

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего
образования
«Российский государственный педагогический университет им. А. И. Герцена»

На правах рукописи

Чепинская Марина Александровна

**Национальное коммуникативное поведение в сфере общественного питания
как предмет обучения русскому языку китайских студентов (уровень В2).**

Научная специальность 5.8.2. Теория и методика обучения и воспитания
(русский язык, русский язык как иностранный
(уровень высшего образования))

ДИССЕРТАЦИЯ

на соискание учёной степени кандидата педагогических наук

Научный руководитель:
доктор филологических наук, профессор
Галина Михайловна Васильева

Санкт-Петербург

2025

ОГЛАВЛЕНИЕ

Введение	4
Глава 1. Теоретические основы и методические предпосылки описания национального коммуникативного поведения в сфере общественного питания, выступающего в качестве предмета обучения русскому языку иностранных студентов	15
1.1. Межкультурная коммуникация: лингвометодический потенциал в обучении русскому языку иностранных студентов.....	15
1.2. Коммуникативные барьеры и помехи, возникающие в процессе межкультурного взаимодействия.....	18
1.3. Содержание и структура межкультурной компетенции.....	23
1.4. Национальное коммуникативное поведение как аспект обучения русскому языку иностранных студентов.....	32
1.5. Контрастивный подход к описанию русского и китайского национального коммуникативного поведения.....	38
1.6. Сфера общественного питания как аспект культуры повседневности в обучении русскому языку иностранных студентов.....	42
Выводы	48
Глава 2. Методика обучения вербальному национальному коммуникативному поведению в сфере общественного питания китайских студентов (уровень В2)	51
2.1. Разведывательный эксперимент, направленный на выявление асимметричных явлений, возникающих в сфере общественного питания.....	51
2.2. Классификация барьеров и помех, возникающих в сфере общественного питания у китайских студентов, изучающих русский язык.....	60
2.3. Лексика сферы общественного питания в содержании обучения русскому языку китайских студентов.....	66
2.4. Обучающая интерактивная платформа «Общественное питание в России: путешествие во времени».....	72

2.5. Учебный словарь «Сфера общественного питания в лексике русского языка».....	81
2.6. Экспериментальная проверка методики обучения китайских студентов коммуникативному поведению в рамках второго сертификационного уровня на материале авторского цифрового ресурса в виде учебного медиатекста «Общественное питание в России: путешествие во времени».....	86
2.6.1. Констатирующий срез экспериментальной проверки.....	89
2.6.2. Экспериментальное обучение.....	95
2.6.3. Контрольный срез и анализ результатов экспериментальной проверки.....	101
2.6.4. Расчёт и интерпретация результатов на основе t-критерия Стьюдента.....	107
Выводы	114
Заключение	116
Список литературы	118
Приложение А	143
Приложение Б	167

Введение

Одной из основных задач современного иноязычного образования является формирование полиязычной и поликультурной личности современного студента, способного активно участвовать в многоаспектной жизни международного сообщества. Ввиду этого современный процесс обучения иностранному языку должен обеспечить условия для развития умений успешного общения с представителями иных культур, основываясь, прежде всего, на концепции взаимосвязанного обучения языку и культуре.

Современный студент, изучающий русский язык, это не только высококвалифицированный специалист, но и человек, включённый в сложное, многоаспектное пространство культуры изучаемого языка, в том числе в мир культуры повседневности народа. Повседневная жизнь любого народа характеризуется сложившимися национальными традициями, правилами, особенностями коммуникативного поведения, создающими определенные трудности и помехи для представителей других культур. В повседневной жизни современного человека значительное место принадлежит сфере общественного питания, которая характеризуется повышенной коммуникативной и социальной значимостью для иностранных студентов и концентрирует в себе многие особенности национального коммуникативного поведения, без знания которых они не смогут полноценно участвовать в процессе межкультурной коммуникации.

При включении особенностей коммуникативного поведения в сфере общественного питания в содержание обучения русскому языку иностранных студентов необходимо учитывать комплексность её содержания, реализующегося в очень многих составляющих: в лексических средствах, формирующих сложноструктурную номинативную область русского языка (обширное лексико-семантическое поле «Сфера общественного питания»); в специфических национальных традициях организации общественного питания; в системе вербальных и невербальных норм поведения в заведениях общественного питания,

что в совокупности может создавать различные барьеры и помехи в межкультурной коммуникации.

Актуальность темы данного исследования обусловлена чрезвычайной значимостью сферы общественного питания для современных студентов; сложностью составляющих её компонентов, связанных с лингвистическим, культурным и этнопсихологическим содержанием; национальной маркированностью вербального и невербального поведения в данной сфере коммуникации; потребностью в методических материалах, способствующих формированию межкультурной компетенции китайских студентов, соответствующей данной сфере коммуникации.

Степень изученности темы. Особенности национального коммуникативного поведения широко изучены И.А. Стерниным и представителями его школы, а также многими исследователями данной сферы (Н. Турунен, И. П. Лысаковой, Т. В. Лариной, М. А. Стерниной, Ю. Е. Прохоровым, У. Дж. Камбаралиевой, В. П. Фурмановой, И. В. Лаптевой, О. С. Иссерс и др.). В рамках контрастивного подхода к описанию коммуникативного поведения выявлены особенности русской и китайской культур в различных сферах (И. А. Стернин, Ю. Е. Прохоров, Г. Я. Селезнева, О. А. Лунина, Н. А. Козельская, Чжу Юйфу, Лю Вэйцзинь, Ван Чжицзинь, Лю Жуй и др.). Отдельные аспекты сферы общественного питания (в основном, кулинарные) рассматривались в некоторых отечественных и зарубежных исследованиях, не направленных непосредственно на обучение русскому языку иностранных студентов (С.А. Арутюнов, Д. А. Баранов, Е. Г. Белая, М. В. Капкан, Е. Е. Левкиевская, И. С. Лутовинова, И. А. Манкевич, Е. П. Бажанов, Ю. М. Лотман, В. В. Похлебкин, Шень Чжоу, Тун Син, Т. А. Фетисова, L-T. Li, Линь Юйтан, D. Yen, C. J. Browning др.). В рамках методики обучения РКИ исследовались различные фрагменты лексического материала, вербализующего особенности национальной кухни (К. В. Пьянкова, Цзинь Лин, Ван Цжижы, Ма Яньли, Цзоу Суецян, Н. В. Семенова, Цзинь Пин, О. А. Зуева, Х. Л. Чжан и др.), особенности гастрономического дискурса (В. М. Шаклеин, И. А. Сотова,

Цзинь Лин, Н. В. Лабунец, Е. Н. Эртнер, Цзинь Пин), однако сама сфера общественного питания и возникающие в ней барьеры и помехи, препятствующие успешной межкультурной коммуникации, не становились предметом направленного внимания методистов.

Таким образом, данная сфера не рассматривалась как предмет обучения русскому языку, который представляет собой многоаспектное явление, включающее во многом специфичные традиции вербального и невербального коммуникативного поведения; номинативное лексическое поле данной сферы, характеризующееся значительной асимметрией в сравнении с китайским языком; систему барьеров и помех, возникающих в сфере общественного питания, что должно быть комплексно методически осмысленно и включено в содержание обучения китайских студентов, изучающих русский язык.

Объект исследования – процесс обучения китайских студентов (уровень В2) особенностям национального коммуникативного поведения в сфере общественного питания.

Предмет исследования – методика обучения коммуникативному поведению в сфере общественного питания на занятиях по русскому языку в китайской аудитории (уровень В2).

Целью настоящего исследования является разработка теоретически обоснованной и экспериментально проверенной методики обучения китайских студентов уровня В2 коммуникативно-поведенческому аспекту русской культуры повседневности на материале сферы общественного питания.

Гипотеза исследования: методика обучения коммуникативному поведению в сфере общественного питания на занятиях по русскому языку в китайской аудитории будет эффективной, если она:

- способствует формированию тех компонентов межкультурной компетенции, которые актуальны для коммуникативного поведения в сфере общественного питания (этнолингвистического, этнографического и этнопсихологического);

- предполагает выявление и устранение основных барьеров и помех, возникающих в коммуникативном поведении у китайских студентов в данной сфере культуры повседневности;

- учитывает асимметричные явления в номинативной области «Сфера общественного питания» в русском и китайском языках;

- разработана с применением современных цифровых технологий обучения РКИ и представляет собой привлекательную виртуальную социокультурную среду;

- в качестве дополнительного средства обучения используется учебный лингвокультурологический словарь.

В соответствии с поставленной целью в диссертации решаются следующие **задачи:**

- изучить и обобщить научно-исследовательские данные, посвящённые вопросу компонентного состава межкультурной коммуникативной компетенции, позволяющие обоснованно выделить те компоненты, которые соответствуют обучению коммуникативному поведению в сфере культуры повседневности;

- выявить уровень лингвистических и культурологических знаний китайских студентов о русском коммуникативном поведении в сфере общественного питания;

- провести сопоставительный анализ русских и китайских национальных поведенческих норм и традиций в сфере общественного питания;

- выделить и классифицировать вербальные и невербальные коммуникативные помехи и барьеры в сфере общественного питания, характерные для китайских студентов;

- определить объем и структуру номинативной области «Сфера общественного питания», ядром которой является ЛСГ наименований предприятий общественного питания;

- определить основные лингводидактические и коммуникативно значимые характеристики данной номинативной области, являющейся лингвистической основой обучения вербальному коммуникативному поведению;

- создать учебный словарь, включающий основную лексику номинативной области «Сфера общественного питания»;

- разработать методику обучения китайских студентов национальному коммуникативному поведению в рамках второго сертификационного уровня, основанную на современных методах и принципах обучения;

- провести экспериментальную проверку предложенной методики, обработать её результаты и оценить эффективность.

Для реализации поставленных задач в работе использовались следующие **методы и приёмы исследования:**

- теоретические (анализ, обобщение литературы по теме исследования; методы семантического, сопоставительного, лингвокультурологического анализа лексики);

- диагностические (метод анкетирования, педагогический эксперимент);

- обработки данных (математическая и статистическая обработка данных, качественный и содержательный анализ).

Теоретические основы исследования составили положения, разработанные в российских и зарубежных трудах в области:

- *исследований межкультурной коммуникации, вопросам её определения и содержания* (А. П. Садохин, О. А. Леонтович, Т. Г. Грушевицкая, В. Д. Попков, Е. Г. Фалькова, Т. Н. Персикова, Н. К. Иконникова, Т. Н. Астафурова, Н. Л. Грейдина, Е. Л. Головлева, Л. И. Гришаева, Л. В. Цурикова, Ю. Рот, Г. Коптельцева, Ю. П. Тен, О. В. Тимашева, Fr. Jandt, E. Hall, G. Triandis, G. Trager, R. Wiseman, P. Brislin, P. Rohrich, L. Samovar, P. Porter, P. Scollon и др.);

- *взаимосвязи межкультурной коммуникации и процесса обучения иностранным языкам* (В. П. Фурманова, Л. Н. Яковлева, С. Г. Тер-Минасова, Д. Б. Гудков, Е. В. Верещагин, В. Г. Костомаров, Г.М. Васильева, И. Э. Клюканов, Н. Д. Гальскова, Н. И. Гез, Е. Л. Головлева, Л. И. Гришаева, Л. В. Цурикова, Ю. Рот, Г. Коптельцева, Ю. П. Тен, О. В. Тимашева, О. Л. Дигина, А. Н. Щукин, G. Neuner, Г. Гунфельд и др.);

- *изучения коммуникативных барьеров и помех* (Б. Ю. Городецкий, И. М. Кобозева, И. Г. Сабурова, Ю. А. Сорокин, И. Ю. Марковина, А. Н. Крюков,

О. Н. Ермакова, Е. А. Земская, Д. Б. Гудков, О. А. Леонтович, С. Г. Саблина, А. П. Садохин и др.);

- *разработок компонентного состава межкультурной коммуникативной компетенции* (М. М. Фомин, Г. В. Елизарова, Т. Г. Грушевицкая, В. Г. Апальков, П. В. Сысоев, М. Матвеев, И. Г. Герасимова, О. А. Леонтович, А. П. Садохин, К. Е. Строганова, А. Д. Карнышев, Т. В. Поштарева, Д. Мацумото, G. Chen, V. Starosta, K. Knapp, A. Knapp-Potthoff, R. Wiseman, M. Bennett, Lin Yi, M. Byram, J. A. van Ek, D. Deardorff и др.);

- *теории национального коммуникативного поведения* (Н. Турунен, И. П. Лысакова; Т. В. Ларина, М. А. Стернина; Ю. Е. Прохоров, У. Дж. Камбаралиева; В. П. Фурманова, И. В. Лаптева; О. С. Иссерс и др.);

- *контрастивного описания особенностей русского и китайского поведения* (И. А. Стернин, Ю. Е. Прохоров, Г. Я. Селезнева, О. А. Лунина, Н. А. Козельская, Чжу Юйфу, Лю Вэйцин, Ван Чжицин, Лю Жуй и др.)

- *исследований культуры повседневности современного человека* (В. Г. Костомаров, В. В. Воробьев, В. И. Карасик, В. В. Красных, Ю. С. Степанов, И. А. Стернин, В. Н. Телия, А. Д. Шмелев, В. Д. Лелеко, Е. В. Водопьянова, М. В. Капкан и др.);

- *лингвокультурологического подхода к обучению РКИ* (Б. М. Верещагин, В. В. Воробьев, Е. И. Зиновьева, В. Г. Костомаров, В. И. Карасик, В. В. Колесов, В. В. Красных, В. А. Маслова, Г. М. Васильева, Д. Б. Гудков, И. П. Лысакова, Е. И. Стернин, В. Н. Телия, С. Г. Тер-Минасова, А. Д. Шмелёв, Д. А. Щукина и др.);

- *применения современных цифровых технологий в области преподавания РКИ* (Т. В. Игнатович, Т. В. Самосенкова, И. В. Савочкина, А. В. Гончарова, Т. А. Дьякова, Л. Е. Хворова, Ндяй Манету, Нгуен Ву Хьонг Ти, Е. О. Грунина, Qiu Xin, Чжан Вэй, Л. Е. Веснина, Т. А. Дьякова, М. В. Холодкова, Ж. И. Жеребцова, Е. А. Железнякова, М. Л. Лаптева, М. Н. Кожевникова, Е. А. Хамраева, В. В. Кытина и др.);

- *исследований учебной лексикографии* (В. Д. Черняк, В. А. Козырев, Г. М. Васильева, С. Г. Бархударов, Л. А. Новиков, А. Н. Тихонов, В. В. Морковкин, Т. Г. Никитина, Е. И. Роголёва и др.).

Научная новизна исследования обосновывается следующим:

- посредством сопоставительного анализа определены различия в русском и китайском коммуникативном поведении в сфере общественного питания;
- определены содержание и структура номинативной области «Сфера общественного питания»;
- выделены основные асимметричные явления в её составе на фоне китайской лингвокультуры;
- выявлены и методически интерпретированы корреляции коммуникативных барьеров и помех, возникающих у китайских студентов в сфере общественного питания, с изучаемым языковым материалом;
- представлен вариант классификации коммуникативных неудач в сфере общественного питания, возникающих у китайских студентов, изучающих русский язык;
- определено содержание обучения китайских студентов (уровень В2) особенностям национального коммуникативного поведения в сфере общественного питания;
- разработана методика обучения китайских студентов русскому коммуникативному поведению в сфере общественного питания, основанная на методе цифрового повествования и включающая методически направленный отбор учебного материала, его организацию в учебном медиатексте по историческому и концентрическому принципам;
- представлена модель урока, соответствующая разделу учебного медиатекста.

Теоретическая значимость работы состоит:

- в уточнении содержания и структуры межкультурной коммуникативной компетенции применительно к процессу обучения коммуникативному поведению, которая представляет собой интегративный феномен и объединяет следующие

субкомпетенции: *этнолингвистическую, этнографическую и этнопсихологическую;*

- в выявлении лакунарных и асимметричных явлений в лексике, функционирующей в сфере общественного питания (на фоне китайской лингвокультуры), к которым относятся *понятийные, собственно-лексические, семантические, коннотативные, фоновые, контекстные* лакуны, отражающие в своих содержательных компонентах этнографические и этнопсихологические особенности русской культуры;

- в сопоставлении коммуникативного поведения в сфере общественного питания в русской и китайской культурах;

- в представлении классификации барьеров и помех, возникающих у китайских студентов в исследуемой сфере культуры повседневности;

- в разработке содержания обучения китайских студентов русскому коммуникативному поведению в сфере общественного питания, принципов распределения материала в учебном курсе.

Практическая значимость определяется разработкой вариативной (с точки зрения тематики и адресата) модели обучения. Материалы исследования могут быть использованы на занятиях по русскому языку с иностранными студентами в различных форматах (очном, дистанционном, смешанном), в рамках преподавания различных дисциплин (лингвокультурологии, межкультурной коммуникации, лексикологии и др.), в учебной лексикографии, при разработке методических и учебных пособий по обучению русскому коммуникативному поведению.

Положения, выносимые на защиту:

1. Сфера общественного питания составляет один из важнейших аспектов культуры повседневности народа и характеризуется повышенной коммуникативной и социальной значимостью для иностранных студентов, ввиду чего межкультурная коммуникативная компетенция представителей других культур, изучающих русский язык, не может быть сформирована без учёта барьеров и помех, возникающих в этой сфере.

2. Содержание и структура межкультурной коммуникативной компетенции применительно к процессу обучения коммуникативному поведению представляет собой интегративный феномен и объединяет следующие субкомпетенции: *этнолингвистическую* (знание и навыки употребления культурно маркированной лексики, используемой в сфере общественного питания), *этнографическую* (знание культурно-бытовых традиций, обычаев, этикета, правил, существующих в данной сфере культуры повседневности), *этнопсихологическую* (знание и понимание особенностей национального менталитета, ценностных основ национального коммуникативного поведения).

3. Русское коммуникативное поведение в сфере общественного питания (с учётом его вербальных и невербальных составляющих) содержит для китайских студентов значительное количество барьеров и помех, которые, на основании сопоставительных исследований и осуществлённых в данной работе экспериментальных опросов (было опрошено 962 студента из высших учебных заведений Китая и России), целесообразно структурировать следующим образом: этнолингвистические, этнографические и этнопсихологические барьеры и помехи, обусловленные соответственно лингвистическими, культурологическими и ментальными компонентами коммуникативного поведения.

4. Ядром существенной по объёму (75 единиц) и структурно сложной номинативной области «Сфера общественного питания» является лексико-семантическая группа наименований предприятий общественного питания, включающая их родовые и видовые наименования, отражающие мировую (интернациональную) и собственно русскую национальную традицию, а также актуальные (современные) и исторически-маркированные наименования заведений общественного питания. Данная ЛСГ характеризуется высокой степенью этноспецифичности, отражая как этнографические (история, быт, традиции и т.д.), так и этнопсихологические (характер, менталитет) особенности этноса.

5. При обучении китайских студентов лексическим средствам номинативной области «Сфера общественного питания» необходимо учитывать

следующие виды асимметричных явлений и лакун: понятийные, собственно-лексические, семантические, коннотативные, фоновые, контекстные, отражающие в своих содержательных компонентах этнографические и этнопсихологические особенности русской культуры.

6. Эффективность формирования межкультурной компетенции китайских студентов в сфере общественного питания принципиально повышается за счёт включения в обучающий комплекс современных цифровых технологий и лексикографического сопровождения, учитывающих актуальность ее этнографической, этнопсихологической и этнолингвистической составляющих, способствующих преодолению соответствующих коммуникативных барьеров и помех.

Материалом для исследования послужили данные семантических, идеографических, толковых, страноведческих словарей, справочных изданий и энциклопедий, национальный корпус русского языка, а также результаты разведывательного и констатирующего экспериментов, проведённых в китайской аудитории.

Апробация результатов исследования: теоретические положения данного исследования, результаты проведённых экспериментов обсуждались на аспирантских семинарах кафедры межкультурной коммуникации РГПУ им. А. И. Герцена в 2022 и 2023 году и излагались в виде научных докладов на международных научно-методических конференциях и конгрессах: Русистика и современность (Китай, 2022 г.), Язык как фактор интеграции образовательных систем и культур (Белгород, 2023 г.), Актуальные проблемы современной русской филологии (Мариуполь, 2023 г.), Актуальные проблемы русского языка и методики его преподавания в иностранной аудитории (Орёл, 2024 г.), Русистика и современность (Астрахань, 2024 г.), Динамика языковых и культурных процессов в современной России (Красноярск, 2024 г.).

По теме диссертации опубликовано 10 работ (из них: 4 статьи – в изданиях, рекомендованных ВАК РФ, 1 статья – в издании, индексируемом в базе

цитирования Scopus, 5 статей – в сборниках и монографиях по результатам конференций).

Структура работы. Диссертационное исследование включает введение, две главы, заключение, список использованной литературы и приложения, которые содержат материалы методического эксперимента.

Глава 1. Теоретические основы и методические предпосылки описания национального коммуникативного поведения в сфере общественного питания, выступающего в качестве предмета обучения русскому языку иностранных студентов

1.1. Межкультурная коммуникация: лингвометодический потенциал в обучении русскому языку иностранных студентов

Развитие современного общества предполагает широкие возможности для коммуникации представителей многочисленных культур в различных сферах общественной жизни, среди которых важное место занимает обучение в зарубежных ВУЗах [Карнышев, 2008: 21], предполагающее включение механизмов межкультурной коммуникации. Описывая типы межкультурной коммуникации, исследователи выделяют контакты «иностранцев, получающих высшее образование в стране, отличной от той, в которой они получили своё начальное и среднее образование» [Brislin, 1981: 8]. Принимая во внимание неоспоримую актуальность явления межкультурной коммуникации в процессе обучения, одной из главных задач современного иноязычного образования становится создание условий для развития умений успешного общения с представителями иных культур, замена этноцентристских взглядов на этнорелятивистские, что предполагает необходимость аккультурации. Такой процесс учитывает языковые, поведенческие и ценностные особенности индивидов-носителей разных культур [Садохин, 2007: 132], а также «значимость культурных различий, способность их осознать, понять и адекватно учесть в процессе коммуникации» [Садохин, 2007: 126].

Таким образом, межкультурная коммуникация (*далее – МК*) в самом общем виде определяется как «адекватное взаимопонимание двух участников коммуникативного акта, принадлежащих к разным национальным культурам» [Верещагин, Костомаров, 1990: 27]

Становление и развитие МК происходило в середине XX века и связано с именем лингвиста Эдварда Холла (E. Hall), главой Института дипломатической службы (Foreign Service Institute), в задачи которого, по мнению исследователей в области МК, входили «выработка практических умений и навыков межкультурного общения, а не просто информирование о культурных особенностях той или иной страны», «практическое использование фактов межкультурного общения людей, возникающих при непосредственных контактах с носителями других культур», основанные на том, что «каждая культура формирует уникальную систему ценностей, приоритетов, моделей поведения, и поэтому её описание, интерпретация и оценка должны осуществляться с позиций культурного релятивизма» [Грушевицкая и др., 2003: 7, 11]. Понятие «межкультурная коммуникация» впервые появилось в науке в 1954 г., когда была опубликована работа Дж. Трейгера (G. Trager) и Э. Холла (E. Hall) «Культура как коммуникация» («Culture as Communication»).

Пик исследований в области МК в России пришёлся на 90-е гг. XX века, когда в российской системе образования инициаторами её изучения стали преподаватели иностранных языков, опыт которых показал, что «даже глубокие знания иностранного языка не исключают непонимания и конфликтов с носителями этого языка» и «эффективные контакты с представителями других культур невозможны без практических навыков в межкультурном общении» [Грушевицкая и др., 2003: 8]. Таким образом, обучение иностранному языку должно идти неразрывно с процессом изучения культурных особенностей страны изучаемого языка.

Многие отечественные и зарубежные исследователи посвятили свои исследования проблеме определения МК, а также её содержания (А. П. Садохин, О. А. Леонтович, Т. Г. Грушевицкая, В. Д. Попков, Е. Г. Фалькова, Т. Н. Персикова, Н. К. Иконникова, Т. Н. Астафурова, Н. Л. Грейдина, Е. Л. Головлева, Л. И. Гришаева, Л. В. Цурикова, Ю. Рот, Г. Коптельцева, Ю. П. Тен, О. В. Тимашева, Fr. Jandt, E. Hall, H. Triandis, G. Trager, R. Wiseman, R. Brislin, P. Rohrich, L. Samovar, R. Porter, R. Scollon и др.). Целым рядом учёных

описаны проблемы МК в аспекте обучения иностранным языкам (В. П. Фурманова, Л. Н. Яковлева, С. Г. Тер-Минасова, Д. Б. Гудков, Е. В. Верещагин, В. Г. Костомаров, И. Э. Клюканов, Н. Д. Гальскова, Н. И. Гез, Е. Л. Головлева, Л. И. Гришаева, Л. В. Цурикова, Ю. Рот, Г. Коптельцева, Ю. П. Тен, О. В. Тимашева, О. Л. Дигина, А. Н. Щукин, G. Neuner, X. Гунфельд и др.).

Отечественные исследователи отмечают, что в процессе межкультурного взаимодействия каждый его участник, имея «свой язык, типы поведения, ценностные установки, обычаи и традиции», выступает одновременно и как отдельный индивид, и как член социокультурной группы, и как представитель определенного культурного сообщества, и как представитель всего человечества; в его сознании одновременно содержатся и индивидуальные, и социально-групповые, и национальные, и универсальные знания, которые самым непосредственным образом влияют на успешность МК [Садохин, 2007: 132].

Учёные также подчёркивают, что для эффективного межкультурного взаимодействия у участников коммуникации нужно развивать межкультурную чувствительность, акцентируя внимание на осознании не сходств, а культурных различий, и принятии разницы между культурами коммуникантов, проходя через этап этноцентризма к этапу этнорелятивизма. В момент признания участником коммуникации правомерного существования нескольких культурных взглядов на мир, можно полагать, что уровень межкультурной чувствительности достиг необходимой высоты, и межкультурный диалог будет успешным [Bennett, 1993].

Рассуждая об эффективности процесса МК, Г. В. Елизарова вводит понятие «медиатора культур» – «языковой личности, познавшей посредством изучения языков как особенности разных культур, так и особенности их (культур) взаимодействия», и подчёркивает, что «для осуществления продуктивного межкультурного общения, опирающегося на учёт его лингвистических и психологических особенностей», участник коммуникации должен обладать компетенцией особой природы: «способностью, которая позволяет языковой личности выйти за пределы собственной культуры и приобрести качества медиатора культур, не утрачивая собственной культурной идентичности»

[Елизарова, 2005: 7].

Таким образом, обобщая наблюдения исследователей в области МК и говоря о состоявшейся МК, считаем необходимым дополнить данное ранее определение за счёт включения в него расширенной характеристики участников коммуникации, которые должны владеть набором глубоких знаний о явлениях и ценностях иной культуры, находящих отражение в языке, умений, установок и поведенческих навыков, адаптированных к условиям МК.

Принимая во внимание, что МК, «как и любой другой вид социальной коммуникации, всегда имеет свои цели, реализация которых обуславливает её эффективность (или неэффективность)» [Садохин, 2007: 132], то важнейшей её характеристикой становится межкультурная коммуникативная компетенция, рассматриваемая как «комплекс аналитических и стратегических способностей» индивида, расширяющихся «в процессе межличностного взаимодействия с представителями другой культуры» [Knapp, Knapp-Potthoff, 1990; цит. по Садохин, 2007: 132]. Таким образом, полноценная МК при изучении иностранного языка предполагает высокий уровень межкультурной коммуникативной компетенции учащегося. Однако очевидным является то обстоятельство, что её формирование должно учитывать существование различных барьеров и помех, возникающих в процессе МК.

1.2. Коммуникативные барьеры и помехи, возникающие в процессе межкультурного взаимодействия

Формирование МКК иностранных студентов в процессе обучения РКИ неразрывно связано с освоением культуры и картины мира его носителей, при этом вторичная картина мира нередко воспринимается не только как нечто незнакомое, но и неправильное, так как человек воспринимает и оценивает иную культуру сквозь призму собственной, ограничивая своё мировоззрение её рамками и соотнося свои действия с принятыми в своей культуре нормами и стандартами поведения. Такой этноцентризм является бессознательным: взаимодействие с иной

культурой воспринимается в рамках оппозиции «своё – чужое», или «привычное – непривычное», и становится причиной непонимания, затрудняет взаимодействие и может привести к коммуникативной неудаче, ведь «именно то, что не совпадает в двух культурах, становится препятствием для взаимопонимания в процессе общения» [Сорокин и др., 1988: 4]. Соглашаясь с современными исследователями в том, что взаимодействие, «не осложнённое помехами, возможно только теоретически» [Леонтович, 2003: 273], считаем чрезвычайно важным в методических целях учитывать причины, вызывающие различного рода сбои в межкультурном общении, которые принято обозначать как *барьеры и помехи*. Следует отметить, что ряд исследователей подчёркивают разницу между этими понятиями: помехи являются факторами, «снижающими качество коммуникации», а барьеры препятствуют «осуществлению коммуникации как таковой» [Леонтович, 2003: 273].

Проблемой описания феномена коммуникативных барьеров и помех и созданием их классификации занимались многие исследователи (Б. Ю. Городецкий, И. М. Кобозева, И. Г. Сабурова, Ю. А. Сорокин, И. Ю. Марковина, А. Н. Крюков, О. Н. Ермакова, Е. А. Земская, Д. Б. Гудков, О. А. Леонтович, С. Г. Саблина, А. П. Садохин и др.).

При наличии различных подходов к описанию барьеров и помех, в учебниках и учебных пособиях по межкультурной коммуникации особенно востребованными оказались классификации, разработанные О. А. Леонтович и А. П. Садохиним. Так, этими исследователями выделяются физиологические, языковые, поведенческие, психологические и культурологические барьеры и помехи, и помехи, обусловленные «действием культурных стереотипов» [Леонтович, 2003: 275], а также психологические, коммуникативные, языковые и этнокультурные барьеры и помехи, обусловленные «особенностями этнического сознания, господствующими ценностями, а также стереотипами» [Садохин, 2008: 27–32].

