

РЕАЛИЗАЦИЯ ПРОЕКТА ДИСТАНЦИОННОГО ОБУЧЕНИЯ НА ОСНОВЕ СЕТЕВОЙ ТЕХНОЛОГИИ В БЕЛОРУССКОМ ГОСУДАРСТВЕННОМ УНИВЕРСИТЕТЕ

А.В. Тучинский

В условиях кризиса, который парализовал все сферы жизни современного общества, проведение международного дистанционного образовательного марафона Купаловские проекты 2020 представляется чрезвычайно своевременным, результаты которого уже сейчас трудно переоценить и пока даже представить. В статье представлен инструментарий организации и анализ апробации сетевого проекта Звезды Мишлен, который направлен на приобретение обучающимися языковой компетенции по теме «Традиционная французская кухня».

Сетевой проект как метод развития иноязычной компетенции и ведущий метод интерактивного обучения направлен на формирование навыков обобщения, классификации, упорядочивания и комбинирования фактов культуры (конкретное знание), навыков интерпретации, дифференциации, конструирования фактов культуры (процедурное знание) и развитие первичных умений идентифицировать факты культуры в оппозиции «свой»–«чужой», рефлексировать и творить собственный продукт.

Работа в проекте проходила в пять этапов (два организационных и три основных), на каждом из которых участникам предлагалось выполнить задания по созданию определенного продукта проектной деятельности.

В результате работы в проекте студенты создали следующие продукты:

- сетевой словарь,
- виртуальная доска,
- электронный сборник.

На *подготовительном* этапе студенты дали ответы на вопросы в программе on–line, участвовали в дискуссии при представлении стартовой презентации; заполнили форму регистрации участника; форму регистрации команды; ознакомились с планом работы команды; подписали декларацию участников проекта, регистрационную форму, сделали выбор ролей в команде.

На *первом* этапе «Секреты настоящего вкуса национальной кухни» студентам было предложено выполнить следующие проектные задания: 1) изучите традиционные рецепты блюд белорусской и французской кухни; найдите общие и различные компоненты, сравните подходы к обработке продуктов; составьте общий французо–русский словарь кулинарных

терминов; 2) найдите в сети и изучите меню кулинарных заведений разных провинций Франции на языке оригинала.

Сначала задание показалось достаточно простым: Изучить традиционные рецепты блюд белорусской кухни, составить словарь–справочник традиционных русских блюд. Ну что может быть проще? Студенты еще раз прочитали инструкцию, провели мозговой штурм по сбору всех известных ингредиентов блюд белорусской кухни, затем каждый назвал те блюда, в состав которых входят эти ингредиенты. Далее участники команды выполнили проектное задание, которое предполагало сетевое взаимодействие: был подготовлен сетевой словарь–справочник традиционных белорусских блюд.

Здесь нужно отметить трудности, с которыми столкнулись студенты при выборе сервиса для создания словаря–справочника: несмотря на бытующее мнение, далеко не все члены команды были готовы к овладению новыми образовательными сервисами Web 2.0. Специально для этих целей и для формирования у студентов навыков исследовательской деятельности на сайте проекта была создана страница «Сервисы 2.0 в проекте». В результате был выбран сервис для создания интерактивных публикаций в виде журнала, брошюры, презентации Calameo, где размещённые работы можно представить в виде «книжной полки» и встроить отдельную работу или всю «книжную полку» на сайт, блог, а работы, загруженные и размещённые в группе, можно комментировать.

Итак, был создан позитивный настрой для изучения национальных блюд. Теперь предстояло узнать, что подают на стол во Франции. Чтобы было легче с этим разобраться и понять, в чем же состоят отличия от славянской кухни, студенты изучили рецепты французских блюд и нашли те, в рецептах которых встречаются компоненты традиционных белорусских блюд.

Самым интересным и увлекательным стало выполнение задания составить электронное письмо–заказ делового обеда с коллегой в русском ресторане и заказ романтического ужина во французском ресторане. Тут уже начались настоящие дебаты, где каждый из участников примерил на себя роль делового партнера и романтического влюбленного!

В созданной группе ВКонтакте студенты активно обсуждали частные вопросы данного этапа: Как можно охарактеризовать региональную народную и изысканную аристократическую кухню Франции? С каких блюд начинается традиционная французская трапеза? Какие напитки считаются гордостью французов? Что принято подавать на стол в традиционной белорусской семье? В результате студентами был дан ответ на проблемный

вопрос 1–го этапа: **Какие особенности имеет французская кухня, есть ли в ней сходства со славянской кухней и какие?**

Некоторые ответы студентов на вопрос 1–го этапа:

— К особенностям французской кухни можно, в частности, отнести приготовление пищи из нежирных сортов мяса, преимущественно на углях, изобилие сыров, а также сочетание несочетаемых ингредиентов и наличие множества соусов. На мой взгляд, сходства в кухнях отсутствуют, что в том числе обусловлено историческими предпосылками. (Ислами В.)

