

Стародубцева К. Н., Нуриева С.Г.

Саратовский государственный медицинский университет им. В.И.

Разумовского

Россия, Саратов

НАЦИОНАЛЬНАЯ КУХНЯ: ОТ ЛЕКСИКИ ДО ПРОЕКТНЫХ РАБОТ (ОПЫТ КОМПЛЕКСНОГО ОБУЧЕНИЯ ИНОСТРАННЫХ СТУДЕНТОВ-МЕДИКОВ)

В статье предлагается опыт комплексного обучения русскому языку как иностранному слушателей подготовительного отделения медицинского университета на уровне А2 системы ТРКИ. Представлен пример серии занятий по развитию речи, объединенных темой «Приятного аппетита!». Традиционные уроки страноведения совмещают в себе грамматические, лексические, фонетические упражнения и служат расширению знаний по культуре России с учетом лингвокультурологической подачи материала.

Ключевые слова: межкультурная коммуникация, русский как иностранный, национальная кухня, страноведение.

Starodubtseva K.N, Nurieva S.G.

*Saratov State Medical University after V.I. Razumovskii
Russia, Saratov*

NATIONAL FOOD: FROM VOCABULARY TO PROJECTS (EXPERIENCE OF COMPLEX TRAINING OF FOREIGN MEDICAL STUDENTS)

In the article we offer the experience of complex teaching Russian as a foreign language for students of the preparatory faculty in medical university on the pre-intermediate level. We present an example of a series of lessons on speech development, which are combine by the theme «Enjoy your meal!» Traditional lessons of regional geography combine grammar, lexical, phonetic exercises and expand knowledge of Russian culture taking into account the linguistic and cultural explanation of the material.

Keywords: unicultural communication, Russian as a foreign language, national food, regional geography.

Национальная кухня является одним из важных способов воплощения и трансляции культуры, а названия блюд вербализуют ее дух. «Через особенности национальной кухни тонко и аутентично раскрывается этническая уникальность народов, а посредством пищевых реалий определенного этноса раскрываются специфические способы культурного самовыражения и самоутверждения» [1, с.2]. Одним из методических приемов, помогающих облегчить процесс адаптации студентов-иностранцев в новых для них условиях, одновременно формируя целый спектр умений и навыков (от фонетических до композиционных) является разбор на занятиях по русскому языку как иностранному (РКИ) национальных рецептов.

Преподаватели подготовительного отделения нередко сталкиваются с вопросом своих подопечных: «Какое национальное русское блюдо можно попробовать?». Особенно этот вопрос пользуется популярностью у представителей Ближнего Востока. Это и неудивительно: в восточном мире гостеприимство проявляет себя как раз через совместное вкушение национальных угощений. Частые вопросы и живой интерес студентов к национальной пище навели нас на мысль о создании комплексного

практического занятия, на котором с помощью кулинарных рецептов можно было бы не только освоить тематическую лексику и популярные для кулинарии конструкции, но также разобрать тему правильного питания, что актуально для будущих студентов-медиков, а также продемонстрировать полученные знания во время выполнения проектного задания.

В данной статье представлен опыт разработки и проведения серии подобных занятий, а также методические и культурологические результаты подобной работы.

Система практических занятий, объединённых общей темой «Приятного аппетита!», разработана нами на основе учебника для слушателей подготовительного отделения «Новый сувенир» Ирины Мозеловой. Исходный уровень владения русским языком – А2. Условно занятие делится на два самостоятельных блока: «От теории к практике» – уроки усвоения нового материала (лексического, грамматического, синтаксического) и «Добро пожаловать на кухню!» – создание финальных проектных работ.

На этапе первичного усвоения, начиная знакомить студентов с темой, мы углубляемся в изучение кухонной утвари: разбираем названия столовых приборов (не только уже известные им «вилка», «ложка», «нож», но и такие слова как «половник», «лопаточка», «венчик»), ёмкостей для приготовления еды («кастрюля», «сковорода», «блюдо», «дуршлаг») и другой вспомогательной лексики («доска», «блендер», «кухонный комбайн»). Отбор лексики проходит в соответствии с реалиями жизни студентов, чтобы максимально поддерживать и стимулировать их желание вести самостоятельное хозяйство и готовить, а не пользоваться ресторанами быстрого питания. Далее подключаем глаголы *мешать/перемешать/перемешивать*, *резать/нарезать*, *добавлять/добавить*, *слить/сливать*, *солить/посолить*, *кипятить/вскипятить* и проч., записывая, как принято, в глагольную тетрадь и прорабатывая все формы. Добавляем конструкции с управлением *что отварить в чём, что пожарить на чём, что нарезать ка* и т.д. Глаголы обязательно даются видовыми парами, чтобы в дальнейшем студенты могли как читать и переводить рецепты, так и самостоятельно рассказывать о своих любимых блюдах и их приготовлении. Наглядно демонстрируем предметы кухонного быта на фотографиях, отрабатываем лексику с помощью простых упражнений: сопоставительных с картинками, с выбором варианта ответа и с помощью грамматических упражнений (выбором падежа существительных/ прилагательных, определения вида или времени глагола).

