

ПРОЕКТНОЕ ОБУЧЕНИЕ КАК ИННОВАЦИОННАЯ ТЕХНОЛОГИЯ ОРГАНИЗАЦИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА НА ФАКУЛЬТЕТЕ МЕЖДУНАРОДНЫХ ОТНОШЕНИЙ БГУ

А. В. Тучинский

*Белорусский государственный университет,
пр. Независимости, 4, 220030, г. Минск, Беларусь, prof.1968@list.ru*

В статье представлен сетевой учебный проект «Звёзды Мишлен», апробация которого прошла на факультете международных отношений Белорусского государственного университета в 2020 году.

Ключевые слова: сетевой проект; интерактивное обучение; факт культуры; навыки; умения; коммуникативная технология.

PROJECT TRAINING AS AN INNOVATIVE TECHNOLOGY OF ORGANIZING THE EDUCATIONAL PROCESS AT THE DEPARTMENT OF INTERNATIONAL RELATIONS OF BELARUSIAN STATE UNIVERSITY

A. V. Tuchynski

*Belarusian State University,
Niezaliežnasci Avenue, 4, 220030, Minsk, Republic of Belarus, prof.1968@list.ru*

The article presents the network educational project "Michelin Stars", which was tested at the Department of International Relations of the Belarusian State University in 2020.

Key words: network project; interactive learning; fact of culture; skills; abilities; communication technology.

Технология проектного обучения является одной из востребованных и перспективных педагогических технологий, основанных на активизации и интенсификации деятельности обучающихся в условиях интегрированного обучения. Концепция сетевого проектирования учебных проектов, соответствуя требованиям современного образования и перспективам его развития, направлена на интеграцию различных технологий: личностно-ориентированных, игровых, педагогики сотрудничества, технологии активной оценки и др. Начиная с 2016 года Гродненский государственный университет им. Янки Купалы проводит международный дистанционный образовательный марафон «Купаловские проекты», который направлен

на обучение педагогов технологиям создания учебных и внеучебных сетевых проектов. География участников марафона: педагоги стран СНГ, Украины, Донецкой Народной Республики, дальнего зарубежья. За 4 года на марафоне под руководством сертифицированных тьюторов создано более 150 сетевых проектов.

Цель проекта

Сетевой проект «Звёзды Мишлен» 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. При этом были учтены современные требования к целям обучения, которые должны быть конкретны и измеримы.

Апробация сетевого проекта прошла на факультете международных отношений в мае 2020 г. (сайт проекта <http://vk.cc/asWoCu>).

Предполагалось, что по завершении проекта студенты приобретут следующие умения:

- **личностные** (**сформированность основ экологической культуры, наличие коммуникативной компетентности в общении в процессе учебно-исследовательской и творческой деятельности**);

- **метапредметные** (оценка правильности выполненных действий и внесение необходимых корректив в их исполнение (МОЗГОВОЙ ШТУРМ, самооценивание и взаимооценивание, критерии самооценивания), **умение строить речевое высказывание и адекватно передавать содержание текста** (МОЗГОВОЙ ШТУРМ, таблица самооценивания, форум), **умение грамотно представлять свою точку зрения** (МОЗГОВОЙ ШТУРМ, форум), **умение работать в команде** (визуализация работы в команде, МОЗГОВОЙ ШТУРМ), **планирование целей и путей их достижения** (роли в команде, МОЗГОВОЙ ШТУРМ, таблица самооценивания), **готовность к познанию и освоению новых коммуникативных технологий** (альтернативные сервисы для представления результатов работы команды);

- **познавательные** (**осуществлять информационный поиск, извлекать и критически осмысливать информацию из различных источников на любых носителях (в том числе в сети Интернет), применять законы логики в работе с полученной информацией, к аргументированным выводам, анализировать возникшие**

нестандартные ситуации и самостоятельно решать возникающие проблемы);

▪ **коммуникативные** (планировать сотрудничество с преподавателем (координатором команды), членами команды (лист самоконтроля), **формировать** умения работать в парах и малых группах (формирование команды, выбор ролей, маршрут движения), **осуществлять** взаимный контроль (критерии взаимооценивания) и оказывать в сотрудничестве необходимую взаимопомощь;

▪ **регулятивные** (уметь планировать самостоятельную деятельность, направленную на достижение общего конечного результата (лист самоконтроля), **уметь** адекватно воспринимать оценку своей деятельности (критерии взаимооценивания), **уметь** взаимодействовать с наставниками и сверстниками в учебной деятельности (выбор ролей).

