

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«КАЛМЫЦКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ Б.Б. ГОРОДОВИЧОВА»



СЕРТИФИКАТ



выдан

Евсюковой Людмиле Яковлевне

участнику

Межрегиональной научно-практической конференции

«Наука XXI века: вызовы и перспективы»

Декан ФСПО



О.Н. Кониева

Элиста, 2019 г.

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«КАЛМЫЦКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ Б.Б. ГОРОДОВИКОВА»

«НАУКА XXI ВЕКА: ВЫЗОВЫ И ПЕРСПЕКТИВЫ»

Материалы Межрегиональной научно- практической конференции

12 июня 2019 г.

г. Элиста, 2019

СОДЕРЖАНИЕ

1. БИОЛОГИЧЕСКИЕ НАУКИ

Нарушение обмена гормонов. Адреногенитальный синдром.....	14
<i>Л.В.Харинова, БПОУ РК «Калмыцкий медицинский колледж имени Тамары Хахлыновой», г. Элиста</i>	
Вирус бешенства.....	16
<i>С.Г.Нохаева, БПОУ РК «Калмыцкий медицинский колледж имени Тамары Хахлыновой», г. Элиста</i>	
Нарушение обмена липидов.....	18
<i>В.Л-Г.Сангаджиева, БПОУ РК «Калмыцкий медицинский колледж имени Тамары Хахлыновой», г. Элиста</i>	
Особенности физического развития младших школьников.....	20
<i>Ю. В. Олейникова, Южный федеральный университет, г. Ростов-на-Дону</i>	
Мышевидные грызуны и мелкие млекопитающие Ростовской области.....	23
<i>В.В. Сидельников, Е.И. Симонович, В.В. Сидельников, ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Ростовской области» Академия биологии и биотехнологии Южного Федерального университета, ФКУЗ «Северо-Кавказская ПЧС», г. Ростов-на-Дону</i>	
Оценка устойчивости почв к загрязнению ветеринарным антибиотиком тилозином.....	26
<i>О.В. Чуварева, Ю.В. Акименко, Южный федеральный университет, г. Ростов-на-Дону</i>	

2. ГУМАНИТАРНЫЕ НАУКИ

Вопрос актуальный: нужна ли национальная идея российскому обществу и россиянам?.....	31
<i>В.Д. Исрафилова, Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Республики Дагестан «Автомобильно – дорожный колледж», г.Магачкала</i>	
Современные технологии в преподавании ОБЖ в ГАПОУКК «КАТТ».....	37
<i>М. А. Махонин, ГАПОУ КК «Курганский аграрно – технологический техникум», г. Курганинск, г. Красное Поле</i>	
Изучение русского языка в Ираке.....	40
<i>И. Дарраджи, М. Аль-Минсур, М.В. Ереценко, Донской государственный технический университет, г. Ростов-на-Дону</i>	
Значение физических качеств в период античности и 21 веке.....	42
<i>В.В. Кашина, Академия архитектуры и искусств Южного Федерального Университета, г. Ростов-на-Дону</i>	
Формирование идентичности современной молодёжи в условиях электронной культуры.....	45
<i>С.С. Зубарева, Донской государственный технический университет, г. Ростов-на-Дону</i>	
История английского чая.....	47
<i>Л.Я. Евсюкова, ГАПОУ КК «Курганский аграрно-технологический техникум», г. Курганинск</i>	
Противоположность как центральное понятие теории антонимии.....	53
<i>Б.П. Арашаева, Б.А. Бамышева, ФГБОУ ВО «Калмыцкий государственный университет имени Б.Б. Геродовикова», г. Элиста</i>	

Список литературы

1. Баева Л.В., Алексеева И.Ю. E-homo sapiens: виртуальный микрокосм и глобальная среда обитания // Философские проблемы информационных технологий и киберпространства. 2014. № 1 (7). С. 86-97.
2. Зубарева С. С. Культурная идентичность современной молодежи в контексте общества потребления // Гуманитарий Юга России. 2018. Т. 7. № 4. С. 127-140.
3. Колосова О. О., Несмеянов Е.Е. Социокультурные трансформации в условиях глобализационных процессов // Фундаментальные исследования. - 2015. - № 2. – С. 3201-3204.
4. Котлярова В.В. Современный ценностный кризис и поиск общечеловеческих ценностей // Гуманитарные и социальные науки. - 2011. - № 2. - С. 80-85.