Приятным бонусом становится дегустация приготовленного, которая должна сопровождаться этикетными формулами, принятыми за

столом в русской культуре. Имитационные игры, тренирующие речь за столом, также становятся частью подготовительных занятий. Тематический блок «Правила этикета», в котором рассказываем слушателям о том, что в русском обществе за столом принято использовать кухонные приборы (в отличие, например, от арабской культуры застоля, где еду принято употреблять руками). Напоминаем, что пожелание приятного аппетита звучит до начала приёма пищи (напротив, турецкая традиция предписывает произносить данное пожелание непосредственно после того, как гости пообедали). Правила поведения за столом являются отличным мостиком для установления межкультурных связей, а также разбавляет сухой грамматический материал.

После того, как студенты разобрались с устройством кухни и кухонных принадлежностей, переходим к продуктам. Здесь мы часто вспоминаем пройденный ранее материал, повторяя числительные с мерами единиц *один килограмм чего, двести граммов чего*, а также изучаем исчисляемые и неисчисляемые существительные. Знакомим студентов с типами упаковки (*пачка, бутылка, банка, пакет, коробка, кусок*) в конструкциях с родительным падежом («пачка масла», «банка оливок», «кусок сыра» и проч.). Повторяем относительные прилагательные с суффиксами *-н-, -ов-*, и чередованиями *-чн-* (яйцо – яичный, молоко – молочный) используя названия фруктов и овощей типа «морковный», «картофельный», «томатный». Сюда же входит блок, в котором мы разбираем названия видов мяса. Всем нам известны случаи, когда студенты называют животное, мясо которого используют для приготовления пищи («это блюдо готовят из коровы»), и гораздо реже применяют общепринятые названия видов мяса («это блюдо готовят из «говядины»). Такое знание помогает им и при совершении покупок в магазине.

Завершает первичное усвоение материала блок о полезной/вредной пище. Для начала слушатели знакомятся с понятиями калоража продуктов питания, который определяется содержанием белков, жиров и углеводов. Рассматривая рисунки с изображениями продуктов (мясо, яйца, фрукты, овощи, масло), студенты сопоставляют их со значениями полезных для организма веществ, требующихся для полноценной здоровой жизни. Элементарные знания об этом на начальном этапе обучения становятся важной основой будущей профессии. Основываясь на полученной информации, они делают вывод, употребление каких продуктов полезно для нашего здоровья, а каких, наоборот, вредно. Здесь мы часто включаем глаголы *худеть/похудеть, толстеть/потолстеть, поправляться/поправиться*, как самые простые и показательные для объяснения вреда, наносимого неправильным питанием. Кроме того, обязательно

объясняются устойчивые выражения *правильное питание* и *здоровое питание*, записывается в тетрадь опережающий материал – научный синоним *сбалансированное питание*. Задавая простые вопросы о том, какие продукты чаще всего присутствуют в рационе студента, наводим его на мысль о правильности именно его питания. А также выясняем, насколько это понятие соответствует традиционным представлениям в его родной стране. Обычно получается очень живая и увлекательная дискуссия, особенно, в поликультурной группе.

Так как фразеологические обороты, пословицы и поговорки, сопровождающие русское застолье, составляют неотъемлемую часть нашей национальной бытности, не забываем поговорить и о них. Устойчивые выражения типа *язык проглотишь, пальчики оближешь, ум отъешь*, которые сообщают о достоинстве угощения, пользуются у слушателей особой популярностью. Они быстро запоминаются и в дальнейшем часто употребляются ими в речи. Интересно и то, что многие устойчивые выражения знакомы слушателям, так как присутствуют в их родных языках. Это также позволяет быстрее усвоить речевые модели и лучше проникнуться новой культурой.

На финальной стадии урока студенты переходят к рефлексии, а именно к созданию собственного проекта – составлению рецептов национальных блюд. Данный этап демонстрирует, насколько хорошо усвоилась пройденная тема, требует дополнительной подготовки.