Как видно из приведённых классификаций, в современных исследованиях коммуникативные барьеры и помехи нередко связываются с явлением

стереотипизации, объясняющей ориентацию участников коммуникации «на стереотипные представления о стандартном, типичном поведении определенной группы людей (возрастной, этнической, профессиональной и др.) в условиях ограниченного знания друг о друге» [Саблина, 2004: 66]. Согласно О. А. Леонтович, «стереотипизация предполагает статичный взгляд на общество и человека, неумение воспринимать уникальность». Стереотипы обладают высокой степенью устойчивости и с трудом поддаются модификации. Но при этом не существует людей, абсолютно свободных от стереотипов, говорят лишь о разной степени стереотипизации, которая ниже у индивидуумов с опытом межкультурного общения, уже убедившихся в ложности определенных стереотипов.

Принимая во внимание зависимость успешного результата межкультурной коммуникации от преодоления и «устранения» коммуникативных барьеров и помех, присоединяемся к мнению о том, что барьеры и помехи «нуждаются в интерпретации и комментарии» [Сорокин и др., 1988: 4].

Несмотря на то, что классификации барьеров и помех имеют комбинированный характер, то есть включают в себя явления поведенческого, ментального, психологического, лингвистического характера, при изучении русского языка доминирующим аспектом описания этих явлений является язык, и, прежде всего, лексика, в наибольшей степени аккумулирующая межкультурные различия.

Для описания и интерпретации асимметричных явлений в лексике нередко используется понятие лакуна, произошедшее от лат. «lacuna» (углубление, впадина, провал) и франц. «lacune» (пустота, брешь) и определяемое как «элемент вербального и невербального аспектов «чужой» культуры, вызывающий реакцию недооценки, неприятия, несогласия, непонимания» [Сорокин и др., 1988: 34]. Первым на феномен лакун обратил внимание американский лингвист Ч. Хоккетт (С. Hockett) в 1954 году, назвав лакуны «пробелами в речевых моделях» [Hockett, 1954: 114]; позже российский академик Ю. С. Степанов определил их как «белое пятно» на «семантической карте» языка [Степанов, 1965: 120].

Исследователи подчёркивают, что лакуны осознаются именно в рамках межкультурного общения, в процессе которого «проявляются» определенные лексические единицы или какие-либо значения, не встречающиеся в языке и культуре одного из участников коммуникации, что приводит к межъязыковой и межкультурной асимметрии и, как следствие, приводит к возникновению коммуникативных барьеров и помех. Учитывая то, что русский язык как иностранный (РКИ) отличается «повышенным количеством лакун, возникающих на всех уровнях: семантическом, грамматическом, жанрово-стилистическом и когнитивно-культурологическом, что тем или иным образом проявляется в конкретной ситуации коммуникативного акта» [Пуссинен, 2011: 46], в процессе обучения необходимо уделять особое внимание проблеме языковой лакунарности.

Вопросами теории языковой лакунарности (асимметричности) и разработкой типологий лакун занимались многие исследователи (Ю. С. Степанов, В. Л. Муравьев, Ю. А. Сорокин, И. Ю. Марковина, А. Н. Крюков, Н. Л. Глазачева, И. А. Стернин, З. Д. Попова, М. А. Стернина, Е. М. Верещагин, В. Г. Костомаров, А. А. Махонина, Г. В. Быкова, А. Г. Хорошавина, А. А. Сулейманова, Л. А. Биккинина, С. Hockett, К. Hale и др.), при этом в большей степени уделяя внимание понятийному содержанию и форме языкового воплощения лакун (например, предметные и абстрактные, родовые и видовые, мотивированные и немотивированные, номинативные и стилистические, частеречные лакуны [Стернин, Попова, 2003: 206–207]; номинативные, обобщающие, конкретизирующие [Махонина, Стернина, 2005: 48–51]).

По мнению ряда исследователей, выявление, описание и упорядочивание языковых несовпадений «может рассматриваться как способ выявления и описания этнокультурной специфики культур коммуникантов, как форм существования национального сознания» [Сорокин и др., 1988: 37]. Так, например, В. Л. Муравьев, определяя лакуны как явление этнографического характера, выделяет среди них абсолютные, относительные, идеографические и ассоциативные [Муравьев, 1980: 22]. На наш взгляд, именно этнокультурная основа языковых

различий обуславливает существование наиболее сложных для представителей иной культуры асимметричных явлений в лексике изучаемого языка.

Ввиду этого в рамках нашего исследования особый интерес представляют типологии лакун, учитывающие как лингвистические, так и культурологические основы асимметричных явлений. Такие типологии разрабатывались и на материале русского и китайского языков. Так, например, А. Г. Хорошавина выделяет следующие виды лакун:

- *этнографические* – связаны с глубокими знаниями о жизни народа, его культуре, быте, поведении и обусловлены социально-культурными причинами – отсутствием определенного явления в иной культуре, поэтому нет и лексемы, обозначающей его;
- *ассоциативные* – передают как прямую, так и фоновую информацию – «ассоциативный словарь гипотетически представляет собой «отпечаток» стереотипной вербальной памяти человека, является фрагментом образа мира того или иного этноса, отражённого в сознании «среднего» носителя той или иной культуры, его мотивов и оценок и, следовательно, его культурных стереотипов»;
- *лексические* – связаны с семантикой слова или выражения;
- *религиозно-философские* – возникли на основе религиозных и философских изречений;
- *литературные* [Хорошавина и др., 2013: 111–113].

В приведённой классификации в одном ряду рассматриваются лакуны, указывающие на асимметричные явления, возникающие на уровне содержания слова, а также существующие на уровне обуславливающих их культурных различий, что подтверждает междисциплинарный характер явления лакунарности, актуального не только для изучения лексики языка, но и для соответствующей ему культуры, и указывает на необходимость учёта лакун разного типа при обучении РКИ с целью формирования этнолингвистической, этнографической и этнопсихологической составляющих межкультурной коммуникативной компетенции для успешного межкультурного диалога.

Сфера общественного питания является одной из важнейших сфер культуры повседневности народа и включена в другие, более широкие области: сервисную сферу, сферу норм и этикета, гастрономическую сферу, социально-бытовую область: «Кулинарные традиции отражаются в фактах русского языка и образуют фрагмент национальной языковой картины мира, чем обусловлена актуальность их изучения на занятиях по русскому языку как иностранному» [Шаклеин, 2021: 74]; «Еда указывает на социальные отношения, гендерные различия, культурные ценности. Стереотипы, связанные с едой, оказываются важным элементом межкультурных взаимодействий, в котором содержится комплекс информации о представителях другого народа» [Капкан, 2016: 80].

Учитывая междисциплинарный характер кулинарных явлений, при определении той классификации лакун, которая наиболее полно отражает сферу общественного питания, в рамках настоящего исследования была поставлена задача выделить этнолингвистические, этнокультурные и этнопсихологические различия в русской и китайской гастрономических культурах, создающие барьеры и помехи в межкультурной коммуникации, обнаруживающиеся как на уровне коммуникативного поведения, так и на уровне различного рода асимметричных явлений, возникающих на уровне слова.

1.3. Содержание и структура межкультурной компетенции

Анализ литературы, посвящённой МК, показал, что исследователи разграничивают термины «компетенция» и «компетентность». Под *компетенцией* понимается совокупность знаний, навыков, умений, формируемых в процессе обучения и составляющих содержательную сторону обучения, а также способность к выполнению какой-либо деятельности на основе приобретённых знаний, навыков, умений [Азимов, Щукин, 2009: 107], в то время как *компетентность* подразумевает употребление приобретённого опыта в виде знаний, навыков, умений, и трактуется как «уровень сформированности межличностного опыта, т. е. обученности взаимодействию с окружающими, который требуется индивиду,

чтобы в рамках своих способностей и социального статуса успешно функционировать в данном обществе» [Емельянов, 1991: 38], «способность к выбору и реализации программ речевого поведения в зависимости от способности человека ориентироваться в различной обстановке, то есть умения оценивать ситуации с учётом темы, задач, коммуникативных установок, возникающих у участников до и во время беседы» [Костомаров 1990: 14–15].

В современных исследованиях также различают понятия «межкультурная компетенция» и «межкультурная коммуникативная компетенция»: первая характеризует общекультурные навыки и «включает определенные умения и опыт, без которых понимание человека, живущего в иной культуре, оказывается затруднительным» [Апальков, Сысоев, 2008: 89], «её специфическими признаками являются ориентация на сравнение языков, речевого поведения и культуры двух народов, а также психологические качества, необходимые для МК (осознание межкультурных различий, уважительное отношение к представителям чужой культуры, готовность в решении проблеме взаимопонимания)» [Ли Цзинцзин, 2019: 10], в то время как вторая фокусируется «на коммуникативных навыках человека в межкультурных контактах» [Matveev, 2017: 8], т. е. на способности решать средствами иностранного языка актуальные задачи общения в условиях прямого или опосредованного контакта с представителями иной лингвокультурной общности [Азимов, Щукин, 2009: 98].

В настоящем исследовании используется термин «*межкультурная коммуникативная компетенция*», как наиболее применимый к целям и задачам обучения РКИ и к ситуации МК, возникающей не только в процессе иноязычного образования, но и в повседневной жизни, так как речь идёт о глубоких знаниях иной культуры и языка и практических коммуникативных навыках иностранных студентов, в совокупности ведущих к успешному результату иноязычной коммуникации.

В свете когнитивного, поведенческого и прагматического подходов к описанию МКК [Фомин, 2012: 8] она определяется как набор когнитивных знаний, эффективно проявляющихся в поведенческих навыках, адаптированных к

условиям МК, что свидетельствует об интегративном характере рассматриваемого явления.

Будучи интегративным свойством личности, МКК характеризуется наличием толерантного и открытого отношения к представителям различных языковых сообществ, умением творчески подходить к выполнению поставленных задач, а также общим умением мобилизовать свой культурный и языковой опыт, межкультурные знания для решения задач в ситуации межкультурного общения [Фомин, 2012: 5, 8]. Понятие МКК прежде всего связано с объёмом и качеством информации о явлениях и ценностях другой культуры, и чем активнее использует человек эти знания, тем выше оценивается уровень его МКК.

Единодушно рассматривая межкультурную компетенцию как сложное, многокомпонентное явление, ряд исследователей посвятил свои работы уточнению компонентного состава межкультурной коммуникативной компетенции (*далее – МКК*) (М. М. Фомин, Г. В. Елизарова, Т. Г. Грушевицкая, В. Г. Апальков, П. В. Сысоев, М. Матвеев, И. Г. Герасимова, О. А. Леонтович, А. П. Садохин, К. Е. Строганова, А. Д. Карнышев, Т. В. Поштарева, Д. Мацумото, G. Chen, W. Starosta, K. Knapp, A. Knapp-Pothoff, R. Wiseman, M. Bennett, Lin Yi, M. Byram, J. A. van Ek, D. Deardorff и др.).

Определение компонентного состава МКК свидетельствует о разработке её модели, поскольку исследователями предлагаются различные сложные концепции её структуры и содержания. Исходя из задач, поставленных в нашей работе, были сопоставлены различные подходы, предлагаемые отечественными и зарубежными исследователями (М. Матвеев, В. Г. Апальков, П. В. Сысоев, И. Г. Герасимова, Г. В. Елизарова, О. А. Леонтович, А. П. Садохин, К. Е. Строганова, А. Д. Карнышев, Е. Л. Трофимова, Т. В. Поштарева, M. Bennett, Lin Yi, K. Knapp, A. Knapp-Pothoff, M. Byram, D. Deardorff) (данные приведены в Таблице 1).

Таблица 1 – Особенности компонентного состава отечественных и зарубежных моделей межкультурной коммуникативной компетенции (разработана автором)

Авторы	Компоненты МКК
Апальков В. Г. Сысоев П. В.	знания о типе культуры, о типах взаимоотношения между культурами, коммуникативные умения, навыки критического мышления, эмпатия
Герасимова И. Г.	знание иностранного языка, понимание взаимосвязи языка и культуры, принятие культурных ценностей, страноведческая осведомлённость, личностные качества
Елизарова Г. В.	знание иностранного языка, правил межкультурного общения, социокультурная осведомлённость, личностные качества
Леонтович О. А.	языковая, коммуникативная и культурная грамотность
Садохин А. П.	социокультурные знания, коммуникативные качества, языковые знания, личностные качества
Строганова К. Е.	межкультурные, коммуникативные, социокультурные знания, знания невербальной коммуникации
Карнышев А. Д.	культурная эмпатия, этническая направленность, межличностная гибкость, коммуникативные качества, социальная приспособленность, адекватная самооценка
Поштарева Т. В.	культурная осведомлённость, знание языка, социальные навыки, коммуникативные качества
Bennett M.	межкультурная чувствительность (принятие межкультурных различий)
Кнарр К. Кнарр-Pothoff A.	понимание родной и чужой культуры, взаимосвязанные поведенческие и когнитивные качества личности

Продолжение таблицы 1

Авторы	Компоненты МКК
Byram M.	умение интерпретировать культурные убеждения и ценности, принятие межкультурных различий, критическое мышление; лингвистические знания, социолингвистические и дискурсивные навыки
Deardorff D.	когнитивно-поведенческие навыки высокого уровня, развитое сравнительное мышление, когнитивная гибкость, культурное самосознание, уважение к другим культурам и культурная эмпатия

В самом широком обобщении данное сопоставление позволило выделить основные, универсальные субкомпетенции (компоненты), которые не противоречат ядерному общепринятому содержанию межкультурной компетенции и при этом в наибольшей степени соотносятся с материалом обучения. Считаем возможным обозначить следующим образом:

1. *Этнолингвистическая (языковая)* – знание иностранного языка как транслятора культуры и как средства общения; понимание информации о культуре, заключённой в слове; правильный выбор языковых средств, адекватных для ситуации общения; понимание взаимосвязи языка и культуры;
2. *Этнографическая* – знание и понимание культурно-бытовых особенностей: традиций, обычаев, этикета, правил, а также уважение к своей и чужой культуре;
3. *Этнопсихологическая (лично-деятельностная)* – наличие межкультурной чувствительности [Bennett, 1993; Lin Yi, 2012: 25], основанной на знании и понимании особенностей национального менталитета, ценностных основ коммуникативного поведения (в т. ч. вербальной и невербальной коммуникации), на способности к эмпатии и адаптивности к новым ситуациям.

При разработке моделей МКК многие исследователи подчёркивают значимость деятельностного подхода к её содержанию, сторонники которого отмечают, что компетенция формируется именно за счёт поведенческих качеств личности, т. к. они позволяют «достигать в равной степени успешного понимания как с представителями своей культуры, так и с представителями других культур и

«коммуникационных сообществ» [Апальков, Сысоев, 2008: 89–92]. И. Г. Герасимова отмечает, что необходимо также учитывать «индивидуальные психологические особенности, способности, интересы и потребности» учащегося, которые влияют на процесс формирования МКК [Герасимова, 2008: 60]. При этом установление связи между поведением и мышлением «выводит межкультурную компетенцию на более осознанный и культурологический уровень» [Апальков, Сысоев, 2008: 92]. Эти наблюдения свидетельствуют о значимости этнопсихологической субкомпетенции.

Культурный компонент, учтённый нами в рамках этнографической и этнопсихологической субкомпетенций, также включён в большинство моделей МКК: культурно-связанное обучение иностранному языку не имитирует обучение, через которое проходят носители языка, и не нацелено на результат такого обучения, но развивает существующую культурную компетенцию обучающихся до её превращения в компетенцию межкультурную: обладающий межкультурной коммуникативной компетенцией – тот, кто «способен общаться с людьми из другой страны и другой культуры на иностранном языке», тот, кто изучает культуру других людей и, в свою очередь, помогает другим понимать свою культуру [Byram, 1997: 7]. Исследователи подчёркивают то обстоятельство, что «взаимодействие участников межкультурного общения не должно имитировать или строиться исключительно по правилам общения, принятым в изучаемой культуре – оно строится по правилам межкультурного общения, которое отлично от общения в конкретных культурах и имеет собственные цели и особенности» [Елизарова, 2005: 219].

Большинство рассмотренных моделей МКК едины в своём терминологическом основании: все авторы используют понятие «межкультурная коммуникация» для обозначения контактов между представителями разных культур и понятие «межкультурная коммуникативная компетенция» для характеристики качеств участника межкультурного взаимодействия. Однако в отечественной науке существует также понятие «межэтническое взаимодействие». Согласно А. Д. Карнышеву и Е. Л. Трофимовой, основам межэтнического сотрудничества, а

именно «совокупности знаний, умений, навыков, позволяющих индивиду вступать в успешные контакты с представителями других культур» [Карнышев, Трофимова, 2011: 86], сегодня важно учить специалистов всех профилей, что связано с расширением сферы межэтнического взаимодействия, т. к. «этнокультурное многоцветие было, есть и будет, и это норма, которая обусловлена многообразием форм проявления человеческой жизни», её природными и социальными особенностями [Поштарева, 2009: 36]. При этом «быть этнокультурно компетентным – значит признавать принцип плюрализма, иметь знания о других народах и их культурах, понимать их своеобразие и ценность», согласно чему этнокультурная компетенция понимается как «свойство личности, выражающееся в наличии совокупности объективных представлений и знаний о той или иной культуре, реализующейся через умения, навыки и модели поведения, способствующие эффективному межэтническому взаимопониманию и взаимодействию» и предполагающее «готовность человека к взаимопониманию и взаимодействию, основанное на знаниях и опыте» [Поштарева, 2009: 36-37]. При этом согласимся с тем, что этнокультурная компетенция и этническая толерантность характеризуют одно и то же явление с разных сторон, то есть этническая толерантность «не может решить все конфликты и проблемы межэтнического взаимопонимания и взаимодействия, а может лишь придать им цивилизованную, гуманистическую форму, способствуя поиску оптимальных решений», а этнокультурная компетенция «содержит в себе механизмы, обеспечивающие эффективность межэтнического взаимодействия». Таким образом, «этнокультурная компетенция одновременно соединяет адекватные знания, представления об этнических общностях и их культуре и толерантные поведенческие отношения, настроенные на межэтническое взаимопонимание и взаимодействие» [Поштарева, 2009: 23].

Следует уточнить, что очень сложное, многокомпонентное понятие культуры и, соответственно, культурной компетенции, используемое некоторыми исследователями, в настоящем исследовании дифференцируется, уточняется понятиями этнопсихологической и этнографической субкомпетенций МКК.

Представляется, что знания о географических и климатических условиях жизни народа, его истории, художественных и бытовых традициях составляют этнографическую компетенцию, а ментальные и психолого-поведенческие характеристики этноса концентрируются в этнопсихологической составляющей.

Исследователи высказывают и особые мнения о структуре МКК. Например, существует мнение о том, что межкультурная компетенция «должна отражать лишь компоненты универсальные для общения с представителями любых стран и культур независимо от языка общения» [Апальков, Сысоев, 2008: 92], т. е. язык, будучи лишь средством общения, не должен входить в состав модели МКК. Однако формирование навыков МК «требует от её участников понимания того, что, когда, и как он может и должен сказать или сделать», а для успешной реализации этих установок необходимы не только этнокультурные (контекстные) знания («что»), коммуникативные навыки и умения («когда и кому»), а также языковые знания («как»), которые также формируют и личностные качества субъекта коммуникации — открытость, терпимость и готовность к общению с представителями другой культуры [Садохин, 2007:135]. При этом особое внимание в современных работах уделяется также и невербальному компоненту: «невербальная коммуникация проявляется в невербальном поведении, которое представляет собой неосознанное отношение человека к передаваемой им информации, выраженное в определенных жестах (взгляде, мимике, позе и т. д.)» [Строганова, 2017: 307], а также интонации и расположению говорящего в окружающем пространстве. В зарубежных работах также подчёркивается необходимость уделять большее внимание невербальной коммуникации: преподаватели языков должны заботиться о «тройном измерении речи (язык, параязык и кинесика (*невербальная система общения – наш комментарий*))», которое следует рассматривать в более широком контексте культурных знаков всех видов [Byram, 1997:12–13].

Учитывая неоспоримую взаимосвязь выделенных компонентов и невозможность ведения успешного межкультурного диалога при отсутствии языковых знаний, умений и навыков различного характера, в нашем исследовании языковой (этнолингвистический) компонент является ведущим в содержании МКК

наряду с универсальными субкомпетенциями, уровни которых должны находиться в пропорциональной зависимости, так как «в случае асимметрии велика вероятность непонимания» [Леонтович, 2003: 57].

Помимо компонентного состава МКК исследователи выделяют также разные уровни её развития, обеспечивающие «разную степень полноценности функционирования в чужой культуре»:

- 1) уровень, необходимый для выживания;
- 2) уровень, достаточный для «вхождения» в чужую культуру;
- 3) уровень, обеспечивающий полноценное существование в новой культуре – её «присвоение»;
- 4) уровень, позволяющий в полной мере реализовать идентичность языковой личности [Леонтович, 2003: 57].

В процессе изучения РКИ учащиеся проходят все перечисленные уровни развития МКК, приобретая языковые и этнокультурные знания, а также развивая личностно-поведенческие качества, необходимые для успешной МК: знакомятся с лексикой номинативной области «Сфера общественного питания», являющейся лингвистической основой коммуникативно-поведенческого аспекта исследуемой сферы в обучении РКИ; узнают об особенностях русских гастрономических норм и традиций, включающих информацию об отношении к еде, о поведении за столом, а также истории гастрономической культуры в России; учатся сравнивать русские и китайские особенности вербального и невербального коммуникативного поведения в сфере общественного питания, оценивать и интерпретировать сходства и различия, формируют навыки ориентирования в среде культуры повседневности с учётом принятых норм и традиций.

Рассмотренные подходы раскрывают различные, но не противоречащие друг другу аспекты МКК, и в рамках настоящей работы, учитывающей обязательное соизучение языка и культуры, в состав МКК включается не только этнолингвистический компонент, отвечающий за речевое поведение и лексико-грамматическую грамотность, но и этнографический, отражающий знание изучаемой культуры (её традиций, обычаев, бытовой культуры; социокультурную

осведомлённость), а также этнопсихологический, характеризующий ментальные и ценностные установки, а также личностно-поведенческие особенности коммуникантов, что в совокупности способствует развитию коммуникативных и поведенческих навыков и умений межкультурного характера, направленных на успешный результат взаимодействия между представителями различных культур.

1.4. Национальное коммуникативное поведение как аспект обучения русскому языку иностранных студентов¹

Решение проблем формирования МКК неотделимо от концепции национального коммуникативного поведения, основные аспекты которого разработаны в исследованиях И. А. Стернина и развиты в работах отечественных и зарубежных учёных (Н. Турунен, И. П. Лысаковой; Т. В. Лариной, М. А. Стерниной; Ю. Е. Прохорова, У. Дж. Камбаралиевой; В. П. Фурмановой, И. В. Лаптевой; О. С. Иссерс и др.).

По мнению исследователей, коммуникативное поведение – компонент бытовой культуры народа, которая, соприкасаясь с человеком, реализуется в повседневном поведении и общении людей, обусловлена национальным менталитетом, зафиксирована в национальных коммуникативных нормах и правилах и материально проявляется в национально-культурных коммуникативных ритуалах [Прохоров, Стернин, 2006: 41]. Таким образом, изучение национального коммуникативного поведения, являющегося частью национальной культуры и неразрывно связанного с языком, способствует развитию МКК иностранного учащегося.

Впервые термин «коммуникативное поведение» (*далее – КП*) был введён И. А. Стерниным в 1989 г. в работе «О понятии коммуникативного поведения», опубликованной в Галле (ГДР) [Стернин, 1989]. С точки зрения обучения КП рассматривается в свете знакомства с традициями поведения другой

¹ Данный раздел основан на публикации автора [Чепинская, 2023]

этнокультурной общности, то есть рецептивного аспекта, и способности формировать своё КП в соответствии с правилами и нормами культуры народа изучаемого языка, то есть продуктивного аспекта [Прохоров, Стернин, 2006: 7]. Таким образом, аккультурация требует от иностранных учащихся учитывать традиции иного языкового сообщества и регулировать своё КП согласно этим традициям.

Ряд исследователей для описания системы коммуникативно-поведенческих норм и правил того или иного лингвокультурного общества используют в своих работах термин «речевое поведение». Однако понятие «речевое поведение» предполагает лишь вербальный аспект коммуникации, в то время как коммуникативное поведение включает не только речевое общение, но и поведенческую коммуникативную практику (в широком понимании), при этом речевой этикет может рассматриваться как составная часть коммуникативного поведения. В рамках настоящего исследования мы используем более широкое понятие - «*коммуникативное поведение*».

Исследователи [Верещагин, Костомаров, 1990] выделяют следующие компоненты КП:

- *вербальный* – связан с особенностями общения в определенных ситуациях. Одной из основных единиц описания вербальной составляющей КП является рече-поведенческая тактика. Как отмечают Е. М. Верещагин и В. Г. Костомаров, рече-поведенческая тактика представляет собой программу соответствующего речевого и невербального поведения, которую член языкового коллектива усвоил в процессе социализации [Верещагин, Костомаров, 1999]. Таким образом, рече-поведенческие тактики отражают культурную и языковую специфику, включают в себя национальные коммуникативные нормы, правила и традиции, и, следовательно, являются единицами, в полной мере отражающими особенности национального КП;

- *невербальный* – отражает нормы общения с точки зрения физического контакта, расположения относительно друг друга; включает невербальные средства, являющиеся неотъемлемой частью общения: мимику, жесты и позу

[Формановская, 1999: 211], а также *социальный символизм* – «коммуникативно-значимое бытовое поведение» [Стернин и др., 2003: 8], «язык повседневного поведения» [Формановская, 1989: 123] – совокупность действий предметно-бытового характера, присущих участникам одной этнокультурной общности, смысл которых интерпретируется определенным, понятным всем членам этого сообщества образом и влияет на их поведение и общение.

Вслед за Ю. Е. Прохоровым и И. А. Стерниным, мы рассматриваем КП как вербальное и невербальное поведение личности или группы лиц в процессе общения, «регулируемое национальными коммуникативными нормами и правилами» [Прохоров, Стернин, 2006: 41–42].

В рамках социолингвистических исследований понятие «коммуникативное поведение» обосновывается посредством *системно-структурной модели коммуникации* [Леонтович, 2005], включающей следующие переменные:

- участники коммуникации;
- взаимоотношения между коммуникантами;
- отношение к межкультурной коммуникации (уровень коммуникативной, лингвистической и культурной компетенции) и пр.

Очевидно, что основой модели является взаимодействие коммуникантов – представителей разных сообществ со сложившимся социо- и этнокультурным статусом, поэтому КП, являясь неотъемлемой частью формирования МКК, зависит от этнокультурного «багажа» как совокупности когнитивных, языковых и психологических структур, национальная маркированность которых обеспечивает их вариабельность. Как следствие взаимодействия формируется коммуникативное пространство со следующими компонентами:

- культура, включающая характерные для данной общности правила и нормы;
- микрокультура, включающая знания повседневной коммуникации: формы обращения, речевого этикета, правила, соответствующие конкретным ситуациям.

Социальное взаимодействие коммуникантов в процессе МК «эксплицирует социолингвистическую и социокультурную специфику дискурса, сопоставляя

стиль коммуникативного поведения в различных лингвокультурах» [Фурманова, Лаптева, 2020: 4–5].

По мнению исследователей, национальная специфика КП проявляется в следующих нормах:

- *индивидуальные нормы* являются показателем культуры и личного опыта, отражающими коммуникативные нормы языковой личности;
- *групповые нормы* отражают «особенности общения, закреплённые культурой для определенных профессиональных, гендерных, социальных и возрастных групп» [Прохоров, Стернин, 2006: 30];
- *ситуативные нормы* коррелируют с конкретной ситуацией (статусом общающихся, культурной спецификой, составом коммуникантов и др.);
- *общекультурные нормы* зависят от национальных правил этикета и поведения, принятых в сообществе.

В современных исследованиях также обращается внимание на наличие значительных трудностей при изучении КП. Так, например, О. С. Иссерс отмечает «дискуссионность вопроса о единстве мышления и поведения конкретного социума» [Иссерс, 2022: 550], в основе которого лежит тот факт, что «территориальная, этническая, конфессиональная, культурная дифференциация общества весьма велика, и выделить общие нормы, признаки, характеристики, черты оказывается весьма затруднительно» [Стернин 1989, 1996; Белик 2001; цит. по Иссерс, 2022: 550]. Сложность описания КП народа состоит также в том, что оно проявляется в особенностях поведения отдельных личностей, и контакт с ними во многом случаен, но, учитывая этот факт, исследователи все же считают возможным достаточно обобщённое описание национальных коммуникативных особенностей этнической группы, признавая её относительную однородность. Участники такой группы могут безусловно оказаться очень разными, но если сравнить их с группой другой национальности, то станет ясно: ряд особенностей поведения более характерен лишь для одних [Белик 2001; Андреева 2004; Martin, Nakayama 2004; Мацумото 2008; цит. по Иссерс, 2022: 550], ведь «каждая нация имеет своё национальное сознание, выражающееся в сложной совокупности

социальных, политических, экономических, нравственных, эстетических, философских, религиозных и других взглядов, и убеждений» [Крысько, 2008: 41], и индивидуум как представитель определенной нации или этноса несёт в себе данные специфические черты. Таким образом, изучение КП в аспекте принятых в данном обществе норм оптимально начинать с ситуаций взаимодействия, наиболее ярко репрезентирующих групповое сознание [Иссерс, 2022: 550]. При этом за основу анализа берутся доминантные этнические особенности коммуникации, под которыми понимаются «особенности общения, проявляющиеся у представителей данного народа во всех или в большинстве коммуникативных ситуаций, то есть вне зависимости от конкретной ситуации общения, тематики общения, состава коммуникантов и т.д.» [Стернин, 2001: 103–104]. Доминантные особенности общения рассматриваются как неотъемлемая часть «национального характера», отличающего «представителей одного народа от другого и эксплицирующего типичные психологические (поведенческие) особенности, проявляющиеся как доминантные при коммуникации и реализующиеся как на вербальном, так и на невербальном уровне» [Камбаралиева, 2019: 66], поэтому при их рассмотрении необходимо учитывать прежде всего его своеобразие.

