге неопытный переводчик повторяет синтаксические структуры оригинала, неоправданно использует словарные соответствия лексических единиц ИЯ в ПЯ, то есть идет по пути буквализма. Одна из главных задач в преподавании перевода – научить студентов находить те способы изложения информации, которые являются наиболее приемлемыми с точки зрения переводящего языка и привычными с точки зрения носителей ПЯ [5, с. 30].

Литература

1. Кабакчи, В.В. Практика англоязычной межкультурной коммуникации / В.В. Кабакчи. – Санкт-Петербург: Союз, 2004. – С. 201.

2. Методические основы подготовки переводчиков: нижегородский опыт: монография / под общ. ред. В.В. Сдобникова. – Нижний Новгород: Нижегородский государственный лингвистический университет им. Н.А. Добролюбова, 2007. – 165 с.

3. Петрова, О.В. От слова к тексту или от текста к слову? (From word to text or from text to word?) / О.В. Петрова // Культура как текст: сборник научных статей. – Москва: Институт языкознания РАН; Смоленск: Смоленский гуманитарный университет, 2012. – Вып. XI. – С. 124–130.

4. Сдобников, В.В. Коммуникативный подход в теории и дидактике перевода / В.В. Сдобников // Культура как текст: Материалы научной конференции. – Москва: Институт языкознания РАН; Смоленск: Смоленский гуманитарный университет, 2005. – Вып. V. – С. 113–122.

5. Сдобников, В.В. Основные принципы обучения переводу / В.В. Сдобников // Инновационные технологии в

методике преподавания иностранного языка: социокультурная компетенция учителя: материалы IV Всероссийского семинара, 9 ноября 2009 г., г. Екатеринбург. – Екатеринбург, 2010. – С. 21–31.

6. Чадина, И.С. К вопросу о методике подготовки переводчиков на современном этапе [Электронный ресурс] / И.С. Чадина // Молодой ученый. – 2016. – № 3. – С. 1106–1108. – URL: <https://moluch.ru/archive/107/25765/> (дата обращения: 17.01.2018).

7. Browne, C. Four International Cuisines That Have Gone Mainstream in the US [Электронный ресурс] / C. Browne. – Режим доступа: <http://www.culinaryed.com/article/four-international-cuisines-influencing-the-american-fooscape.html> (дата обращения: 15.02.2018).

8. Encyclopedia Britannica online [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://www.britannica.com/?cameFromBol=true> (дата обращения: 10.02.2018).

O.V. Gogoleva

TEACHING WRITTEN TRANSLATION IN THE CONTEXT OF COMMUNICATIVE-FUNCTIONAL APPROACH

The article is devoted to the communicative-functional approach in translation theory. Teaching translation in the context of this approach is a subject of special attention. According to this approach, translation is supposed to produce the same communicative effect upon its recipients as the original text does. The article describes the detailed plan of work on translation of the *World Cuisine* text in class.

Written translation, teaching translation, communicative-functional approach, pre-translation analysis of the text.