Сначала преподаватель предоставляет студентам возможность ознакомиться с рецептом одного русского национального блюда. Это может быть любой рецепт: от блинов до борща. Чаще всего мы выбираем рецепт борща, или рецепт окрошки. Слушателям нравится оригинальность этих блюд, их колоритное отличие от других блюд, известных им по европейской или азиатской кухне. Предварительно на уроке вместе с преподавателем студенты смотрят видеорецепт приготовления борща. После повторного просмотра видео и разбора незнакомых слов, студенты сами описывают рецепт борща, используя все изученные на занятиях тематические конструкции. После проверки преподаватель предлагает составить свой рецепт любимого национального блюда. Когда слушатели определяются с выбором, прямо на занятии составляют рецепты и проверяют ошибки вместе с преподавателем. Дабы отработать изученный материал в качестве домашнего задания студентам предлагается дома приготовить национальное блюдо по составленному ранее рецепту. Вариантов выполнения проектного задания может быть несколько. Мы предлагали студентам записать видеорецепт, в котором каждый этап приготовления они комментируют на русском языке. В других группах преподаватели

устроивали «День национальной кухни»: каждый из студентов готовил одно национальное блюдо и презентовал его на занятии. В задачи входило рассказать непосредственно о самом приготовлении, используя изученную лексику и конструкции, а также поделиться историей блюда и объяснить его популярность в родной стране. Первый вариант проекта рекомендуется для проведения в монокультурных группах. Например, наша группа, состоящая только из студентов из Марокко, с удовольствием записывала рецепты приготовления двух национальных блюд: таджин (острое мясное рагу с овощами) и хаша (национальная сладкая лепешка из манной крупы). Стоит отметить, что блюда были одинаковые, однако рецепты сильно различались и по способу приготовления, и по ингредиентам. Как потом объясняли студенты на занятии, в каждом регионе есть особая отличительная черта, особая «фишка», которая делает привычное блюдо неповторимым. В поликультурных группах, в которых учились студенты из разных стран, был выбран второй вариант проектных работ, а именно демонстрация уже готовых блюд на уроке. Слушатели из Египта готовили долму, слушатели из Иордании – мансаф (рис с курицей и мясной подливой с изюмом), студенты из Нигерии – ямс (желе из муки с соусом) и т.д.

И в первом, и во втором случае происходит продуцирование речи, осознанное использование её студентом в конкретной ситуации. Подобный урок позволяет как можно быстрее отложиться в памяти студента новым словам и конструкциям. А кроме прочего познакомиться с культурами других стран, найти точки соприкосновения с другими студентами, которые в дальнейшем станут товарищами на долгие годы обучения. Конечно, познавателен такой урок и для самого преподавателя. Он позволяет ближе познакомиться с особенностями культуры студентов, их предпочтениями, даже раскрыть кулинарные, а иногда и ораторские способности. Подобные уроки улучшают микроклимат в группе, помогают ребятам сплотиться и просто повышают настроение.

Прекрасным приемом, который можно использовать в целях обучения, является заключительный совместный поход в кафе или ресторан, предоставляющий гостям возможность участвовать в процессе приготовления – мастер-классы от шеф-повара становятся популярными, на них студенты и слышат всю освоенную на занятиях лексику, и видят, как и когда используются предметы, как выглядят продукты в процессе обработки. Таким образом усваивается не только лексика, но и повторяется уже известные слушателям грамматические правила, что способствует скорейшему закреплению материала и грамматически верному использованию его в устной и письменной речи.

В заключении стоит отметить, что подобные занятия позволяют не

только освоить лексику из раздела «еда», но и познакомиться с названиями национальных русских блюд (*пирожки, сырники, драники, блины, щи* и проч.), особых продуктов, используемых в России (*творог, сметана, батон, укроп, петрушка, лавровый лист*), конструкциями с тематическими глаголами *солить, перчить, добавлять, перемешать*, с фразеологизмами, этикетными выражениями. Так как в нашем вузе уже на подготовительном отделении преподаватели ведут активную работу по подготовке слушателей к учёбе в медицинском университете, полезными являются включенные в общий план темы, посвящённые составу пищи и полезным/вредным свойствам некоторых продуктов или блюд. Всё это способствует адаптации студента в новой незнакомой ему прежде инокультурной среде.

Литература

1. Андреева, Л. А. Национальная кухня как фрагмент этнической идентичности/Л.А.Андреева//Историческая социальнообразовательная мысль. - Краснодар, 2013. - № 6. - С. 121-126.
2. Мозелова, И. Новый сувенир. Русский язык для иностранцев. Уровень В1 (средний уровень): учебное пособие /И. Мозелова. – М., 2018.