Межпредметные связи

Работа в проекте, который реализовал связи со всеми предметными областями гуманитарного цикла (иностранные языки, культурология, психология, философия, история, этика, социология, лингвистика, филология), проходила в пять этапов (два организационных и три основных), на каждом из которых участникам предлагалось выполнить задания по созданию определенного продукта проектной деятельности.

Продукты проектной деятельности студентов

В результате работы в проекте студенты создали следующие продукты:

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

Описание этапов проекта

На *подготовительном* этапе студенты 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 француско-русский словарь кулинарных терминов; 2) найдите в сети и изучите меню кулинарных заведений разных провинций Франции на языке оригинала.

Сначала задание показалось не сложным: 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 «Salameo», 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 команде 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.)

Для создания благоприятных условий участия в проекте всех категорий обучающихся были разработаны дифференцированные задания для участников проекта. Важно: для обучающихся с проблемами усвоения учебного материала на сайте проекта имеется Пример работы команды, где можно ознакомиться с готовыми образцами выполнения всех заданий, что задаёт алгоритм ситуации успеха в учебной деятельности всем категориям обучающихся и возможность выполнить работу по заданному образцу, что позволяет студентам, с одной стороны, отталкиваться в своих исследованиях от предложенного автором образца, а с другой стороны – проявлять творчество и инициативу. Кроме того, представлены пошаговые инструкции по работе с сервисами Web 2.0 в данном проекте.

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;
- исполнительной дисциплины, самодисциплины;
- сотрудничества и умения работать в группе.

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

Приводим некоторые ответы на вопросы:

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

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

Анализ итоговой анкеты показал:

1. Участие в сетевом проекте раскрывает возможности для повышения качества знаний обучающихся, способствует развитию творческих, исследовательских способностей.

2. В ходе проекта развиваются личностные умения студентов: готовность и способность к самообразованию, саморазвитию и личностному самоопределению, сформированность мотивации к обучению и целенаправленной познавательной деятельности, сформированность системы значимых социальных и межличностных отношений, ценностно-смысловых установок, отражающих личностные и гражданские позиции в деятельности.

3. Развиваются метапредметные умения обучающихся: самостоятельно определять цели своего обучения, ставить и формулировать для себя новые задачи в познавательной деятельности, развивать мотивы и интересы своей познавательной деятельности, умение оценивать правильность выполнения учебной задачи, собственные возможности путей её решения, владение основами самоконтроля, самооценки, принятия решений и осуществления осознанного выбора в учебной и познавательной деятельности; распределение работы в проекте, умение осознанно использовать речевые средства в соответствии с задачей коммуникации для выражения своих чувств, мыслей и потребностей, планирования и регуляции своей деятельности, формирование и развитие компетентности в области использования ИКТ.

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 образовательного потенциала.

ВОПРОСЫ МЕЖКУЛЬТУРНОЙ КОММУНИКАЦИИ И КОММУНИКАТИВНО-ДИСКУРСИВНАЯ СОСТАВЛЯЮЩАЯ ПОДГОТОВКИ ИСТОРИКОВ-ВСЕОБЩИКОВ С УГЛУБЛЁННЫМ ИЗУЧЕНИЕМ ИНОСТРАННЫХ ЯЗЫКОВ

В. Г. Циватый

*Киевский национальный университет имени Тараса Шевченко,
ул. Владимирская, 60, офис 349, 01601, г. Киев, Украина, tsivatyi@gmail.com*

В XX веке межкультурная коммуникация как историческая практика, испокон веков существующая в человеческом обществе, получила фундаментальную теоретическую базу, превратившись в науку под названием «Теория и практика межкультурной коммуникации». Тенденции полицентричности, глобализации, образование транснациональных корпораций, мощные миграционные потоки, а также мгновенное распространение информации, определили важное место данной науки и учебной дисциплины в жизни современного мирового общества. Автор ведет речь о проблемах межкультурной коммуникации в современных условиях XXI века, необходимости эффективного использования информационных технологий в системе образования и специфику телекоммуникационных учебных проектов. В статье рассматриваются методологические основы формирования межкультурной коммуникации в высшей профессиональной школе, даётся определение основных понятий, рассматриваются подходы и технологии формирования соответствующих навыков и профессиональных коммуникативных компетентностей у историков-всеобщников.

Ключевые слова: межкультурная коммуникация; информационные технологии; язык; телекоммуникационный проект; коммуникативная компетентность; дипломатия; институционализация.