

Развитие и совершенствование навыков употребления числительных на занятиях по русскому языку как иностранному

В теории и методике преподавания русского языка как иностранного одной из сложных грамматических тем для усвоения инофонами считается изучение числительных, усвоение их нормативного употребления в речи. На занятиях по русскому языку как иностранному после этапов ознакомления с грамматическим материалом, его первичного закрепления следует вести постоянную работу по развитию навыков. В данной статье приведены примеры заданий для совершенствования у иностранных обучающихся способностей употребления в устной и письменной речи числительных в процессе языкового образования.

Ключевые слова: грамматический навык, числительные, употребление, региональный компонент

Полноценное усвоение обучающимися семантико-стилистических особенностей употребления числительных [1], [2] проявляется в автоматизированности, сознательности, прочности, гибкости, безошибочности сформированных грамматических навыков. Для достижения перечисленных качеств, а при необходимости и для коррекции ошибок преподавателю рекомендуется постоянно включать грамматические навыки в речевую деятельность, применять и отрабатывать их в речевых упражнениях. Значительную трудность для обучающихся представляют разнородность морфологических характеристик числительных, особенности их структуры, специфика склонения, своеобразие составления и употребления в речи количественно-именных словосочетаний, особенности произношения и записи числительных. С целью повышения учебной мотивации мы предлагаем включать в задания профессионально ориентированную лексику, а также тексты с национально-культурным компонентом для успешной социокультурной и лингвокультурной адаптации обучающихся в регионе пребывания.

Далее приведем задания, направленные на развитие у иностранных обучающихся правильного произношения русских числительных, способности применять корректную форму числительного во фразе, учитывать специфику сочетаемости числительных с существительными.

Задание № 1. Прочитайте вслух слова, соблюдая нормы произношения. Просклоняйте числительные.

21; 15; 134; 225; 11; 812; 346; 998; 27,3; 417,4; 527,95; 6/13; 18/21; 739,008.

(Выполнение подобного задания также позволяет корректировать и развивать навыки произношения и различения звуков [ц], [с], [тʰ], [ч]).

Задание № 2. Просклоняйте словосочетания с количественными числительными.

152 (потерпевший), 1475 (дело), 2844 (городской житель), 6398 (составленный рапорт).

Задание № 3. Прочитайте предложения, употребляя количественно-именные словосочетания в правильной форме. Определите разряд числительных, падеж.

I. 1. Пища, употребляемая нами, содержит большое количество воды: молоко содержит 87% воды, овощи и фрукты – до 90%, картофель, мясо – до 75%, хлеб – до 47%. 2. 1/3 суточной нормы витамина А организм человека должен получать с молочными продуктами и жирами. 3. По мнению диетологов, взрослый человек испытывает потребность в 900–1000 мкг ретинола (витамина А1), 1,5 мг тиамин (В1), 1,8 мг рибофлавина (В2), 20 г никотиновой кислоты (РР), 15 г холина (В4), 5 мг пантотеновой кислоты (В5), 50 мкг биотина (В7), 400 мкг фолиевой кислоты (В9), 3 мкг цианокобаламина (В12), 90 мг аскорбиновой кислоты (С), 10–15 мкг эргокальциферола (D), 100–400 мг токоферола ацетата (Е), 120 мкг филлохинона (К). 4. Чтобы сохранить витамины, овощи закладывают в кипящий бульон или воду и варят свежую капусту в течение 20–35 минут, квашеную капусту – в течение 1 часа 30 минут, морковь – 15–25 минут, картофель, нарезанный кубиками, – 12–15 минут, шпинат, свежие помидоры – 6–8 минут.

II. Для приготовления 1 л кваса 40 г ржаных сухарей заливают кипящей водой и настаивают в течение 5–6 часов. Затем настоем поцеживают и вливают в него разведенные в холодной кипяченой воде 1,5 г дрожжей. Размешивая, добавляют 30 г сахара и 2 г перебранного и промытого изюма. Накрыв посуду крышкой, оставляют в помещении с комнатной температурой на 24 часа, а потом разливают в бутылки.

III. Грибы растут по кругу, образуя кольца. В Древней Руси они назывались «ведьмиными кругами». Грибные круги иногда разрастаются до больших размеров – до 70 и даже 200 м в диаметре. В течение года грибница вырастает на 10–12 см. Таким образом, «ведьмин круг» в 70 м имеет возраст в 500 лет.

IV. Пчеловодство

Башкортостан – один из главных центров пчеловодства в России. Почти всему миру известен такой легендарный продукт, как башкирский мёд. По официальным данным, с 2003 года Башкортостан является лидером среди всех субъектов России в производстве мёда и количестве пчелосемей. Здесь сохранились и традиционные отрасли пчеловодства, например, бортничество. Пчеловодство в регионе является одним из древнейших видов промысла.

