

О Б Р А З О В А Т Е Л Ь Н Ы Й П О Т Е Н Ц И А Л

Ткачева Юлия Сергеевна,

преподаватель иностранного языка,

АНО ВПО КИ МГЭУ, г. Калуга

ФОРМИРОВАНИЕ МЕЖКУЛЬТУРНОЙ КОМПЕТЕНЦИИ НА ОСНОВЕ ЛИНГВОСТРАНОВЕДЧЕСКОГО МАТЕРИАЛА С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ИНТЕРАКТИВНЫХ ЗАДАНИЙ

Аннотация. статья предлагает методику, способствующую более успешному усвоению лингвострановедческого материала.

Ключевые слова: межкультурная компетенция, лингвострановедческий подход, комплекс тренировочных упражнений с интерактивными заданиями.

Роль иностранного языка в жизни общества возрастает с каждым днем, т.к. постоянно происходит глобальный процесс сближения национальных культур, укрепления культурных, коммуникационных связей. В нынешних условиях обществу требуется не столько простое знание языка, сколько умение использовать иностранный язык в реальной коммуникации.

Чтобы коммуникация с носителем языка была успешной, необходимо также владеть невербальным поведением, устойчивыми разговорными фразами и другими знаниями о культуре собеседника. Поэтому современное обучение иностранному языку должно содержать лингвострановедческий компонент, на базе которого учащиеся формировали бы знания о реалиях и традициях страны изучаемого языка, включались бы в диалог культур. Умения применять эти знания в жизни составляют основу межкультурной компетенции.

Одним из способов формирования данной компетенции, является введение лингвострановедческого компонента в обучение иностранным языкам, что предполагает использование лингвострановедческого подхода в обучении. Он включает в себя следующие компоненты: лингвистический, социальный, психологический и культурологический.

Существует множество разнообразных методов и приемов, способствующих формированию межкультурной компетенции на основе лингвострановедческого материала, которыми при правильной организации учебного процесса может пользоваться учитель, разрабатывая свою собственную методику. Наибольший эффект может быть достигнут при использовании интерактивных форм и методов. Среди них особого внимания заслуживают моделирование коммуникативных и социокультурно маркированных ситуаций, обучающие игры, проектная методика, использование проблемных и поисковых заданий социокультурного характера, метод «критических инцидентов», методика компаративного анализа.

Анализ некоторых используемых в школе современных УМК по ан-

ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ ПОТЕНЦИАЛ

глийскому и французскому языкам для пятого, шестого и седьмого классов показал, что тот лингвострановедческий материал, который они предлагают, нельзя считать достаточным. Так, например, социальный и психологический аспекты совсем не представлены, а из форм, способствующих более продуктивному обучению детей, присутствуют лишь тексты и картинки. Остальные формы подачи материала почти не предлагаются авторами УМК. Также авторы мало внимания уделяют тренировке и контролю знаний. Для повышения эффективности освоения межкультурной компетенции учащимися учителю следует искать иные способы решения данной проблемы.

В связи с этим нами был разработан комплекс тренировочных упражнений на основе лингвострановедческого материала, в котором отражены недостающие аспекты лингвострановедческого подхода. Многие задания носят интерактивный характер. Данный комплекс упражнений состоит из трёх блоков заданий, каждый из которых имеет свою отдельную задачу.

Первый блок – *информационный*. Он включает в себя материал, охватывающий разные аспекты лингвострановедения. Наиболее эффективно представлять его в различных формах. Информация предоставляется в текстах, сопровождаемых картинками и фотографиями, газетах и журналах, географических картах, таблицах, диалогах между представителями страны изучаемого языка, аудиотекстах, видеофильмах, презентациях и в других подходящих для данной цели программах с использованием компьютера.

Второй блок – блок *первичного закрепления материала*. Он содержит тренировочные упражнения (в основном воспроизводящего характера), которые проверяют усвоение учащимися пройденного материала. К нему относятся такие задания, как вопросы по содержанию текста, упражнения с альтернативным или множественным выбором ответа, заполнение пропусков в предложениях (тексте, диалоге), установление правильного порядка предложений в тексте (диалоге), соединение разорванных частей словосочетаний (предложений, текста), сопоставление слова (словосочетания, предложения) с картинкой, нахождение фактических социокультурно ориентированных ошибок в предложении (тексте, диалоге), подбор заголовков к текстам, дидактические игры и т.п. Приведем примеры таких упражнений.