— Я бы сказал, что между французской и славянской кухней мало чего общего, что обусловлено географическим положением. Так, во французской кухне наличествует многообразие морепродуктов, что является недоступным для нашей кухни. Также, на мой взгляд, славянская кухня более калорийна и питательна ввиду распространенности в ней каш и мяса. Наряду с этим, в нашей кухне не так распространена молочная продукция, в то время как во французской кухне одних сыров только 200 разновидностей. (Гуриш А.)

На **втором** этапе **“Французская кухня: первое знакомство”** участники команды сгруппировали названия французских блюд и разместили их на онлайн доске сервиса MIRO, который позволяет загружать документы, таблицы, изображения, рисовать схемы и графики, создавать коллажи и многое другое. Сервис доступен в браузере, через рабочий стол, приложение для Android/iOS, его также можно использовать на планшетах. Нужно сказать, что эта доска имеет множество интеграций, результаты работы можно сохранить в виде изображения или PDF–файла, имеется функция сохранения доски в виде презентации. Далее студенты придумали блюда и подготовили их описание по традиционной (общепринятой) модели, обсудили частные вопросы данного этапа: Как французские хозяйки придают блюдам определенный вкус и аромат? Какие специи придают пище особый вкус и аромат? Какие блюда считаются типичными для французского стола, а у нас считаются деликатесами? и дали ответ на проблемный вопрос 2–го этапа: **Какие особенности приготовления имеют блюда традиционной французской кухни?**

Некоторые ответы студентов на вопрос 2–го этапа:

— Большинство блюд французской кухни приготовлены из 4 составляющих: рыбы, птицы, мяса и овощей — а для придания вкуса активно используются различные соусы. К тому же в кулинарии широко распространено применение ликеров, вин и коньяков. (Мерзлова В.)

— При приготовлении мясных и рыбных блюд обязательно используются алкогольные напитки – коньяк и вино. Французские кулинары

традиционно готовят только из свежайших ингредиентов, стремясь сохранить все особенности продукта после тепловой обработки. Главной же особенностью, которой отличается французская кухня, является наличие нескольких сотен различных соусов. (Дядюк К.)

На **третьем** этапе **“Секретные приемы шеф–поваров”** студентам было предложено следующее проектное задание: Вы путешествуете по Франции и знакомитесь с кухней разных провинций. Выберите 2–3 необычных блюда и подготовьте их описание. Далее из списка заданных ингредиентов приготовьте 2–3 блюда. В результате участники команды разместили электронный сборник необычных французских блюд на сервисе Calameo, обсудили частные вопросы данного этапа: Какие сорта винограда используются при приготовлении вин и коньяка? Как именно используются вина при приготовлении горячих блюд? Какие вина принято подавать к блюдам из мяса домашних и диких животных, к блюдам из рыбы, к десертным блюдам и острым сырам? Какие продукты не сочетаются с вином? и дали ответ на проблемный вопрос 3–го этапа: ***Почему характерной чертой французской кухни является широкое использование вина, коньяка и ликера?***

Некоторые ответы студентов на вопрос 3–го этапа:

— *Французы – народ, предпочитающий разнообразие и изысканность. Вина, коньяк и ликёр используются не только для их основной цели – в качестве напитков, но и как составляющие элементы различных блюд, т.е. их применение во французской кухне довольно широкое. (Басалай А.)*

— *Если говорить о вине, то это скорее уходит корнями в историю, когда при большом количестве виноградников французы открыли в вине интересные функции своеобразных специй. Если же говорить о ликере и коньяке, то добавление их в блюда, может, берет своё начало с королевских столов. (Зуева А.)*

— *Я считаю, что широкое использование вина, коньяка и ликера в процессе приготовления французских блюд обусловлено, в первую очередь, популярностью данных напитков среди населения, а также тем, что Франция является одним из крупнейших производителей вина, коньяка и ликера. Также французские повара ценят вино за тот вкус и аромат, которые возникают в результате выветривания спирта. Не секрет, что вино является отличным маринадом для мяса и рыбы. (Беспалая Д.)*

На **заключительном** этапе участники провели мастер–класс по переводу рецептов оригинальных французских блюд.

Результат работы – создание сайта Perfetto, где команда разместила все продукты проектной деятельности. На данном этапе командам было

предложено найти ответ на основополагающий вопрос: **Как сделать национальную кухню мировым брендом? (на примере французской кухни).**

Некоторые ответы студентов на основополагающий вопрос:

— Необходимо сделать ее уникальной, непохожей на другие кухни. Также поэкспериментировать с ингредиентами, чтобы порой итоговое блюдо казалось странным, но волнующим, как и поступили французы. Сделать гастротуризм одним из главных туристических направлений для иностранцев. Таким образом и будет создаваться имидж национальной кухни. (Ислами В.)

