

эффективного коммуникативного воздействия на субъект профессиональной деятельности, что актуализирует дисциплину «Иностранный язык» как эффективное средство развития профессионально-коммуникативной культуры будущих офицеров. С помощью интерактивных методов обучения (круглые столы, диспуты, проблемные лекции и др.) данная дисциплина способствует развитию культуры мышления, культуры речи, эмоциональной культуры, формированию уважительного отношения обучающихся друг к другу.

Литература

1. Лапшов В. А. Формирование профессиональной культуры офицера российской армии: Основы социологического исследования: дис. ... д-ра социол. наук: 22.00.01. М., 1999. 440 с.
2. Пустовод Ю. М. Хорошая речь – основа культуры профессионального общения инженера // Молодой ученый. 2012. № 2. С. 293–296.
3. Романюк В. С. Формирование коммуникативной культуры курсантов образовательных учреждений МВД: дис. ... канд. пед. наук: 13.00.01 / Ин-т педагогики и психологии профессионального образования РАО. Казань, 2008. 194 с.
4. Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования по направлению подготовки 25.05.03 «Техническая эксплуатация транспортного радиооборудования». Утв. приказом М-ва образования и науки РФ № 43860 от 28.09.2016.

УДК 372.8

*М. В. Муриева, Э. М. Сазаева (Владикавказ, Россия)
Северо-Осетинский государственный университет им. К. Л. Хетагурова*

Элективный курс «Кулинария Франции / La gastronomie française» для учащихся профильно-ориентированного уровня

Авторы предлагают элективный курс для учащихся старших классов филологического профиля, углубленно изучающих французский язык. Курс разработан на материале раздела «Кулинария Франции» из интернет-энциклопедии «Википедия», представлен двумя блоками тем и рассчитан на 6 часов.

Ключевые слова: элективный курс, кулинария, лексика, культура, иноязычная коммуникативная компетенция

При обучении иностранным языкам и культурам одним из важнейших аспектов является овладение обучающимися лексическим (словарным) составом языка. По признанию ученых, словарный состав языка – самая изменчивая и постоянно пополняющаяся часть языка, а значит, и культуры. В то же время любой современный язык, являясь частью культуры, представляет собой про-

дукт длительного исторического развития. На профильно-ориентированном уровне при обучении старших классов (10-11 классы) филологической направленности вводится языковой материал, углубляющий базовые знания учащихся и расширяющий их лингвистический и культурный кругозор о носителях и стране изучаемого языка. Элективные курсы разрабатываются учителем-предметником и обязательны для посещения старшеклассниками.

В рамках темы «Еда. Кулинария» нами разработан элективный курс «Кулинария Франции» для учащихся 10-11 классов профильного уровня. Цель курса заключается в дальнейшем формировании иноязычной коммуникативной компетенции, в обеспечении поддержки предметов базового цикла углубленным изучением отдельных тем. Предлагаемый элективный курс «Кулинария Франции» рассчитан на 6 часов и состоит из двух блоков. По окончании курса предусмотрен зачет.

Блок I (3 ч.)

Введение

I. Становление французского языка и методы его исследования

1.1. Основные этапы формирования французского языка

1.2. Сравнительно-исторический метод в этимологии

Блок II (3 ч.)

II. Лексика из области «кулинария» и ее классификация

2.1. Этимологический анализ лексики из области «кулинария»

2.2. Лексико-семантические группы лексем из области «кулинария» во французском языке

Зачет по теме

В современном поликультурном пространстве функционирует более 7000 языков, диалектов и наречий. Каждый язык, являясь частью культуры и будучи непосредственно связанным с народом, говорящим на нем, представляет огромную ценность и значимость. По мнению Е. Н. Белой, «любую культуру можно охарактеризовать рядом параметров, таких как осознание себя и пространства, язык, культурные ценности, поведенческий этикет и т.д.» [1, с. 187]. Это означает, что невозможно представить культуру какого-либо народа без фольклора, обычаев, национальных традиций, музыки и т.п. Являясь ярким национальным маркером, кухня или кулинарное искусство, как правило, составляет предмет гордости любого национально-культурного сообщества. Знакомство с названиями национальных блюд и кулинарными традициями позволит глубже обучающимся понять культуру Франции, многовековое развитие и становление которой тесно связано с богатой культурой соседних стран и народов, а также обусловлено контактами с представителями восточных культур.

