

Научная статья

УДК 371.3:811.161.1

EDN TLSJRJ

**Кулинарный рецепт как учебный материал
на продвинутом этапе обучения русскому языку как иностранному**

Лю Чуньянь¹, студент магистратуры

Валентина Владимировна Коломенская², кандидат филологических наук,
доцент

^{1, 2} Благовещенский государственный педагогический университет

Амурская область, Благовещенск, Россия, kolomenskaiy@mail.ru

Аннотация. В статье обосновывается использование кулинарных рецептов в качестве учебного материала на продвинутом этапе обучения русскому языку как иностранному студентами технологических факультетов. Целесообразность обращения к рецептам продиктована тем, что их чтение подготавливает учащихся к работе с технологическими картами блюд. В результате происходит формирование социокультурной, языковой и профессиональной компетенций иностранных учащихся.

Ключевые слова: рецепт, хлеб, хлебобулочные изделия, русский язык как иностранный, продвинутый этап обучения, методика преподавания

Для цитирования: Лю Чуньянь, Коломенская В. В. Кулинарный рецепт как учебный материал на продвинутом этапе обучения русскому языку как иностранному // Фотьевские чтения – 2024 : материалы всерос. науч.-практ. конф. (Благовещенск, 20 декабря 2024 г.). Благовещенск : Дальневосточный ГАУ, 2025. С. 184–189.

Original article

**Culinary recipe as an educational material
at the advanced stage of learning Russian as a foreign language**

Liu Chunyan¹, Master's Degree Student

Valentina V. Kolomenskaya², Candidate of Philological Sciences, Associate Professor

^{1, 2} Blagoveshchensk State Pedagogical University

Amur region, Blagoveshchensk, Russia, kolomenskaiy@mail.ru

Abstract. The article substantiates the use of culinary recipes as educational material at the advanced stage of teaching Russian as a foreign language by students of technological faculties. The expediency of referring to recipes is dictated by the fact that reading them prepares students to work with technological maps of dishes.

As a result, the socio-cultural, linguistic and professional competencies of foreign students are being formed.

Keywords: recipe, bread, bakery products, Russian as a foreign language, advanced stage of education, teaching methods

For citation: Liu Chunyan, Kolomenskaya V. V. Culinary recipe as an educational material at the advanced stage of learning Russian as a foreign language. Proceedings from Fotyev readings – 2024: *Vserossiiskaya nauchno-prakticheskaya konferentsiya*. (PP. 184–189), Blagoveshchensk, Dal'nevostochnyi gosudarstvennyi agrarnyi universitet, 2025 (in Russ.).

В сложившихся экономических и социально-политических условиях все больше китайских студентов поступают в российские университеты, что является вызовом для российской системы высшего образования, так как, с одной стороны, это свидетельствует о престижности учебы в России и обеспечивает приток финансов в вузы, а, с другой – выдвигает требование повышения качества образования для иностранцев. Как отмечается в статье [1], несомненно, что именно гуманитарные дисциплины формируют базовую, ценностную основу личности и профессионала, развивают мировоззрение; они прививают те знания, умения и навыки, которые в дальнейшем развиваются в профильных предметах, в частности логическое мышление, развитая речь, грамотное и аргументированное изложение мыслей.

Одним из способов улучшения преподавания русского языка как иностранного (РКИ) является использование максимально разнообразного учебного материала на всех этапах обучения. Поскольку объем статьи ограничен, в рамках данной работы рассмотрим лишь методику преподавания русского языка на продвинутом этапе обучения.

Продвинутый этап обучения позволяет широко использовать не только учебные и адаптированные тексты, но и аутентичные. Аутентичные материалы дают иностранным учащимся возможность наиболее полно познакомиться с культурой страны изучаемого языка и увидеть «живое» функционирование языка. Если речь идет о преподавании РКИ студентам-технологам,

чья профессиональная деятельность будет связана с приготовлением пищи, то одним из видов аутентичных текстов может стать кулинарный рецепт.

