

До 1969 года (потом было расформирование) школа делилась на 3 части: начальная (1–6 класс), средняя (7–9 класс), старшая (10–12 класс).

Обязательным было только обучение в 6 классах. Также для перехода из начальной школы в среднюю необходимо было сдать Общий национальный экзамен. Максимальная отметка была 300 баллов, а проходной балл – 40 % от 300.

После 9 класса также существовал экзамен для перехода в старшую школу. В 10 классе преподавались все предметы, а уже в 11, 12 классах учащиеся выбирали себе одну специализацию из двух (гуманитарные науки или прикладные).

После окончания школы, в 16 лет, каждому ученику выдается специальный Сертификат, подтверждающий наличие у него начального образования. После окончания 9-го класса ученики сдают национальный экзамен на получение сертификата об окончании основного образования.

Среднее образование – обучение 3 года. Учащиеся могут выбрать либо его общеобразовательную, либо техническую ветвь, хотя поступление на эту ступень является селективным и основано на результатах национального экзамена на получение сертификата об окончании основного образования.

Для поступления в высшие учебные заведения университетского уровня необходим сертификат о среднем образовании. Претенденты должны иметь хорошие отметки, чтобы быть принятыми на конкурсной основе в высшие учебные заведения, поскольку прием является сильно ограниченным, особенно на специальности, связанные со стоматологией, медициной и инженерным делом, которые требуют очень высоких оценок и хорошо подготовленных абитуриентов.

В школьном образовании Сирии принята процентная система отметок. Минимальной проходной отметкой для всех предметов кроме арабского языка является 40 %, для арабского языка – 50 %.

Таким образом, Сирийская система образования очень многогранна. Она позаимствовала очень много от Франции, но и привнесла достаточно собственного, что позволило данной системе образования стать одной из самых успешных среди арабских стран.

А. Ломоносова

НАЦИОНАЛЬНО-КУЛЬТУРНАЯ СПЕЦИФИКА КУЛИНАРОНИМОВ В ТУРЕЦКОМ ЯЗЫКЕ

Пищевые предпочтения людей отражают их привычки и образ жизни и, как следствие, культурные, социальные, экономические, политические и религиозные особенности среды, в которой они находятся (Г. М. Боваева и А. В. Олянич, 2013), что в свою очередь запечатлено в гастрономической языковой картине мира.

Как показал анализ кулинаронимов, отобранных с турецкого сайта *sabah.com.tr*, в котором представлены национальные турецкие блюда, в их названии можно отметить определенные компоненты, позволяющие обозначить не только состав блюда, но и некоторые особенности страны.

Так, в названии отдельных блюд встречаются традиционные для любой национальной кухни компоненты:

– продукты, использованные при приготовлении: *Etli dolma* ‘перец фаршированный мясом’, где *etli* ‘с мясом’. *Mercimekli köfte* ‘чечевичная котлета’ (*mercimekli* ‘с чечевицей’), *tavuklu mantı* ‘манты с курицей’ (*tavuklu* ‘с курицей’), *ovmaç çorbasi* ‘суп с клецками’ (*ovmaç* ‘клецки’), *lahana dolması* ‘голубцы’ (*lahana* ‘капуста’).

– посуда, в которой готовят блюдо: *sahan kebabı* ‘сахан кебаб’ (*sahan* ‘медная миска’), *tava çöreği* ‘жареная булочка’ (*tava* ‘сковорода’).

Вместе с тем ряд кулинаронимов содержит компонент, который отражает культурные и религиозные особенности страны.

В первую очередь стоит отметить, что для Турции большую роль играет религия, что, безусловно, отразилось в турецкой гастрономической картине. Так, одним из важнейших религиозных праздников является Рамазан, это выразилось в названиях блюд, которые подаются во время торжества: *Ramadan Pidesi* ‘Рамазан пиде’, *Ramadan kebab* ‘Рамазан кебаб’.

Названия могут отражать имя человека, в честь которого было названо блюдо: *Abdigör köftesi* ‘котлета Абдипаши’ (в XVII веке жил Абдипаша, который ослеп и у него были проблемы с пищеварением, поэтому повара готовили для него специальное блюдо, которое затем назвали в его честь, где *Abdi* – имя собственное, старотурецкое *gör* > *kör* ‘слепой’).

Кроме того, названия блюд передают место происхождения блюда: *Amasra salatası* ‘салат Амасра’, *Burdur şiş* ‘мясо по-бурдурски’, *İnegöl köfte* ‘фрикадельки по-инегельски’.

Таким образом, можно сказать, что названия турецких национальных блюд неразрывно связаны с социумом, что находит отражение в использовании в кулинаронимах как универсальных для любой гастрономической картины компонентов (продукт, посуда), так и национально обусловленных компонентов (место происхождения блюда, человек, в честь которого оно было названо, религиозные особенности страны).

А. Манкевич

УЧЕНИЕ О ЯЗЫКОВЫХ КАТЕГОРИЯХ В КИТАЙСКОЙ ЛИНГВИСТИЧЕСКОЙ ТРАДИЦИИ

Изучение китайского языка насчитывает более 2000 лет. Проследив историю любой науки, можно увидеть, что развитие научной теории невозможно без фиксации знаний и передачи их из поколения в поколение, поэтому способы систематизации китайских языковых знаков необходимо описывать с зарождения иероглифической письменности.