В блоке I в кратком изложении и в доступной для учащихся форме приведены основные этапы формирования французского языка.

Становление любого языка – процесс сложный, долгий, подразумевающий изменения на всех уровнях языка: фонетическом, лексическом, морфологическом, синтаксическом и др. Целый комплекс общих, частных, специальных исследовательских методов, выступая в тесном взаимодействии, активно используются лексикологией, в частности лексикологией французского языка. Методы сравнительно-исторического и сравнительно-типологического изучения лексики направлены на выявление и осознание тех особенностей, которые связаны с происхождением ее лексических пластов.

Умение проводить этимологический анализ лексики помогает объяснить многие явления, происходящие в языке. Этимология как раздел науки о языке изучает происхождение и развитие значений слов. Благодаря истории народа, его языка и культуры можно проследить изменения значений многих слов и выражений, пополнение словаря новой лексикой и отмирание архаичных единиц, выявить лексико-семантические и лексико-тематические группы лексем современного французского языка. Сходства и различия языков одной или разных ветвей также можно изучать при помощи сравнительно-типологического метода (Ш. Балли, Э. Бенвенист, Р. А. Будагов, Ж.-П. Вине, В. Г. Гак и др.).

Известно, что французы знают толк в еде и напитках. Вкусная еда с бокалом хорошего вина доставляет французам истинное удовольствие. Во время еды принято обсуждать не только новости, но и понравившиеся блюда и рецепты. Французская кухня в широком смысле, названия ее блюд и рецептов, техника приготовления, сервировка и прочее представляют интерес не только для гурманов, но и для лингвистов.

Многие исторические события, имевшие место во Франции, оказали непосредственное влияние на развитие и совершенствование французского кулинарного искусства, уже не первый век знаменитого на весь мир. Французские кулинарные традиции по праву являются национально-культурным достоянием, богатым наследием французского народа, ведь некоторые блюда имеют многовековую историю.

Блок II. Чтобы провести этимологический анализ французской лексики из области гастрономии, мы обратимся к интернет-энциклопедии «Википедия». Портал «Еда и гастрономия» содержит страницу, которая имеет множество разделов. В разделе «Кулинарные приёмы» (*Techniques culinaires*) представлена лексика, связанная с оборудованием для готовки, способами приготовления различных французских блюд и т.п. В разделе «Основы» (*Notions de base*) представлена лексика, связанная непосредственно с ингредиентами, видами кухни и подходами к питанию, местами для хранения еды и т.п. В разделе «Рецепты» (*Recettes*) предлагается культурный обзор различных блюд.

«Gastronomie» (f) – французское слово, зафиксированное в толковом словаре, обозначающее культуру приготовления, подачи и употребления блюд и напитков. Согласно словарю Ларусс, «gastronomie» (f) – *c'est l'art de faire bonne*

chère, amour de bonne chère” [3, с. 168]. Однако лексема «gastronomie» (f) не является исконно французским словом, а пришла из греческого языка: >gaster ‘желудок’; nomos ‘закон’; “la cuisine” – из латинского языка: >coquere ‘готовить’. Гастрономию определяют как науку, изучающую взаимосвязь между культурой и едой. Кулинария является лишь малой частью данной науки. В толковом словаре С. И. Ожегова понятие «кулинария» определено следующим образом: «1. Искусство приготовления пищи. 2. Магазин готовых блюд и пищевых полуфабрикатов» [3, с. 313].

Историки свидетельствуют, что в XI веке Вильгельм I (Завоеватель) захватил Англию (в 1066 г.), был там коронован и большую часть земель, принадлежавших английским аристократам, раздал норманно-французским баронам. Новоиспеченные англо-норманно-французские аристократы вскоре построили на новой земле замки, а хозяйничать на своих кухнях доверили норманно-французским поварам. В дальнейшем именно благодаря этому и происходило взаимодействие, взаимное влияние на многие сферы деятельности, в том числе и на гастрономию, двух соседних культур, их развитие и обогащение:

Le bacon ‘бекон’; le chewing-gum ‘жевательная резинка’; le cocktail ‘коктейль’; les dumplings ‘клёцки’; le hot-dog ‘хот-дог’; le milk-shake ‘милкшейк’; le poudingue ‘пудинг’; rôti de bœuf ‘жареная говядина (ростбиф)’; le steak ‘стейк’; le tex-mex ‘текс-мекс’; blaff de poissons ‘рыбный блейф’; la panure à l'anglaise ‘английский панировочные сухари’; la nixtamalisation ‘никстамализация’; lautocuisseur ‘скороварка’; le toasteur (grille-pain) ‘тостер’ [5] и т.д.