ИСТОРИЯ АНГЛИЙСКОГО ЧАЯ

Л.Я. Евсюкова

*ГАПОУ КК «Курганский аграрно-технологический техникум»
г. Курган*

Наша планета – насчитывает более 248 стран. Каждая из которых обладает своими традициями, культурой и разнообразными обычаями. Все народы настолько индивидуальны, что с восхищением узнаешь о каждой из традиций, о культурных ценностях. Больше всего мне нравится Английская традиция чаевничать. Чай — один из самых популярных в мире напитков, тоже стал участником различных национальных традиций.

Секрет британского долголетия кроется в многовековых традициях английского чаепития. Чай в Англии – больше, чем чай. Традиции его питья соблюдают и королева и простые британцы. Это особая культура – от заваривания до употребления; у нее много приверженцев и далеко за пределами острова. Европейские традиции чаепития пришли к нам, прежде всего, из Англии. Имея 59 миллионов человек населения, англичане ежедневно выпивают 165 миллионов чашек чая. 86 % чая выпивается дома и только 14% — вне дома. Англичанам же принадлежит традиция семейного чаепития. Так же англичане признаны долгожителями, ведь только в Великобритании средний возраст человека в старости достигает 80-90 лет.

Темой работы является изучение истории чаепития Англичан.

Актуальность выбранной темы заключается в том, что:

- невозможно получить настоящее представление об Англии, если изнутри не изучить ее главные традиции и обычаи, главной из которой является традиционное чаепитие Англичан;

- дополнительные знания в области культуры страны позволяют углубленно изучить язык, а также помогают лучше понять эту страну;
- изучение традиций воспитывает в человеке любознательность к истории, уважению традиций и позволяют сохранить культурное наследие.
- **Проблема:** в учебных материалах и в программе очень мало информации о традициях чаепития в Англии. Мы решили проработать эту информацию и поделиться этой информацией с другими студентами, чтобы лучше узнать английские традиции чаепития и расширить знания в своей стране в этой области.

В основе нашей работы лежит **гипотеза:** Почему именно чай предпочитают Англичане? И какие существуют правила чайного этикета, которым следуют англичане.

Цель работы: проанализировать английские чайные традиции в наши дни при помощи литературы и обозначить изменения, произошедшие в процессе чаепития.

Задачи работы:

1. Раскрыть понятие английского чаепития
2. Осветить историю английского чаепития.
3. Выявить социальную роль английского чаепития.
4. Провести сравнительный анализ информации о традициях чаепития в эпоху Викторианской Англии и в наши дни.

Объектом исследования являются чайные традиции.

Появление чая в Англии. (Аристократический период)

Англичане употребляют чай с середины 17 века, справедливо считая его источником бодрости и оптимизма, хорошего иммунитета и душевного равновесия. Целебные свойства напитка многократно усиливаются с помощью подогретого молока, которое наливают в чашку до добавления крутой заварки или кипятка. Изначально такой способ заваривания был необходим, чтобы не повредить дорогостоящий фарфор. Затем традиция закрепилась – народу пришлось по вкусу сочетание терпкой заварки и нежного молока.

Гарвей одним из первых, кто познакомил Англию с чаем с молоком. В частности, он писал: «Чай с молоком способствует укреплению организма». Первоначально англичане, в отличие от современной традиции, добавляли в чай шафран, имбирь, мускатный орех и соль.

В 1702 году королева Анна сделала заявление о том, что на завтрак она предпочитает пить чай, а не эль. Анна заслуживает похвалы за то, что рекомендовала использовать серебряные заварочные чайники вместо китайских керамических чайников. Отныне отношение к чаю в Англии изменилось, что повлекло увеличение закупок чая, а также беспрецедентного запроса на серебро для изготовления чайной утвари.

Черный чай пришел на замену зеленому, поступавшему из Китая. Черный чай, подвергнутый окислению, может храниться гораздо дольше, чем зеленый чай, что было особенно актуально в то время, поскольку процесс

транспортировки чая из Китая в Англию и Европу занимал от нескольких недель до нескольких месяцев.