КП как сложный междисциплинарный феномен требует специального описания для учебных целей. Согласно общему мнению исследователей, описание КП носит интегративный характер, синтезируя данные целого ряда наук – этнографии, психологии, социальной психологии, социологии, психолингвистики, теории коммуникации, социолингвистики, паралингвистики, риторики, лингводидактики и собственно лингвистики – и создавая целостную картину национального коммуникативного поведения народа [Формановская, 1999: 96]. В структуре науки о КП Н. И. Формановская выделяет три основных аспекта: теоретический (теория науки, терминологический аппарат), описательный (конкретное описание КП) и объяснительный (объяснение выявленных закономерностей и особенностей КП).

Методика описания КП отдельной национальной культуры как системы была представлена в «Очерке русского коммуникативного поведения» [Стернин, 1991].

Позже в исследованиях И. А. Стернина были предложены ситуативная (в пределах стандартных ситуаций общения), аспектная (в рамках выделенного аспекта) и параметрическая (в соответствии с заданным набором факторов, параметров и признаков) модели описания [Стернин, 2008: 125].

В рамках разработанной концепции И. А. Стернин предлагает описывать национальное КП с опорой на следующие принципы:

- *системности* (включающий вербальный и невербальный компоненты и социальный символизм);
- *контрастивности* – согласно автору, только при помощи контрастивного подхода исследователь может достичь максимально достоверных результатов в процессе изучения КП, систематически рассматривая и сравнивая отдельные явления и факты «родного» КП с совокупностью их проявления в «чужой» культуре [Стернин, 2006: 114].

В связи с актуальностью для нашего исследования деятельностного подхода к формированию МКК отметим, что знание особенностей национального КП самым непосредственным образом влияет на формирование у иностранных студентов нового культурного сознания: «способности при контактах с другой культурой понять иной образ жизни, иные ценности, по-иному подойти к своим ценностям и отказаться от существующих стереотипов и предубеждений, т. е. усвоить «культурные стандарты» иной культуры, постоянно переосмысляя свой культурный багаж и обращаясь с ним по своему усмотрению в зависимости от конкретной ситуации» [Бердичевский, 2007: 64]. Исследователи отмечают, что культуру можно сравнить с айсбергом, в «основании которого лежат культурные ценности и нормы, а вершиной является индивидуальное поведение человека, базирующееся на них и проявляющееся, прежде всего, в общении с другими людьми» [Грушевицкая, 2003: 101].

Таким образом, учитывая бесспорную взаимосвязь между изучением национального КП, включающего информацию этнолингвистического, этнографического и этнопсихологического характера, и формированием МКК иностранных учащихся, можно сделать вывод о том, что включение сведений об

особенностях КП в содержание обучения РКИ необходимо для формирования высокого уровня МКК и, как следствие, эффективной МК.

1.5. Контрастивный подход к описанию русского и китайского национального коммуникативного поведения

Согласно мнению исследователей, любое описание коммуникативного поведения «имплицитно» является контрастивным. Определяемый как «систематическое рассмотрение отдельных фактов родного коммуникативного поведения в сопоставлении со всеми возможными способами выражения данного смысла в сопоставляемой культуре», контрастивный подход «позволяет выявить несколько форм проявления национальной специфики коммуникативного поведения той или иной коммуникативной культуры»: отсутствие или наличие национальной специфики какого-либо коммуникативного признака. Наличие национальной специфики, в свою очередь, проявляется в различных формах: отдельные коммуникативные признаки могут не совпадать в сравниваемых культурах или вообще отсутствовать в одной из культур [Прохоров, Стернин, 2006: 57–58].

Особенности русского и китайского коммуникативного поведения в рамках контрастивного подхода были широко изучены И. А. Стерниным и представителями его школы. При этом особое внимание в исследованиях этого направления уделяется такой составной части вербального компонента КП как речевой этикет, определяемый как «регулирующие правила речевого поведения», которые воплощаются в «стереотипах, в устойчивых выражениях, формулах общения» [Формановская, 1989: 47–48]. Этикет в любой культуре тесно связан с категорией вежливости, являющейся «функционально-семантической универсалией», имеющей свою специфику в каждом языке [Формановская, 1989: 60–61]. Стратегия вежливости направлена на сохранение гармонии и достижение успеха в межкультурном диалоге, для чего коммуниканты используют определенные речевые тактики – согласия, комплимента, просьбы и др. Учитывая

культурную маркированность речевых тактик, отметим, что они являются актуальными для включения в содержание обучения РКИ с целью формирования достаточного уровня субкомпетенций МКК иностранных студентов.

Многочисленные исследования, посвящённые вербальным и невербальным аспектам КП, а также конкретным категориям и тактикам речевого этикета, являющегося составной частью КП, выявили множественные существенные отличия национального КП русских и китайцев в различных сферах жизни.

На основе анализа литературы, посвящённой этой проблематике (И. А. Стернин, Г. Я. Селезнева, О. А. Лунина, Н. А. Козельская, Чжу Юйфу, Лю Вэйцзинь, Ван Чжицзинь, Лю Жуй и др.), возможно выделить следующие особенности и отличия КП в сопоставляемых культурах:

- *несовпадения вербального поведения и речевого этикета:*

- в русском речевом этикете гораздо больше форм приветствия (Здравствуйте; Доброе утро/день/вечер; Привет! и пр.) и прощания (До свидания; До встречи; До завтра; Счастливо! и т.д.), у китайцев подобных форм меньше 你好 (Здравствуйте; Привет!), 再見 (До свидания; Пока!);

- для китайцев характерна повышенная степень вежливости (особенно к людям, старшим по возрасту или социальному положению), отсутствие категоричности в высказываниях, а также эмоциональная сдержанность (особенно вне дома, где не принято шумное общение);

- этикетной нормой в китайской культуре считается обращение к собеседнику по должности или профессии – учитель, преподаватель, директор – произнесение имени преподавателя, например, табуировано в отличие от России, где уважительным является обращение по имени и отчеству;

- китайцы извиняются намного реже русских: не принято приносить извинения за мелкие нарушения, а также не обязательно извиняться перед родственниками и близкими друзьями; аналогичные особенности распространяются и на выражение благодарности;

– китайский этикет запрещает прямой отказ, китайцы готовы привести множество доводов и причин (возможно даже выдуманных), чтобы обосновать отказ;

– в Китае не принято разговаривать (с) или делать замечания малознакомым или незнакомым людям (например, попутчикам);

– для русских допустимо спорить в гостях, что рассматривается как форма общения, которая исключена для китайцев, т. к. спор будет скорее всего рассматриваться как ссора;

– в ответ на похвалу китайцы начинают говорить о своих недостатках;

• *несовпадения невербального поведения*, зачастую дополняющего или заменяющего вербальное: «невербальные сигналы часто бывают более «честными», чем слова, передавая то, что люди действительно чувствуют, не говоря об этом» [Лю Жуй, 2024: 81]:

– в Китае наличие улыбки не зависит от реальных чувств говорящего, улыбка – признак уважительного отношения к собеседнику, которому китаец не должен показывать свои истинные эмоции и чувства; улыбка в Китае допустима даже при сообщении о неприятности;

– китаец может приветствовать собеседника только молчаливым поклоном без вербального сопровождения;

– во время разговора китайцы, в отличие от русских, стараются не смотреть собеседнику в глаза, принято опускать взгляд;

– в русском общении, в отличие от китайского, физические контакты с собеседником гораздо более частотны: при эмоциональном разговоре можно дотронуться до руки собеседника, взять его под руку, похлопать по плечу и пр.; китайцы очень редко обнимаются или целуются в присутствии других людей;

– при выражении благодарности китайцы сопровождают вербальную благодарность поклоном и приложением рук к груди, допустимо выражение благодарности только посредством подарка без какого-либо словесного сопровождения;

– в Китае не принято помогать на улице незнакомой женщине или девушке, в китайской повседневности такое поведение могут расценить как неприличное, в отличие от России, где аналогичный жест – проявление вежливости;

– для китайцев допустимо приходиться в гости без приглашения (при этом визит ранним утром считается проявлением особого уважения); в России ходят в гости по предварительной договорённости преимущественно во второй половине дня;

– если же поход в гости запланирован заранее, то китайцы крайне редко приглашают накануне, вежливым является приглашение не менее чем за неделю до события;

– в гостях русский мужчина обычно помогает женщине снять/одеть верхнюю одежду, что не является традиционным в Китае; китайцы могут пройти в комнату, вообще не снимая верхней одежды;

– в китайском застолье обязательно участвуют представители старшего поколения, если они проживают в одном месте, что является проявлением уважения; в России, напротив, пожилые люди, могут не выходить к гостям, стараясь не мешать;

– подарки в Китае принято вручать двумя руками, в то время как в России данный жест не регламентирован этикетом;

– приготовление еды в Китае начинается после прихода гостей, чтобы накормить самым свежим, в России обычно ко времени прихода гостей стол уже накрыт;

– если гость восхищается чем-либо в доме китайца, то хозяин непременно будет стараться подарить ему этот предмет, что является проявлением вежливости и гостеприимства;

– в местах общественного питания и в китайском транспорте допустимо бросать мусор на пол, что не принято в России;

– отличается жестовое изображение цифр в России и Китае: считая на пальцах, китайцы разгибают пальцы, начиная с большого, а русские загибают, начиная с мизинца;

– в России особое отношение к чётным числам (не принято, например, дарить чётное число цветов), что, напротив, считается хорошим знаком в Китае, где чётные цифры символизируют счастье и удачу, как и чётные подарки;

– в русской и китайской культурах также отличается отношение к символике цвета: в Китае белый цвет — это цвет траура, красный - женитьбы и радости, черное надевают для выполнения грязной работы; в России белый – цвет свадьбы; черный - траура.

Следует отметить, что контрастивный принцип описания национального КП позволяет выделить и описать не только общие, но и различные коммуникативные признаки, знакомство с которыми при изучении иностранного языка необходимо для полноценного приобщения к иноязычной культуре с целью развития выделенных субкомпетенций МКК и успешной МК.

1.6. Сфера общественного питания как аспект культуры повседневности в обучении русскому языку иностранных студентов

Как отмечается специалистами в области МК, достаточно заметная специфика русского КП на фоне китайского стандарта проявляется в ряде коммуникативных ситуаций в различных социально-бытовых и традиционно-бытовых [Yashina, 2009: 46] сферах, тесно связанных с традициями народа.

Культурологи рассматривают быт, противостоявший ранее специализированным формам культуры, и повседневную жизнь – «ценность современной культуры» [Лелеко, 2002: 4] – как часть национальной культуры. В XX веке окончательно утвердилась мысль о том, что «человек проводит большую часть жизни в среде повседневности и лишь время от времени покидает её ради иных сфер опыта – искусства, науки, религии, т. е. всех тех, которые ранее составляли единственное содержание культуры» [Капкан, 2016: 16].

По мнению исследователей (В. Г. Костомаров, В. В. Воробьёв, В. И. Карасик, В. В. Красных, Ю. С. Степанов, И. А. Стернин, В. Н. Телия, А. Д. Шмелев и др.), полное и объективное описание языковой картины мира

невозможно без обращения к фрагментам языка, репрезентирующим существенные аспекты «мира повседневности». Принимая во внимание тот факт, что «повседневность возникает там, где есть человек» [Лелеко, 2002: 109], данное явление стало «одной из центральных проблем современного гуманитарного знания» [там же: 5], а её предметная область охватывает, в частности, и сферу потребления и досуга [Водопьянова, 2016: 82–83].

Культурологами отмечается, что в сознании индивида пространство повседневности включает дом, место работы, предприятия обслуживания, всю территорию города и многообразие тех мест, «в которых осуществляется деятельность, направленная на удовлетворение жизненных потребностей» [Капкан, 2016: 16, 26]. В сфере повседневности особое место принадлежит сфере обслуживания и гастрономической сфере, с которыми в разной степени вступает в контакт любой иностранный студент, изучающий русский язык: «пищевые нормы и пристрастия, а также особенности обработки и потребления пищи включены в национальную систему ценностей и, наряду с языком ... маркируют рамки национальной культуры» [Левкиевская, 2011: 37].

Согласно современным исследованиям, существует несколько подходов к рассмотрению проблемы «пища и культура»:

- этнографический, связанный с изучением «функций и семантики пищи в традиционных обществах» (С. А. Арутюнов, Д. А. Баранов, Д. К. Зеленин, В. А. Липинская, И. С. Лутовинова, С. Ф. Мацевич и др.);
- филологический, исследующий семантику пищевых образов в художественных произведениях (И. А. Манкевич, А. В. Похлебкин, М. М. Бахтин, Ю. М. Лотман, Е. А. Погосян, И. Виницкий, В. В. Химич и др.) и включающий также этнолингвистические исследования традиционной пищи (Н. И. и С. М. Толстые, К. В. Пьянкова [Капкан, 2010: 5]; Цзинь Лин, Ван Цжижы, Ма Яньли, Цзоу Суецян, Н.В. Семенова, Цзинь Пин, О.А. Зуева, Х.Л. Чжан).

При этом особое внимание современные исследователи уделяют художественным и публицистическим источникам, раскрывающим специфику национальной гастрономической культуры в её взаимосвязи с культурой

повседневности народа (мемуары, дневники, письма и произведения М. А. Булгакова, Н. В. Гоголя, И. А. Гончарова, М. М. Зощенко, И. Ильфа, Е. Петрова, И. Мятлева, А. С. Пушкина, Л. Н. Толстого, В. М. Шукшина, А. П. Чехова и др.; поэзия В. С. Филимонова, П. А. Вяземского, Е. А. Баратынского, Э. Багрицкого; публицистические очерки и эссе И. И. Панаева, Ф. Булгарина, П. Вайля, А. Гениса; воспоминания В. Гиляровского, Д. А. Засосова, А. Левинтова, В. И. Пызина, М. И. Пыляева и др.) [Капкан, 2010: 7]. Так называемые «тексты повседневности» (термин И. А. Манкевич) являются «потенциальными носителями знаний о явлениях повседневной жизни», источниками культурологической информации о повседневности в которых «становятся литературные сюжеты, мотивы, образы, презентующие различные аспекты быта и бытия человека частного как проявления ментальных стереотипов времени и индивидуальных эмоциональных импульсов» [Манкевич, 2011: 8, 137].

Интерпретация «текстов повседневности» согласно И. А. Манкевич возможна в следующих *пространственно-временных контекстах*:

- *историко-культурный* (повседневно-бытовая картина современной по отношению к периоду создания произведения эпохи);
 - *субкультурный* (повседневно-бытовая картина жизни конкретной социальной группы);
 - *литературно-культурный* (взаимосвязь творчества писателя с событиями литературной жизни его времени);
 - *персональный* (повседневная жизнь писателя, персонажа)
- [Манкевич, 2011: 138].

Включая большой объем экстралингвистической информации, литературные тексты представляют собой особый этнолингвистический и этнографический обучающий материал, который необходимо включать в содержание обучения РКИ, сопровождая расширенными лингвокультурологическими комментариями, чтобы «пролить свет на историю нашего быта», и в том числе «на историю нашей застольной культуры» [Похлебкин, 2009: 15].

Работы исследователей (И. А. Манкевич, В. В. Похлебкин, П. В. Романов и др.), русская литература, в которой кулинарная тематика начала отчётливо проявляться с конца XVIII века [Похлебкин, 2009: 16], является богатым источником материала, необходимого для формирования выделенных ранее субкомпетенций МКК (этнолингвистической, этнографической и этнопсихологической).

Многие писатели и поэты, обращаясь к гастрономическому антуражу (термин В. В. Похлебкина), не только выражали свои собственные кулинарные симпатии и отношения к разным национальным кухням через гастрономические предпочтения героев произведений, но и создавали красочные картины русской повседневности, описывая с этнографической точностью национальные кулинарные особенности своей эпохи, её вкусы и нравы, а также изменения в ассортименте блюд и коренную смену мест общественного питания, возникшие под влиянием, политических, исторических и социальных перемен в истории России XVIII–XX веков.

Наиболее яркими и актуальными для использования в качестве учебного и иллюстративного материала являются многие произведения русских классиков, в которых выразительно представлен исторический аспект культуры повседневности, который сегодня принято называть сферой общественного питания. В этих произведениях подробно описывается помещичий и купеческий быт России, светская дворянская жизнь и гастрономические традиции Москвы и Петербурга, включающие застольные обычаи и правила поведения, особенности русского чаепития, описание меню популярных мест общественного питания (трактиров, ресторанов и светских клубов), особенности интерьеров этих заведений и оценочные характеристики русской кухни в сопоставлении с иностранной кулинарной традицией: Д. И. Фонвизин «Недоросль», «Бригадир», «Выбор гувернёра»; И. А. Крылов: пьесы «Подщипа», «Пирог»; басни «Демьянова уха», «Кот и повар», «Пастух»; А. С. Грибоедов «Горе от ума»; А. С. Пушкин «Борис Годунов», «Евгений Онегин», «Дубровский»; Н. В. Гоголь «Женитьба»; И. С. Тургенев «Завтрак у предводителя», «Нахлебник», «Провинциалка»;

А. Н. Островский «Свои люди – сочтёмся», «Сердце не камень», «Светит, да не греет», «Таланты и поклонники»; А. П. Чехов «Вишнёвый сад» и др.

Произведения русских писателей, содержащие описание особенностей гастрономического быта России, к которым относятся: вкусы, нравы и обычаи участников застолья; традиции посещения ресторанов, трактиров, кондитерских; особенности поведения посетителей этих заведений; наименования блюд, заведений общественного питания, посуды и др. свидетельствуют об актуальности обращения к художественным текстам при включении культуры повседневности в процесс обучения русскому языку с целью формирования этнолингвистической, этнографической и этнопсихологической составляющих МКК.

Китайская гастрономическая культура, традиции которой сложились около пяти тысяч лет назад и представляют собой «аксиому, которую европейцу трудно понять» [Шень Чжоу, 2002: 9] также становилась предметом описания во многих работах (Тун Син, L-T. Li, Линь Юйтан, Цзинь Лин, Цзинь Пин, D. Yen, C. J. Browning др.).

Заведения общественного питания и национальная кухня отражают специфичную систему норм и принципов, социальные отношения и различия, ценности, заключённые в национальной культуре повседневности и выражающиеся в методах приготовления пищи, культурно специфичном наборе продуктов и их сочетаниях, традициях потребления пищи, а также «рефлексии над процессами приготовления и принятия пищи» [Капкан, 2006: 84]. Особенно важно то, что, по мнению исследователей, «пища может становиться поводом для коммуникации, а принятие пищи в этом случае создаёт коммуникативную ситуацию» [Там же: 87]. Ввиду этого сфера общественного питания является очень важной составляющей пространства повседневности современного человека, в том числе – иностранного студента.

Хотя КП русских и китайцев в сфере общественного питания имеет сходные черты, в обучении русскому языку китайских учащихся актуальным является выделение несовпадений, встречающихся в данной коммуникативной сфере. В ряде работ, посвящённых гастрономической культуре России и Китая, а также

особенностям КП в сфере общественного питания, отмечались значительные несовпадения в данном фрагменте культуры повседневности [Стернин, 2002; Белая, 2007; Бажанов, 2008; Фетисова, 2010; Ху Синьюэ, 2022].

Обобщая наблюдения этих исследователей, предварительно можно выделить значительные отличия КП китайцев в сфере общественного питания от русского КП:

- вербальные особенности:

- *поведение в ресторане* (характерны споры о том, кто первым зайдёт в помещение ресторана; громкое обсуждение того, кто хочет получить право оплатить счёт после окончания застолья и др., что расценивается как проявление уважения к присутствующим);

- *поведение за столом* (распространена традиция персональных тостов с целью оказать особое внимание кому-либо из гостей; допустимо за столом очень громко разговаривать и смеяться, обсуждать возраст и внешний вид присутствующих и др.);

- невербальные особенности:

- *поведение в ресторане* (подталкивание гостя к определенному месту за столом является настойчивым вежливым приглашением и демонстрацией уважения);

- *рассадка гостей* (как правило, строго регламентирована; место самого почётного гостя за обеденным столом обычно в центре комнаты лицом к входной двери или лицом на юг, слева от хозяина; остальные присутствующие рассаживаются строго с соблюдением их социального и возрастного статуса);

- *сервировка стола* (количество блюд на китайском столе должно быть чётным);

- *подача блюд* (основные блюда подаются на общий стол с крутящейся серединой друг за другом, лично каждому гостю подают только пиалы с рисом; сигнал окончания вечера – подача бульона и риса, к которым не принято дотрагиваться, чтобы показать, что ты сыт);

– *поведение за столом* (соседи слева и справа подкладывают гостям своими палочками угощение, что свидетельствует об уважении к гостям; во время еды допустимо бросать мусор на пол);

– *отношение к гостям в зависимости от пола/возраста* (гости-мужчины сидят рядом с мужчинами, как и гости-женщины с женщинами; люди в возрасте встают из-за стола первыми).

Эти наблюдения исследователей свидетельствуют о существенных различиях в китайских и российских традициях в сфере общественного питания, которые отражаются в соответствующих нормах национального КП и должны быть учтены в содержании обучения русскому языку для устранения возникающих барьеров и помех.

Таким образом, с целью обучения «адекватному поведению в условиях чужой культуры» [Бердичевский, Гиниатуллин и др., 2011], устранения коммуникативных барьеров и помех, а также повышения уровня сформированности МКК иностранных учащихся, в содержание обучения необходимо включать лексику данной сферы, а также информацию о нормах национального КП, характерных для культуры повседневности страны изучаемого языка, что необходимо для формирования этнолингвистической, этнографической и этнопсихологической субкомпетенций МКК.

Выводы

Теоретическая литература подтверждает актуальность МК для процесса обучения иностранному языку, поскольку она представляет собой явление, отражающее языковые, поведенческие и ценностные культурные особенности народа, при этом акцентирует внимание на значимости культурных различий, которые необходимо учитывать в процессе практической коммуникации с целью избегания непонимания и конфликтов.

При этом важнейшим показателем успешности МК является МКК, в процессе формирования которой необходимо учитывать, предупреждать и преодолевать коммуникативные помехи и барьеры различного характера.

С учётом рассмотрения компонентного состава различных моделей МКК, предлагаемых в отечественных и зарубежных исследованиях, были выделены актуальные для нашего исследования составляющие МКК, которая является интегративным феноменом и включает не только языковой и культурный, но и психолого-поведенческий компонент, а именно: этнолингвистическую, этнографическую и этнопсихологическую субкомпетенции, которые обеспечивают эффективность МК.

Согласно современным исследованиям, обучение РКИ в рамках соизучения языка и культуры неразрывно связано с концепцией национального КП, различные аспекты которого были также рассмотрены применительно к задачам настоящего исследования. Будучи обусловлено национальным менталитетом, коммуникативное поведение проявляется в повседневном поведении и общении, а также в национальных нормах и традициях.

Знания о национальном КП, аккумулирующем информацию этнолингвистического, этнографического и этнопсихологического характера, непосредственно влияют на формирование выделенных субкомпетенций и, как следствие, должны быть включены в содержание обучения РКИ с целью формирования высокого уровня МКК.

При обучении КП иностранных студентов особую ценность и значимость имеет контрастивный подход к описанию КП, способный выявить существенные особенности и отличия национального КП в различных сферах сопоставляемых культур: например, в сфере общественного питания – одной из самых актуальных областей повседневной культуры.

В рамках нашего исследования лексика сферы общественного питания, а также нормы и традиции русского национального КП в этой сфере становятся источником материала этнолингвистического, этнографического и

этнопсихологического характера, который должен быть методически осмыслен и включён в содержание обучения китайских студентов, изучающих русский язык.

Глава 2. Методика обучения вербальному национальному коммуникативному поведению в сфере общественного питания китайских студентов, изучающих русский язык (уровень В2)

2.1. Разведывательный эксперимент, направленный на выявление асимметричных явлений, возникающих в сфере общественного питания²

Актуальность выявления барьеров и помех, возникающих в сфере общественного питания, обусловлена как принципиальной значимостью и культурной специфичностью данной области коммуникации для иностранных студентов, живущих в России, так и потребностью в их устранении при обучении русскому языку.

В методике обучения РКИ исследовались различные аспекты лексического материала, вербализующего данную сферу: лексические единицы, отражающие несовпадения в сфере национальной кухни (Ван Цжижы), в традициях застолья и национального чаепития (Ма Яньли, Цзоу Суецян и др.), а также характеризующие особенности национальной кухни и гастрономического дискурса (К. В. Пьянкова, Цзинь Лин, Н.В. Семенова, Цзинь Пин, О. А. Зуева, Х. Л. Чжан, В. М. Шаклеин, И. А. Сотова, Н. В. Лабунец, Е. Н. Эртнер и др.). Однако несовпадения, относящиеся к сфере общественного питания, включающей не только традиции национальной кухни и гастрономической культуры, но и организацию общественного питания (типы заведений общественного питания, ассортимент подаваемых в них блюд, нормы поведения и обслуживания, порядок подачи блюд, традиции сервировки стола и др.), которые могут создать коммуникативные барьеры для китайских студентов, до сих пор не становились предметом направленного методически ориентированного исследования.

На этапе разведывательного эксперимента посредством анкетирования китайских студентов была поставлена цель выявить объем их лексических и

² Данный раздел основан на публикации автора [Васильева, Чепинская, Ван Цзянь, 2022]

фоновых знаний, связанных со сферой общественного питания и коррелирующих с уровнем сформированности универсальных субкомпетенций МКК, а также выявить барьеры и помехи, возникающие у китайских студентов в данной сфере, снижающие уровень МКК и препятствующие успешной МК.

В опросе принимало участие 962 студента из высших учебных заведений Китая:

- Группа № 1: студенты, обучающиеся по специальности «Русский язык» в Shandong University (SDU); студенты из российско-китайских совместных институтов: North China University of Water Resources and Electric Power, Jiangsu Normal University, Zhongyuan University Of Technology. Большая часть респондентов группы на момент проведения анкетирования изучала русский язык около года;
- Группа № 2: китайские студенты, обучавшиеся в РГПУ им. А. И. Герцена и в Университете ИТМО в Санкт-Петербурге.

Программа анкетирования включала следующие этапы:

1. На основании анализа исследований и справочных изданий (Е. Г. Белая, Е. П. Бажанов, Л. Г. Бабенко, Г. М. Васильева, Д. Б. Гудков, Н. Е. Некора, Ю. Е. Прохоров, И. А. Стернин, Н. Ю. Шведова, Линь Юйтан, Ван Цчижы, Ма Яньли, Тун Син и др.), были выделены 6 составляющих сферы общественного питания, в которых потенциально могут возникнуть затруднения у китайских студентов (организация общественного питания в России; наименования мест общественного питания; особенности национального поведения в местах общественного питания в России, русская гастрономическая традиция на фоне китайской традиции; оценочное отношение китайских студентов к русской кухне и сфере общественного питания).
2. В разработанный опросник было включено 39 вопросов, которые были разделены на 6 тематических групп.
3. Каждая тематическая группа вопросов имела двухуровневую структуру:

а) ориентирующие вопросы, позволяющие студентам осознать и определить характер конкретных затруднений, возникающих в той или иной области сферы общественного питания;

б) обобщающие вопросы, требующие однозначного ответа «да», «нет», «затрудняюсь ответить».

В опросник были включены следующие вопросы:

1. Вопросы, выявляющие характер и значительность помех, связанных с организацией общественного питания в России.

а) Чем отличается столовая от ресторана? Понятно ли вам, что такое ресторан «шведский стол»? Можно ли перекусить в театре во время антракта, и в каком месте принято это делать? В каком заведении можно быстро поесть, не снимая верхнюю одежду? и др.

б) Возникали ли у вас затруднения и неудачи при выборе конкретного места общественного питания в России, связанные с незнанием их характера и назначения?

2. Вопросы, направленные на выявление уровня понимания студентами названий мест общественного питания по их внутренней форме.

а) Что можно съесть или выпить в местах общественного питания, которые называются «Блинная», «Сладкоежка», «Пирожковая», «Пельменная», «Пышечная», «Кафе-мороженое», «Рюмочная», «Чайная», «Колобок», «Крошка-картошка»? и др.

б) Возникали ли у вас затруднения с пониманием ассортимента блюд, предлагаемых заведениями общественного питания, ориентируясь на их названия?

3. Вопросы, направленные на выявление уровня понимания названий заведений общественного питания по их отнесенности к различным национальным кухням.

а) Как вы думаете, кухня какой страны предлагается в ресторанах под названием «Чайхана», «Токио Сити», «Тбилиси», «Баку», «Сулико», «Пекинская опера» и др.?

б) Возникали ли у вас затруднения с пониманием связи названия заведения общественного питания с конкретной национальной кухней?

4. Вопросы, выявляющие характер и значительность помех, связанных с русской гастрономической традицией (на фоне китайской).

а) Похожа ли русская кухня на китайскую? В чем их основные отличия? Отличается ли китайская кухня в России и в Китае? Какие блюда русской национальной кухни вам нравятся / не нравятся?

б) Возникали ли у вас затруднения, неудачи, разочарования, связанные с русской гастрономической традицией?

5. Вопросы, позволяющие выявить степень и характер затруднений студентов, связанных с традициями поведения в местах общественного питания в России.

а) Отличается ли поведение русских и китайцев в ресторане? Принято ли в предприятиях общественного питания давать чаевые? Если да, то где и сколько? Чем отличается обстановка, интерьер, сервировка стола, содержание меню в ресторанах России и Китая?

в) Возникали ли у вас затруднения, связанные с традициями поведения в заведениях общественного питания в России? Испытывали ли вы дискомфорт при их посещении?

6. Вопросы, ориентированные на выявление оценочного отношения китайских студентов к организации общественного питания и гастрономической культуре в России.

а) Вам нравится обслуживание в местах общественного питания в России? Вас устраивает размер и оформление блюда в русском ресторане или кафе? Нравится ли вам еда в университетской столовой? По какой причине Вы можете отказаться зайти в то или иное место общественного питания? Какие продукты составляют особую ценность для русских людей?

б) Возникали ли у вас затруднения, связанные с различной оценкой гастрономических традиций, правил поведения и др. в заведениях общественного питания в России?

Первая (ориентирующая) группа вопросов (а) носила уточняющий и конкретизирующий характер и подвергалась качественной обработке. При обработке второй, обобщающей группы вопросов (б) использовался метод

математической обработки данных. На следующем этапе исследования, направленном на выявление асимметричных явлений в лексике, коррелирующих с коммуникативными барьерами и помехами, использовался сопоставительный метод, а также метод компонентного анализа лексики.