На протяжении многих столетий французы имели контакты с другими народами и странами, особенно с восточными и южными соседями: Германией, Италией, Испанией. Таким образом расширялась языковая картина мира людей, вбирая многие заимствования из разных областей, в том числе и из области кулинарии.

В конце эпохи Возрождения (XVI век) элементы итальянского кулинарного стиля проникли во Францию как экзотические объекты. С появлением на французском престоле Екатерины Медичи с 1540 года начался этап значительного влияния итальянской культуры на Францию, в том числе на французскую кулинарию. Сервировка стола (servir la table), подача искусно оформленных блюд превратились в яркое театрализованное представление, которое требовалось соблюдать согласно этикету французского королевского двора. Следующие два столетия также характеризовались как важный этап сближения двух культур.

История Франции XVII–XVIII веков – один из замечательных периодов. Это эпоха правления Людовика XIV – Короля-Солнца, когда французская гастрономия переживала свои лучшие времена. Во время его долгого правления (целых 72 года!) произошла серьезная эволюция на многих уровнях. Известный своей экстравагантностью в различных сферах, монарх внес ряд серьезных из-

менений в гастрономию. Полностью изменились продукты и их сочетание, а также способ их подачи и употребления. Блюда отличаются не только элегантным оформлением, но и иной подачей. В высшем свете и при королевском дворе распространилось использование тарелок и индивидуальных столовых приборов. В этот же период появилась и концепция этикетки.

Однако языки, из которых во французский «перекочевали» многие слова, не всегда те, на которых они были созданы, так как в языковых контактах часто участвуют языки-посредники. В процессе анализа мы выяснили, что больше всего французских кулинарных терминов было заимствовано из латинского, английского и итальянского языков. Можно привести в качестве примера следующие известные и довольно широко распространенные французские слова латинского происхождения:

La macération ‘мацерия’ > macerare, смягчать; l’infusion ‘настойка’ > infundere, влить; la friture ‘жарка’ > frictus, ‘жареный’; le poêle ‘сковорода’ > patella, покрытый; le couteau ‘нож’ > cultellus; le coiller ‘ложка’ > cochlearium; la farine ‘мука’ > farina; la cambuse ‘камбуз’; la réfrigérateur ‘холодильник’ > frigus, ‘холод’; l’arachide ‘арахис’ > arachidna, арахиса [5] и т.д.

Начиная с XIX века итальянская кухня во Франции становится все более узнаваемой и значимой, основанной на единстве места, она заменила пестрые итальянские кулинарные элементы предыдущих веков. Были заимствованы следующие слова-названия напитков, блюд и продуктов:

Amaretto ‘амаретто’; baguette ‘багет’; câpre ‘каперсы’; espresso ‘эспрессо’; farfalle ‘фарфалле’; gélatine ‘желатин’; lasagne ‘лазанья’; macaron ‘макарун’; panna cotta ‘паннакотта’; roquette ‘руккола’; sabayon ‘сабайон’; spaghetti ‘спагетти’; tiramisu ‘тирамису’; vermicelle ‘вермишель’; la cantine ‘кафетерий’ [5] и т.д.

Французы всегда считали Испанию страной, в которой гастрономия занимает центральное место в культуре и социализации ее граждан. Близкое соседство с Испанией способствовало заимствованию французами немалого числа блюд и ингредиентов для них: avocat ‘авокадо’; barbecue ‘шашлык’; cacahuète ‘арахис’; chorizo ‘чоризо’; fajita ‘фахита’; gazpacho ‘гаспачо’, jalapeno ‘халапеньо’; maïs ‘кукуруза’; maté ‘мате’; nacho ‘начо’; paella ‘паэлья’; pastille ‘пастила’; quinoa ‘киноа’; salsa ‘сальса’; sangria ‘сангрия’; tapa ‘тапа’; tortilla ‘тортилья’; vanille ‘ваниль’; cafeteria ‘кафетерий’; sarsuela ‘сарсуэла’; la marinade ‘маринад’ [5] и т.п.