А как начиналась история чая в этой стране?

В 1664 году король Чарльз получил в подарок два фунта драгоценного китайского чая. Монарх и члены королевской семьи ввели в обычай ежедневно заваривать щедрый подарок, что привлекло интерес остального дворянства. Поставки чая осуществлялись достаточно редко на грузовых кораблях восточно-индийской торговой компании. Напиток облагался огромными пошлинами, что делало его недоступным для широких слоёв населения. Несколько веков английская чайная церемония развивалась только в аристократических кругах — чай считался королевским напитком, который необходимо пить без спешки, с должным почтением (соблюдая определённые ритуалы)

Английское чаепитие в наши дни

Англичане пьют чай шесть раз в день, причем каждому времени дня соответствует свой сорт чая и свои традиции чаепития. Пристрастие к разным сортам в разное время сложилось из-за вкусо-ароматических характеристик и свойств чая. Крепкий тонизирующий напиток лучше пить утром. "Дневной" предполагает гармоничное сочетание крепости и мягкости. А успокаивающий аромат бергамота хорош вечером.

Сами англичане шутят, что легче представить Англию без Королевы, чем без чая. Но в том, что чаепитие стало в их жизни традицией, вокруг которой организуется весь рабочий день и отдых, велика заслуга именно Королевского Двора.

Вот уже более ста лет день англичанина начинается с чашечки чая «Английский завтрак» — очень крепкой смеси мелкого ломаного листа «брокен» из Цейлона, Кении и Индии. Пьют его два раза — один раз в постели, другой за завтраком. Привычка к early morning cuppa — ранней чашечки чая до одевания и умывания — возникла из-за сырого климата Англии, знаменитого своими утренними туманами. Англичане просыпаются очень рано, в 6-7 часов утра, и чашечка крепкого тонизирующего чая просто необходима, чтобы проснуться.

После того, как англичанин приведет себя в порядок, он отправляется в гостиную на завтрак. Такой завтрак не имеет ничего общего с так называемым «континентальным завтраком» с обилием сладостей, характерным для латиноамериканских колоний европейских стран. Чашечка чая «Английский завтрак» подается к утренней овсянке, рыбе или яичнице с беконом. Чай «Английский завтрак» богат кофеином, но безопасен для желудка, особенно, если чай пьется «натошак». Поэтому такой чай обычно смешивают с молоком. Хорош он и с лимоном.

Второй завтрак — lunch — возник в эпоху правления Королевы Виктории как небольшая еда, в ходе которой мужчинам позволялось собираться в клубах, а женщинам — дома. Ланч обычно тоже заканчивается

чашечкой чая. Чаще всего это — крепкий тонизирующий чай, но более ароматный и мягкий на вкус по сравнению с «завтраком».

За ланчем закуски бывают более разнообразны: хлеб, сливочное масло, сваренные вкрутую яйца, тосты с корицей, миндальное печенье, ячменные лепешки, джем (преимущественно клубничный), бисквиты, горячие сдобные булочки, желе, сладкие и душистые тартинки.

Обед в Англии наступает поздно, поэтому весь день изобилует короткими перерывами на чай — «tea breaks». В некоторых офисах их устраивают чуть ли не через каждый час. Традиция такова, что ни один начальник не имеет права лишить своих служащих возможности сделать перерыв на чай — подобные попытки могут привести к серьезным осложнениям в служебных отношениях. Короткий дневной чай обычно сопровождается небольшими закусками, и потому называется «low tea».

Знаменитый five-o'clock появился в 1840 г. Британцам предписывалось утолять голод, неизбежно возникающий в промежутке между завтраком и обедом, чашечкой чая с легкими, обычно подогретыми закусками. Уже в XX веке время этого чаепития передвинулось на час позже. Чай для «файв-о-клок» так и называется — «Английский полдник».

Чай за обильным вечерним обедом в 19-20 часов называют «high tea», имея в виду не количество чая, а количество еды. Вечерами домашние собираются за огромным круглым столом в гостиной у камина, обмениваются новостями политики, спорта и сплетнями из жизни коронованных особ. Но если afternoon tea – это гимн английскому изяществу, то high tea – это гимн английской основательности, когда за столом собирается вся семья, а детский гомон перемежается оживленными разговорами взрослых.

