

**ОСОБЕННОСТИ ПЕРЕВОДА АНГЛИЙСКИХ ТЕКСТОВ  
ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ 1-91 01 01 «ПРОИЗВОДСТВО ПРОДУКЦИИ  
И ОРГАНИЗАЦИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ»**

**Н.И. Лапшанкова**

Могилевский государственный университет продовольствия,  
г. Могилев, Республика Беларусь

Лексика, свойственная определенной профессиональной группе, используемая в речи людей, объединенных общей профессией, называется профессиональной лексикой.

Можно говорить о том, что профессиональная лексика присуща любому профессиональному сообществу с определенным видом деятельности. Данный вид лексики зарождается и развивается на основе народного языка и является его продолжением, причем зачастую не литературного, а диалектного языка. Со временем профессиональная терминология становится автономной со своей системой понятий, средств их выражения, а также приемов словообразования.

На функционирование в речи специалистов терминов и профессионализмов решающее оказывают влияние уровень общей и специальной подготовки, а также степень владения литературным языком. Если в ежедневном (непрофессиональном) общении используется нелитературная форма речи (местный диалект, просторечие), то в составе отраслевой лексики можно ожидать не нормированную терминологию, а профессионально-производственную лексику. Если же носители специальной лексики владеют литературным языком, то можно допустить знание терминологии.

Знание профессиональной терминологии является ключевым при переводе профессионально - ориентированных текстов. Перевод – это преобразование сообщения на исходном языке в сообщение на языке перевода.

Перевести – значит выразить верно и полно средствами одного языка то, что уже выражено ранее средствами другого языка [1].

Точный перевод, по определению, невозможен уже в силу того, что разные языки отличаются как по грамматическому строю, так и по простому количеству слов, не говоря уже о различии культур.

В процессе перевода часто оказывается невозможным использовать соответствие слов и выражений, которые дает словарь. В подобных случаях прибегают к трансформационному переводу, который заключается в преобразовании внутренней формы слова или словосочетания или же ее полной замене для адекватной передачи содержания высказывания [2].

Достижение адекватности в переводе связано с умением грамотно идентифицировать переводческую проблему и осуществлять необходимые переводческие трансформации. Исследование переводческих трансформаций, наиболее часто употребляемой лексики, выявление главных особенностей и «подводных камней» является основной задачей при переводе текстов по специальности “Технология продуктов и организация общественного питания”.

Одними из основных объектов перевода профессионально-ориентированных текстов по специальности “Технология продуктов и организация общественного питания” являются рецепты. Перевод меню и рецептов может показаться несложной задачей, однако это будет ошибочным мнением. Меню – это не просто список блюд, а кулинарная книга – сборник рецептов с указанием ингредиентов и технологий. Перевод кулинарных текстов: рецептов, поваренных книг, меню, телевизионных кулинарных шоу и т. д. можно назвать одним из самых сложных направлений перевода, ведь каждый народ имеет свои собственные кулинарные традиции, формировавшиеся на протяжении многих столетий.

Одной из трудностей является достижение адекватности перевода. Из-за расхождений в семантических, формальных, лексических и метрических системах языков производятся

многочисленные межъязыковые преобразования.

Другая сложность при работе с рецептами и меню – отсутствие представления о переводимом предмете. Иногда эта проблема решается с применением специальных словарей и сайтов в Интернете, но часто эти инструменты оказываются бессильны перед экзотическим блюдом.

Ингредиенты вызывают сложности для перевода, в виду отсутствия некоторых продуктов питания в лексике родного языка перевода.

Что касается мер веса, то, например, старшее поколение в Великобритании пользуется фунтами, унциями, жидкими унциями и чайными или столовыми ложками, в то время как молодое поколение перешло на метрическую систему, используемую и в нашей стране, и предпочитает килограммы и литры. В США в основном пользуются чашками.

Особенное место занимает перевод телевизионных шоу. В данном случае наблюдается сочетание профессиональной лексики, сленга, привычных слов и оборотов, которые представляют трудности при переводе.

Например, Джейми Оливер в известном телевизионном шоу часто использует “Add a glug of olive oil”. Сложности при переводе могут возникнуть с лексемой «glug». Дословно – «глоток». И, разумеется, никто не ждет, что кулинар должен набрать в рот масла, а потом его выплюнуть. Подразумевается количество, примерно равное тому, что человек может выпить за один глоток. При переводе корректно использовать слово «немного».

Известная канадская кондитер и ведущая Анна Олсон помещает в духовку «sponge» – губку. На самом деле имеется в виду бисквит, который по текстуре, действительно, напоминает губку.

Как мы видим, перевод рецептов, меню, поваренных книг сложен и неоднозначен.

Если говорить о грамматическом материале, используемом в рецептах, то проведенный анализ показал, что часто используемыми грамматическими единицами являются начальная форма глагола (инфинитив), глагол в повелительном наклонении и страдательное причастие. Терминология, продукты, лексика более или менее современны.

В качестве материала для исследования был взят сборник чешской кухни. В результате были проанализированы извлеченные грамматические единицы. В большинстве случаев - это глаголы в повелительном наклонении. Повелительное наклонение отражает волю говорящего, побуждение к совершению действия, просьбу или приказ. Т.е. это стандартные часто употребляемые ‘поставьте, очистите, порежьте, обжарьте и др., которые употребляются в самой простой своей форме: инфинитив без частицы ‘to’ - remove, fry, slice, cover, pour, simmer, etc.

Другая большая составляющая всех рецептов – это причастия II, так называемый аналог русского страдательного причастия в прошедшем времени. С их помощью описывают продукты, необходимые для приготовления того или иного блюда (нарезанный, просушенный, очищенный, прожаренный, served, cooked, melted, peeled...).

Так же часто можно встретить конверсию, т.е. переход слова из одной части речи в другую без изменения формы. К примеру place (место)-> to place (помещать), dust (пыль) -> to dust (присыпать), mince (фарш) -> to mince (приготовить фарш), etc.

Таким образом, при переводе рецептов, меню и других текстов, которые имеют отношение к специальности “Технология продуктов и организация общественного питания”, нужно брать во внимание все вышеперечисленные особенности. Очень важно помнить, что хорошее понимание рецептов и успешный их перевод придет только с опытом.

#### Список литературы

1. Федоров, А.В. Серия «Студенческая библиотека» / А.В.Федоров // Основы общей теории перевода (Лингвистические проблемы). – Москва: Издательский Дом «Филология три», 2002. – С. 5.
2. Казакова, Т.А. Практические основы перевода. English-Russian / Т.А. Казакова. – СПб.: "Издательство Союз", 2000. – С. 20.