Позднее, помимо упомянутой лексики, французский язык также заимствовал следующие названия из испанской гастрономии:

Le bretzel ‘крендель’ > prezel; la choucroute ‘квашеная капуста’ > saurkraut; le kirsch ‘кирш’ > Kirsche, ‘вишня’ и wasser ‘вода’; le nouille ‘лапша’ > nudel; le pumpernickel ‘пумперникель’; la quenelle ‘кнель’ > knodel; le rösti ‘рёсти’; le

strudel ‘штрудель’; sylvaner ‘сильванер’; vermouth ‘вермут’; le muesli ‘мюсли’; la schneëque ‘хлеб с изюмом’ > schnecke; bain-marie ‘водяная баня’ [5] и т.д.

Благодаря культурным, политическим, экономическим связям с азиатскими странами началось освоение французами азиатской кухни. С конца XX века и по настоящее время число азиатских студентов и туристов во Франции значительно увеличилось, что также способствовало распространению и популяризации азиатской гастрономии, особенно в Париже.

Например, le terranyaki ‘теппаньяки’; l'abura kiri ‘поднос абура-кири’; la thé ‘чай’ > têt; le tofu ‘тофу’ > okabe; yakiniku ‘якинику/жареное мясо’; le ketchup ‘кетчуп’ > kôe chiap, ‘рыбный рассол’; la cuisson à la vapeur ‘пропаривание’ [5] и т.п. Благодаря фильму «Вассаби» (Франция – Япония) стало известно об острой приправе (в виде пасты зеленого цвета) для сашими, роллов, любимых многими.

Создавая типичные азиатские блюда, кухня фьюжн тронула французов, адаптировавшись к их культуре и заняв в ней почетное место. Точное происхождение термина «la cuisine-fusion» до сих пор неясно. Он берёт начало в 1970-х годах и связан с появлением во Франции новой кухни, сочетающей элементы французской и прежде всего японской кухни. Также можно выделить некоторые лексемы, заимствованные из:

1) арабского языка: l'abricot ‘абрикос’; le café ‘кофе’; le couscous ‘кускус’; l'épinard ‘шпинат’; le falafel ‘фалафель’; le méchoui ‘баранина, запечённая на гриле’; l'orange ‘апельсин’; la pastèque ‘арбуз’; le safran ‘шафран’; le sirop ‘сироп’; le taboulé ‘табуле’; le tajine ‘таджин’ и др.;

2) турецкого языка: le boulgour ‘булгур’; le caviar ‘икра’; houmous ‘хумус’; kébab ‘кебаб’; le pilaf ‘плов’; le shish taouk ‘шиш-таук’; le yaourt ‘йогурт’ [6] и др.

Как видно, на протяжении ряда веков обогащение французского языка и пополнение лексики вообще, включая область кулинарии, происходило в основном путем заимствования из других языков. Что касается названий французских региональных блюд, то они часто связаны с названиями провинций, городов, знаменитых людей. Например, с детства знакомый торт «Наполеон» “Napoleon” или соус «Бешамель» ‘la sauce béchamel’, названный в честь богатого финансиста Бешамеля, который служил метрдотелем у Людовика XIV и был автором рецепта соуса. La soupe subiz ‘суп субиз’ назван по имени Шарля Субиза, французского военачальника, маршала Франции. Также можно упомянуть известного военного аптекаря Антуана Пармантье, который первым ввез во Францию клубни картофеля и обнаружил, что картофель не только безвреден для здоровья человека, но и обладает высокими питательными и вкусовыми качествами. Позже в его честь были названы некоторые блюда: суп, омлет, цыплята и др. Однако в названиях блюд, где указано «по-итальянски», «по-

испански», «по-немецки», произошло столько изменений, что теперь они – подлинные рецепты французской кухни.

С утверждением в XVII–XVIII веках французской гегемонии в Европе Парижский королевский двор стал средоточием европейской культуры, а французский язык – языком дипломатии и аристократического общества европейских стран. Благодаря правлению Людовика XIV французская гастрономия пережила замечательный период: появились названия многих блюд с описанием их приготовления и подачи. Очевидно, что многие французские слова из области кулинарии не относятся к его собственному исконному фонду французского языка, а появились в процессе языковых контактов с представителями иных культур.