Вечер – время изысканного английского чая «Эрл Грей». Легенда гласит, что рецепт этого чая был получен Министром иностранных дел Британской Империи блестящим графом Чарльзом Греем у одного из китайских чиновников — «мандарина» — в результате головокружительной политической интриги. Чай «Эрл Грей» — это идеально подобранная смесь очень высококачественного черного чая с маслом тропического плода бергамота. Аромат свежезаваренного чая с бергамотом обладает волшебным свойством: когда он распространяется по дому, он создает уют и поднимает настроение. При желании в напиток можно добавить небольшое количество молока.

После позднего ужина, незадолго до сна англичане могут себе позволить еще одну чашку чая. Обычно для этого выбирается чай с любимым ими вкусом, но из которого фабричным путем был удален кофеин.

Правила английского чаепития

Каково же традиционное английское чаепитие?

Типичный британский чайный ритуал проходит следующим образом. Стол накрывается скатертью, как правило, белой, либо голубоватых оттенков. Салфетки по правилам должны быть в тон скатерти. Кроме того, на столе должна стоять небольшая ваза со свежими цветами. Что касается посуды, то

набор для чайного стола включает в себя: чайную пару, десертную тарелку, чайную ложку, вилку и нож для каждого гостя, кувшин с кипятком, молочник с молоком или сливками, ситечко с подставкой, а также сахарница с рафинадом и щипцами. Очень важно, чтобы вся посуда была из одного сервиза, как правило, фарфорового. Классический английский чайный сервиз включает в себя до тридцати предметов. Интересно отметить, что в отличие от русских «пузатых» чашек и чайников, в английской чайной посуде преобладают вытянутые формы. Кроме того, нельзя не вспомнить, что привычной нам чашке мы обязаны именно англичанам. Так в начале 18 века по заказу англичан китайские производители приделали к традиционной восточной пиале ручку. Более того, британцы потребовали дополнить чашки блюдцами, чтобы горячий чай случайно не капнул на колени или не испачкал скатерти.

Правило чаепития в Англии гласит:

«Для каждого времени суток и каждого настроения существует свой чайный сорт».

Поэтому, на английском чайном столе неизменно присутствуют разные сорта чая на выбор. Подобный обычай – проявление особого уважения к присутствующим, которым пронизан весь ритуал английского чаепития. Выбранный гостем чай заваривается в индивидуальном чайничке, предварительно ополоснутым кипятком.

По правилам полагается 30-35 г чая на литр воды.

Заварка должна настояться примерно 3-5 минут, чтобы чай раскрыл все свои вкусовые и целебные свойства. Одно из веяний современности – это замена развесного чая на чайные пакетики. На сегодняшний день доля пакетированного чая в Англии составляет примерно 90%. Однако стоит отметить, что британцы, славящиеся своим консерватизмом, вовсе не отказались от заварочных чайников. Производители чая выпускают специальные большие пакеты для заварочных чайников (не в коем случае не путать с привычными нам пакетиками «на одну чашку»). После того как чай заварился, его наливают в чашку и разбавляют кипятком.

Наверное, многие знают, что традиционным английским чаем является «белый чай», то есть чай с молоком или сливками.

Говоря о добавках к чаю, нужно отметить, что англичане, как правило, не пьют чай с лимоном и считают, что это только «русский чай». По их мнению, лимон – не самое удачное дополнение к чаю, с чем можно поспорить.

И вот как только чай разлит по чашкам можно приступать к чаепитию.

Согласно чайному этикету, чашка и блюдце должны быть взяты со стола вместе:

левой рукой – блюдце, а правой – чашку.

Питье чая с блюдца, так же, как и в России, считается нарушением этикета.

Теперь перейдем к традиционному угощению, которое подается к чаю.

Типичные английские закуски к чаю – это, во-первых, традиционная выпечка (имбирные пирожные или булочки с изюмом).

Во-вторых, это тонкие треугольные сэндвичи (fingersandwiches).