Кулинарный рецепт представляет собой небольшой текст со строго установленной структурой, правилами оформления и сокращения, а его использование на занятиях РКИ способствует формированию социокультурной и языковой компетенций учащихся [2, С. 45]. Исходя из особенностей структуры рецепта, важно научить студентов-технологов правильно записывать и читать рецепты различных блюд. После того, как у учащихся прочно сформируется это умение, можно переходить к работе с более сложным аутентичным материалом – технологической картой блюда.

В первой части рецепта, где перечисляются ингредиенты, наибольшую сложность представляет употребление существительных в правильной падежной форме и расшифровка сокращений, поскольку в Китае не приняты такие единицы измерения, как «чайная ложка», «десертная ложка», «стакан». Во второй части рецепта, где рассказывается способ приготовления блюда через последовательность действий, наибольшую трудность обычно вызывают глаголы.

Думаю, многие иностранцы согласятся, что самым русским продуктом является хлеб. Это не просто еда для утоления голода, хлеб – это ритуальное блюдо [3, С. 350]: дорогого гостя на Руси до сих пор встречают хлебом-солью, просвиру используют во время богослужения, где она символизирует тело Христово, блины едят на Масленицу, каравай – на день рождения. Любовь русских к хлебу выражается в частоте употребления этого продукта в пищу и в разнообразии хлебобулочных изделий. В русской культуре известно множество продуктов, объединяемых понятием «хлеб»: это и булочки, и пироги, и батоны, и калачи, и караваи, и буханки... Хлеб в России готовят из пшеничной, ржаной, гречневой, кукурузной муки; с добавлением солода, мака, изюма, кориандра, тмина и т. д. Способы приготовления теста также различны: есть дрожжевое и бездрожжевое тесто, тесто на закваске, песочное тесто, слоеное

тесто и др. Этим русская кухня отличается от традиционной китайской, где наибольшее распространение получили пресные кукурузные лепешки.

Раньше каждая хозяйка сама умела печь хлеб и ежедневно готовила его для всей семьи, сейчас же русские чаще покупают готовый хлеб в магазине. Зато многие россияне готовят дома такие хлебобулочные изделия, как печенье, торты, кексы. Поэтому мы считаем целесообразным рассмотреть рецепт бисквита – хлебной основы торта.

Проанализируем первую часть рецепта бисквита на молоке. В его состав входят следующие ингредиенты: пшеничная мука – 100 г; яйца – 4 шт.; сахар – 120 г; картофельный крахмал – 30 г; молоко – 40 мл; растительное масло (без запаха) – 20 г; ванилин (на кончике ножа) – по вкусу; соль (щепотка) – по вкусу.

Первая часть рецепта позволяет поработать над согласованием прилагательных с существительными (языковая компетенция) и расширить знания в области кулинарии (социокультурная и профессиональная компетенции). Для этого учащимся предлагается соединить левую и правую части. Слева располагаются следующие прилагательные (в мужском роде, именительном падеже): пшеничный, ржаной, гречневый, кукурузный, рисовый, картофельный, поваренный, оливковый, соевый, подсолнечный, рапсовый, растительный, сливочный, куриный, перепелиный. Справа находятся существительные: мука, крахмал, соль, масло, яйца. Нужно соединить слова по смыслу и грамматически.

Далее нужно правильно прочесть первую часть рецепта, используя речевой образец «для приготовления бисквита на молоке нужно взять сто граммов пшеничной муки, четыре яйца» и т. д. Это позволит учащимся сконцентрироваться и вспомнить грамматику (родительный и винительный падежи).

Далее можно перейти ко второй части рецепта. Мы считаем целесообразным использование пошаговых рецептов с фотографиями – так текст сразу ви-

зуализируется, поэтому понятен без использования (или с минимальным использованием) переводного метода. После прочтения каждого «шага» рецепта семантизируются новые слова. Когда весь текст прочитан и понят учащимися, им предлагается ответить на вопросы:

1. Какие продукты вам понадобятся?
2. Что нужно сделать сначала?
3. Что нужно добавить в белковую смесь?
4. Когда нужно ввести муку?
5. Когда нужно остановить взбивание массы? и т. д.