Третий блок – это *творческое применение полученных знаний*. На данном этапе у учащихся формируются практические умения на основе изученного материала. Задания этого блока направлены на организацию самостоятельной работы детей. Они учатся творчески интерпретировать полученную информацию, моделируя коммуникативные и социокультурно маркированные ситуации, создавая различные проекты, проводя компаративный анализ, участвуя в ролевых играх, имитируя переписку с

ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ ПОТЕНЦИАЛ

представителем страны изучаемого языка и т.п.

Для систематизации работы по формированию межкультурной компетенции мы предлагаем не эпизодически использовать отдельные упражнения, а объединять их в тематические комплексы. Это позволит составлять комбинацию из заданий всех трех блоков и использовать их при изучении конкретных тем, которые содержатся в учебниках.

В качестве примера предлагаемой методики рассмотрим комплекс упражнений, объединенный темой «Национальные блюда Франции». Данный комплекс включался в учебный процесс на протяжении 5 уроков. На начальных уроках по теме были использованы задания первого блока. Учащиеся знакомились с национальными реалиями страны, а именно с традиционными блюдами французской кухни.

1 блок

Презентация, содержащая изображения и краткие описания самых известных блюд французской кухни.

Слайд 1. Слайд 2.

La cuisine française

Cuisses de grenouilles



Les cuisses de grenouille sont un plat typiquement français. La recette des cuisses de grenouille la plus classique consiste à les poêler avec de l'ail et du persil. Mais ils sont habituellement frits dans la graisse profonde, panés dans la chapelure ou dans la farine. Le goût est un peu comme du poulet cuit en douceur, qui se défait et fond en bouche.

Croissant

Croissants, brioches, pains au chocolat sont souvent appréciés au goûter ou au petit déjeuner. Un croissant est une viennoiserie à base d'une pâte levée feuilletée spécifique, la pâte à croissant, qui comporte de la levure et une proportion importante de beurre. Le plus souvent un croissant est rempli de chocolat ou de confiture de fruits.



Escargots



La préparation usuelle est présentée dans sa coquille, avec du beurre à l'ail et du persil haché, passée au four, servie par douzaine ou demi-douzaine. Ils peuvent être également servis sans coquille à l'assiette, ou sous forme de cassole individuelle, ou pour agrémenter divers plats.

Avec les escargots on sert souvent la pince pour tenir coquille d'escargot dans la bonne position et une fourchette spéciale avec des dents plates pour sortir l'escargot de la coquille.



Foie gras

Un foie gras est le foie d'une oie ou d'un canard spécialement engraisé par gavage.



Il est consommé cru, mi-cuit ou cuit, et peut être proposé sous forme de produit frais ou en conserve, consommé seul ou en accompagnement d'autres plats comme une viande.



Soupe à l'oignon



La soupe à l'oignon est une soupe gratinée à base d'oignon, traditionnelle de la cuisine française, et de nombreuses régions productrices d'oignons.

La soupe à l'oignon se prépare en faisant brunir dans une matière grasse des oignons émincés. On y ajoute de l'eau, puis on laisse mijoter un peu avant de mettre la soupe dans des bols et de l'agrémenter de croûtons et fromage râpé et la passer au four durant quelques minutes.

Cette soupe est servie chaude, en entrée.



ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ ПОТЕНЦИАЛ

На 3-4 уроках по теме предлагались упражнения II блока. Нами были выбраны задания с выбором ответов в графической форме, на заполнение пропусков и на исправление ошибок. В данных упражнениях учащиеся тренировали зрительную память, критичность мышления и умения выполнять самоконтроль.

II блок

Упражнение 1.

Накрываем стол для друга из Франции.

