

ОБУЧЕНИЕ ИНОСТРАННОМУ ЯЗЫКУ С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ СПЕЦИАЛЬНЫХ ТЕКСТОВ НА ПРИМЕРЕ ПРОФЕССИИ «ПОВАР, КОНДИТЕР»

Кочерова П.И., Волобуева О.В.

*Курский государственный техникум технологий и сервиса
г.Курск, Россия*

Аннотация

В статье рассматривается возможность применения специальных текстов при обучении иностранному языку студентов, обучающихся по профессии «Повар, кондитер». Авторы предлагают приёмы адаптации кулинарных текстов в контексте языковой профессиональной подготовки.

Ключевые слова: *иноязычное обучение, адаптация, специальные тексты, коммуникативные навыки, профессионально-ориентированное обучение.*

Особенности курса иностранного языка в техникуме связаны с его ориентацией на обучение чтению и интерпретации специальных текстов, овладение профессиональной лексикой, формирование речевых умений и навыков, связанных с будущей специальностью студентов.

Восприятие текстов по специальности требует наличия у студентов определенного уровня знаний и мотивации. Кулинарные тексты отличаются большим словарным и грамматическим своеобразием, частой повторяемостью лексических единиц в новых контекстах и комбинациях, а также употреблением знакомых грамматических конструкций с новым лексическим наполнением. Информация, содержащаяся в текстах, зависит от подготовленности обучаемого к их восприятию, что обусловлено профессиональной направленностью подобранного учебного материала. [1]

Адаптация текстов по специальности достаточно сложная задача. Этой работе предшествует согласованное и координированное сотрудничество преподавателей иностранного языка и специальных дисциплин. Данный этап определяет выборку, тематику текстов по специальности и их лексическую составляющую. Вторым не менее важным моментом, особенно на начальных этапах формирования навыков профессионального общения, имеет объем текстов по специальности. Упрощаются сложные синтаксические структуры, уменьшается объем предложений. Как нам представляется, целенаправленная и компетентная адаптация при условии максимального сохранения внутренней структуры исходного текста обеспечивает его полноценное использование в качестве учебного. [3]

Адаптированные тексты по специальности «Повар, кондитер» могут быть весьма полезны для студентов, которые изучают иностранный язык в профессионально-ориентированном контексте. В данной статье мы рассмотрим некоторые механизмы и подходы к адаптации таких текстов.

1. Лексика и терминология: Одним из ключевых механизмов адаптации специальных текстов является использование соответствующей лексики и терминологии. Это включает знакомство со специфическими названиями ингредиентов, кулинарными техниками, приемами приготовления пищи и поварскими инструментами. Преподаватели могут создавать или находить учебные материалы, которые содержат подробные объяснения и иллюстрации таких терминов, что помогает студентам легче освоить их и применить в практическом контексте.

2. Рецепты и инструкции: Еще одним эффективным механизмом адаптации текстов для поваров является использование рецептов и инструкций на иностранном языке. Преподаватели могут предоставлять учебные материалы, которые содержат шаг за шагом инструкции по приготовлению различных блюд, методы приготовления и необходимое оборудование. Такие тексты помогут студентам разобраться в специфике профессии повара, освоить рецептурный язык и улучшить свои навыки коммуникации в профессиональной среде.

3. Реальные случаи и примеры: Для практического применения иностранного языка в профессиональном контексте можно использовать

реальные случаи и примеры, связанные с работой повара. Например, преподаватели могут включать в учебные материалы реальные истории успеха поваров, интервью с профессионалами, видеоролики о работе в ресторане или организации кулинарного мероприятия. Это поможет студентам лучше понять реалии и особенности профессиональной деятельности повара и применить изучаемый язык на практике.

4. Варьирование уровня сложности: Адаптация специальных текстов без сомнения должна включать варьирование уровня сложности. Преподаватели могут предоставить студентам тексты различной сложности – от простых рецептов и инструкций до более сложных материалов, таких как кулинарные подходы и техники, способы подачи блюда и т.д. Постепенное увеличение сложности материалов позволит студентам постепенно осваивать новые знания и развивать навыки понимания иностранной профессиональной лексики.

5. Культурная адаптация: Для полноценной адаптации профессионального материала также важно учитывать культурные особенности и традиции. Кулинарные традиции и предпочтения могут сильно отличаться в разных странах и регионах. При адаптации текстов можно включать материалы, которые отражают местную кулинарную культуру и особенности. Это поможет студентам не только улучшить свои языковые навыки, но и расширить свои знания о кулинарных традициях других стран.

6. Практические задания: Чтобы студенты могли применить свои знания и навыки в практическом контексте, можно совмещать практические задания и адаптированные тексты. Например, студенты могут изучить рецепт на иностранном языке, после приготовить блюдо по этому рецепту и поделиться своим опытом с классом. Такие задания позволяют студентам применить свои знания и навыки в реальной ситуации, а также развивают их уверенность в использовании иностранного языка.

7. Междисциплинарный подход. Еще одним механизмом адаптации профессиональных текстов может выступать междисциплинарные элементы. Например, студенты могут изучать не только кулинарные аспекты, но и связанные с этими аспектами знания, такие как пищевая безопасность, пищевые добавки, диетическое питание и т.д. Включение таких тем в профессионально-ориентированное обучение помогает студентам получить более полное представление о своей профессии и развивает их умение применять иностранный язык в различных аспектах своей будущей профессиональной деятельности. [2]

Подводя итоги, можно сделать вывод о том, что адаптация специальных текстов по специальности «Повар, кондитер» представляет собой сложный процесс, который требует от преподавателя наличие высокого уровня владения языком и способность отбирать необходимую информацию. Механизмы, рассмотренные нами, помогут студентам лучше освоить профессиональную лексику и терминологию, применить языковые навыки в практическом контексте, освоить специфику своей будущей профессии на иностранном языке.

Литература:

1. Первухина С. В. Механизмы адаптации текста в учебно-педагогическом дискурсе // Известия ВГПУ. 2019. №6 (139). URL: <https://cyberleninka.ru/article/n/mehanizmy-adaptatsii-teksta-v-uchebno-pedagogicheskom-diskurse> (дата обращения: 11.10.2023).
2. Юсупова А. Х. О принципах отбора специальных текстов // URL: <https://arch.kyrlibnet.kg/uploads/Usupova%20A.H..pdf> (дата обращения: 11.10.2023).
3. Петрачкова И. М. Адаптация текстов по специальности при обучении языку профессионального общения иностранных студентов-медиков текстов // Технологии обучения русскому языку как иностранному и диагностика речевого развития : материалы XX Междунар. науч.-практ. конф. посвящ. 45-летию каф. белорус. и рус. языков УО БГМУ, 3 окт. 2019 г. / редкол.: Т. Н. Мельникова (отв. ред.) [и др.]. – Минск, 2020. – С. 409-412.

**TEACHING A FOREIGN LANGUAGE USING SPECIAL TEXTS ON THE
EXAMPLE OF A PROFESSION "COOK, PASTRY CHEF"**

Kocherova P.I., Volobueva O.V.

*Kursk State College of Technology and Service
Kursk, Russia*

Annotation

The article considers the possibility of using special texts in teaching a foreign language to students studying in the profession of "Cook, pastry chef". The authors propose techniques for adapting culinary texts in the context of language training.

Keywords: *foreign language training, adaptation, special texts, communication skills, professionally oriented training.*