На начало 2022 года в Башкортостане насчитывалось до 290000 пчелиных семей. Руководство Башкирии рассчитывает к 2030 году довести их количество до 460000.

Количество ежегодно получаемого в нашей республике мёда в среднем составляет около 5–6 тысяч тонн. Для получения 100 граммов мёда пчёлы должны облететь 1 млн цветков и покружить над ними.

В наши дни слава башкирского мёда разошлась далеко за пределы республики: его поставляют во многие европейские страны, США, Японию, в страны Ближнего Востока, к примеру, в Кувейт. За рубежом башкирский мёд подаётся в большей мере в элитных ресторанах [4].

Состав мёда

Настоящий башкирский мёд по своим целебным качествам уникальный и не имеет аналогов в мире. Натуральный цветочный мёд содержит не более 22% воды, около 75% глюкозы и фруктозы, 5% органических кислот, растительных белков, минеральных солей, витаминов и ферментов. В Звёздном городке в предполётной программе космонавтов также используется башкирский мёд, который, кроме того, входит в ежедневный рацион питания членов космических орбитальных станций [5].

V. Зур-бэлеш

Зур-бэлеш – одно из основных блюд национальной кухни башкир и татар. Его название переводится на русский язык как «большой пирог». Свои традиции имеет подача пирога. Так, зур-бэлеш не режут на куски. Осторожно срезают крышечку и накладывают содержимое в тарелки. Пропитанную ароматным бульоном корочку нарезают и раздают гостям. Самой вкусной считается поджарившаяся корочка доньшка пирога – тэбэ.

Для приготовления теста к 250 г сметаны добавляют по 0,5 чайной ложки соли и соды, перемешивают. Через 10 минут вливают 125 г остывшего растопленного сливочного масла. Массу перемешивают. Затем добавляют большую часть от 380 г просеянной муки и замешивают тесто. Тесто должно получиться мягкое, однородное, маслянистое на ощупь, не слишком густое. Поэтому оставшуюся муку следует подсыпать осторожно. Готовое тесто заворачивают в пищевую пленку и держат в холодильнике в течение 30 минут.

Для начинки 3 картофелины среднего размера, нарезанных мелкими кубиками размером примерно 1 см x 1 см, смешивают с 500 г говяжьего мяса, нарезанного такими же кубиками, как и картофель, и с 2 луковицами, мелко нарубленными. Начинку солят и перчат по вкусу.

Далее большую часть теста раскатывают в круглый пласт толщиной 6–7 мм с таким расчетом, чтобы края теста заходили за борта формы. Форму для выпечки смазывают сливочным маслом, с помощью скалки переносят тесто в форму и распределяют его по контуру формы. Выкладывают на тесто начинку.

Оставшееся тесто делят на 2 неравные части. Из одной, самой маленькой части, катают шарик, им закрывается отверстие на пироге. Другую часть, самую большую, раскатывают размером чуть меньше диаметра формы. Выкладывают

раскатанный пласт на начинку. Соединяют края теста из формы с пластом-крышечкой, хорошо защипывают их.

В центре пирога делают отверстие для выхода пара, а также для добавления бульона. Закрывают его шариком из теста. Затем ставят пирог в разогретую до 180 градусов духовку на 1,5 часа. Когда пирог заметно подрумянится, нужно прикрыть верх фольгой.

По истечении 1,5 часа пирог вынимают из духовки, вливают через отверстие теплый бульон, закрывают шариком теста и продолжают выпекать ещё час. Некоторые хозяйки считают, что настоящий зур-бэлеш должен томиться 6 часов в духовке.

Готовый пирог смазывают сверху сливочным маслом. Не вынимая из формы, накрывают пирог толстым полотенцем и дают постоять еще 20 минут. Подают зур-бэлеш горячим.

Начинку для зур-бэлеша готовят не только из молодой говядины (телятины), но и из утки или гуся.

Зур-бэлеш может быть полноценным сытным обедом или ужином. Дополнить его можно свежими овощами и зеленью [3], [6].

Задание № 4. Составьте словосочетания с собирательными числительными. Закончите предложения количественно-именными словосочетаниями в нужном падеже.

а) участковый уполномоченный полиции (2)

1. Мы провели вечер с ...
2. Друг рассказал о ...
3. Отнесите заявления
4. Вчера мы встретили ...
5. На место происшествия прибыли ...
6. У нас есть номера телефонов ...

б) военнослужащий (3)

1. Завтра вернутся ...
2. Мы получили сообщения от
3. В газете напечатали интервью с ...
4. Командир позвонил ...
5. Журналист сфотографировал ...
6. Брат рассказал нам о ...

в) потерпевший (4)

1. Мы получили заявления ...
2. В соцсетях пишут о ...
3. Детали происшествия раскрыли ...
4. ... нужна психологическая поддержка.
5. Психолог беседовал с ...
6. Следователь опросил ...