Наиболее многочисленными группами являются лексемы:

латинского происхождения – 58%;

англо-саксонского происхождения – 14%;

итальянского происхождения – 11%;

из других языков (турецкий, арабский, японский, китайский) – 10%;

греческого происхождения – 7%.

Таким образом, мы приходим к выводу, что с давних времен французский язык подвержен процессу всестороннего проникновения лексики из других языков и ее включению в систему французского словарного фонда. Иноязычные слова лишаются исконных способов оформления и получают новые, соответствующие языку-рецептору. Освоение слов происходит на всех уровнях языковой структуры: в фонетике, морфологии и семантике. Было выявлено, что слова латинского происхождения продолжают оставаться наибольшей лексической «подпиткой» для современного французского словарного фонда, что еще раз подтверждает тот факт, что основой, матерью романских языков, к которым относится и французский язык, является именно латынь.

Как известно, XVIII–XIX века характеризуются активным развитием контактов, ростом интереса к культурам других народов и, как следствие, не только к живописи, музыке, архитектуре и т.п., но и к кулинарному искусству, в котором особенно преуспели французы. Близкое соседство Франции и Испании благоприятствует проникновению лексики одного языка в другой, что способствовало постоянному пополнению словарного состава и расширению языковой картины мира носителей французского языка. Известно, что первые «испанские слова» были зафиксированы уже в XV веке. Германия, являясь соседним государством, также оказала влияние на культуру и язык Франции, хотя заимствования из немецкого языка во французский в области кулинарии немногочисленны. Таким образом, французский язык всегда был склонен и готов к постоянному обновлению своего лексического состава.

В процессе анализа портала из «Википедии» выяснилось, что больше всего французских кулинарных терминов заимствовано из романо-германских источников: латинского, английского и итальянского языков, в меньшей степени

– из испанского и немецкого языков. Небольшая часть лексем из области французской кулинарии восходит к другим языкам – восточным: турецкому, арабскому, японскому, китайскому. На пополнение состава французской кулинарной лексики повлияли не только другие языки, но и локальные топонимы: названия городов, провинций, а также имена известных людей, внесших значительный вклад в историю Франции.

На заключительном этапе элективного курса «Кулинария Франции» вместе с учащимися делаем вывод, что современный французский язык – это продукт длительного исторического развития. Лексемы из области кулинарии, заимствованные из других языков, очень быстро приживаются в сознании людей и функционируют в языке, меняя и расширяя картину мира носителей языка.

Мы полагаем, что данная тема является достаточно актуальной и интересной для углубленно изучающих французский язык и французскую культуру. Изучая различные области деятельности носителей изучаемого языка, такие как кулинария, учащиеся, несомненно, обогащают свои знания и словарный запас, развивают речевые навыки. Знакомясь с этапами становления французского языка, школьники намного глубже понимают исторические процессы, явления и факторы, которые на него повлияли.

Литература

1. Белая Е. Н. Теория и практика МКК. М.: ФОРУМ, 2014. 187 с.
2. Гак В. Г. Французско-русский фразеологический словарь. М.: Рус. яз., 2006. 1625 с.
3. Ожегов С. И., Шведова Н. Ю. Толковый словарь русского языка. М., 2010.
4. Larousse (de poche). Paris, Librairie Larousse, 1999. 168 p.
5. Википедия. Свободная энциклопедия / Wikipédia. Catégorie: Liste en rapport avec des spécialités culinaires [Электронный ресурс]. URL: wikipedia.org
6. Portail:Alimentation et gastronomie/Cuisine [Электронный ресурс]. URL : wikipedia.org

УДК 371.3

*Т. А. Паршуткина, О. Л. Гожина (Елец, Россия)
Елецкий государственный университет им. И. А. Бунина*

Геймификация как способ обогащения иноязычного словарного запаса у студентов агропромышленного института

В статье рассматривается использование «серьезных игр» в качестве метода обучения иностранным языкам. Авторы раскрывают специфику организации работы по обогащению иноязычного словарного запаса у студентов-аграриев на примере цифровой игры “Farmers