В результате проведённого анкетирования среди участников 1 группы были получены следующие ответы (данные приведены в Таблице 2).

Таблица 2 – Результаты анкетирования в процентном соотношении

Номер вопроса / Вариант ответа	ДА	НЕТ	ЗАТРУДНЯЮСЬ ОТВЕТИТЬ
1	13,8%	83,9%	2,3%
2	54,6%	45,4%	-
3	75%	18,7%	6,3%
4	35,7%	60%	4,3%
5	63,6%	33,3%	3,1%
6	68,4%	29,8%	1,8%

При обработке материалов анкетирования использовались ответы 348 человек, которые учились и жили в России.

1. Первая группа вопросов выявила наименьшее количество помех у китайских студентов. 83,9% респондентов (292 человека) знакомы с основными видами заведений общественного питания. Только 13,8% (48 человек), имеют трудности с дифференциацией основных видов предприятий общественного питания. 2,3% (8 человек) затруднились ответить на вопрос.

2. Вторая группа вопросов обнаружила помехи у 54,6% (190 человек) участников анкетирования. Основные помехи были обусловлены непониманием наименований заведений, связанных в русской национальной традицией и

фольклорными текстами, например, «Колобок», «Рюмочная» и др. 45,4% опрошенных (158 студентов) не испытали подобных затруднений.

3. Ответы на вопросы, входящие в третью группу, обнаружили, что у китайских студентов практически не возникло помех при понимании связи названий заведений общественного питания с мировыми национальными кухнями («Токио Сити», «Пекинская опера», «Венеция» и др.), однако значительные затруднения были выявлены при «встрече» с национальными кухнями стран, входящих ранее в состав СССР («Чайхана», «Тбилиси», «Баку», «Сулико», «Узбечка на речке» и др.). На возникшие помехи указали ответы 75% опрошенных (261 человек), в то время как 6,3% (22 человека) не смогли ответить на данный вопрос.

4. Особенности гастрономической традиции и сервировки стола создали помехи у 35,7% китайских студентов (124 человека). К русской национальной кухне студенты отнесли следующие блюда: *шашлык, плов, самса, шаверма, йогурт, салат «Цезарь», пицца* и др.

5. Значительные коммуникативные помехи (у 63,6% опрошенных / 221 человек) вызвали различия в нормах и традициях поведения, в обстановке, интерьере, сервировке стола, содержании меню в заведениях общественного питания в России и Китае. Отвечая на эти вопросы, большинство учащихся отметили, что различия есть, но не смогли указать, в чем конкретно они заключаются, но при этом без затруднений охарактеризовали китайские традиции поведения в отличие от русских.

6. Оценочное отношение китайских студентов к русской кулинарной традиции и организации общественного питания проявилось как в положительных оценках русской кухни (например: *вкусная, полезная, разнообразная*), так и в оценках сниженного характера (например: *пресная, жирная, слишком калорийная, содержащая слишком много сладкого*). Эти различия оценки стали причиной того, что ряд китайских студентов (68,4% / 238 человек) ответили, что предпочитают питаться в России в китайских ресторанах: *«Я ем только китайскую еду, потому что не привык к русской кухне», «Я обычно выбираю китайские рестораны и бары»*

и др. При этом многие отметили, что китайская кухня в России и в Китае существенно отличается: особенно большая разница заметна в недорогих китайских ресторанах, в которых *«вкус еды сильно скорректирован в соответствии со вкусами русских потребителей»*; *«блюда не такие острые»*; *«на их вкус влияют ингредиенты, отличающиеся от используемых в Китае»*.

Обобщая ответы, данные студентами первой группы, можно сделать вывод о невысоком уровне этнолингвистической, этнографической и этнопсихологической составляющих МКК. В сознании китайских учащихся функционирует ограниченная по объёму лексико-семантическая группа (ЛСГ) наименований предприятий общественного питания, а уровень знаний особенностей русской бытовой культуры в сфере общественного питания является недостаточным для участия в полноценной коммуникации в городской среде: иностранным студентам хорошо знакомы наименования заведений интернационального типа в отличие от наименований предприятий национального характера, представляющих русскую кухню и кухню других народов РФ, а также тех, которые ранее входили в состав СССР; среди типично русских заведений общественного питания респондентами ошибочно были отмечены рестораны быстрого питания (Бургер Кинг, KFC (*в наст. вр. - Rostic 's*), кафе Starbucks; большая часть вопросов, затрагивающих нормы и традиции поведения в местах общественного питания (например, касающихся традиций включения в оплату чаевых, порядка подачи блюд в русских ресторанах, правилах сервировки стола и этикетного поведения), осталась без ответов или сопровождалась отрицательными комментариями: «нет», «не знаю».

Анализ ответов второй группы респондентов (китайских студентов из Санкт-Петербурга, которые провели в стране изучаемого языка от 2 до 10 лет) на аналогичные вопросы позволил сделать выводы о значительно более высоком уровне сформированности универсальных субкомпетенций МКК в отличие от первой группы. Каждый участник опроса из данной группы развернуто ответил на все вопросы анкеты, показав более высокий уровень знаний русского языка и особенностей культуры повседневности в сфере общественного питания. Учащиеся подчеркнули «инклюзивность России» (*термин участников опроса*),

проявляющуюся в разнообразии выбора мест общественного питания интернационального характера. Респонденты второй группы продемонстрировали более широкие знания в области русской кухни, отметив следующие хорошо знакомые им блюда (*борщ, солянка, суп харчо, куриный суп, салат «Цезарь», салат «Оливье», сметана, блины, сырники, рыба и морепродукты, мясо, картофель со сливками, плов, греча, черный хлеб, свинина по-французски, шашлык, колбасы, стейк, самса, мороженое, квас, шаверма, жареная курица, пицца, торт, пончики, суши, шаверма, тушёная картошка с мясом в горшочке, пюре, пирожки, спагетти, рис с овощами, омлет с рисом, торт «Медовик»*), исходя из чего мы сформировали собирательный образ русской кухни глазами китайских студентов, который получился разнообразным и детальным. При этом первая группа, характеризуя русскую кухню, ограничилась упоминанием лишь нескольких знакомых им блюд (*борщ, хлеб, икра, пельмени, шашлык, блины, водка, пироги, сметана*). Учащиеся второй группы также сопровождали свои ответы комментариями о том, что *«кухня в русском ресторане вкусная», «порции в русском ресторане хорошие для женщин, но не для мужчин», «блюда красивые, но порции меньше, чем в Китае»,* особенно отмечали *непривычные столовые приборы (вилки и ножи)*.

Ряд вопросов анкеты был направлен на сравнение китайской и русской гастрономических культур. Так, на вопрос *о сходстве и основных отличиях русской и китайской кухни* 68% респондентов первой группы ответили отрицательно на первую часть вопроса. Большинство анкетированных выявило лишь особенности китайской кухни, которая, по словам учащихся, *отличается вкусом, способом приготовления, ингредиентами, приправами, использованием большого количества овощей, риса, соевого соуса; по мнению анкетированных китайские блюда богаче, сложнее и разнообразнее.* Русская кухня была охарактеризована очень сдержанно: было отмечено только, что *в блюдах присутствует много мяса и хлебобулочных изделий.* Отвечая на вопрос *об отличиях обстановки, интерьера, оформления помещений в ресторанах Китая и России,* большинство учащихся отметили разницу русских и китайских ресторанов, но не смогли указать, в чем она заключается. Вторая группа более чётко определила различие между русской и

китайской кухней, при этом многие студенты подчеркнули предпочтение питаться в китайских заведениях в России несмотря на то, что, по их мнению, китайская кухня в России и в Китае существенно отличается.

В результате проведённого анкетирования были сделаны выводы о наличии у китайских студентов определенных барьеров и помех при изучении русской культуры повседневности, которые негативно сказываются на формировании выделенных ранее субкомпетенций МКК. Причиной возникновения таких барьеров и помех, согласно анализу литературы, служат различия в культурных традициях, нормах и ценностях, их незнание, а также зачастую неготовность принять их существование, и, как следствие, «стереотипизация этнического сознания, проявляющаяся в формировании упрощённых образов представителей других культур» [Саблина, 2004: 62]. Действие культурных стереотипов в большей степени проявилось в ответах первой группы респондентов, которые представляют себе русскую кухню в виде ограниченного ряда известных блюд и мало знакомы с русскими гастрономическими традициями, то есть мы можем говорить о сформировавшемся в родной стране учащихся определенном стереотипном собирательном образе русской кухни (борщ, пельмени, хлеб и т. д.). У опрошенных было отмечено имперсональное, безличное, характерное для начальных этапов взаимодействия, восприятие русских гастрономических традиций и обычаев. Результаты анкетирования также подтвердили мнение исследователей о том, что у индивидуумов с опытом межкультурного общения степень стереотипизации ниже, она обратно пропорциональна опыту межкультурного взаимодействия [Леонтович, 2003; Саблина, 2004; Садохин, 2008]: ответы студентов второй группы, проживших в России длительное время, показали, что они, напротив, совсем иначе смотрят на разнообразие русской кухни и мест общественного питания – их взгляд интерперсонален под влиянием опыта «взаимодействия» с русской культурой повседневности.

2.2. Классификация барьеров и помех, возникающих в сфере общественного питания у китайских студентов, изучающих русский язык³

В результате анализа и обобщения ответов, полученных по итогам проведённого разведывательного эксперимента, были сделаны выводы о том, что барьеры и помехи, возникающие у китайских студентов в сфере общественного питания, проявляются в трех основных аспектах: *этнографическом, этнопсихологическом и этнолингвистическом.*

О помехах этнографического характера в основном свидетельствуют ответы студентов на 1, 2, 3, 4 группы вопросов, включённых в анкетирование.

Этнографические барьеры и помехи, непосредственно влияющие на формирование этнографической субкомпетенции МКК, большей частью обусловлены:

- *географическими и климатическими различиями*, создавшими приоритет тех или иных продуктов в гастрономической сфере (пшеница и рожь - в России; рис - в Китае; молочные продукты - в России; овощи и рыба – в Китае и др.);
- *национальными кулинарными традициями*:
 - отсутствие в китайской кухне, в отличие от русской, большого количества десертов и кондитерских изделий (употребление сахара, шоколада, кондитерских изделий традиционно сведено к минимуму, т. к. считается вредным для здоровья);
 - незначительное употребление в пищу молочных продуктов;
 - доминирование быстрого способа приготовления мясных, рыбных и овощных блюд (выпечка и запекание в числе способов приготовления пищи почти не используются);
 - использование большого количества приправ в китайских блюдах, которые могут изменить вкус пищи до неузнаваемости;
 - присутствие в китайской кухне большого количества специфических угощений, которые готовят по поводу многочисленных праздников (например, на Праздник

³ Данный раздел основан на публикации автора [Васильева, Чепинская, Ван Цзянь, 2022]

нахождения солнца в зените готовят «цзунцзы» - треугольные пирожки из клейкого риса с разнообразными начинками, обернутые тростниковыми листьями);

- *традициями сервировки стола:*
 - в Китае блюда часто ставят на один общий стол с крутящейся столешницей в центре;
 - индивидуально подают только пиалы с рисом, остальные блюда каждый пробует из общей тарелки, вращая центральную часть стола;
 - в соответствии с традициями использования столовых приборов, в Китае принято использование палочек для еды из дерева, бамбука или пластика – ингредиенты в блюде нарезаются так, чтобы было удобно пользоваться этими приборами;
 - в российских заведениях общественного питания размер порции непривычно мал для представителей Китая, где порция настолько велика, что традиционно за трапезой собирается несколько человек, чтобы иметь возможность попробовать различные блюда;
 - количестве блюд на столе в Китае также имеет специфику: каждый приём пищи включает 3–4 основных блюда, для каждого гостя прибавляется одно блюдо;
- *очередностью подачи блюд:*
 - все блюда основной трапезы обычно выносятся одновременно;
 - рис подаётся в начале обеда, но если в семье гость – то в конце трапезы;
 - на праздничном приёме может быть до 12–13 перемен блюд, суп обычно подаётся в самом конце [Тун Син, 2004];
- *временем приёма пищи:* время приёма пищи в Китае наступает несколько раньше, чем в России: обед в 11.30–12.30, ужин в 17.30–18.30; после обеда принято отдыхать до 14.00, а пребывать в гостях после 21.00 считается неудобным для Китая, это позднее время.

К этнопсихологическим барьерам и помехам, нашедшим отражение в ответах студентов на 5 и 6 группы вопросов анкеты, связанным с поведенческими и ментальными особенностями представителей русской и китайской культур и влияющим на формирование этнопсихологической субкомпетенции МКК можно отнести:

- *особенности поведения* в заведениях общественного питания: китайцы едят шумно, непрерывно разговаривают и смеются;
- *особое, ценностно окрашенное отношение к целебным свойствам пищи* в китайской культуре [Li, Yin & Saito, 2004]; *всеядность* (что исторически обусловлено частым голоданием и нехваткой продовольствия [Browning et al., 2019]; китайцы, по собственному признанию, «едят все, что съедобно» [Линь Юйтан, 2010: 304];
- *интернациональный, открытый характер* русской кухни и определенная «закрытость» и устойчивость китайской кулинарной традиции, мало изменявшейся в течение многих столетий;
- *устойчивое предпочтение собственной национальной* кухни другим гастрономическим культурам даже при нахождении в другой стране [Yen et al., 2018] и осознании того факта, что, например, китайская кухня в России отличается от китайской кухни на родине;
- *различия во вкусовых предпочтениях* при сочетании различных продуктов, приправ, текстур и ароматов (в Китае можно попробовать сладкий помидор или сладкую колбасу, лапшу и пельмени едят с уксусом/перцем и пр.): «благодаря принципу смешивания возникает бесчисленное множество комбинаций вкуса» [Линь Юйтан, 2010: 308].

Этнографические и этнопсихологические барьеры и помехи, возникающие у китайских студентов в сфере общественного питания, коррелируют с фактами языка, проявляясь прежде всего на лексическом уровне, создавая помехи *этнолингвистического характера*, мешающие формированию этнолингвистической субкомпетенции МКК, что необходимо учитывать в содержании обучения русскому языку китайских студентов.

Представляется, что можно говорить об интегративном подходе к слову, предполагающему учёт его языкового и внеязыкового содержания, и позволяющему определить, в каких его содержательных компонентах отражены этнографические и этнопсихологические особенности русской и китайской культур, создающие коммуникативные барьеры и помехи. Ввиду способности

слова отражать в своём содержании специфику национальных культур, в корпусе лексических средств, относящихся к сфере общественного питания, необходимо учитывать следующие виды лакун:

- *понятийные* (абсолютные, безэквивалентная лексика), предполагающие отсутствие понятий и явлений в одном из сопоставляемых языков: многочисленные наименования блюд русской кухни, отсутствующие в китайской кулинарной традиции - например, понятия *борщ*, *рассольник*, *запеканка*, *сивуха* [Быкова и др., 2011: 141], *квас*, *окрошка*, *свекольник*, *щи*, *сырок* и др. [Васильева, Некора, 2012: 208], а также понятия *столовая ложка*, *десертная ложка*, *чайная ложка* и др., отсутствующие в китайской культуре;

- *собственно-лексические* (наличие несовпадающих лексических единиц, называющих универсальные для сопоставляемых языков понятия): например, лексема *первое* (в значении *суп*) не имеет аналога в китайском языке. Её возможное неверное истолкование китайскими студентами, может быть обусловлено несовпадением порядка подачи блюд в русской и китайской культурах;

- *семантические* (различия в семантических объёмах корреспондирующих слов): например, лексема *чай*, имеет понятийное и лексическое соответствие в китайском языке – *cha*. Однако лексема *чай* в русском языке имеет 4 значения (растение, высушенные листья, напиток, чаепитие), а в китайском значительно больше (растение, высушенные листья, напиток, подарок невесте при помолвке, чайное масло, чайный цветок, темно-бурый цвет и др.). Показательно, что значение *чаепитие* в китайском языке обозначается самостоятельной единицей, т. е. русское «чай-чаепитие» является для китайских студентов семантической лакуной [Цзоу Суецян, 2007]. Семантические лакуны можно наблюдать и при сопоставлении наименований различных кушаний, получивших в русском языке переносные значения, с китайскими соответствиями, не имеющими переносных значений (например, *кисель* в значении *бесхарактерный*, *нерешительный человек*, *пышка* – *полная женщина невысокого роста* и др.);

- *коннотативные* (несовпадение ассоциативного и оценочного потенциала слов): лексема *хлеб*, которая в одном из значений является не только лексической лакуной для китайских студентов, поскольку в китайском языке у данной лексемы отсутствует значение *пища вообще*, но и ценностной, так как известно, что для русских людей хлеб является категорией нравственной, выходящей из ряда обычных продуктов питания и превращающей его в символ жизни вообще. Ввиду этого ценностно-оценочное содержание лексемы и ее ассоциативный потенциал (например: *жизнь, блокада, самое главное, всему голова, нельзя выбрасывать* и др.) составляют коннотативную, закодированную зону для китайских студентов;

- *фоновые* (несовпадение знаний о денотатах корреспондирующих слов): представляют собой самый распространённый тип лакун, отражающих культурные различия, относящиеся к сфере общественного питания. Сюда относятся все знания, относящиеся к этнографическим и этнопсихологическим различиям культур, нередко отсутствующие у студентов, что продемонстрировали их ответы на вопросы, включённые в анкетирование. Это, например, знания о том, что чай в значении *чаепитие* (ср. *пригласить кого-нибудь на чай*) имеет особую традицию, отличную от китайской чайной церемонии. К фоновой информации о хлебе относятся и знания о 125 блокадных граммах хлеба в блокадном Ленинграде, остающихся незаживающей раной в душе россиян и мн. др.;

- *контекстные* (несовпадения в контекстной реализации коррелирующих единиц): словосочетания, отражающие национальную традицию употребления какого-либо блюда, отличную от китайской (например, *чай с вареньем, чай с лимоном, суп со сметаной, купить/принести что-либо к чаю* и мн. др.). Сюда же можно отнести идиомы, отражающие особенности отношения к еде и традициям поведения за столом, характерные для русской культуры «Когда я ем, я глух и нем», «Кашу маслом не испортишь», «Хлеб-всему голова» и мн. др., а также многочисленные прецедентные тексты, включающие тему еды и отношения к ней.

Таким образом, можно говорить о том, что выявленные в процессе разведывательного эксперимента коммуникативные барьеры и помехи, возникающие у китайских студентов в сфере общественного питания, и сигнализирующие о наличии лакун этнографического, этнопсихологического и этнолингвистического характера имеют интегративный характер, поскольку аккумулируют различия, относящиеся к сфере этнографии, этнопсихологии и этнолингвистики, ввиду чего не всегда поддаются чёткой дифференциации. Учитывая неоспоримую связь между уровнем возникающих барьеров и помех и формированием этнолингвистической, этнографической и этнопсихологической составляющих МКК, в процесс обучения лексике китайских студентов необходимо включать асимметричные явления, выделяемые на всех уровнях содержания слова. При этом необходимо учитывать, что помимо собственно-лингвистической информации, заключённой на понятийном, собственно-лексическом и семантическом уровнях содержания слова, особое внимание в процессе обучения следует уделять его коннотативному содержанию, передающему отношение русских людей к еде, застолью, поведению за столом, а также фоновым знаниям об истории и традициях национальной кухни, о гастрономической культуре, правилах сервировки стола, порядке подачи блюд, видах заведений общественного питания, культурных связях России с другими национальными традициями.

С целью предупреждения и устранения выявленных в результате разведывательного эксперимента этнографических, этнопсихологических и этнолингвистических коммуникативных барьеров и помех, отрицательно влияющих на формирование универсальных субкомпетенций МКК (Глава 1) и мешающих формированию объективных представлений о русской культуре повседневности, в рамках настоящего исследования был разработан обучающий медиатекст, содержащий информацию об особенностях русского коммуникативного поведения в сфере общественного питания.

Обучающая интерактивная платформа «Общественное питание в России: путешествие во времени» (материалы которой, в т. ч. в виде ссылок на авторский сайт, представлены в Приложении А) знакомит изучающих русский язык

иностранных студентов с историей и культурой общественного питания в России (на примере Санкт-Петербурга), а также вербальными и невербальными этикетными нормам русского коммуникативного поведения, принятыми в данной сфере. В качестве дополнительного средства обучения, содержащего подробное описание учебной номинативной области «Сфера общественного питания», был создан учебный словарь «Сфера общественного питания в лексике русского языка» (Приложение Б).

2.3. Лексика сферы общественного питания в содержании обучения русскому языку китайских студентов⁴

Лексика, как известно, является одним из самых сложных аспектов в обучении РКИ, составляет основу всех рассмотренных моделей МКК и, по нашему мнению, позволяет формировать не только этнолингвистическую субкомпетенцию, но и этнопсихологическую и этнографическую составляющие МКК. Обучение лексическому составу языка предполагает не только семантизацию слов, но и передачу учащимся информации о национальных ценностях, стране изучаемого языка и её культуре, которая самым непосредственным образом отражается в содержании лексических единиц. Практика преподавания РКИ показывает, что «лексический уровень языка представляет значительные трудности для иностранных студентов, поскольку корректность речевого поведения, правильность выполнения коммуникативной задачи», а следовательно и успешность МК, «существенно зависят от адекватного выбора лексических средств, умения учитывать и передавать оттенки значений, а также коннотативного содержания лексических единиц» [Ли Юецзяо, 2018: 36].

При обучении иностранных студентов культурно маркированной лексике русского языка в поле зрения исследователей часто попадают особенности национального менталитета и ценностных ориентаций носителей русского языка,

⁴ Данный раздел основан на публикациях автора [Чепинская, 2020; Чепинская, 2023]

которые находят отражение на разных уровнях содержания слова. Значительный пласт культурно маркированной лексики русского языка связан с бытовой культурой, при этом сфера общественного питания является одной из самых востребованных сфер культуры повседневности в современном обществе.

Лингвокультурологический подход к обучению РКИ, проблеме исследования которого посвящены работы многих российских учёных (Б. М. Верещагина, В. В. Воробьёва, Г. М. Васильевой, Е. И. Зиновьевой, В. Г. Костомарова, В. И. Карасика, В. В. Колесова, В. В. Красных, В. А. Масловой, Д. Б. Гудкова, И. П. Лысаковой, Е. И. Стернина, В. Н. Телия, С. Г. Тер-Минасовой, А. Д. Шмелёва, Д. А. Щукиной и др.), учитывает отражение взаимодействия языка и культуры в культурно маркированной лексике [Васильева, Хайянь, 2020: 63], на разных уровнях содержания которой выявляется национально-культурная семантика. Непонимание культурных коннотаций слова, «закодированных» для иностранных студентов, мешает адекватно воспринимать устную и письменную речь на изучаемом языке, что является одним из основных барьеров на пути к пониманию мира иной культуры и негативно влияет на формирование этнолингвистической и этнопсихологической субкомпетенций МКК.

Включение подобных единиц в содержание обучения РКИ предполагает интеграцию лингвистической и культурологической составляющей, находящихся отражение в языке [Васильева, 2019: 374]. При этом исследователи подчёркивают, что наиболее эффективным и системным методом презентации лексического многообразия языка в процессе обучения, учитывающим сложность лексической системы, семантических связей и отношений, является предъявление слов в составе лексико-семантических групп (*далее – ЛСГ*) (И. П. Слесарева, В. В. Степанова, Э. М. Медникова, Е. И. Зиновьева, Г. М. Васильева, М. В. Виноградова, Ван Чжицы, Ван Дань, Ян Лю, Ли Юецзяо и др.) [Ли Юецзяо, 2019: 37].

Разработка обучающей платформы «Общественное питание в России: путешествие во времени» и учебного словаря «Сфера общественного питания в лексике русского языка» в рамках настоящего исследования предполагала задачи методически ориентированного отбора лингвистического материала и

последующее формирование учебной ЛСГ наименований предприятий общественного питания, которые осуществлялись на основе анализа идеографических словарей и экспериментального анкетирования (разведывательного эксперимента, описанного в разделе 2.1).

Материалы идеографических и семантических словарей [Бабенко (ред.), 2005; Шведова (ред.), 2002] позволяют заключить, что в русском языке можно выделить значительную по объёму, а также по лингводидактическому и коммуникативному потенциалу подгруппу лексики: «Предприятия общественного питания», относящуюся в указанных словарях к группе «Предприятия бытового обслуживания» и занимающую важное место среди других подгрупп лексики в номинативной области «Сфера общественного питания». Данная ЛСГ является специфическим фрагментом русской языковой картины мира, отражающим не только этнографические (история, быт, традиции и т.д.), но и этнопсихологические (характер, менталитет) особенности этноса [Васильева, Некора, 2022: 201], и характеризуется высокой степенью этноспецифичности. Существенный объем и сложная структура лексической группы свидетельствует о необходимости её включения в содержание обучения лексике иностранных студентов.

В результате анализа и сопоставления лексикографических данных были отмечены существенные несовпадения по количеству наименований в составе исследуемой ЛСГ. Так, «Большой толковый словарь русских существительных» [Бабенко (ред.), 2005] приводит 54 лексические единицы (*далее – ЛЕ*) в разделе «Существительные, обозначающие предприятия сферы обслуживания», не разделённом по подгруппам, из которых только 22 лексемы относятся к предприятиям общественного питания: *бар, бистро, блинная, булочная, буфет, закусочная, кабаре, кабачок, кафе, кафетерий, кондитерская, кофейня, кулинария, пекарня,пельменная, пивная, пиццерия, ресторан, рюмочная, столовая, чебуречная, шашлычная*. В «Русском семантическом словаре» [Шведова (ред.), 2002] подраздел «Предприятия общественного питания» принадлежит к общему разделу «Предприятия бытового обслуживания» и содержит четыре тематические группы слов, представленные 63 ЛЕ:

- общие обозначения – 4 ЛЕ: *общепит, пищеблок, домовая кухня, общественное питание;*
- столовые, рестораны, кафе – 28 ЛЕ, среди которых есть устаревшие и/или заимствованные учреждения: *кабаре, кабачок, кафе, кафе-автомат, кафе-бар, кафе-клуб, кафе-кондитерская, кафе-молочная, кафе-мороженое, кафе-столовая, кафетерий, кафешантан, кофейня, пиццерия, поплавок, ресторан, ресторанчик, ресторация, столовая, столовка, таверна, трактир, харчевня; духан, корчма, кухмистерская, остерия, ресторация;*
- закусовые, бутербродные, буфеты – 19 ЛЕ: *бистро, блинная, бутербродная, буфет, вареничная, забегаловка, закусовая, котлетная, пельменная, пирожковая, пловная, пончиковая, пышечная, сосисочная, хачапурная, чайная, чайхана, чебуречная, шашлычная;*
- питейные заведения, винные магазин – 12 ЛЕ: *бар, кабак, кружало, монополия, монополька, пивная, пивнушка, погребок, портерная, рюмочная, шинок, питейное заведение (питейный дом).*

Учитывая «пересечения» лексем в рассмотренных словарях, можно заключить, что общий объем группы наименований предприятий общественного питания представлен 67 лексическими единицами. Большая часть лексики, выделенной в результате анализа справочной литературы, относится к наиболее употребительным словам русского языка (*булочная, кафе, кондитерская, пекарня и др.*) и должна быть учтена в содержании обучения РКИ, но, опираясь на методические критерии отбора лексического материала, следует учитывать, что малоупотребительные или вышедшие из употребления (*кафешантан, монополия (разг.), погребок, шинок (устар.) и др.*), а также устаревшие слова (*питейный дом (устар.), портерная (устар.), харчевня (устар.) и др.*) не включаются в разряд слов для активного употребления.

Особое внимание в процессе отбора лексического материала было уделено определению семантического объёма слов исследуемой ЛСГ. При обращении к идеографическим и толковым словарям русского языка [Бабенко (ред.), 2005; Евгеньева (ред.), 1999] было отмечено, что многие лексемы данной ЛСГ являются

однозначными (*булочная, закусовая, кафетерий, кондитерская* и др.), при этом в данной группе присутствует и многозначная лексика, например, у слов *буфет, трактир* зафиксировано 2 значения; у слова *столовая* – 3 значения; лексема *бар* имеет 4 значения. В семантическом объёме многозначной лексики, как правило, лишь одно значение принадлежит к рассматриваемой ЛСГ, что также необходимо учитывать при формировании содержания обучения РКИ.

Отметим, что при создании учебной ЛСГ «Предприятия общественного питания» были выделены некоторые особые подгруппы слов:

- с различными ограничительными пометами: *столовка (прост.), забегаловка (прост.), кабак, пивная / пивнушка (разг.), поплавок (разг.)*;
- заимствованные и устаревшие: *духан, корчма, кухмистерская, остерия, ресторация, чайхана, таверна*, обладающим безусловным культурологическим потенциалом – включение таких единиц в содержание обучения русскому языку должно сопровождаться обязательным комментарием и сопряжено с лингводидактическим понятием «лексико-фразеологического расширителя», включающего «лексику архаического, исторического, этнографического характера, то есть такие языковые единицы, которые не имеют активного употребления и известны носителям языка преимущественно из актуального фонда литературы» [Воробьёв, 1997: 86];
- наименования национально маркированных предприятий общественного питания: *вареничная, пирожковая, пельменная, пышечная*, отражающих разнообразие русской культуры повседневности в гастрономической сфере, сохранившую в данных терминах свой культурный код;
- наименования интернациональных предприятий общественного питания: *кафе, пиццерия, бар, ресторан и пр.*, которые хорошо знакомы иностранным студентам и не вызывают трудностей в понимании;
- наименования различных видов кафе: *кафе-автомат, кафе-бар, кафе-клуб, кафе-молочная, кафе-мороженое, кафе-столовая*, которые следует выделить в отдельную подгруппу сложносоставных существительных.