Делаются они из белого хлеба (при этом обязательно обрезаются корочки), а сверху мажутся различными начинками: сливочным маслом с огурцом, со сливочным сыром и копченым лососем, с измельченным вареным яйцом, салатом и

майонезом, с креветками и соусом Marie Rose. Тут же подаются традиционные булочки сконы (scones), которые принято есть с девонширскими сливками (Devonshire Clotted Cream) и домашними джемами. На английской чайной церемонии можно отведать небольшие высокие оладьи (crumpets), подающиеся горячими с медом и сливочным маслом. Если повезет, можно отведать знаменитые кексы (имбирные и фруктовые), песочные пирожные-пальчики (finger biscuits), корзиночки с фруктами и прочие сладости.

Заключение:

Данная работа посвящена особенностям традиции английского чаепития.

В результате изучения материалы источников мы выяснили, что у английского чаепития есть свои необыкновенные особенности. Для англичан большое значение имеет церемония чаепития; прежде всего важен стиль, обстановка дома в целом во время чайных церемоний.

Главное – это произвести хорошее впечатление и насладится процессом не только приготовления чая, но и самого чаепития.

А самое главное, что действительно, в Англии существуют многовековые традиции чаепития и определенные правила чайного этикета, которым все еще следуют некоторые англичане. Также английское чаепитие является в Британии государственным достоянием и традицией, достижением культуры.

Хотя традиция пить послеобеденный чай в Англии уже не так трепетно соблюдается, эту классическую церемонию еще можно увидеть в лучших отелях Лондона, таких, как Claridges, the Dorchester, the Ritz and the Savoy, Harrods and Fortnum and Mason.

Но не смотря на все чайная культура и традиции продолжают развиваться. Уже с молодых лет маленькие англичане знают, что **ароматный напиток** – это часть их национального достояния. Они предпочитают чай и тихое, спокойное времяпровождение, во время которого можно вести дружеские беседы или углубиться в собственные мысли.

Список литературы

1. <https://2tea.pro/chay/strany-proizvoditeli-chay/chaepitie-v-anglii/>
2. <https://gurmantur.com/evropa/velikobritaniya/kak-pyut-chaj-v-anglii>
3. <https://cupstea.ru/istoriya-chaya-i-tradicii/angliyskoe-chaepitie.html>

4. <https://infourok.ru/issledovatelskaya-rabota-po-angliyskomu-yaziku-na-temu-istoriya-angliyskogo-chaya-3135310.html>

ПРОТИВОПОЛОЖНОСТЬ КАК ЦЕНТРАЛЬНОЕ ПОНЯТИЕ ТЕОРИИ АНТОНИМИИ

В.П. Арашаева, Б.А. Бамбышева

*ФГБОУ ВО «Калмыцкий государственный университет имени Б.Б.
Городовикова»
г. Элиста*

Любая лингвистическая теория решает какие-либо дескриптивные проблемы и описывает какие-либо факты. Эффективность решения этих проблем и описания фактов является одним из критериев принятия и отбрасывания теории.

Несмотря на то, что на сегодняшний день в лингвистике накоплен значительный материал в области теории антонимии, теория изучения антонимии представляет единение противоречивых взглядов и взаимоисключающих суждений. Часть работ посвящена общетеоретическим вопросам, другая - изучению сущности антонимичных номинативных единиц отдельных подсистем. Предприняты попытки:

- выявить сущность лингвистического аспекта категорий «противоположность», «противоречие»;
- определить философские, логические, психологические, психолингвистические аспекты антонимии как многоаспектного явления;
- определить основные методы исследования;
- рассмотреть антонимию как способ проявления системных отношений в лексике;
- определить понятийный аппарат;
- установить общетеоретические и частные критерии антонимичности, языковые признаки антонимов;
- систематизировать антонимы, разработать классификации антонимов (структурная, типологическая и др.);
- раскрыть семантическую природу антонимов, выявить их стилистический потенциал;
- рассмотреть соотношение с другими явлениями лексики в пределах конкретных лексико-грамматических разрядов слов, а также соотношение антонимии с другими явлениями семасиологии (синонимией, омонимией, полисемией и пр.);
- раскрыть лингвистические особенности лексико-семантических групп антонимов на материале конкретных языков;
- рассмотреть вопросы лексикографии;
- и т.д.