г) знакомый (3)

1. У дома стояли ...
2. Это сувениры от ...
3. Отец весь вечер спорил с ...
4. Мы послали поздравление ...
6. Вы говорите о ...?

д) прохожий (2)

1. ... подсказали дорогу.
2. Анна получила комплименты от ...
3. Квадрокоптер пролетел над ...
4. В ... я узнал знакомых.
5. Нельзя не заметить ... в красных шляпах.
6. Я отдал билеты на спектакль ...

Задание № 5. Используя подсказки, дополните предложения количественно-именными словосочетаниями.

1. (2, рядовой полиции) организовали транспортировку (5, автомобиль) на штрафную стоянку. 2. Следователи допросили (3, подозреваемый) по делу об угоне (14, автобус). 3. В течение (45, сутки) были раскрыты (3, уголовное дело) о преступной деятельности (4, банда). 4. (4, подозреваемый) были задержаны по делу о (7, проникновение) в (3, офис банка). 5. (2, профессиональный вор) моментально проникли в салон автомобиля.

Одной из эффективных работ по совершенствованию продуктивных навыков употребления в письменной и устной речи числительных считаем выполнение обучающимися задания по подготовке содержащих количественный аспект информации новостных сюжетов о географических, экономических, социокультурных и других особенностях своей страны, по составлению сводок с финансовых рынков, актуальных новостей о курсах обмена валют, о погоде в регионе проживания и на родине.

Для создания сюжета обучающиеся собирают информацию по теме, которую будут освещать, разрабатывают структуру сюжета, пишут текст и вычитывают его несколько раз, чтобы исключить ошибки, готовят презентацию (подбирают иллюстрации и подписи к ним, анализируют, насколько гармонично соотносятся текст и визуальный материал), снимают видеосюжет и показывают одноклассникам, которые затем оценивают работу по заранее подготовленным критериям.

Применение подобных творческих заданий способствует более успешному усвоению семантико-стилистических особенностей употребления числительных и повышению учебной мотивации иностранных обучающихся.

Литература

1. Гусейнова Т. В. Методический материал для обучения способам записи числительных в документах // Научно-теоретические аспекты коммуникативных ме-

тодик в процессе языковой подготовки сотрудников органов внутренних дел: сб. материалов междунар. науч.-практ. конф. (Уфа, 8 окт. 2020 г). Уфа: Уфим. юрид. ин-т МВД РФ, 2020. С. 102–106.

2. Гусейнова Т. В. Обучение употреблению собирательных числительных на занятиях по русскому языку как иностранному // Современный ученый. 2023. № 3. С. 106–109.

3. Зур-бэлиш – татарский пирог [Электронный ресурс]. URL: <https://1000.menu/cooking/42698-zur-belish-tatarskii-pirog> (дата обращения: 15.05.2023).

4. Продукты пчеловодства [Электронный ресурс]. URL: http://www.tinlib.ru/domashnie_zhivotnye/med_i_produkty_pchelovodstva/p17.php (дата обращения: 17.05.2023).

5. Сообщение о значении пчеловодства [Электронный ресурс]. URL: <https://obrazovanie-gid.ru/soobscheniya/soobschenie-o-znachenii-pchelovodstva.html> (дата обращения: 17.05.2023).

6. Чеботаева М. Зур-белеш – блюдо башкирской кухни [Электронный ресурс]. URL: <https://nashural.ru/culture/uralskaya-kuhnya/topics/zur-belesh-blyudo-bashkirskoj-kuhni-smozhet-zur-belesh-pobedit-italyanskuyu-pitstsu/> (дата обращения: 15.05.2023).

УДК 372.8

*М. К. Дьяконова (Владикавказ, Россия)
МБОУ «Средняя общеобразовательная школа № 43»*

Внеурочная иноязычная деятельность: виды и формы

В статье рассмотрены разные виды и формы внеурочной деятельности по иностранному языку на всех этапах обучения в средней школе. Педагог-организатор может использовать самые эффективные приемы и методы, новые подходы и современные ИКТ, нацеленные на повышение мотивации школьников к изучению предмета «иностранному языку». Подчеркивается значимость воспитательного процесса школьников во внеурочной деятельности.

Ключевые слова: ФГОС ООО, иноязычная коммуникативная компетенция, внеурочная деятельность, воспитательный потенциал

Основной целью иноязычного обучения, согласно ФГОС ООО, является формирование и совершенствование коммуникативной компетенции школьников в области изучаемых языков. Впервые в стандартах второго поколения было зафиксировано изучение наравне с первым иностранным языком (далее – ИЯ) второго / третьего ИЯ с целью расширения языковых и коммуникативных возможностей учащихся «к использованию ИЯ как средства получения информации, позволяющей расширять свои знания в других предметных областях» [4, с. 12]. В этой связи выявляются довольно широкие возможности предмета «ИЯ» как в урочной, так и во внеурочной деятельности обучающихся.