Следует учитывать исторические изменения в составе данной ЛСГ, отмечая для учащихся стилистически сниженную лексику, устаревшие единицы, обращая внимание на активный процесс заимствования слов. Данные явления отражены в функционировании синонимических рядов, характерных для изучаемой ЛСГ: *пивная – пивнушка; столовка – столовая; харчевня – трактир – остерия – корчма – таверна; кафе – кафетерий – кофейня; чайная – чайхана; ресторан – ресторация; кабак – питейный дом – кружало.*

Наряду с использованием материалов словарей [Евгеньева (ред.), 1999; Шведова (ред.), 2002; Бабенко (ред.), 2005] были привлечены лексические минимумы по РКИ (I-III сертификационных уровней) [Андрюшина (ред.), 2015; Андрюшина (ред.), 2015; Андрюшина (ред.), 2019]. Их содержание показало, что только 8 наименований предприятий общественного питания (*булочная, буфет, кафе, ресторан, столовая, бар, кофейня, кулинария*) входят в состав выделенной в них тематической группы 1.4 «Питание. Продукты», однако в лексические минимумы включена лексика, коррелирующая с рассматриваемой тематикой, например, наименования блюд и продуктов питания. Исходя из этого было решено целесообразным включить в содержание учебной ЛСГ соотносящиеся с этой группой наименования заведений общественного питания: *закуска – закусовая, котлета – котлетная, мороженое – кафе-мороженое, пиво – пивная, пирог / пирожок – пирожковая, пицца – пиццерия, чай – чайная, шашлык – шашлычная, блины – блинная, пельмени – пельменная, рюмка – рюмочная, сосиска – сосисочная* и др.

Принимая во внимание методические критерии отбора лексического материала, а также цели и задачи обучения РКИ, можно говорить о целесообразности сокращения объёма учебной ЛСГ наименований предприятий общественного питания с 67 до 40 единиц и включения в неё наименований национальных, интернациональных, а также ряда заимствованных и устаревших наименований предприятий общественного питания, распределённых по тематическим подгруппам. Основываясь на результатах проведённого разведывательного эксперимента и лексикографическом материале

[Евгеньева (ред.), 1999; Шведова (ред.), 2002; Бабенко (ред.), 2005; Андриюшина (ред.), 2015-2019], целесообразным представляется в учебных целях дополнение ЛСГ «Предприятия общественного питания» рядом других ЛСГ, входящих в состав учебной номинативной области «Сфера общественного питания»: наименования *приборов и посуды, основных видов приёмов пищи по времени, основных видов блюд по назначению и самих блюд*. Обладая существенным лингводидактическим и коммуникативным потенциалом, номинативная область «Сфера общественного питания» является лингвистической основой коммуникативно-поведенческого аспекта данной сферы в обучении РКИ, и, отражая нормы и традиции русского национального коммуникативного поведения, не только даёт представление о русской языковой картине мира, но и позволяет формировать у иностранных студентов высокий уровень этнолингвистической, этнографической и этнопсихологической составляющих МКК. Таким образом, номинативная область «Сфера общественного питания» была определена в качестве лингвистической основы содержания разработанной обучающей платформы «Общественное питание в России: путешествие во времени», представленной в виде цифрового медиатекста.

2.4. Обучающая интерактивная платформа «Общественное питание в России: путешествие во времени»⁵

К вопросу преподавания русского языка как иностранного (РКИ) посредством цифровых технологий методика обратилась ещё в конце XX века: основоположником концепции является Э. Г. Азимов, описавший теоретические и практические основы преподавания РКИ с помощью компьютерных технологий и подчеркнувший, что «использование компьютера в процессе обучения РКИ обеспечивает вариативность, повышает эффективность обучения только при учёте индивидуальных особенностей обучающихся (когнитивных, мотивационных

⁵ Данный раздел основан на публикации автора [Чепинская, 2024]

факторов), усиления их познавательной активности» [Азимов, 1996: 8]. Стремительно развивающиеся в настоящее время цифровые технологии и их применение в области преподавания РКИ описаны в работах отечественных и зарубежных исследователей (Т. В. Игнатович, Т. В. Самосенковой, И. В. Савочкиной, А. В. Гончаровой, Т. А. Дьяковой, Л. Е. Хворовой, Ндяй Манету, Нгуен Ву Хыонг Ти, Е. О. Груниной, Qiu Xin, Чжан Вэй, Л. Е. Весниной, М. В. Холодковой, Ж. И. Жеребцовой, Е. А. Железняковой, М. Л. Лаптевой, М. Н. Кожевниковой, Е. А. Хамраевой, В. В. Кытиной и др.)

Являясь неотъемлемой частью современного образовательного процесса, электронные средства обучения соответствуют требованиям развивающейся в России концепции цифровой школы и национальным проектам, направленным на формирование современной цифровой образовательной среды [Лебедева, 2018]. Так, например, развитие онлайн-образования для иностранных обучающихся входит в комплекс необходимых мер по достижению ключевой цели федерального проекта «Экспорт образования»⁶: повышение привлекательности и конкурентоспособности российского образования на международном рынке образовательных услуг.

Следует отметить, что образовательная среда на занятиях РКИ – особая форма «межкультурного, социального и педагогического взаимодействия, обладающая специфическими коммуникативными и культурными характеристиками»; «система условий, направленных на формирование лингвистических и экстралингвистических компетенций» иностранного студента, задача которой «в новых условиях не только обучить русскому языку как средству коммуникации, но и вовлечь иностранных обучающихся «цифрового» поколения в систему смыслов русской культуры» [Кожевникова и др., 2022].

⁶ О приоритетном проекте «Экспорт образования». [Электронный ресурс]. URL: <http://government.ru/info/27864/> (дата обращения: 07.02.2024)

Особый интерес среди «обучающих» цифровых средств в настоящее время вызывают цифровые тексты (учебные лонгриды⁷): медиатексты большого объёма, сочетающие вербальные и невербальные компоненты с целью максимального погружения в тему обучения. Но согласно современным исследованиям, всего 19,8% педагогов используют медиатексты в образовательном процессе, а наиболее частотным медийным (невербальным) компонентом в них являются статичные изображения [Купрещенко, 2020: 73], хотя возможности данного ресурса гораздо шире.

Согласно современным исследованиям, особая методическая ценность данного средства обучения в качестве виртуальной языковой и социокультурной среды обусловлена следующими его характеристиками [Купрещенко, 2020; Кожевникова и др., 2022]:

- *понятные и доступные* любому пользователю персональных электронных средств *навигация и интерфейс*;
- *информативность* и возможность обновлять и дополнять содержание учебного ресурса в кратчайшие сроки;
- *кроссплатформенность*, или адаптивная вёрстка материала, позволяющая работать с ресурсом с различных электронных устройств (ПК, планшета, смартфона), что в полной мере соответствует тенденции перехода от электронного (e-learning) к мобильному обучению (m-learning);
- *мультимодальность*, за счёт которой происходит воздействие на различные каналы восприятия информации учащимися, достигаемая посредством объединения вербальных (текстовых) и невербальных (медийных) компонентов контента (иллюстраций, аутентичных аудиовизуальных материалов и пр.), что способствует более качественному усвоению учебного материала;
- *нелинейность*, позволяющая «переходить» на сторонние ресурсы (онлайн-сервис «Рутьюб» (Rutube), онлайн-конструктор «Удоба», сервис «Яндекс

⁷ Учебный лонгрид (от англ. long read – длинное чтение) – длинный текст обучающего характера, опубликованный на сайте и содержащий детальный обзор по теме, включающий различные мультимедийные элементы: иллюстрации, видео, аудио и гиперссылки для максимального раскрытия тематики и повышения интерактивности.

Формы») для осуществления дополнительной обучающей, контролирующей функции и функции самоконтроля и обратной связи (интерактивности);

- *системность* – подчинённость всех компонентов ресурса лингвистическим и экстралингвистическим целям обучения;
- *интегральный характер* воздействия учебного контента на формирование различных составляющих межкультурной коммуникативной компетентности обучающихся (лингвистической и этнокультурологической);
- *содержательная и эмоциональная насыщенность*, являющиеся дополнительным мотивационным фактором для учебно-познавательного типа личности современных студентов;

Результатом настоящего исследования стала разработка учебного сайта с применением метода цифрового повествования: интерактивного учебного медиатекста «Общественное питание в России: путешествие во времени», целью которого является преодоление выявленных коммуникативных барьеров и помех (этнолингвистических, этнографических и этнопсихологических) и формирование универсальных субкомпетенций МКК (этнолингвистической, этнографической и этнопсихологической) через знакомство иностранных обучающихся не только с лексикой, но и культурными традициями общественного питания в России (на примере Санкт-Петербурга), включающими также вербальные и невербальные этикетные нормы русского коммуникативного поведения, принятые в данной сфере.

Исследователи отмечают, что реализуя перечисленные выше свойства цифровой обучающей среды, учебный медиатекст индивидуализирует процесс обучения и делает его неформальным [Самосенкова и др., 2019: 310], что на наш взгляд особенно актуально при обучении современных студентов, которых относят к учебно-познавательному типу личности «сетевых жителей» с клиповым мышлением. Данный формат цифрового образовательного ресурса в полной мере соответствует настоящим требованиям цифровизации, индивидуализации и интенсификации образования с применением современных технологий, и может использоваться как самостоятельное средство обучения в дистанционном формате,

так и дополнительное в процессе адаптации иностранных студентов в русской социокультурной среде.

При отборе лингвистического и этнокультурологического содержания для учебной платформы, основываясь на результатах анализа Лексических минимумов I–III сертификационных уровней и выводах, полученных в результате проведения разведывательного эксперимента, относительно объёма знаний китайских студентов и уровня их этнолингвистической, этнографической и этнопсихологической субкомпетенций МКК, мы обратили внимание на следующие особенности (подробное описание в Разделе 2.1):

- лексические минимумы I–III сертификационных уровней предлагают учащимся ограниченное число наименований предприятий общественного питания (в основном интернационального характера: кафе, ресторан, столовая); недостаточно, с нашей точки зрения, представлены наименования закусок, первых и вторых блюд по сравнению с наименованиями продуктов питания и их ингредиентов;

- в сознании китайских учащихся сформирована ограниченная по объёму номинативная область «Сфера общественного питания»: обучающимся незнакомы наименования национальных предприятий общественного питания в России, они неверно понимают порядок приёма пищи, принятый в русской культуре, а также некорректно соотносят наименования блюд с традиционным для русской культуры разделением на закуски, первое, второе блюдо и десерт; китайским студентам не знакомы многие лексемы, обозначающие традиционные русские напитки (морс, квас, сбитень и пр.); у учащихся возникают затруднения с классификацией столовых приборов по их функции, а также сложности, связанные с незнанием русского этикетного поведения за столом, что свидетельствует о недостаточной развитости этнолингвистической и этнографической составляющих МКК;

В результате в содержание вербальных и невербальных материалов учебного медиатекста было решено включить расширенный корпус лексических единиц (75 наименований), относящихся к номинативной области «Сфера общественного

питания» и аккумулирующих существенную национально-культурную информацию, обладающую особым лингводидактическим и культурным потенциалом, с целью сформировать в сознании иностранных обучающихся полноценные представления о современном мире культуры повседневности на примере гастрономической сферы. При этом был учтён принцип посильности и достаточности и выбрана яркая, лаконичная и занимательная форма подачи учебного материала, сочетающая традиционный формат и современные игровые технологии, что позволило отразить разносторонний характер и национальные особенности русской гастрономической культуры, но при этом не усложнить усвоение материала, учитывая когнитивные особенности восприятия информации адресатом.

Следуя принципу взаимосвязанного обучения языку и культуре, содержание медиатекста «Общественное питание в России: путешествие во времени» было распределено по следующим разделами согласно историческому принципу – в соответствии с временными промежутками истории общественного питания в России и Санкт-Петербурге (Рисунок 1):

- Начало пути. XVIII век;
- Петербург XIX века;
- Петербург конца XIX - начала XX века;
- Современный Петербург.

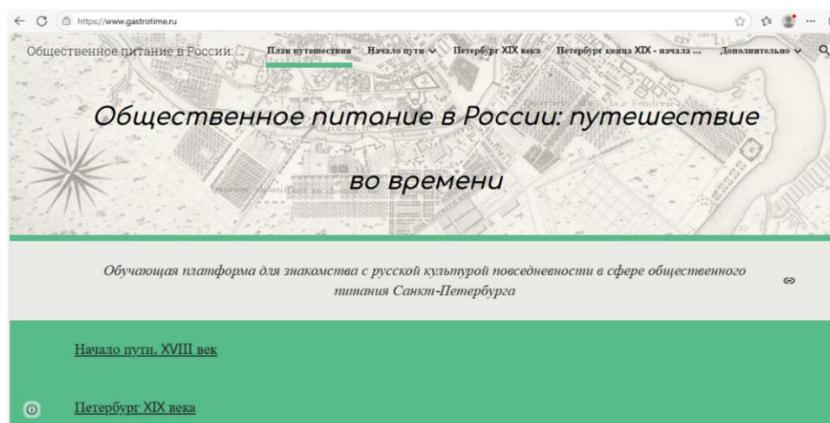


Рисунок 1 – Стартовая страница интерактивного учебного медиатекста «Общественное питание в России: путешествие во времени»

Каждый раздел учебной платформы соответствует стандартному занятию по РКИ и включает следующие структурные компоненты:

- вербальные: учебные тексты небольшого объёма («Появление кофе в России», «История чая в России», «Немного истории о появлении ресторанов», «Правила этикета в ресторане» и пр.), сопровождающиеся интерактивными послетекстовыми заданиями; речевые образцы и коммуникативно-речевые ситуации в виде диалогов и последующих тренировочных упражнений в подразделе «Речевая разминка») (Рисунок 2);
- невербальные: иллюстрации, репродукции картин русских художников, эпизоды из мультипликационных и художественных фильмов, балета, музыкальные отрывки, интерактивные карты и виртуальные туры) (Рисунок 3).

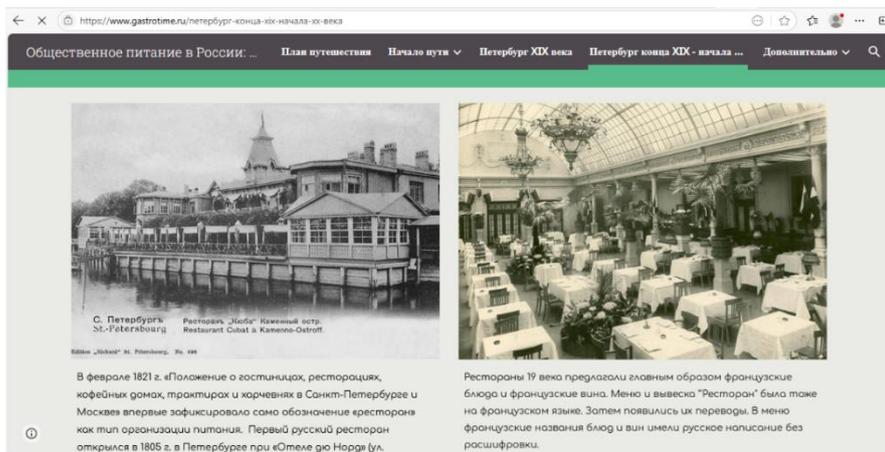


Рисунок 2 – Пример вербальных учебных материалов платформы

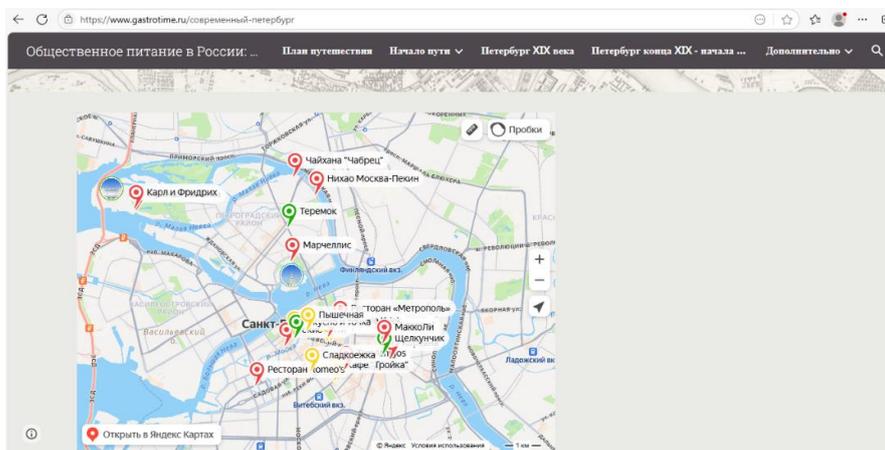


Рисунок 3 – Пример невербальных учебных материалов платформы

Следует отметить, что задания каждого раздела направлены как на работу с лексикой, так и на развитие всех видов речевой деятельности, а также содержат средства контроля и самоконтроля в виде тестов с самопроверкой и опросов с открытыми вопросами в сервисе «Яндекс Формы», большое количество игровых тренировочных упражнений, разработанных в онлайн-конструкторе «Удоба» (Рисунок 4, 5).

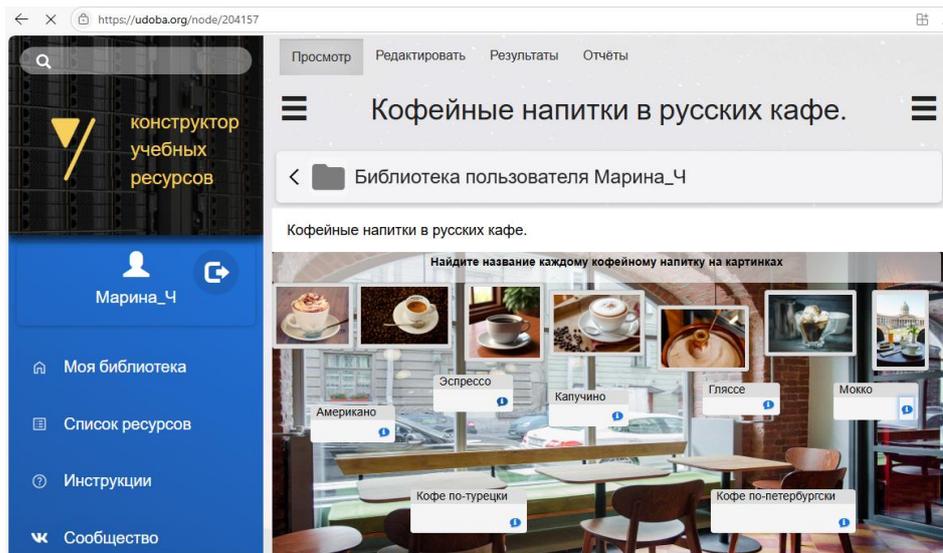
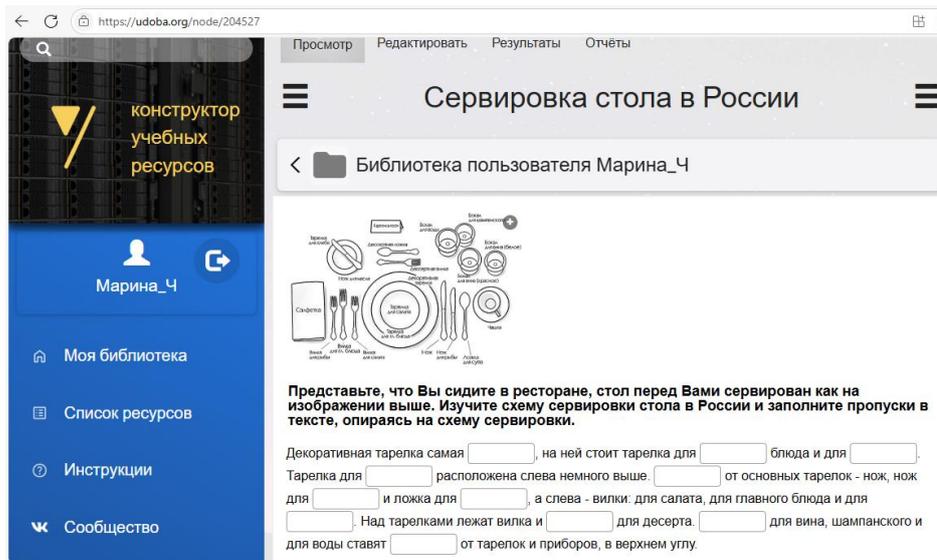


Рисунок 4, 5 – Примеры игровых тренировочных упражнений, разработанных в онлайн-конструкторе «Удоба» и размещенных на учебной платформе

Можно говорить о том, что комплекс языковых и речевых материалов и заданий медиатекста направлен на реализацию единой системной цели – формирование знаний, умений и навыков, соответствующих этнолингвистической, этнографической и этнопсихологической составляющих МКК иностранных студентов и, как следствие, повышение уровня данных субкомпетенций.

Представляется закономерным, что включение в качестве невербального компонента медиатекста аутентичных аудиовизуальных материалов повышает эффективность процесса обучения РКИ, усиливая его коммуникативную направленность, облегчает адаптацию студентов к русской языковой среде и делает процесс изучения РКИ максимально интересным и увлекательным, что служит дополнительным стимулом к самостоятельному овладению языковым материалом [Березняцкая и др., 2019: 168-169]. Более того, согласно принципу модальности студенты лучше воспринимают информацию, представленную посредством изображения и звука, чем с помощью изображения и письменного текста [Купрещенко, 2020].

Исследователи отмечают, что за счёт сочетания различных медийных компонентов создаётся виртуальная этнокультурная среда [Богомолов, 2010; Орехова, Труханова, 2018; Кожевникова и др., 2022], не только содержательно насыщенная, но и обладающая высокой степенью наглядности, эмоциональности и динамичности, что помогает достигнуть максимального погружения в повествование на учебном сайте и, в случае необходимости, компенсировать ограниченный доступ к естественной языковой и социокультурной среде в процессе очного или дистанционного обучения РКИ, отсутствие которой «признается исследователями одним из главных препятствий для качественного обучения РКИ в удалённом формате» [Стрельчук, 2021: 105], дать возможность познакомиться с особенностями языковой среды при обучении во «внеязыковой среде» [Быкова, 2008].

Экспериментальная оценка эффективности разработанного учебного медиатекста – современного лингводидактического инструмента – в процессе

обучения русскому языку китайских студентов описана в разделе 2.6.2 «Экспериментальное обучение».

В качестве дополнительного средства обучения к интерактивной платформе «Общественное питание в России: путешествие во времени» был разработан учебный словарь «Сфера общественного питания в лексике русского языка», являющийся опорой при выполнении значительной части заданий учебного медиатекста.

2.5. Учебный словарь «Сфера общественного питания в лексике русского языка»⁸

Учебная лексикография, представляющая собой отрасль педагогической лингвистики, основным разделом которой является теория и практика создания учебных словарей [Морковкин, 1986: 104], была выделена в особую дисциплину во второй половине XX века. Её отличают особые принципы, учёт которых наряду с учётом основных принципов обучения РКИ формирует лингвометодическую основу учебного словаря, «лексикографического произведения любого типа и объёма, специально предназначенного для оказания помощи в изучении языка», и выступающего в качестве актуального, «весьма важного, хотя и специфического средства обучения» [Морковкин, 1986: 102].

В методике обучения РКИ, неразрывно связанной с культурологическим подходом, существует традиция создания учебных лингвострановедческих [Денисова, 1983; Фелицына, Мокиенко, 1990; Прохоров, 2007] и лингвокультурологических [Захаренко и др., 2004; Степанов, 2004; Муллагалиева, 2006; Колесов и др., 2014; Васильева, Виноградова, 2021-2024; Мокиенко, Никитина, 2010] словарей, направленных на взаимосвязанное обучение языку и культуре. Эти словари имеют выраженный лингвокультурологический характер и

⁸ Данный раздел основан на публикации автора [Чепинская, 2024]

предполагают универсального адресата: от школьника, интересующегося языком и культурой, до учёного-филолога [Васильева, 2019].

Важнейшими характеристиками разработанного в рамках настоящего исследования учебного словаря (*далее – Словарь*) являются учёт особенностей его адресата (китайских студентов уровня В2) и соответствие содержания словаря основным принципам обучения РКИ и учебной лексикографии:

- сокращение лексикографируемого материала ряда подгрупп согласно принципу компрессии и минимизации языка (по сравнению с общим объёмом выделенного в результате анализа справочной литературы лексического материала) и одновременное расширение других подгрупп (согласно критериям учебной и тематической ценности) [Бархударов, Новиков, 1971; Тихонов, 1988];
- максимальное расширение учебного толкования слова на основании не только семантико-грамматической информации (в т. ч. перевода на китайский язык и иллюстративного материала), но и включения в словарную статью однокоренных слов, типичных словосочетаний, речевых ситуаций (согласно принципу ориентации на словари «активного типа»), а также примеров употребления лексемы в различных стилистических контекстах (реализация функционально-стилистического принципа и принципа организации лексико-грамматического материала на синтаксической основе) и информации о национально-культурных особенностях её содержания;
- включение устаревших лексем, встречающихся в художественных текстах, в минимальном, но достаточном для их понимания объёме;
- максимальный учёт интересов и особенностей адресата словаря (китайских студентов, изучающих русский язык как иностранный) (реализация принципа антропоцентричности) [Морковкин, 1986].

Исследователи подчёркивают, что проблема адресата учебного словаря непосредственно связана с вопросом о формировании МКК учащихся, который «является одним из центральных вопросов преподавания русского языка как иностранного и в учебной лексикографии приобретает статус языковой компетенции адресата словаря» [Васильева, 2008]. Разработанный в рамках

настоящего исследования словарь ориентирован на формирование комплексных многоуровневых знаний, соответствующих сложной структуре МКК, и включает этнолингвистический (лексические, грамматические и синтаксические знания) и этнографический (особенности вербального и невербального поведения, культурно обусловленная фоновая информация) уровни знаний.

Следует отметить, что структурно словарь отражает внутреннее устройство номинативной области «Сфера общественного питания» с учётом распределения внутри неё лексических групп и подгрупп, относящихся к данной области.

По мнению исследователей, отбор лексического минимума, являющегося лексикографическим производением, содержащим необходимый в минимальных пределах лексический запас, позволяет учащимся понимать тексты учебного характера и служит базой для формирования более полного словарного запаса при дальнейшем изучении языка [Морковкин, 1986]. Отбор лексического минимума для словаря «Сфера общественного питания в лексике русского языка» был осуществлён с учётом адресата словаря (китайские студенты со знанием РКИ на уровне В2), а также в соответствии с результатами анализа раздела 1.4 «Питание, продукты» Лексических минимумов I–III сертификационных уровней и проведённых исследований: разведывательного эксперимента и констатирующего среза обучающего эксперимента, описанных соответственно в разделах 2.1 и 2.6.1 настоящей работы. В результате отбора в словарь были включены 75 лексических единиц номинативной области «Сфера общественного питания», распределённых по тематическим разделам и подразделам следующим образом (представлены на Рисунке б):

1. *Наименования заведений общественного питания*
 - 1.1 *Исторически-маркированные наименования заведений общественного питания* (кабак, корчма, кухмистерская, трактир, харчевня)
 - 1.2 *Актуальные наименования заведений общественного питания* (блинная, буфет, закусовая, кафе, кондитерская, кофейня, пивная, пирожковая, пиццерия, пышечная, ресторан, столовая, хачапурная, чебуречная, шашлычная)

2. *Наименования приборов и посуды* (блюдец, бокал, вилка, ложка, нож, тарелка, чайник, чашка)
3. *Наименования основных видов приёмов пищи по времени* (завтрак, обед, полдник, ужин)
4. *Наименования основных видов блюд по назначению и наименование самих блюд*
 - 4.1 *Закуски* (закуска, салат; оливье, селёдка под шубой, винегрет)
 - 4.2 *Первые блюда* (первое блюдо, суп; борщ, солянка, уха, харчо, щи)
 - 4.3 *Вторые блюда* (второе блюдо, гарнир; каша, пюре, дичь, котлета, плов, шашлык, пельмени)
 - 4.4 *Десерты, выпечка, сладости* (выпечка, десерт, сладости; баранка, блин, кекс, мороженое, пирог, пирожное, пышка, сырник, торт, хачапури, чебурек)
 - 4.5 *Напитки* (какао, квас, компот, кофе, лимонад, морс, сбитень, чай)



Рисунок 6 – Распределение лексических единиц номинативной области «Сфера общественного питания» по тематическим разделам и подразделам учебного словаря

Внутри каждого раздела в первую очередь даётся описание общих видовых единиц, а затем остальных лексем в алфавитном порядке. Каждой лексической единице соответствует отдельная словарная статья, которая открывается заголовочной единицей. Семантический объем слов приводится в соответствии с принципом тематической ценности: соответствие содержанию номинативной области «Сфера общественного питания». В словаре представлена необходимая грамматическая информация: для каждого слова указана форма родительного падежа (окончание) и родовая характеристика существительного (*м., ж., ср. род*). Собираемые существительные сопровождаются пометой *собр.*, а несклоняемые – пометой *нескл.* Стилистические и эмоционально-экспрессивные пометы даются перед толкованием.

С целью упрощения понимания семантики слова помимо толкования для каждой лексической единицы дан перевод на китайский язык, иллюстрации, а также представлена информация о словообразовательном потенциале слова, его сочетаемости, примеры употребления, включающие также пословицы, поговорки и примеры употребления слова в переносном значении (при наличии). Каждая словарная статья включает раздел «Фоновая информация», отражающий национальные культурно обусловленные характеристики содержания лексической единицы, и особенности употребления в различных коммуникативных ситуациях. Согласно мнению основоположников российского лингвострановедения, фоновая информация связывает слово с жизнью конкретной лингвокультурной общности, определенным сложившимся бытом, фактами национальной истории и географии, политическими и социальными явлениями [Верещагин, Костомаров, 1990].

В результате была достигнута комплексность словаря за счёт следования принципу разнонаправленной избирательности, позволившему учесть интересы адресата словаря в максимальном объёме, избежав перегруженности словника за счёт исключения некоторых традиционных зон из словарной статьи и расширения зон, актуальных для иностранных учащихся и способствующих, согласно целям и задачам настоящего исследования, формированию этнолингвистического,

этнографического и этнопсихологического аспектов МКК. При этом следует отметить, что являясь «обучающим» учебным словарём активного типа, данная разработка позволяет иностранным студентам глубже познакомиться с русской культурой повседневности на примере сферы общественного питания также за счёт приёма «раскодирования» коннотативного потенциала слов на основе таких методических приёмов, как расширение учебного толкования, экспликация ассоциативного и оценочного потенциала лексики, демонстрация его реализации в образных средствах языка и контекстах употребления» [Васильева, 2019: 373].