— На сегодняшний день французская кухня является частью нематериального Всемирного наследия человечества в ЮНЕСКО. Поэтому французскую кухню по праву можно считать мировым брендом. Наряду с термином «haute couture» (высокая мода), существует и еще один — «haute cuisine». Французская кухня объединила многочисленные традиции своих регионов в приготовлении своих блюд, поэтому в ней каждый может найти именно то, что придется ему по душе. К тому же среди французов ценится не только вкусовая составляющая, но еще и эстетическая, что позволяет в полной мере насладиться трапезой. (Мерзлова В.)

— Для этой цели необходимо совершенствоваться. Также важно не забывать «отголоски» данной кухни из прошлого, что только добавит разнообразия и породит любопытство. Уделяя должное внимание своей кухне, народ может привлечь интерес других, поскольку такое трепетное отношение будет притягивать людей. (Басалай А.)

— На мой взгляд, чтобы сделать национальную кухню брендом, нужно делать все возможное, чтобы каждый человек на Земле был осведомлен о хотя бы одном блюде данной кухни. Также важно придерживаться многолетних традиций приготовления национальных блюд, чтобы его не утратить. Что может сделать каждый из нас? Продолжать готовить блюда своей национальной кухни, рассказывать о них своим друзьям из разных стран. Также можно завести блог в интернете, чтобы как можно большее количество людей смогло ознакомиться с ней. (Беспалая Д.)

— Национальная кухня для этого должна быть элементом культуры страны, частью национальной идентичности (элементом культурного кода), элементом привлекательности страны и ее регионов, доказательством благополучия страны и народа и, как следствие, атрибутом бренда страны. (Дядюк К.)

В ходе проекта проводился мониторинг развития универсальных учебных действий обучающихся. На каждом этапе капитан команды заполнял анкеты по выявлению универсальных учебных действий,

приобретенных студентами в результате работы над заданием. Эти анкеты позволили проследить динамику развития запланированных универсальных учебных действий в проекте.

В ходе апробации участники приобрели навыки:

- отбирать информацию;
- правильно распределять собственные ресурсы для изучения теоретических материалов и выполнения практических заданий;
- мыслить нестандартно и гибко;
- понимать смыслы;
- работать с современными средствами коммуникации;
- мыслить проективно;
- сотрудничать в виртуальном пространстве;
- развивать межкультурную компетентность,
- примерять на себя разные роли: журналиста, IT–специалиста, контент–менеджера, капитана команды;
- исполнительской дисциплины, самодисциплины;
- сотрудничества и умения работать в группе.

По окончании проекта была организована рефлексия студентов–участников проекта в форме итоговой анкеты.

Все студенты команды **Perfetto** проявили креативность, трудолюбие, стремление к поиску новых нестандартных идей и способность находить пути их решения, приобретая способность эффективно работать в составе творческого коллектива. В результате реализации сетевого проекта как средства развития творческой активности студентов был создан инновационный образовательный продукт.

Приводим некоторые ответы на вопросы:

Что в проекте было самым ценным и полезным? (8 ответов)

Таблица 1. Ответы участников СП

Возможность расширить кругозор
Работа в команде
Новая лексика и информация, которую трудно освоить в полном объеме во время аудиторных занятий
Новые знания о французской культуре и применение данных знаний на практике
Для меня наиболее ценным был опыт написания письма–приглашения на деловую встречу на французском языке, расширение своего словарного запаса по теме проекта, приобретение новых навыков
Развитие навыков кооперирования
Приобретение навыка работы в команде
Работа в команде как в едином организме

Основные результаты и выводы

1. Проектное обучение, становясь одной из ведущих форм организации образовательного процесса, обеспечивающего достижение личностных, метапредметных и предметных результатов, реализует требования образовательного стандарта, в соответствии с которым при осуществлении образовательного процесса наиболее действенными являются образовательные и информационные технологии, включающие практически значимую для учащихся деятельность, связанную с выбором учебных действий, самостоятельным выполнением различных видов работ на основе как заданных алгоритмов, так и собственно проектируемых способов выполнения учебных и практико–ориентированных заданий, коллективных и индивидуальных проектов.

2. Применение проектного метода в образовательном процессе, который развивает содержательную составляющую обучения через комплекс заданий, способствующих актуализации исследовательской деятельности обучающихся, дает положительный результат в освоении учебной темы, позволяет изучать учебный предмет на более продуктивном, практико–ориентированном уровне, активизируя интерес студентов непосредственно к процессу обучения и повышению уровня качества своего личного образовательного потенциала.

Тучинский Алексей Викторович, старший преподаватель кафедры романских языков факультета международных отношений Белорусского государственного университета, prof.tuchynski@gmail.com