Затем студенты должны пересказать вторую часть рецепта с опорой на глаголы: подготовьте, отделите, начните взбивать, начните всыпать, продолжайте взбивать, введите, остановите, просейте, добавьте, перемешайте, всыпьте и др.

В качестве домашнего задания можно предложить учащимся снять видео приготовления этого бисквита; обязательное условие – они должны проговаривать все свои действия.

Заключение. Кулинарные рецепты можно использовать в качестве учебного материала на занятиях по русскому языку как иностранному. Такие аутентичные тексты являются идеальными при работе со студентами технологических факультетов, так как позволяют формировать языковую, социокультурную и профессиональную компетенции. Выбирая рецепты для занятия, следует отдать предпочтение тем блюдам и продуктам, которые наиболее полно отражают культуру страны изучаемого языка.

Работа с рецептами блюд – не только увлекательное, но и полезное занятие для китайских учащихся, так как она позволяет подготовить их к восприятию технологических карт блюд. При использовании рецептов лучше обращаться к пошаговым рецептам с фото, что облегчит семантизацию новой лексики и снимет трудности, вызванные различиями культур.

Список источников

1. Болтенков Н. В., Гринько А. А. К вопросу о преподавании гуманитарных дисциплин иностранным студентам в рамках дистанционного обучения // Наука и образование: опыт, проблемы, перспективы развития : материалы междунар. науч.-практ. конф. Красноярск : Красноярский государственный аграрный университет, 2021. С. 13–15.
2. Филитова О. Н. Работа с кулинарным рецептом на довузовском этапе обучения РКИ как средство формирования социокультурной и языковой компетенций учащихся // Вызовы современного мира в рамках социально-гуманитарного знания : материалы всерос. науч.-практ. конф. Ижевск : Ижевский государственный технический университет, 2023. С. 43–45.
3. Филитова О. Н. Использование аутентичных видеотекстов при изучении русских кулинарных традиций на предвузовском этапе обучения РКИ // Современные тенденции в преподавании и изучении русского языка как иностранного : материалы междунар. науч.-практ. конф. М. : Московский педагогический государственный университет, 2022. С. 347–352.

References

1. Boltenkov N. V., Grinko A. A. On the issue of teaching humanities to foreign students in the framework of distance learning. Proceedings from Science and education: experience, problems, development prospects: *Mezhdunarodnaya nauchno-prakticheskaya konferentsiya*. (PP. 13–15), Krasnoyarsk, Krasnoyarskii gosudarstvennyi agrarnyi universitet, 2021 (in Russ.).
2. Filitova O. N. Working with a culinary recipe at the pre-university stage of teaching Russian as a foreign language as a means of forming socio-cultural and linguistic competencies of students. Proceedings from Challenges of the modern world in the framework of social and humanitarian knowledge: *Vserossiiskaya nauchno-prakticheskaya konferentsiya*. (PP. 43–45), Izhevsk, Izhevskii gosudarstvennyi tekhnicheskii universitet, 2023 (in Russ.).
3. Filitova O. N. Using authentic video texts in the study of Russian culinary traditions at the pre-university stage of teaching Russian as a foreign language. Proceedings from Current trends in teaching and learning Russian as a foreign language: *Mezhdunarodnaya nauchno-prakticheskaya konferentsiya*. (PP. 347–352), Moscow, Moskovskii pedagogicheskii gosudarstvennyi universitet, 2022 (in Russ.).

© Лю Чуньянь, Коломенская В. В., 2025

Статья поступила в редакцию 23.01.2025; одобрена после рецензирования 30.05.2025; принята к публикации 31.07.2025.

The article was submitted 23.01.2025; approved after reviewing 30.05.2025; accepted for publication 31.07.2025.