2.6. Экспериментальная проверка методики обучения китайских студентов коммуникативному поведению в рамках второго сертификационного уровня на материале авторского цифрового ресурса в виде учебного медиатекста «Общественное питание в России: путешествие во времени»

Программа педагогического эксперимента, составленная в соответствии с рекомендациями А. А. Кыверялга [Кыверялг, 1980], включала следующие этапы:

1. констатирующий срез;
2. обучающий эксперимент;
3. контрольный срез;
4. анализ и математическая обработка результатов эксперимента.

Целью проведения педагогического эксперимента стала проверка гипотезы настоящего исследования: уровень выявленных в Главе 1 универсальных субкомпетенций (этнолингвистической, этнографической и этнопсихологической) МКК китайских студентов (уровень В2) будет повышен, если:

- 1) в содержании обучения РКИ будут учтены коммуникативные барьеры и помехи, возникающие у китайских студентов в сфере общественного питания;
- 2) при знакомстве с русской культурой повседневности в содержание обучения РКИ будет включена информация об особенностях русского

коммуникативного поведения и расширенный корпус лексических единиц номинативной области сферы общественного питания;

- 3) изучение русского коммуникативного поведения будет сопровождаться заданиями, разработанными с использованием современных технологий и включающими вербальные и невербальные компоненты в виде аутентичных аудиовизуальных материалов и интерактивных упражнений, реализующих принцип полимодальности и выполняющих контролирующую функцию и функцию обратной связи;
- 4) при обучении русскому коммуникативному поведению будет реализована особая виртуальная социокультурная среда, создающая положительное отношение к стране изучаемого языка, её культуре и традициям, способствующая повышению мотивации к изучению русского языка.

Эксперимент проводился в 2022 году на занятиях по русскому языку в группах бакалавров технических и гуманитарных специальностей, изучавших русский язык в НИУ ИТМО. Были выделены 2 группы китайских студентов: экспериментальная (*далее - ЭГ*) и контрольная (*далее - КГ*) с количеством участников соответственно: 44 и 42 человека.

Достоверность обучающего эксперимента была обеспечена за счёт следующих *неварьируемых условий*:

- одинаковый начальный уровень знаний русского языка и русской культуры в исследуемой области, и, как следствие, уровень этнолингвистической, этнографической и этнопсихологической составляющих МКК, в ЭГ и КГ;
- почти равное количество студентов в ЭГ и КГ: 42 и 44 человека соответственно;
- единые материалы констатирующего и контрольного экспериментов;
- единые критерии оценки результатов эксперимента.

Варьируемым условием являлся экспериментальный фактор (независимый переменный) [Кыверялг, 1980], введённый в процессе обучения в ЭГ: разработанные в рамках диссертационного исследования интерактивные материалы и задания, представленные в виде учебного медиатекста и

направленные на обучение китайских студентов русскому коммуникативному поведению и на повышение уровня этнолингвистической, этнографической и этнопсихологической составляющих МКК учащихся в результате освоения учебного материала и выполнения заданий.

В ходе исследования экспериментальная группа проходила обучение по материалам медиатекста «Общественное питание в России: путешествие во времени» и учебного словаря «Сфера общественного питания в лексике русского языка», разработанным в соответствии с научными положениями, представленными соответственно в разделах 2.4 и 2.5; обучение в контрольных группах было реализовано по традиционной методике с опорой на учебное пособие О. Головки «Вперёд».

Посредством констатирующего и контрольного срезов эксперимента были измерены начальные и конечные (постэкспериментальные) уровни межкультурной компетенции студентов по следующим качественным критериям, разработанными в соответствии с содержанием МКК и являющимися зависимыми переменными, изменяющимися под влиянием экспериментального фактора [Кыверялг, 1980]:

1) знание лексики номинативной области «Сфера общественного питания», являющейся лингвистической основой коммуникативно-поведенческого аспекта исследуемой сферы в обучении РКИ;

2) знание русских гастрономических норм и традиций, включающих информацию об отношении к еде, о поведении за столом, а также истории гастрономической культуры в России;

3) умение сравнивать русские и китайские особенности коммуникативного поведения в сфере общественного питания, оценивать и интерпретировать сходства и различия и умение ориентироваться в среде культуры повседневности с учётом принятых норм и традиций.

Диагностирование уровня МКК студентов на этапах констатирующего и контролирующего срезов проводилось посредством метода анкетирования: вопросы открытого и закрытого типа соответствовали перечисленным параметрам и оценивались по балльной системе. Средние показатели уровня владения

знаниями и умениями анкетированных ($H_{\text{Э}}/H_{\text{К}}$ (начального уровня) и $K_{\text{Э}}/K_{\text{К}}$ (постэкспериментального уровня)) [Кыверялг, 1980] вычисляется по формуле:

$$H_{\text{Э}}/H_{\text{К}} = \Sigma \left(\frac{a}{b} \times 100\% \right) / n, \quad (1)$$

$$K_{\text{Э}}/K_{\text{К}} = \Sigma \left(\frac{a}{b} \times 100\% \right) / n, \quad (2)$$

где $H_{\text{Э}}$ - средний показатель начального уровня владения знаниями и умениями анкетированных ЭГ;

$H_{\text{К}}$ - средний показатель начального уровня владения знаниями и умениями анкетированных КГ;

$K_{\text{Э}}$ - средний показатель постэкспериментального уровня владения знаниями и умениями анкетированных ЭГ;

$K_{\text{К}}$ - средний показатель постэкспериментального уровня владения знаниями и умениями анкетированных КГ;

a – количество баллов, полученное каждым студентом исследуемой группы;

b – максимально допустимое количество баллов;

n – общее количество участников эксперимента в группе.

2.6.1. Констатирующий срез экспериментальной проверки

Целью проведения констатирующего среза являлось определение начального уровня этнолингвистической, этнографической и этнопсихологической составляющих МКК студентов ЭГ и КГ посредством количественного и качественного анализа ответов участников на открытые и закрытые вопросы анкеты.

Анкета №1 – Констатирующий срез

Раздел 1:

1. Найдите среди перечисленных наименований названия мест общественного питания?

Пышечная, аттракционы, пельменная, кинотеатр, аквапарк, кофейня, спортзал, ресторан, каток, блинная.

2. Соотнесите названия мест общественного питания с их описанием: бар, булочная, кафе, столовая, шашлычная, буфет

- предприятие общественного питания в театре, где можно перекусить и выпить во время антракта
- предприятие общественного питания, оборудованное барной стойкой и предлагающее посетителям разнообразные алкогольные и безалкогольные напитки
- предприятие общественного питания, в котором можно легко перекусить (ограниченным ассортиментом блюд) или только выпить чашечку чая/кофе.
- общедоступное предприятие общественного питания (как правило, с самообслуживанием), предлагающее заранее приготовленные блюда (не по заказу клиента) в соответствии с меню, отличающимся по дням недели
- предприятие общественного питания, в котором выпекают и продают различные хлебобулочные изделия
- специализированное место общественного питания, в меню которого основное место занимают блюда из мяса

3. Выберите из списка названия только первых блюд:

Пирожное, котлета с пюре, оливье, эспрессо, уха, мимоза, торт, гляссе, борщ, мороженое, рыба с рисом, селёдка под шубой, пышка, щи, солянка, мокко, винегрет, пельмени, американо, макароны с морепродуктами

4. Выберите из списка названия только вторых блюд:

Котлета с пюре, харчо, салат Цезарь, борщ, морс, рыба с рисом, рассольник, мокко, винегрет, пельмени, какао, спагетти с креветками, чай с лимоном, рыбный пирог

5. Чем в России принято заканчивать прием пищи (возможно несколько вариантов)?

- чай / кофе
- суп или бульон с рисом
- десерт
- салат

6. Виды какого популярного в России напитка перечислены ниже:

Мокко, эспрессо, американо, фраппе, гляссе.

Раздел 2:

7. Выберите правильный порядок подачи указанных блюд во время еды в России: десерт, суп, закуска/салат, второе блюдо:

- десерт, суп, закуска/салат, второе блюдо
- суп, закуска/салат, второе блюдо, десерт
- закуска/салат, второе блюдо, десерт, суп
- закуска/салат, суп, второе блюдо, десерт

8. Этикет использования столовых приборов в России и Китае различен. Отметьте, какие из перечисленных особенностей характерны для России:

- Ложка предназначена только для первых блюд
- Соседям по столу можно подкладывать угощения своими приборами
- При использовании ножа и вилки, нож держат в правой руке, вилку – в левой
- При использовании ножа и вилки, нож держат в левой руке, вилку – в правой

9. Укажите, какой напиток (на ваш взгляд) наиболее распространен в России?

- Молоко
- Квас
- Чай
- Кофе
- Сбитень
- Компот

10. Укажите, с чем принято пить напиток, который вы выбрали в предыдущем вопросе?

11. Заполните пропуски в диалоге, используя опорные слова:

чай, десерт, напитки, салат с рыбой, первое, заказ

- Добрый день! Вы готовы сделать ____ (1) ____?

- Да, на закуску мы выбрали ____ (2) ____, на ____ (3) ____ - куриный суп с лапшой, а на второе - стейк с овощами гриль.

- Что вам принести на ____ (4) ____?

- Два фирменных пирожных от шеф-повара, пожалуйста.

- Что из ____ (5) ____ вы выбрали?

- Принесите, пожалуйста, чайник ____ (6) ____ на двоих.

- Спасибо за заказ. Все будет готово через 15-20 минут.

- Спасибо.

Критерии оценивания начального уровня МКК (приведены в Таблице 3) были разработаны с учётом системы контроля и оценки МКК, разработанной Л. В. Московкиным и Ли Цзинцзин [Московкин, Ли Цзинцзин, 2022].

Таблица 3 – Критерии оценивания начального уровня этнолингвистической, этнографической и этнопсихологической составляющих МКК китайских студентов

Критерии оценивания	Шкала оценок
Знание ЛСГ «Предприятия общественного питания» и лексики номинативной области «Сфера общественного питания»	1-22
Знание русских традиций общественного питания, их истории; умение сравнивать русские и китайские особенности коммуникативного поведения в сфере общественного питания, оценивать и интерпретировать сходства и различия и ориентироваться в сфере культуры повседневности с учётом принятых норм и традиций	1-10
Максимальное количество баллов	32

Анализ данных констатирующего эксперимента показал примерно одинаковый уровень начальных знаний, и, следовательно, уровень МКК студентов ЭГ и КГ: 38% и 37,5тра% соответственно. При этом, несмотря на незначительное различие между результатами ЭГ и КГ, уровень межкультурной компетенции участников эксперимента обеих групп представляется нам невысоким.

Задания 1–6 предложенной студентам анкеты были направлены на проверку знания лексики, связанной со сферой общественного питания и гастрономической традицией в России. Анализ ответов показал, что китайским студентам в достаточной мере знакомы наименования мест общественного питания: среди предложенных наименований различных общественных заведений следующие из них были отнесены опрошенными к местам общественного питания: *ресторан* - 90,9%, *кофейня* – 81,8%, *блинная* – 63,6%, *пельменная* – 54,5%, *пышечная* – 18,2%. При этом 36,4% участников анкетирования отнесли к этому же списку *кинотеатр* и *аквапарк*, а 27,3% – *аттракционы*. Можно предположить, что данный факт связан с тем, что в настоящее время разнообразные зоны питания расположены во многих общественных местах, связанных с организацией досуга.

Сложности вызвало задание на соотнесение названия места общественного питания с его развёрнутым описанием: было получено критически маленькое количество ответов, что мы связываем с тем, что учащиеся не дифференцируют данные заведения в соответствии с присущими им особенностями. Так, 17% опрошенных верно определили значение *булочной*, 16% - *кафе*, 11% - *столовой*, в то время как *бар*, *шашлычная*, *буфет* были верно соотнесены лишь 2–8% студентов.

Задания 3 и 4 предлагали участникам выбрать из списка названия только первых и только вторых блюд соответственно. Среди первых блюд учащиеся отметили: *борщ* – 36,4%, *щи* – 37,3%, *солянку* – 18,2%, *уху* – всего 9,1%. При этом 45,5% отнесли «*Селёдку под шубой*» и *пюре с котлетой* также к первым блюдам. Учитывая высокий процент учащихся, отметивших салат и второе блюдо в качестве подаваемого первым во время еды, стоит выделить высокую степень интерференции собственной культурной традиции учащихся, в которой суп не является первым блюдом, а напротив, подаётся в конце приёма пищи. Ко вторым блюдам анкетированные отнесли: *макароны с морепродуктами* – 63,6%, *пюре с мясом* – 41,2%, *рыбу с рисом* – 36,4%, *пельмени* – 27,3%. Процентное количество ответов показывает, что вторые блюда больше знакомы учащимся нежели первые блюда. 27,3% студентов также отнесли ко вторым блюдам *рыбный пирог*, возможно приравнивая его к этой категории по сытности.

Самым очевидным для иностранных учащихся оказался вопрос: *Чем в России принято заканчивать приём пищи?* 100% опрошиваемых верно отметили *десерт*, 54,5% – *чай/кофе*. Но при этом 18,2% студентов, ориентируясь, видимо, на китайскую гастрономическую традицию, указали *суп/бульон с рисом* в качестве завершающего блюда.

Вопрос, на который мы получили всего 7% правильных ответов, был связан с родо-видовыми отношениями в лексике русского языка: китайские студенты не смогли соотнести видовые понятия (разновидности кофейных напитков) с родовым понятием «*кофе*».

Анализ ответов на 1–6 вопросы анкеты позволил сделать вывод о невысоком уровне сформированности этнолингвистической субкомпетенции МКК китайских студентов.

Задания 7–11 были направлены на проверку знаний русских норм и традиций сферы общественного питания, включающих информацию об отношении русских людей к еде, о поведении за столом, а также умение сравнивать русские и китайские особенности коммуникативного поведения в сфере общественного питания, оценивать и интерпретировать сходства и различия и умение ориентироваться в среде культуры повседневности с учётом принятых норм и традиций. 45,5% опрошенных оказались хорошо знакомы с традиционным порядком подачи блюд в России, в то время как 36,4% выбрали вариант ответа, в котором суп подаётся до закусок и салатов, то есть первым. Скорее всего, на выбор данного ответа повлияла неверная языковая догадка (в русском языке суп и первое блюдо синонимичны), и незнание того, что закуски подаются первыми, до основных блюд. Особенно важным для оценивания знаний студентов был вопрос, связанный с этикетом использования столовых приборов, т. к. и сами приборы, и традиция имеют существенные различия в России и Китае. Так, 63,6% китайских студентов верно ответили, что при использовании ножа и вилки во время еды, нож держат в правой руке, вилку – в левой; 27,3% указали на противоположное расположение приборов. Интересно, что 45,5% опрошенных считают верным утверждение о том, что ложка предназначена только для первых блюд, а 9,1% отметили, что соседям по столу можно подкладывать угощения своими приборами, что допустимо в китайской традиции, но не соответствует правилам русского этикета. По мнению анкетированных самыми распространёнными напитками в России являются: *чай, кофе и молоко* – 27,3%, 18,2% выбрали *квас*. Также учащиеся отметили, что чай принято пить с сахаром, молоком и мёдом, но не сказали ни про десерты, ни про сладости и другие виды кушаний, с которыми в России также принято пить чай.

Одно из заданий второго раздела: *Заполните пропуски в диалоге («Заказ еды в кафе»)* с использованием опорных слов (*чай, десерт, напитки, салат с рыбой, первое, заказ*) было нацелено на проверку продуктивных умений учащихся. Анализ

результатов показал, что анкетированные хорошо знакомы с таким видом речевых заданий – 54,6%, справились с ним, верно подставив предложенные слова в диалог.

Максимально количество баллов, которое можно было получить при выполнении всех заданий анкеты, - 32 балла. В среднем участники опроса набрали от 8 до 18 баллов, но 11% участников показали результаты ниже 8 баллов. Средний результат по ЭГ – 12,16 баллов (38%), по КГ – 12 баллов (37,5%), что было интерпретировано как низкий уровень универсальных (этнолингвистической, этнографической и этнопсихологической) составляющих МКК.

2.6.2. Экспериментальное обучение

Цель экспериментального обучения: доказать эффективность разработанной методики обучения китайских студентов уровня В2 коммуникативно-поведенческому аспекту русской культуры повседневности на материале сферы общественного питания.

Задачи экспериментального обучения:

1) формирование у студентов комплексных знаний лексики номинативной области «Сфера общественного питания» и особенностей русского коммуникативного поведения в сфере общественного питания на фоне китайского коммуникативного поведения;

2) снижение уровня барьеров и помех различного характера (этнографических, этнопсихологических и этнолингвистических), проявляющихся в языковом сознании китайских студентов в процессе изучения русского языка;

3) повышение уровня этнолингвистической, этнографической и этнопсихологической составляющих МКК китайских студентов.

В ходе экспериментального обучения (план обучения приведён в Таблице 4) участники познакомились с:

1) лексикой номинативной области сферы общественного питания;

2) историей и культурой общественного питания в России (на примере Санкт-Петербурга), традициями национальной кухни, правилами сервировки

стола, порядке подачи блюд, видами заведений общественного питания, правилами речевого поведения в сфере общественного питания;

3) этикетными нормами и традициями русского коммуникативного поведения, принятыми в исследуемой области.

Таблица 4 – План экспериментального обучения по разработанному интерактивному медиатексту «Общественное питание в России: путешествие во времени»

Название раздела	Содержание раздела	Характеристика материалов и заданий	Форма контроля / обратной связи
Вводная информация по курсу.	Краткая информация по разделам курса и навигации по разделам медиатекста.	Описание работы с тренировочными учебными упражнениями в онлайн-конструкторе «Удоба».	Описание процессов контроля и обратной связи в ходе обучения (работа с сервисом «Яндекс Формы»).
Начало пути. XVIII век.	Первые места общественного питания в России. Первый ресторан в Санкт-Петербурге. Появление кофе в России. История чая в России и особенности русского чаепития.	Семантизация новой лексики. Просмотр аутентичных видеоматериалов и выполнение заданий в сервисе «Яндекс Формы». Чтение учебных текстов и выполнение послетекстовых игровых упражнений, направленных на формирование лексического навыка и этнографической и этнопсихологической составляющих МКК.	Выполнение задания в сервисе «Яндекс Формы».

Продолжение таблицы 4

Название раздела	Содержание раздела	Характеристика материалов и заданий	Форма контроля / обратной связи
		Просмотр видеофрагментов и выполнение условно-коммуникативных упражнений, направленных на формирование этнолингвистической компетенции.	
Петербург XIX века.	История возникновения кондитерских и кафе в Санкт-Петербурге. Художественное оформление шоколада в XIX веке. Что можно попробовать в кафе?	Знакомство с особенностями кафе XIX века на основе текстотеки раздела. Выполнение языковых упражнений в онлайн-конструкторе «Удоба», направленных на повышение уровня МКК учащихся. Работа с аудиовизуальным материалом и выполнение речевых заданий в сервисе «Яндекс Формы».	Выполнение заданий в сервисе «Яндекс Формы».
Петербург конца XIX – начала XX века.	Рестораны национальной кухни. Особенности сервировки стола в России. Тайный язык столовых приборов	Знакомство с особенностями. Изучение разнообразия русских столовых приборов и схемы сервировки стола, выполнение тренировочных упражнений в онлайн-конструкторе «Удоба». Просмотр аутентичных видеоматериалов и выполнение речевых упражнений в сервисе «Яндекс Формы».	Выполнение заданий в сервисе «Яндекс Формы».

Продолжение таблицы 4

Название раздела	Содержание раздела	Характеристика материалов и заданий	Форма контроля / обратной связи
Современный Петербург.	Забываемое – актуальное. Правила этикета в русском ресторане. Заведения общественного питания современного Санкт-Петербурга.	Выполнение игровых упражнений на закрепление лексического навыка в онлайн-конструкторе «Удоба». Работа с учебной интерактивной картой Санкт-Петербурга, выполнение задания в сервисе «Яндекс Формы», направленного на формирование этнографической и этнопсихологической составляющих МКК. Выполнение итоговых тренировочных упражнений в онлайн-конструкторе «Удоба».	Выполнение заданий в сервисе «Яндекс Формы».

В качестве дополнительного средства обучения учащимся был предложен учебный словарь (подробно описанный в Разделе 2.5), включающий подробное лингвистическое и этнокультурологическое описание 75 лексических единиц номинативной области «Сфера общественного питания», встречающихся на страницах обучающей платформы.

Учитывая интерактивный характер обучения, обратная связь от студентов была получена посредством выполнения различных заданий в сервисе «Яндекс Формы». Следует отметить развернутые ответы на открытые вопросы, что подтвердило заинтересованность респондентов темой обучения и формой подачи учебного материала. Например, характеризуя сходства и различия корчмы и трактира по внешнему виду заведений (на основе анализа репродукций картин

К. Е. Маковского «Крестьяне в корчме» и «В трактире»), участники эксперимента отметили, что в обоих заведениях подают еду и напитки, но корчма проще, а трактир можно сравнить с современным рестораном, он более чистый и «опрятный», но и то, и другое заведение – очень оживлённые места. Также были интересны индивидуальные комментарии о том, что корчма написана в более темных тонах, композиционно люди размещены очень тесно, столы грязные и без скатерти, еды очень мало, но зато чётко видно большую кружку; трактир выглядит светлым, более «цивильным», столы со скатертями, еды много, а людям гораздо свободнее, чем в корчме, и их «класс отличается». В трактире также отметили присутствие официанта, чей образ внешне схож с современным. Дополнительно учащимися было подчёркнуто, что в корчме еда (а точнее, «объедки») лежат просто на столе, в то время как в трактире стол накрыт скатертью и сервирован посудой, что явно говорит о различии в уровне заведений.

В другом задании студентам было необходимо провести параллели между устаревшими заведениями общественного питания и современными. Учащиеся отметили сходство корчмы и трактира с современными барами (например, Beer House) и ресторанами (например, «Корчма Сало» и «Пузата Хата»), но подчеркнули, что в настоящее время функции этих мест «отличаются от прошлого», сейчас эти заведения «более полноценны».

Для проведения сравнительного анализа участникам эксперимента были предложены эпизоды из российских кинофильмов («Иван Васильевич меняет профессию» и «Бриллиантовая рука») с сюжетами, разворачивающимися в местах общественного питания (в специальном банкетном зале и ресторане соответственно). В ответах студентами был отмечен «великолепно оформленный» банкетный зал с огромным обеденным столом и дорогой посудой, а ресторан показался им «относительно обычным». Можно предположить, что в данном случае осуществляется сравнение с классическими, празднично украшенными китайскими банкетными залами. Респонденты также отметили, что именно ресторан из к/ф «Бриллиантовая рука» больше похож на современные места общественного питания своей простой обстановкой, посудой и этикетом.

Кроме вопросов, связанных с прочтением или просмотром учебного материала, в содержание обучения был включён ряд открытых заданий. Так, задание, предложенное учащимся после знакомства с текстом об истории появления чая в России, содержало не только вопросы по содержанию текста, но и вопросы открытого плана, связанные с традициями чаепития в России и Китае. Было отмечено, что на первые вопросы было дано много верных ответов, за исключением вопроса о «стоимости коробочки чая, которая была в 100 раз дороже икры». 25% учащихся указали стоимость в 25 копеек вместо 25 рублей, что вероятно свидетельствует о неразличении студентами «копеек» и «рублей», т. к. в настоящее время копейки крайне редко встречаются в денежном обороте. В ответах на вторые вопросы было зафиксировано много интересных комментариев о различиях чайной культуры в России и Китае. Единодушно учащиеся отметили, что русские пьют чай с добавками (в т. ч. с молоком, сахаром, долькой лимона, вареньем, мёдом) «для дополнительного вкуса и аромата», а также с десертами, и такая традиция больше напоминает им европейский стиль. В некоторых ответах встречались комментарии о том, что «в России особо нет чайной культуры»: «все просто так пьют чай после еды, добавляют сахар, заедают бутербродами», но при этом было отмечено, что в России «много хороших магазинов с отличным чаем и проведением чайных церемоний». Китайские студенты противопоставили русские традиции китайским, отметив, что «при употреблении чая китайцы уделяют большое внимание мастерству его приготовления», а русские «большое внимание уделяют вкусу десерта, а не вкусу самого чая». Было подчёркнуто, что в Китае очень любят чай, пьют его обычно «при приёме гостей и друзей, или во время особых деловых и семейных встреч», но традиционно без добавок, хотя в настоящее время «многие молодые люди тоже пьют чай с добавлением коричневого сахара или мёда», перенимая европейский стиль чаепития.

Подводя промежуточные итоги обучения по интерактивному медиатексту на основе анализа ответов в сервисе «Яндекс Формы», мы отметили более высокий уровень сформированности умений респондентов анализировать и сравнивать явления двух культур, принимать их различия, желание узнавать новое в

изучаемом языке, а также способность продуктивно оперировать новыми знаниями, что свидетельствует о положительных изменениях уровня этнолингвистической, этнографической и этнопсихологической субкомпетенций МКК.

2.6.3. Контрольный срез и анализ результатов экспериментальной проверки

На третьем этапе педагогического эксперимента был проведён контрольный срез, целью которого стала проверка результатов обучения в ЭГ и КГ и определение конечного (постэкспериментального) уровня этнолингвистической, этнографической и этнопсихологической составляющих МКК студентов ЭГ и КГ посредством количественного и качественного анализа ответов участников на открытые и закрытые вопросы анкеты, аналогичной по типу заданий предэкспериментальному опросу.

Анкета №2 – Контрольный срез

Раздел 1:

1. Как назывались первые места общественного питания в России?

Кафе, ресторан, корчма, чайхана, пиццерия, таверна, хачапурная, остерия, пышечная, трактир, шашлычная

2. В какое заведение общественного питания вы пойдёте:

- выпить чашечку чая или кофе
- полноценно пообедать во время учебного дня
- на праздничный ужин с друзьями/вечеринку
- поесть настоящих русских пирогов
- попробовать пышек
- съесть порцию мороженого

3. Оливье, селёдка под шубой, винегрет, мимоза – это названия:

- первых блюд
- закусок

- супов
- вторых блюд
- 4. Уха, борщ, щи, солянка – это названия (возможно несколько вариантов ответов):**
- первых блюд
- закусок
- супов
- вторых блюд
- 5. Второе блюдо из перечисленных ниже — это:**
- Салат «Цезарь»
- Торт «Наполеон»
- Грибной суп
- Котлета с пюре
- 6. Пирожное, мороженое, пышка, торт – это:**
- первое блюдо
- закуска
- второе блюдо
- десерт
- другое
- 7. Какие столовые приборы используют в России? Почему они бывают разного размера и формы?**

Раздел 2

- 8. Откуда в Россию впервые привезли кофе?**
Европа, Китай, Африка, Цейлон
- 9. Кухню каких стран можно попробовать в Санкт-Петербурге? Приведите 3 примера названий таких заведений с указанием страны той кухни, которую в них можно попробовать.**
- 10. Выберите правильные варианты этикетных норм использования столовых приборов в России во время еды:**
- нож в правой руке, вилка в левой
 - нож в левой руке, вилка в правой
 - своими приборами нельзя накладывать еду из общего блюда
 - своими приборами можно подкладывать угощение соседям по столу
 - если вы закончили есть, то приборы следует оставить по краям тарелки

- чтобы привлечь внимание официанта, надо постучать ножом по бокалу
11. В России принято оставлять чаевые официанту в случае, если вам понравилось обслуживание. Какой размер чаевых принято оставлять (в % от общей суммы счета):
- 15-20%
 - 5-10%
 - 30-40%
12. Рассмотрите картинку и укажите отличия в сервировке стола в Китае и в России.



13. Опишите церемонию чаепития в России: какой пьют чай, из каких чашек, с чем? Отличается ли она от аналогичной церемонии в вашей стране?
14. Вы пришли в кафе пообедать. Составьте диалог, включающий приветствие, выбор и заказ блюд, оплату заказа. Задайте несколько уточняющих вопросов официанту.

Горячие блюда			Десерты		
Шаурма из баранины	175/30 / 350 р		Тирамису	175 р / 210 р	
Шаурма из свинины	220/30 / 340 р		Тер-мусс/шоколад, лимонный бисквит, пропитанный лимонным сахаром и кофе		
Шаурма из курицы	150/30 / 290 р		Медовик	150/30 р / 160 р	
Куриная котлетка гринь	180/30 / 275 р		Лесной пирог, пропитанный сливочным кремом со вкусом меда		
Свинная котлетка гринь	180/30 / 275 р		Фруктовый салат	220 р / 220 р	
Биф-стейк с комбинированным соусом	210/30/10 р / 580 р		Томат, капуста, морковь, лук, огурцы, авокадо, лимонный сок/масло		
Стейк из свинины с соусом терияки	190/30 / 300 р		Мороженное	50/10 р / 90 р	
Стейк из семги	100 р / 220 р		ванильное / шоколадное / клубничное / тертая шоколадка		
Форель радужная	100 р / 160 р				
Хлеб и соусы		Гарнир	Чай		
Пита / Лаваш	50 р	Запеченный картофель	400 мл / 200 р	Черный чай	400 мл / 200 р
Кетчуп	50 р / 40 р	подается в фольге со сливочным соусом	400 мл / 200 р	Ассорт. Травы	400 мл / 200 р
Острый соус	50 р / 50 р	Картофель фри	400 мл / 200 р	Зеленый чай	400 мл / 200 р
Тар-тар	50 р / 50 р	Овощи гринь	400 мл / 200 р	Сенча / Жасмин	400 мл / 200 р
			400 мл / 200 р	Фруктовый чай	400 мл / 200 р
			400 мл / 200 р	Лимонный фреш / Тайфура имбирный	400 мл / 200 р
			400 мл / 200 р	Травяной чай	400 мл / 200 р
			400 мл / 200 р	Пряные травы	400 мл / 200 р
			400 мл / 200 р	Фирменный чай	400 мл / 200 р
			400 мл / 200 р	Морсованный	400 мл / 200 р
Кофе					
Эспрессо	50 мл / 120 р				
Дабл эспрессо	100 мл / 160 р				
Капучино	150 мл / 170 р				
Американо	120 мл / 150 р				
Латте	200 мл / 200 р				
Галессе	200 мл / 230 р				
+ Лимон / Лайм / Молоко / Сливки / Мята	50 р				
	30 р / 40 р / 50 мл / 50 мл / 50 р				

Критерии оценивания постэкспериментального уровня МКК (приведены в Таблице 5) были разработаны с учётом системы контроля и оценки МКК, разработанной Л. В. Московкиным и Ли Цзинцзин [Московкин, Ли Цзинцзин, 2022].