Упражнение выполняется с использованием интерактивной доски. Детям дается следующее задание: «К вам приехал друг из Франции. Вы хотите сделать ему приятное и угостить его национальными блюдами его страны. Какие блюда будут традиционными на французском обеде? Выберите из предложенных картинок с блюдами те, которые вы приготовите для вашего гостя». Дети называют нужные блюда, и учитель переносит соответствующие картинки на «обеденный стол». Список предлагаемых блюд: луковый суп, борщ, винегрет, селедка под шубой, лягушачьи лапки, пицца, роллы, яичница с беконом, улитки, жареный картофель с рыбой, спагетти, фуа-гра, щербет, круассаны, блины, штрудель.

Упражнение 2.

Вам предлагаются фрагменты меню французского ресторана. Заполните в нем пропуски, используя полученные ранее знания о французской кухне.

Soupe à l'oignon

C'est une soupe gratinée à base d'oignon. La soupe est agrémentée de et et est gratinée au four durant quelques minutes.

Escargots

Les escargots sont présentés dans, avec du beurre à l'ail et du persil haché, passée au four, servie par ou

C'est un plat typiquement français. Ils sont poêlés avec de l'ail et du persil ou frits dans la graisse profonde, panés dans ou dans Le goût est un peu comme du poulet cuit en douceur, qui se défait et fond en bouche.

Foie gras

Un foie gras est le foie de ou de spécialement engraisé par gavage. Il est servi, ou en fonction de votre choix.

Упражнение 3.

Ваш друг переехал жить во Францию и прислал вам оттуда письмо. Но он еще плохо знаком с этой страной и ее языком. Прочитайте письмо и исправьте ошибки лингвострановедческого характера.

Salut, ma chère Valérie!

Je suis vraiment désolée de ne pas te donner aucunes nouvelles. C'est parce que j'ai eu beaucoup de choses à faire après le déménagement.

ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ ПОТЕНЦИАЛ

La France est un pays magnifique. Je veux te parler de sa cuisine nationale. Récemment mes parents et moi, nous sommes allés au restaurant français. J'ai essayé quelques plats. Le goût du premier plat est un peu comme du poulet. Ce plat s'appelait Escargots. Puis j'ai mangé un foie gras. C' est le foie d'une grenouille. Je ne l'ai pas aimé. Je voudrais encore essayer les cuisses de grenouille. On dit qu'ils sont servis avec la pince et une fourchette spéciale avec des dents plates. Tu peux voir que la cuisine française est très intéressante.

Comment ça va chez toi?

J'attends ta réponse avec impatience!

Au revoir,

Tania.

С целью создания условий для творческой интерпретации полученных знаний и умений в последний урок было введено задание на конструирование диалога. Учащиеся тренировались в моделировании социокультурно маркированной ситуации, связанной с французской кухней. Также на заключительном этапе по теме была спланирована работа по выполнению проектного задания и даны рекомендации по его реализации.

III блок

Упражнение 4.

Разыграйте диалог. Представьте, что вы пришли во французский ресторан. Официант подал вам меню и ждет, пока вы его изучите, чтобы принять заказ. Вы можете задавать ему вопросы о блюдах и спрашивать, что он посоветует. Используйте следующие ключевые слова и фразы:

- *le foie gras, les cuisses de grenouille, les escargots, les croissants, l'eclair, soupe à l'oignon;*

- *délicieux, savoureux, agréable, sucré, salé, cuit, frit, roti, bouilli, gras, chaud, froid;*

- *manger, déguster, cuisinier, cuire, griller, server, conseiller, choisir, plaire, detester, savourer.*

Упражнение 5.

Проектное задание.

В вашем кафе будет проходить день французской кухни. Подготовьте рекламный буклет данного мероприятия.

Безусловно, представленная методика не исчерпывает всех возможностей для формирования межкультурной компетенции у учащихся, которые может использовать творчески работающий учитель в своей практике. Предложенная методика является универсальной и может включать комплексы упражнений по различным лингвострановедческим темам. Её может использовать на уроках иностранного языка учитель с любым стажем работы и уровнем подготовки.

ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ ПОТЕНЦИАЛ

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

1. Грет К. Современная Франция: Учебное пособие по страноведению (*La France contemporaine: Manuel de civilization*). – СПб.: КАРО, 2011. – 200 с.: ил.