Таблица 5 – Критерии оценивания постэкспериментального уровня этнолингвистической, этнографической и этнопсихологической составляющих МКК студентов ЭГ и КГ

Критерии оценивания	Шкала оценок
Знание ЛСГ «Наименования предприятий общественного питания» и лексики номинативной области «Сфера общественного питания»	1-17
Знание русских традиций, норм поведения, истории сферы общественного питания; умение сравнивать русские и китайские особенности коммуникативного поведения в сфере общественного питания, оценивать и интерпретировать сходства и различия; умение ориентироваться в сфере культуры повседневности с учётом принятых норм и традиций	1-19
Максимальное количество баллов	36

Анализ ответов на вопросы контрольного среза показал, что респонденты ЭГ отлично ориентируются как в исторически-маркированной, так и современной лексике номинативной области «Сфера общественного питания», включённой в содержание экспериментального обучения, в то время как у студентов КГ возникли трудности с дифференциацией таких лексических единиц, как *таверна, остерия и пр.* 82% учащихся ЭГ и 58% КГ верно отнесли наименования салатов к категории «Закуски и салаты», но в КГ по-прежнему был высок процент студентов, классифицирующих салаты как первое блюдо. Учащиеся ЭГ показали лучшие результаты, описывая столовые приборы, используемые в России. Лишь 15% ЭГ (против 42% КГ) не указали в ответах, что ложка служит не только для первых блюд. Правильным у всех студентов в ЭГ был ответ о невозможности согласно этикетным нормам накладывать еду из общего блюда своими приборами. Но при

этом лишь 30% учащихся ЭГ и 9% учащихся КГ смогли верно ответить на вопрос о правильном расположении столовых приборов относительно тарелки до, во время и после еды.

Следует особо отметить ответы на вопрос о том, кухню каких стран можно попробовать в Санкт-Петербурге. Несмотря на подробную наглядную информацию о различных заведениях в учебном курсе, более половины респондентов (66,5%) перечислили лишь заведения китайской, корейской и японской кухни, что свидетельствует об однозначном предпочтении питаться в заведениях азиатской кухни, вопреки огромному выбору национальных кухонь других культур.

Рассмотрев иллюстрацию с сервировкой стола и сравнив с традиционной сервировкой на родине, респонденты отметили, что в Китае приборы (палочки) кладут на тарелку, а не сбоку или по сторонам, а справа от тарелки обычно лежит ложка, салфетка же располагается на тарелке.

Учащиеся ЭГ дали очень подробное описание традиции чаепития в России, указав на то, что русские «иногда чай пьют из самовара, но в основном заваривают его в специальном заварочном чайнике, потом разливают в стеклянные чашки и разбавляют горячей водой из другого чайника». Студенты КГ больше писали об особенностях китайского чаепития, но все респонденты отметили, что в отличие от Китая в России редко пьют чай просто так, без десерта и добавок.

Максимальная оценка, которую можно было получить при выполнении всех заданий анкеты – 36 баллов. В среднем участники ЭГ набрали от 17 до 32 баллов, КГ – от 10 до 26 баллов. Средний результат по ЭГ – 25,14 баллов (69,8%), по КГ – 17,19 баллов (49,4%), что свидетельствует о существенном повышении уровня измеряемых субкомпетенций МКК.

Данные, полученные в результате констатирующего и контрольного срезов, позволили вычислить совокупное количественное увеличение уровня составляющих МКК обучающихся в ЭГ и КГ в результате прохождения экспериментального обучения, которое составило 31,8% и 11,9% для ЭГ и КГ соответственно.

Результаты сравнения результатов предэкспериментального и постэкспериментального среза представлены в Таблице 6 и на Рисунках 7, 8.

Таблица 6 – Результаты предэкспериментального и постэкспериментального срезов

Этап эксперимента	Средние показатели уровня межкультурной коммуникативной компетентности анкетированных	
	ЭГ	КГ
Констатирующий (предэкспериментальный) срез	38 %	37,5 %
Контрольный (постэкспериментальный) срез	69,8 %	49,4 %
Увеличение уровня МКК	31,8 %	11,9 %

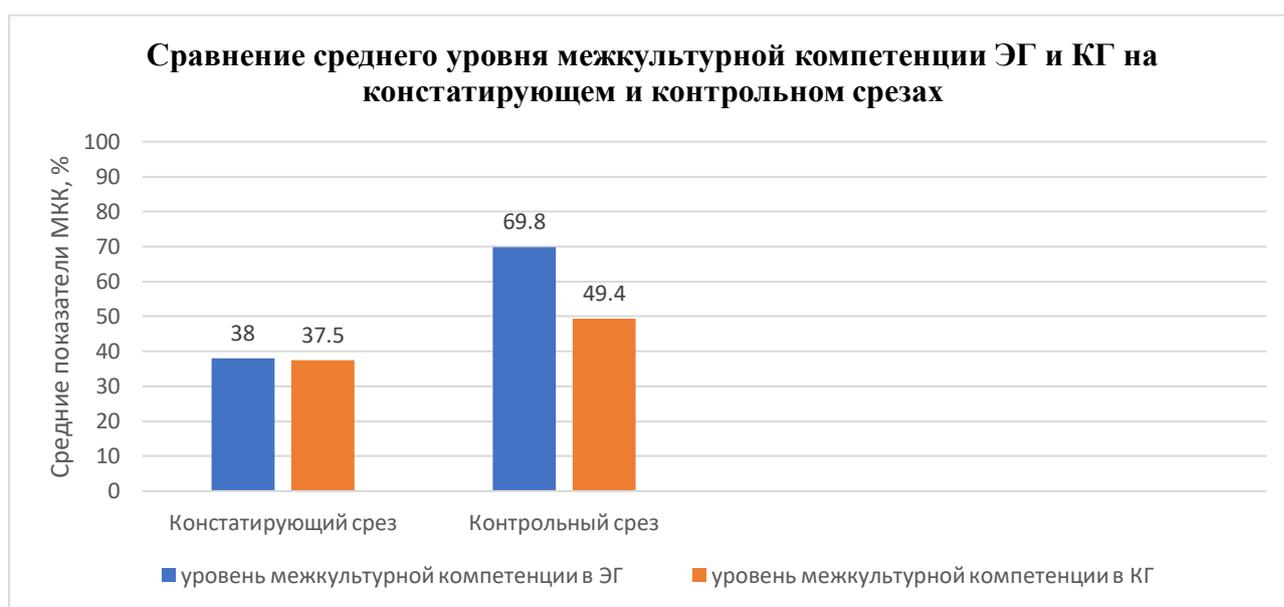


Рисунок 7 – Сравнение среднего уровня межкультурной компетенции ЭГ и КГ на констатирующем и контрольном срезах

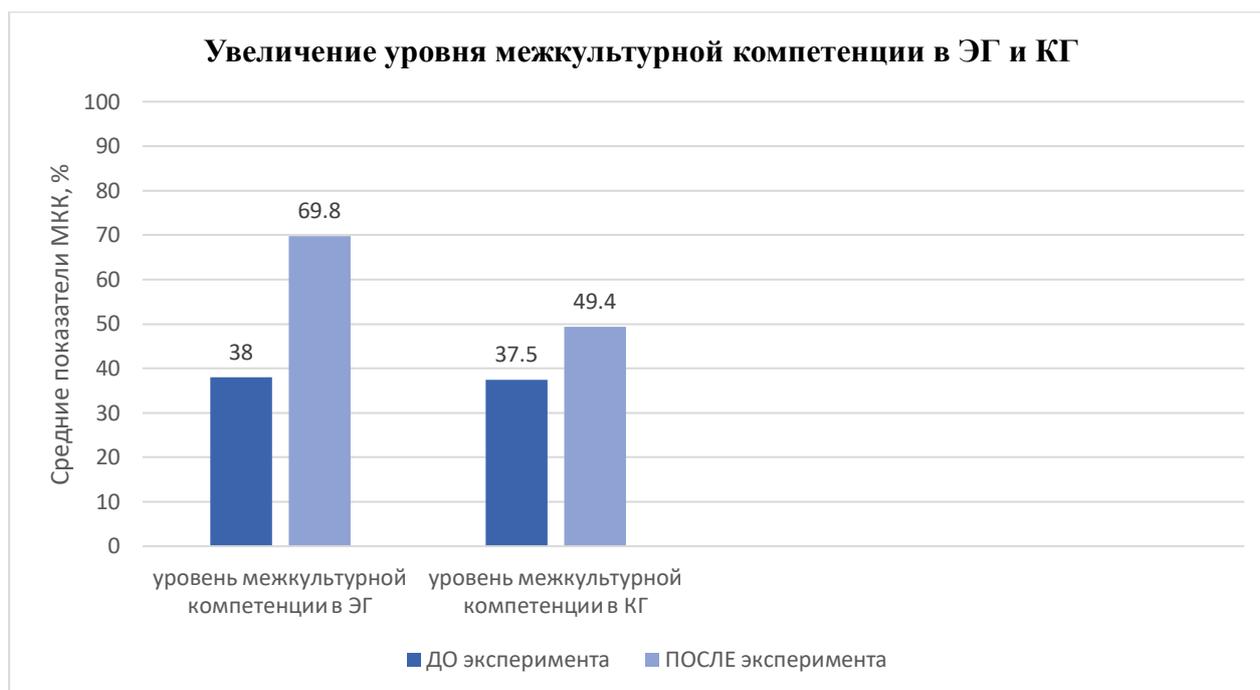


Рисунок 8 – Увеличение уровня межкультурной компетенции в ЭГ и КГ

2.6.4. Расчёт и интерпретация результатов на основе t-критерия Стьюдента

Для проверки статистической значимости полученных в результате эксперимента различий средних величин МКК, а также гипотезы исследования был использован метод статистической проверки гипотез (метод статистических критериев), основанный на распределении Стьюдента:

- 1) t-критерий Стьюдента для сравнения независимых выборок (уровень МКК в ЭГ и КГ после прохождения обучения);
- 2) парный t-критерий Стьюдента для сравнения связанных (или зависимых) выборок (уровень МКК в ЭГ до и после обучающего эксперимента).

1. Расчёт и интерпретация t-критерия Стьюдента для сравнения независимых выборок.

Проверка статистической значимости полученных в результате эксперимента различий средних величин МК проводилась нами по следующему алгоритму:

1. Формулировка нулевой и альтернативной гипотез.
2. Выбор уровня значимости для проведения проверки.

3. Вычисление значения t-критерия по формуле.
4. Определение по таблице критического значения t-критерия.
5. Сравнение вычисленного значения t-критерия с его критическим значением для выбранного уровня значимости.
6. Выводы о значимости полученных в результате эксперимента данных.

Перед проведением расчётов необходимо уточнить, что исходная статистическая совокупность является однородной – почти одинаковое количество человек в ЭГ (44 человека) и КГ (42 человека) – что позволяет максимально снизить исходную вариабельность анализируемых данных; практически одинаковый средний балл контрольного среза у участников ЭГ (12 баллов) и КГ (12,16 баллов) дополнительно подтверждает однородность совокупности данных; распределение количественных признаков в каждой группе соответствует нормальному распределению (данные около среднего значения встречаются чаще, чем данные, далёкие от среднего значения).

Гипотезами, которые после проведения расчётов смогут подтвердить или опровергнуть основную гипотезу нашего исследования, являются:

1. *Нулевая* или *основная гипотеза* (H_0): уровень МКК студентов экспериментальной и контрольной группы после обучения одинаковый, значимо/достоверно не различается
2. *Альтернативная* или *конкурирующая гипотеза* (H_1): уровень МКК студентов экспериментальной и контрольной группы после обучения разный, значимо/достоверно различается

Гипотезы проверяются на уровне значимости $\alpha=0,05$ (вероятность ошибки, связанной с распространением наблюдаемого результата на всю генеральную совокупность, т. е. вероятность случайного получения статистически значимого результата составляет менее 5%, таким образом, вероятность принятия правильной гипотезы в результате расчётов – 95%).

Проверяемый t-критерий для независимых выборок рассчитывается по формуле:

$$t = \frac{M_1 - M_2}{\sqrt{m_1^2 + m_2^2}}, \quad (3)$$

где M_1 / M_2 - средние значения выборок ($M_1 = K_3; M_2 = K_4$),

m_1 / m_2 – стандартные ошибки сравниваемых выборок (или средняя ошибка первой/второй средней арифметической/ или стандарт среднеквадратического отклонения), рассчитываемые по формуле:

$$m = \pm \frac{\sigma}{\sqrt{n}}, \quad (4)$$

где σ – среднее квадратическое отклонение выборочной совокупности (или стандартное отклонение результатов измерений);

n – число участников эксперимента

$$\sigma = \sqrt{D}, \quad (5)$$

где D – дисперсия (мера, показывающая разброс между результатами: средний квадрат отклонения всех значений признака ряда распределения от средней арифметической).

$$D = \frac{\sum(x_i - M)^2}{n}, \quad (6)$$

где x_i – каждое значение в наборе данных;

M – среднее значение выборки;

n – общее количество наблюдений (т. е. участников эксперимента).

Для интерпретации рассчитанного t -критерия Стьюдента нам также необходимо определить его критическое значение с учётом принятого уровня значимости ($p = 0,05$) и числа степеней свободы ($f = 84$), рассчитанного по формуле:

$$f = (n_1 + n_2) - 2 \quad (7)$$

Расчёты были проведены в компьютерной программе Excel, результаты приведены в Таблице 7.

Таблица 7 – Расчёты t-критерия Стьюдента для независимых выборок

группа	Измеряемые параметры						
	n	M _{ср} (M ₁ / M ₂)	D	σ	m	t _{выч}	t _{крит}
ЭГ	44	25,14	19,56	4,42	0,667	4,700	1,99
КГ	42	17,79	13,00	3,61	0,556		

Расчитанное значение t-критерия Стьюдента ($t_{\text{выч}} = 4,7$) выше критического значения ($t_{\text{крит}} = 1,99$), в результате чего мы делаем вывод о статистической значимости различий между сравниваемыми величинами, т. е. отвергаем нулевую гипотезу (H_0) и *принимаем альтернативную гипотезу* (H_1) о том, что уровень МКК студентов экспериментальной группы (ЭГ) значимо отличается от уровня МКК контрольной группы (КГ) с вероятностью не менее 95%.

Для дополнительного подтверждения верности интерпретации расчётов t- критерия Стьюдента для независимых выборок было также рассчитано значение p- value для исследуемых совокупностей данных, значение которого определяет вероятность ошибки при сравнении двух массивов данных (т. е. при расчётах независимого t-критерия Стьюдента). Чем оно ниже, тем выше вероятность того, что между выборками есть достоверное отличие. Уровень значимости p-value был рассчитан посредством математической функции TTest в компьютерной программе Excel и оказался равен 0,0000000000008546. Принимая во внимание данные Таблицы 8, мы можем с уверенностью говорить о достоверном отличии исследуемых выборок (т. е. о принятии альтернативной гипотезы), т. к. полученное значение $p < 0,0001$.

Таблица 8 – Интерпретация уровня значимости (p)

Величина уровня значимости (<i>p</i>)	Интерпретация
$\geq 0,1$	Данные согласуются с нулевой гипотезой (H_0), различия не подтверждены
$\geq 0,05$	Есть сомнения в истинности как нулевой (H_0), так и альтернативной гипотез (H_1)
$< 0,05$	Нулевая гипотеза (H_0) может быть отвергнута.
$\leq 0,01$	Нулевая гипотеза (H_0) может быть отвергнута. Сильный аргумент
$\leq 0,001$	Нулевая гипотеза (H_0) наверняка не подтверждается. Очень сильный аргумент

2. Расчёт и интерпретация парного t-критерия Стьюдента для сравнения зависимых выборок.

Парный t-критерий Стьюдента используется для сравнения двух зависимых (парных) выборок, т. е. данных, полученных в одной и той же группе студентов (ЭГ), но в разное время, до и после проведения обучающего эксперимента.

Проверка статистической значимости полученных в результате эксперимента различий средних величин уровня МКК в ЭГ до и после обучающего эксперимента проводилась по алгоритму аналогичному алгоритму статистического t-критерия для независимых выборок. Как и в случае сравнения независимых выборок соблюдалось условие нормального распределения статистических данных.

Расчёт парного t-критерия подтверждает, изменился ли статистически значимо уровень МКК у студентов экспериментальной группы после прохождения обучения. До проведения расчётов мы выдвинули следующие гипотезы:

1. *Нулевая гипотеза* об отсутствии различий между сравниваемыми выборками (H_0): после прохождения обучения по интерактивному медиатексту уровень МКК в ЭГ в среднем не изменился.

2. *Альтернативная гипотеза* о наличии статистически значимых различий (H_1): после прохождения обучения по интерактивному медиатексту уровень МКК в ЭГ существенно изменился.

Гипотезы проверяются на уровне значимости $\alpha = 0,05$.

t-критерий для зависимых выборок рассчитывается по формуле:

$$t = \frac{M_d}{m}, \quad (8)$$

где M_d - средняя арифметическая разностей показателей, измеренных до и после эксперимента ($M_d = K_3 - H_3$);

m – стандартная ошибка, вычисляемая по формуле:

$$m = \pm \frac{\sigma}{\sqrt{n}}, \quad (9)$$

где σ – среднее квадратическое отклонение разностей показателей;

n – число участников эксперимента

$$\sigma = \sqrt{D}, \quad (10)$$

где D – дисперсия, показывающая разброс между результатами (средний квадрат отклонения всех значений признака ряда распределения от средней арифметической).

$$D = \frac{\sum(x_i - |M|)^2}{n}, \quad (11)$$

где x_i - каждое значение в наборе данных;

M – среднее значение выборки;

n – общее количество наблюдений (т. е. участников эксперимента).

Для интерпретации рассчитанного t-критерия Стьюдента нам также необходимо определить его критическое значение с учётом принятого уровня значимости ($p = 0,05$) и числа степеней свободы ($f = 43$), рассчитанного по формуле.

$$f = n - 1, \quad (12)$$

где n – число участников эксперимента из ЭГ.

Расчёты были проведены в компьютерной программе Excel, результаты приведены в Таблице 9.

Таблица 9 – Расчёты t-критерия Стьюдента для зависимых выборок

ЭГ		Измеряемые параметры							
		n	M _{сред} (H ₃ /K ₃)	M _d	D	σ	m	t _{выч}	t _{крит}
данные	до эксперимента	44	12,16	12,98	45,98	6,78	1,02	12,73	2,018
	после эксперимента		25,14						

Рассчитанное значение t-критерия Стьюдента для зависимых выборок ($t_{\text{выч}} = 12,73$) существенно выше критического значения ($t_{\text{крит}} = 2,018$), в результате чего мы делаем вывод о наличии статистически значимых различий между сравниваемыми величинами, т. е. отвергаем нулевую гипотезу (H_0) и *принимаем альтернативную гипотезу* (H_1) о том, что после прохождения обучения по интерактивному медиатексту уровень МКК в ЭГ существенно изменился с вероятностью не менее 95%.

Расчёт t-критериев Стьюдента для независимых и зависимых совокупностей подтвердил основную гипотезу исследования: уровень универсальных субкомпетенций МКК (этнолингвистической, этнографической и этнопсихологической) китайских учащихся (уровень В2) статистически значимо повышается за счёт учёта в содержании обучения РКИ коммуникативных барьеров и помех, возникающих у китайских студентов в сфере общественного питания; включения в содержание учебных материалов расширенного (по сравнению с представленным в традиционных учебных пособиях и лексических минимумах по РКИ) корпуса лексических единиц номинативной области «Сфера общественного питания»); использования цифрового медиатекста и учебного словаря, следования принципу соизучения языка и культуры, предполагающего включение информации этнокультурного характера в содержание обучения РКИ, а также разработки методики обучения с использованием современных технологий и создания с их помощью особой виртуальной социокультурной среды, являющейся привлекательным и востребованным средством обучения иностранных студентов

русскому коммуникативному поведению и особенностям русской гастрономической культуры.

Выводы

Ввиду актуальности проблемы выявления барьеров и помех, а также необходимости определения лексических и фоновых знаний, связанных со сферой общественного питания и коррелирующих с уровнем сформированности субкомпетенций МКК, выделенных в 1 главе, нами был проведён разведывательный эксперимент, анализ результатов которого позволил сделать выводы о наличии у китайских студентов этнографических, этнопсихологических и этнолингвистических барьеров и помех при изучении русской культуры повседневности, обусловленных различиями в культурных традициях, а также действием культурных стереотипов, которые негативно сказываются на формировании соответствующих субкомпетенций МКК и которые необходимо учитывать в содержании обучения русскому языку китайских студентов. Следует также отметить коррелирующие с выделенными барьерами и помехами асимметричные явления в корпусе лексических средств, относящихся к сфере общественного питания: понятийные, собственно-лексические, семантические, коннотативные, фоновые, контекстные лакуны, наличие которых также следует учитывать в содержании обучения РКИ.

С целью устранения выявленных барьеров и помех был разработан обучающий медиатекст «Общественное питание в России: путешествие во времени», содержащий информацию об особенностях русского коммуникативного поведения в сфере общественного питания и имеющий в своей основе лингвистический компонент, определение семантического объёма которого было осуществлено посредством анализа идеографических и толковых словарей русского языка, а также лексических минимумов по РКИ.

Для проверки и подтверждения значимости результатов педагогического эксперимента (обучения китайских студентов уровня В2 национальному

коммуникативному поведению в сфере общественного питания на материале разработанного медиатекста) был использован метод статистической проверки гипотез, основанный на распределении Стьюдента: t-критерий Стьюдента для сравнения независимых выборок, и парный t-критерий Стьюдента для сравнения связанных (зависимых) выборок, расчёт которых показал статистически значимые различия между сравниваемыми величинами (уровня знаний в ЭГ и КГ после прохождения обучения, а также уровня знаний в ЭГ до и после проведения обучающего эксперимента соответственно) и, следовательно, подтвердил статистическую значимость результатов проведённого исследования, что позволило сделать вывод о том, что уровень знаний китайских учащихся статистически значимо повышается за счёт включения в содержание обучения РКИ расширенного корпуса лексических единиц, информации этнокультурного характера, применения учебного словаря и использования цифровых технологий в процессе обучения РКИ, что в совокупности положительно влияет на степень преодоления выявленных коммуникативных барьеров и помех и уровень формирования этнографической, этнопсихологической и этнолингвистической составляющих МКК.

Заключение

В соответствии с поставленной целью диссертационного исследования была проведена соответствующая работа и сделаны следующие заключения:

Изучение и обобщение научно-исследовательских данных, посвящённых вопросу компонентного состава межкультурной коммуникативной компетенции, позволило определить те компоненты, которые соответствуют обучению коммуникативному поведению в сфере культуры повседневности: *этнолингвистический* (знание иностранного языка, являющегося средством общения и транслятором культурных особенностей), *этнографический* (знание и понимание культурно-бытовых особенностей: традиций, обычаев, этикета, правил), *этнопсихологический* (знание и понимание особенностей национального менталитета, ценностей, коммуникативного поведения).

Эксперимент, направленный на выявление уровня лингвистических и культурологических знаний китайских студентов о русском коммуникативном поведении в сфере общественного питания (962 студента из высших учебных заведений Китая и России), продемонстрировал наличие многочисленных барьеров и помех, обусловленных различиями в этнолингвистической, этнокультурной и этнопсихологической составляющих национального коммуникативного поведения.

Сопоставительный анализ русского и китайского коммуникативного поведения выявил значительные различия в сфере общественного питания, обусловленные этнографическим своеобразием культур, которые должны быть учтены в обучении русскому языку китайских студентов.

Анализ лексики, функционирующей в сфере общественного питания, позволил выделить различные асимметричные явления и лакуны (понятийные, собственно-лексические, семантические, коннотативные, фоновые, контекстные), которые должны быть учтены в обучении русскому языку китайских студентов.

Методически интерпретированы корреляции коммуникативных барьеров и помех, возникающих у китайских студентов в сфере общественного питания, с

изучаемым языковым материалом, аккумулирующим его лингвокультурную асимметричность.

Определены объем и структура номинативной области «Сфера общественного питания», являющейся предметом обучения РКИ, ядром которой являются наименования предприятий общественного питания. Данная область была избрана в качестве лексической основы обучения коммуникативному поведению в сфере общественного питания.

На основе полученных материалов определено содержание и разработана методика обучения китайских студентов национальному коммуникативному поведению в рамках второго сертификационного уровня, основанная на современных методах и принципах обучения.

Разработана методика обучения китайских студентов русскому коммуникативному поведению, в основе которой лежат современные цифровые технологии.

В качестве дополнительного средства обучения разработан учебный словарь, учитывающий основные принципы учебной лексикографии и включающий лингвокультурологическое описание 75 лексических единиц исследуемой номинативной области.

К перспективам исследования можно отнести издание учебного словаря «Сфера общественного питания в лексике русского языка».

Список литературы

1. Андреева, Г. М. Социальная психология / Г. М. Андреева. – М. : Аспект Пресс, 2004. – 208 с.
2. Андреева, И. В. Реализация лингвокультурологического аспекта в обучении русскому языку при использовании лексикографического пособия / И. В. Андреева // Филологическое образование на начальном этапе обучения в двуязычной образовательной среде : монография / под общ. ред. О. И. Артеменко. – М. : ИНПО, 2009. – С. 198–208.
3. Андреюшина, Е. А. Формирование двуязычной личности в процессе диалога культур и преподавания русского языка как иностранного / Е. А. Андреюшина // Избранные труды по филологии и лингводидактике / под ред. И. П. Лысаковой. – СПб. : Изд-во РГПУ им. А. И. Герцена, 2021. – С. 286–291.
4. Апальков, В. Г. Компонентный состав межкультурной компетенции / В. Г. Апальков, П. В. Сысоев // Вестник ТГУ. – 2008. – № 8 (64). – С. 89–93.
5. Арутюнов, С. А. Этнография питания народов стран Зарубежной Азии. Опыт сравнительной типологии / С. А. Арутюнов. – М. : Наука, 1981. – 257 с.
6. Азимов, Э. Г. Теория и практика преподавания русского языка как иностранного с помощью компьютерных технологий : дис. ... д-ра пед. наук : 13.00.02 / Азимов Эдуард Ганиевич. – Москва, 1996. – 291 с.
7. Астафурова, Т. Н. Стратегии коммуникативного поведения в профессионально-значимых ситуациях межкультурного общения: Лингвистический и дидактический аспекты : дис. ... д-ра пед. наук : 13.00.02 / Астафурова Татьяна Николаевна. – Москва, 1997. – 325 с.
8. Баграмова, Н. В. Языковая личность с позиции теории билингвизма / Н. В. Баграмова // Формирование билингвальной личности на основе компетентностного подхода / отв. ред. Г. А. Баева. – СПб. : Изд-во С.-Петербур. ун-та, 2012. – С. 5–20.
9. Багрицкий, Э. Стихотворения / Э. Багрицкий. – Ленинград : Советский писатель, 1940. – 321 с.

10. Бажанов, Е. П. Съедобные драконы. Тайны китайской кухни / Е. П. Бажанов. – М. : Восток–Запад, 2008. – 128 с.
11. Баранов, Д. А. Об этнографическом описании пищи / Д. А. Баранов, Е. Ю. Гуляева // *Experto crede Alberto* : сб. статей к 70-летию Альберта Кашфулловича Байбурина. – СПб. : Изд. Европейского университета в Санкт-Петербурге, 2017. – С. 46–65.
12. Баратынский, Е. А. Полное собрание стихотворений / Е. А. Баратынский. – Ленинград : Советский писатель, 1989. – 476 с.
13. Баринов, И. История российского предпринимательства / Игорь Баринов. – М. : Принтлето, 2019–2020. – 391 с.
14. Бархударов, С. Г. Каким должен быть учебный словарь? / С. Г. Бархударов, Л. А. Новиков // *Русский язык за рубежом*. – 1971. – № 3. – С. 46–53.
15. Бахтин, М. М. Эстетика словесного творчества / М. М. Бахтин, В. С. Походаев. – М. : Искусство, 1986. – 444 с.
16. Белая, Е. Г. Нормы повседневного гостевого этикета в китайской семье / Е. Г. Белая // *Россия и АТР*. – 2007. – № 3. – С. 167–173.
17. Белик, А. А. Культура и личность: Психологическая антропология. Этнопсихология. Психология религии / А. А. Белик. – Москва : УРСС, 2001. – 378 с.
18. Бердичевский, А. Л. Почему, что и как в межкультурном образовании. Вопросы круглого стола на XI Конгрессе МАПРЯЛ / А. Л. Бердичевский // *Мир русского слова*. – 2007. – № 4. – С. 63–70.
19. Березняцкая, М. А. Работа с аутентичными аудиовизуальными материалами на уроках РКИ (на примере кинокомедии Т. Бекмамбетова «Ёлки») / М. А. Березняцкая, А. В. Денисенко, Ю. М. Калинина // *Известия РГПУ им. А. И. Герцена*. – 2019. – № 192. – С. 168–177.
20. Богомолов, А. Н. Научно-методическая разработка виртуальной языковой среды дистанционного обучения иностранному (русскому) языку : дис. ... д-ра пед. наук : 13.00.02 / Богомолов Андрей Николаевич. – Москва, 2008. – 373 с.
21. Булгаков, М. А. Мастер и Маргарита / М. А. Булгаков. – М. : Мир книги, Литература, 2010. – 382 с.

22. Быкова, Г. В. Лакунарность как категория лексической системологии / Г. В. Быкова. – Благовещенск : Изд-во БГПУ, 2003. – 276 с.
23. Быкова, О. П. О параметрах, характеризующих внеязыковую среду обучения / О. П. Быкова // Вестник РУДН. – 2008. – № 5. – С. 11–16.
24. Вайль, П. Л. Гений места / П. Л. Вайль. – М. : АСТ, 2022. – 448 с.
25. Вайль, П. Русская кухня в изгнании: Сборник эссе / П. Вайль, А. Генис. – М. : Независимая газета, 1995. – 176 с.
26. Ван Дань Формирование содержания обучения русской лексике китайских студентов-филологов в рамках лингвокультурологического подхода (на материале лексико-семантической группы наименований одежды) : дис. ... канд. пед. наук : 13.00.02 / Ван Дань. – Санкт-Петербург : РГПУ им. А. И. Герцена, 2014. – 262 с.
27. Ван Цижы Национально-культурная специфика лексико-семантической группы наименований блюд русской кухни в аспекте обучения РКИ : на материале русского и китайского языков : дис. ... канд. пед. наук : 13.00.02 / Ван Цижы. – Санкт-Петербург, 2006. – 238 с.
28. Васильева, Г. М. Культурная вариативность и лексика языка: лингвокультурологические параллели / Г. М. Васильева, Н. Е. Некора, А. Е. Александрова, Цзоу Сюецян. – СПб. : Изд-во РГПУ им. А. И. Герцена, 2022. – 222 с.
29. Васильева, Г. М. Лингвокультурологический учебный словарь как средство формирования филологической компетенции китайских студентов (на материале учебного словаря номинативного поля русский интеллигент) / Г. М. Васильева, Я. Хайянь // Мир Русского Слова. – 2020. – № 2. – С. 62–67.
30. Васильева, Г. М. Теоретические и методические ориентиры учебного лингвокультурологического словаря для иностранных студентов-филологов / Г. М. Васильева // Русистика. – 2019. – Т. 17, № 3. – С. 366–381. – DOI: 10.22363/2618-8163-2019-17-3-366-381.
31. Васильева, Г. М. Теоретические и эмпирические параметры учебного лексико-синтаксического словаря для иностранцев / Г. М. Васильева // Сложноподчиненное предложение в лексикографическом аспекте : Коллективная

- монография / под ред. С. Г. Ильенко. – Санкт-Петербург : Изд-во РГПУ им. А. И. Герцена, 2008. – С. 159–180.
32. Васильева, Г. М. Особенности национальных культур в зеркале языка / Г. М. Васильева, Н. Е. Некора. – СПб. : Изд-во СПбГУВК, 2012. – 220 с.
33. Васильева, Г. М. Коммуникативная сфера общественного питания в языковом сознании китайских студентов: этнокультурные барьеры и помехи / Г. М. Васильева, М. А. Чепинская, Ван Ц. // Русистика. – 2022. – Т. 20, № 3. – С. 330–343
34. Виноградова, М. В. О роли учебного словаря в процессе обучения русскому языку иностранных студентов / М. В. Виноградова // Вопросы методики преподавания в вузе. – 2018. – Т. 7, № 26. – С. 45–52. – DOI: 10.18720/HUM/ISSN 2227-8591.26.05
35. Верещагин, Е. М. В поисках новых путей развития лингвострановедения: концепция рече-поведенческих тактик / Е. М. Верещагин, В. Г. Костомаров. – М. : ИПО «Лев Толстой», 1999. – 85 с.
36. Верещагин, Е. М. Язык и культура: Лингвострановедение в преподавании русского языка как иностранного / Е. М. Верещагин, В. Г. Костомаров. – 4-е изд., перераб. и доп. – М. : Русский язык, 1990. – 246 с.
37. Верещагин, Е. М. Язык и культура / Е. М. Верещагин, В. Г. Костомаров. – М. : Индрик, 2005. – 1040 с.
38. Веницкий, И. Граф Сардинский: Дмитрий Хвостов и русская культура / Илья Веницкий. – М. : Новое литературное обозрение, 2017. – 352 с.
39. Воробьев, В. В. Концентрическая организация языкового материала / В. В. Воробьев // Язык и культура : Материалы юбилейной международной научно-практической конференции, посвященной 200-летию РГПУ имени А.И. Герцена и 50 - летию преподавания РКИ в университете. – СПб. : Изд-во СПбГУЭФ, 1997. – С. 85–87.
40. Вяземский, П. А. Стихотворения / П. А. Вяземский. – М. : “Советская Россия”, 1978. – 272 с.

41. Гальскова, Н. Д. Теория обучения иностранным языкам: Лингводидактика и методика : учеб. пособие / Н. Д. Гальскова, Н. И. Гез. – М. : Издательский центр «Академия», 2006. – 336 с.
42. Герасимова, И. Г. Структура межкультурной компетенции / И. Г. Герасимова // Известия Российского государственного педагогического университета им. А.И.Герцена. Общественные и гуманитарные науки. – 2008. – № 67. – С. 59–62.
43. Гиляровский, В. Москва и москвичи / В. Гиляровский. – СПб. : Азбука, Азбука-Аттикус, 2023. – 448 с.
44. Глазачева, Н. Л. Ещё раз о типологии межъязыковых лакун (на материале китайского и русского языков) / Н. Л. Глазачева // Лакуны в языке и речи : сб. науч. тр. / под ред. Ю. А. Сорокина, Г. В. Быковой. – Благовещенск : Изд-во БГПУ, 2003. – С. 28–32.
45. Гоголь, Н. В. Собрание художественных произведений : в 5 т. / Н. В. Гоголь. – М. : Изд-во Акад. наук СССР, 1959. – 5 т.
46. Головлева, Е. Л. Основы межкультурной коммуникации : учеб. пособие / Е. Л. Головлева. – Ростов-на-Дону : Феникс, 2008. – 224 с.
47. Гончаров, И. А. Обломов : роман в четырёх частях / И. А. Гончаров. – М. : НЭБ Свет, 2020. – 1262 с.
48. Городецкий, Б. Ю. К типологии коммуникативных неудач / Б. Ю. Городецкий, И. М. Кобозева, И. Г. Сабурова // Диалоговое взаимодействие и представление знаний. – Новосибирск, 1985. – С. 86.
49. Грейдина, Н. Л. Современные методологические ориентиры в изучении дискурса / Н. Л. Грейдина // Образовательные ресурсы и технологии. – 2021. – № 1 (34). – С. 37–32.
50. Грибоедов, А. С. Горе от ума / А. С. Грибоедов. – М. : Наука, 1987. – 487 с.
51. Гришаева, Л. И. Введение в теорию межкультурной коммуникации : учеб. пособие / Л. И. Гришаева, Л. В. Цурикова. – М. : Издательский центр «Академия», 2008. – 352 с.

52. Грушевицкая, Т. Г. Основы межкультурной коммуникации : Учебник для вузов / Т. Г. Грушевицкая, В. Д. Попков, А. П. Садохин ; под ред. А. П. Садохина. – М. : ЮНИТИ-ДАНА, 2003. – 352 с.
53. Гудков, Д. Б. Теория и практика межкультурной коммуникации / Д. Б. Гудков. – М. : Гнозис, 2003. – 286 с.
54. Демиденко, Ю. Б. Рестораны, трактиры, чайные... Из истории общественного питания в Петербурге в XVIII–нач. XX века / Юлия Демиденко. – М. : Центрполиграф, 2011 – 285 с.
55. Дигина, О. Л. Влияние лингвокультурологического подхода на формирование межкультурной коммуникации в обучении иностранному языку / О. Л. Дигина // *Lingua mobilis*. – 2009. – № 4 (18). – С. 99–105.
56. Дьякова, Т. А. Онлайн-урок русского языка как иностранного в условиях цифровой трансформации педагогической деятельности / Т. А. Дьякова, Л. Е. Хворова // *Русистика*. – 2020. – Т. 18, № 2. – С. 209–219. – DOI: 10.22363/2618-8163-2020-18-2-209.
57. Дьякова, Т. А. Учебный лонгрид как способ организации цифрового образовательного интернет-ресурса по русскому языку как иностранному / Т. А. Дьякова, М. В. Холодкова, Ж. И. Жеребцова // *Вестник Тамбовского университета. Серия: Гуманитарные науки*. – 2021. – Т. 26, № 194. – С. 113–124. – DOI: 10.20310/1810-0201-2021-26-194-113-124.
58. Европейская культура: XXI век / под ред. Е. В. Водопьяновой. – СПб. : Нестор-История, 2013. – 480 с.
59. Елизарова, Г. В. Культура и обучение иностранным языкам / Г. В. Елизарова. – Санкт-Петербург : КАРО, 2005. – 352 с.
60. Емельянов, Ю. Н. Теория формирования и практика совершенствования коммуникативной компетентности : дис. ... д-ра психол. наук : 19.00.05 / Емельянов Юрий Николаевич ; ЛГУ. - Ленинград, 1990. - 403 с.
61. Ермакова, О. Н. К построению типологии коммуникативных неудач (на материале естественного русского диалога) / О. Н. Ермакова, Е. А. Земская //

Русский язык в его функционировании. Коммуникативно-прагматический аспект. – Москва, 1993. – С. 30–64.

62. Железнякова, Е. А. Дистанционные образовательные технологии в обучении русскому языку как неродному в начальной школе / Е. А. Железнякова, М. Л. Лаптева // Русистика. – 2021. – Т. 19, № 1. – С. 21–33. – DOI:10.22363/2618-8163-2021-19-1-21-33.

63. Зализняк, А. А. Константы и переменные русской языковой картины мира / А. А. Зализняк, И. Б. Левонтина, А. Д. Шмелев. – М. : Языки славянских культур, 2012. – 696 с.

64. Засосов, Д. А. Повседневная жизнь Петербурга на рубеже XIX-XX веков : Записки очевидцев / Д. А. Засосов, В. Пызин. – М. : Мол. гвардия, 2003. – 465 с.

65. Зеленин, Д. К. Русская этнография / Д. К. Зеленин. – М. : Институт русской цивилизации, 2013. – 672 с.

66. Зиновьева, Е. И. Лингвокультурология: от теории к практике / Е. И. Зиновьева. – СПб. : СПбГУ ; Нестор-История, 2016. – 182 с.

67. Зощенко, М. М. Юмористические рассказы / М. М. Зощенко. – М. : Эксмо, 2023. – 352 с.

68. Зуева, О. А., Чжан, Х. Л. Национально-культурные особенности наименований блюд китайской кухни / О. А. Зуева, Х. Л. Чжан // Психолингвистические аспекты изучения речевой деятельности. – 2015. – № 13. – С. 268–274.

69. Игнатович, Т. В. Использование интерактивных приложений в курсе РКИ (элементарный и базовый уровни) / Т. В. Игнатович // Китайско-белорусские языковые, литературные и культурные связи - история и современность : материалы международной научной конференции. – Минск : БГУ, 2019. – С. 257–262.

70. Иконникова, Н. К. Современные западные концепции межкультурной коммуникации: Модели индивидуал. поведения в ситуации контакта культур : дис. ... канд. социол. наук : 22.00.06 / Иконникова Нина Кирилловна. - Москва, 1994. - 241 с.

71. Иссерс, О. С. Полевое и экспериментальное исследования коммуникативного поведения в свете концепции И.А. Стернина / О. С. Иссерс // Коммуникативные исследования. – 2022. – Т. 9, № 3. – С. 547–563. – DOI: 10.24147/2413-6182.2022.9(3).547-563.
72. Камбаралиева, У. Дж. Особенности исследования коммуникативного поведения народов на современном этапе / У. Дж. Камбаралиева // Вестник Бишкекского государственного университета. – 2019. – № 4(50). – С. 65–68.
73. Капкан, М. В. Культура повседневности : учеб. пособие / М. В. Капкан. – Екатеринбург : Изд-во Урал. ун-та, 2016. – 110 с.
74. Капкан, М. В. Феномен гастрономической культуры : специфика форм репрезентации : на примере России XIX-XX веков : дис. ... канд. культурологии : 24.00.01 / Капкан Марина Владимировна. – Екатеринбург, 2010. – 173 с.
75. Карасик, В. И. Языковой круг: личность, концепты, дискурс / В. И. Карасик. – Волгоград : Перемена, 2002. – 477 с.
76. Карнышев, А. Д. Личность и межкультурная компетентность / А. Д. Карнышев // Психология в экономике и управлении. – 2009. – № 2. – С. 99–106.
77. Карнышев, А. Д. Феномены межэтнического взаимодействия и межкультурная компетентность / А. Д. Карнышев // Сибирский психологический журнал. – 2008. – № 28. – С. 21–28.
78. Карнышев, А. Д. Опыт анализа и коррекции межэтнического взаимодействия и межкультурной компетентности в образовательных учреждениях / А. Д. Карнышев, Е. Л. Трофимова // Психология в экономике и управлении. – 2011. – № 1. – С. 81–92.
79. Клюканов, И. Э. Сообщение и забытие / И. Э. Клюканов. – М. ; СПб. : Центр гуманитарных инициатив, 2018. – 288 с.
80. Кожевникова, М. Н. Онлайн-путешествие в Россию: виртуальная социокультурная среда для обучения русскому языку как иностранному / М. Н. Кожевникова, Е. А. Хамраева, В. В. Кытина // Русистика. – 2022. – Т. 20, № 3. – С. 377–392. – DOI: 10.22363/2618-8163-2022-20-3-377-392.

81. Козельская, Н. А. Контрастивное описание русских и китайских соматических речений, обозначающих мимику и движения головой / Н. А. Козельская, Ван Чжицзинь // Русское и китайское коммуникативное поведение. Вып.1 – Воронеж : изд-во «Истоки», 2002. – С. 42–44.
82. Козырев, В. А., Черняк, В. Д. Лексикография русского языка: век нынешний и век минувший : монография / В. А. Козырев, В. Д. Черняк // – СПб. : Изд-во РГПУ им. А. И. Герцена, 2015. — 631 с.
83. Костомаров, В. Г. Методика преподавания русского языка как иностранного / О. Д. Митрофанова, В. Г. Костомаров. – М. : Русский язык, 1990. – 268 с.
84. Крылов, И. А. Басни / И. А. Крылов. – М. : Азбука, 2022. – 384 с.
85. Крылов, И. А. Пьесы / И. А. Крылов. – М. : Белый город, 2019. – 400 с.
86. Крысько, В. Г. Этническая психология : учеб. пособие / В. Г. Крысько. – М. : Академия, 2008.
87. Купрещенко, О. Ф. Учебный лонгрид как мультимодальный текст: к вопросу о специфике жанра / О. Ф. Купрещенко // Общество. Коммуникация. Образование. – 2020. – Т. 11, № 2. – С. 69–77. – DOI: 10.18721/JHSS.11206.
88. Кыверялг, А. А. Методы исследования в профессиональной педагогике / А. А. Кыверялг. – Таллин : Валгус, 1980. – 335 с.
89. Лабунец, Н. В., Эртнер, Е. Н. Гастрономический текст в обучении русскому языку иностранцев: семиотическая проекция / Н. В. Лабунец, Е. Н. Эртнер // Филологический класс. – 2022. – Т. 27. – № . 1. – С. 236–248.
90. Лебедева, М. Ю. Цифровая революция в лингводидактике РКИ: некоторые лингвистические и методические аспекты / М. Ю. Лебедева // Актуальные вопросы описания и преподавания русского как иностранного/неродного : сборник материалов международной научно-практической интернет-конференции. – М. : Изд-во Государственный институт русского языка им. А.С. Пушкина, 2018. – С. 580–585.
91. Левинтов, А. Е. Книга о вкусной жизни. Небольшая советская энциклопедия / А. Е. Левинтов. – М. : Изд-во Ольги Морозовой, 2008. – 312 с.

92. Левкиевская, Е. Е. Пища повседневная и пища ритуальная: механизмы переключения аксиологических кодов / Е. Е. Левкиевская // Коды повседневности в славянской культуре: еда и одежда / под ред. Н. В. Злыдневой. – Санкт-Петербург : Алетейя, 2011. – С. 37–47.
93. Лелеко, В. Д. Пространство повседневности в европейской культуре / В. Д. Лелеко ; Санкт-Петербургский гос. ун-т культуры и искусств. – СПб., 2002. – 320 с.
94. Леонтович, О. А. Русские и американцы: парадоксы межкультурного общения / О. А. Леонтович. – М. , 2005. – 352 с.
95. Леонтович, О. А. Россия и США: Введение в межкультурную коммуникацию : учеб. пособие / О. А. Леонтович. – Волгоград : Перемена, 2003. – 399 с.
96. Липинская, В. А. «Пища и утварь» / В. А. Липинская // «Этнография восточных славян». – М. , 1987. – С. 292–312.
97. Ли Цзинцзин Развитие межкультурной компетенции китайских учащихся (уровень В2) на материале текстов для детского чтения : дис. ... канд. пед. наук : 13.00.02 / Ли Цзинцзин. – СПб. , 2019. – 202 с.
98. Ли Юецзяо Лингвокультурологический подход к обучению коннотативно маркированной лексики китайских студентов-филологов (на материале фитонимов) : дис. ... канд. пед. наук : 13.00.02 / Ли Юецзяо. – СПб., 2018. – 214 с.
99. Линь Юйтан Китайцы: моя страна и мой народ / Линь Юйтан ; пер. с китайского и предисл. Н.А. Спешнева. – М. : Изд-во Восточная литература РАН, 2010. – 335 с.
100. Лотман, Ю. М. Великосветские обеды: Панорама столичной жизни / Ю. М. Лотман, Е. А. Погосян. – СПб. : Пушкинский фонд, 1996. – 320 с.
101. Лунина, О. А. Из наблюдений над некоторыми особенностями китайского гостеприимства / О. А. Лунина // Русское и китайское коммуникативное поведение. Вып.1 – Воронеж : изд-во «Истоки», 2002. – С. 27–28.
102. Лутовинова, И. С. Слово о пище русской / И. С. Лутовинова. – СПб. : Авалон, Азбука-классика, 2005. – 288 с.

103. Лю Вэйцинь. Категория вежливости в русском и китайском коммуникативном поведении / Лю Вэйцинь // Русское и китайское коммуникативное поведение. Вып. 1 – Воронеж : изд-во «Истоки», 2002. – С. 25– 26.
104. Лю Жуй Изучение невербального поведения между россиянами и китайцами / Лю Жуй // Этносоциум. – 2024. – №4 (190). – С. 81–88.
105. Лысакова, И. П. Лингвокультурология и межкультурная коммуникация: теоретические и прикладные аспекты новых направлений в методике обучения РКИ / И. П. Лысакова // Мир русского слова. – 2004. – № 3. – С. 38–42.
106. Манкевич, И. А. Поэтика обыкновенного: опыт культурологической интерпретации : монография / И. А. Манкевич. – СПб. : Алетейя, 2011. – 712 с.
107. Маслова, В. А. Национальный характер сквозь призму языка : монография / В. А. Маслова. – Витебск : ВГУ имени П. М. Машерова, 2011. – 76 с.
108. Мацевич, С. Ф. Русская кухня и праздники: учебно-методическое пособие на английском языке для работы в мультикультурных группах нелингвистических направлений подготовки со студентами уровня бакалавриата / С. Ф. Мацевич, С. Л. Мюррей. – Псков : Псковский государственный университет, 2016. – 123 с.
109. Ма Яньли Застольный ритуал и концепт “застолье” в китайской и русской лингвокультурах : диссертация ... кандидата филологических наук : 10.02.20 / Ма Яньли. – Волгоград, 2005. – 181 с.
110. Махонина, А. А. Опыт типологии межъязыковых лакун / А. А. Махонина, М. А. Стернина // Лакуны в языке и речи : сб. науч. тр. / под ред. Ю. А. Сорокина, Г. В. Быковой. – Благовещенск : Изд-во БГПУ, 2005. – Вып. 2. – С. 45–55.
111. Мацумото, Д. Человек, культура, психология. Удивительные загадки, исследования, открытия / Д. Мацумото. – СПб. : Прайм Еврознак, 2008. – 688 с.
112. Методика межкультурного образования средствами русского языка как иностранного / А. Л. Бердичевский, И. А. Гиниатуллин [и др.] ; под ред. А. Л. Бердичевский. – М. : Русский язык. Курсы, 2011. - 182 с.
113. Морковкин, В. В. О базовом лексикографическом знании / В. В. Морковкин // Учебники и словари в системе средств обучения русскому языку как иностранному. – М. : Русский язык, 1986. – С. 102–117.

114. Московкин, Л. В. Контроль межкультурной компетенции при обучении русскому языку китайских студентов-филологов (на материале текстов для детского чтения) / Л. В. Московкин, Ли Цзинцзин // Русский язык за рубежом. - 2022. - № 2 (291). - С. 42–47.
115. Муравьев, В. Л. Проблемы возникновения этнографических лакун : пособие по курсу типологии русского и французского языков / В. Л. Муравьев. – Владимир : ВГПИ, 1980. – 106 с.
116. Мятлев, И. П. Собрание стихотворений / И. П. Мятлев. – СПб. : типография вдовы Плюшар с сыном, 1834. – 69 с.
117. Ндяй, Манету Инновационные технологии в преподавании русского языка как иностранного / Манету Ндяй, Нгуен Ву Хыонг Ти, Е. О. Грунина // Русистика. – 2020. – Т. 18, № 1. – С. 7–38. – DOI: 10.22363/2618-8163-2020-18-1-7-38.
118. Орехова, И. А. Методический потенциал виртуальной языковой среды / И. А. Орехова, Д. С. Труханова // Русское слово в многоязычном мире : материалы XIV Конгресса МАПРЯЛ. – СПб. : Изд-во Международное некоммерческое партнерство преподавателей русского языка и литературы “МАПРЯЛ”, 2019. – С. 1200 – 1205.
119. Никитина, Т. Г. Словарная репрезентация лингвокультурных стереотипов: коммуникативное поведение русских в тематическом словаре пословиц / Т. Г. Никитина, Е. И. Роголёва, Л. Пяо // Научный диалог. – 2021. – № 10. – С. 117–133.
120. Островский, А. Н. Гроза и другие пьесы / А. Н. Островский. – М. : АСТ, 2023. – 320 с.
121. Панаев, И. И. Литературные воспоминания / И. И. Панаев. – М. : Правда, 1988. – 465 с.
122. Пассов, Е. И. Программа-концепция коммуникативного иноязычного образования. «Развитие индивидуальности в диалоге культур» / Е. И. Пассов. – М. : Просвещение, 2000. – 161 с.
123. Персикова, Т. Н. Межкультурная коммуникация и корпоративная культура : учеб. пособие / Т. Н. Персикова. – М. : Логос, 2011. – 224 с.

124. Петербургские трактиры и рестораны / [сост. А. М. Конечный]. – СПб. : Азбука-классика, 2006 – 285 с.
125. Похлебкин, В. В. Из истории русской кулинарной культуры / В. В. Похлебкин. – М. : ЗАО Центрполиграф, 2009. – 451 с.
126. Поштарёва, Т. В. Формирование этнокультурной компетентности учащихся в полиэтнической образовательной среде : дис. ... д-ра пед. наук / Поштарёва Татьяна Васильевна. – Ставрополь, 2009. – 393 с.
127. Прогулки по Невскому проспекту в первой половине XIX века / [сост. А. М. Конечный]. – СПб. : Гиперион, 2002. – 317 с.
128. Прохоров, Ю. Е. Русские: коммуникативное поведение / Ю. Е. Прохоров, И. А. Стернин. – М. : Флинта: Наука, 2006. – 238 с.
129. Прыжов, И.Г. История кабаков в России в связи с историей русского народа / И. Г. Прыжов. – СПб. : Авалонъ, Азбука-классика, 2009 – 319 с.
130. Пуссинен, О. Типы коммуникативных неудач при владении русским языком в качестве функционально непервого / О. Пуссинен // Языки соседей: мосты или барьеры? Проблемы двуязычной коммуникации : сборник статей / под. ред. Н. Вахтина. – СПб. : Европейский университет в Санкт-Петербурге, 2011. – С. 32-69.
131. Пушина, Н. И. Коммуникативные неудачи в межкультурной коммуникации: причины, типология, стратегии минимизации / Н. И. Пушина, Н. В. Маханькова, Е. А. Широких // Вестник Удмуртского университета. – 2015. – Т. 25 (6). – С. 28–34.
132. Пушкин в воспоминаниях современников : в 2 т. / [сост. и примеч. В. Э. Вацуру и др. ; вступ. ст. В. Э. Вацуру]. – М. : Художественная литература, 1985. – 2 т.
133. Пушкин, А. С. Полное собрание сочинений : в 10 т. / А. С. Пушкин ; [Примеч. проф. Б. В. Томашевского]. – Ленинград : «Наука», 1977-1979. – 10 т.
134. Пьянкова, К. В. Лексика, обозначающая категориальные признаки пищи, в русской языковой традиции: этнолингвистический аспект : диссертация ... кандидата филологических наук : 10.02.01 / Пьянкова Ксения Викторовна. – Екатеринбург, 2008. – 251 с.
135. Пыляев, М. И. Старый Петербург / М. И. Пыляев. – М. : Эксмо, 2024. – 480 с.

136. Рот, Ю. Межкультурная коммуникация: теория и тренинг / Ю. Рот, Г. Коптельцева. – М. : Юнити-дана, 2006. – 223 с.
137. Романов, П. В. Петербургская кухня и Пушкин / П. В. Романов // Печать и слово Санкт-Петербурга : сб. науч. тр. – СПб. , 2006. – С. 318–327.
138. Русское и финское коммуникативное поведение / Под ред. И. А. Стернина, Н. Турунен, И. П. Лысаковой. – Вып. 1. – Воронеж : Изд-во Воронежского государственного технического университета, 2000. – 99 с.
139. Саблина, С. Г. Барьеры коммуникации в межкультурной среде / С. Г. Саблина // Актуальные проблемы теории коммуникации : сборник научных трудов. – Санкт-Петербург : Изд-во СПбГПУ, 2004. – С. 52–74.
140. Садохин, А. П. Межкультурные барьеры и пути их преодоления в процессе коммуникации / А. П. Садохин // Обсерватория культуры. – 2008. – № 2. – С. 26–32.
141. Садохин, А. П. Межкультурная компетентность: понятие, структура, пути формирования / А. П. Садохин // Журнал социологии и социальной антропологии. – 2007. – Том X (№ 1). – С. 125–139.
142. Самосенкова, Т. В. Мобильное обучение как эффективная образовательная технология на занятиях по русскому языку как иностранному / Т. В. Самосенкова, И. В. Савочкина, А. В. Гончарова // Перспективы науки и образования. – 2019. – № 2 (38). – С. 307-319. – DOI: 10.32744/pse.2019.2.23
143. Сборник воспоминаний об И. Ильфе и Е. Петрове / [сост. Г. Н. Мунблит, А. Б. Раскин]. – М. : Советский писатель, 1963. – 336 с.
144. Светлов, С. Ф. Петербургская жизнь в конце XIX столетия (в 1892 году) / С. Ф. Светлов. – СПб. : Гиперион, 1998. – 125 с.
145. Селезнева, Г. Я. Речевое поведение китайцев / Г. Я. Селезнева // Русское и китайское коммуникативное поведение. Вып.1 – Воронеж : изд-во «Истоки», 2002. – С. 9–12.
146. Семенова, Н. В. Цзинь, П. Отбор и представление гастрономической лексики в лексических минимумах по русскому языку как иностранному / Н. В. Семенова, П. Цзинь // Мир науки, культуры, образования. - 2024. - № 2 (105). - С. 88–92.

147. Слесарева, И. П. Проблемы описания и преподавания русской лексики / И. П. Слесарева. – М. : Русский. язык, 2009. – 174 с.
148. Сорокин, Ю. А. Этнопсихоллингвистика / Ю. А. Сорокин, И. Ю. Марковина, А. Н. Крюков [и др.]. – М. : Наука, 1988. – 192 с.
149. Сотова, И. А., Цзинь Лин Кулинарный рецепт как мультимодальный дидактический материал для развития навыков говорения у китайских студентов / И.А. Сотова, Цзинь Лин // Русский язык за рубежом. – 2024. – №4. – С. 114–125.
150. Степанов, Ю. С. Французская стилистика / Ю. С. Степанов. – М. : Высшая школа, 1965. – 355 с.
151. Стернин, И. А. Введение в речевое воздействие / И. А. Стернин. – Воронеж : Изд-во ВГУ, 2001 – 227 с.
152. Стернин, И. А. О понятии коммуникативного поведения / И. А. Стернин // *Kommunikativ-funktionale Sprachbetrachtung*. – Halle, 1989. – С. 279–282.
153. Стернин, И. А. Русское и китайское коммуникативное поведение. Вып.1 / И. А. Стернин. – Воронеж : изд-во «Истоки», 2002. – 76 с.
154. Стернин, И. А. Теоретические проблемы описания коммуникативного поведения / И. А. Стернин, У. Дж. Камбаралиева // *Коммуникативные исследования : Омский ГУ им. Ф.М. Достоевского*. – 2018. – №2 (16). – С. 21–34.
155. Стернин, И. А. Очерк английского коммуникативного поведения / И. А. Стернин, Т. В. Ларина, М. А. Стернина. – Воронеж : Истоки, 2003. – 185 с.
156. Стернин, И. А. Лакуны и концепты / И. А. Стернин, З. Д. Попова, М. А. Стернина // *Лакуны в языке и речи : сб. науч. тр. / под ред. Ю. А. Сорокина, Г. В. Быковой*. – Благовещенск : Изд-во БГПУ, 2003. – С. 205–223.
157. Стернин, И. А. Коммуникативное поведение в структуре национальной культуры / И. А. Стернин // *Этнокультурная специфика языкового сознания*. – М. : Наука, 1996. – С. 97–112.
158. Стернин, И. А. Контрастивная лингвистика / И. А. Стернин. – М. : «Восток-Запад», 2006.
159. Стернин, И. А. Очерк русского коммуникативного поведения / И. А. Стернин. – Галле, 1991. – 61 с.

160. Стернин, И. А. Теоретические и прикладные проблемы языкознания : избр. работы / И. А. Стернин. – Воронеж : Истоки, 2008. – 595 с.
161. Стрельчук, Е. Н. Перспективы онлайн-обучения русскому языку как иностранному в вузах РФ / Е. Н. Стрельчук // Русистика. – 2021. – Т. 19, № 1. – С. 102–115. – DOI: 10.22363/2618-8163-2021-19-1-102-115.
162. Строганова, К. Е. Структура межкультурной компетенции и место в ней невербального компонента / К. Е. Строганова // Сборник работ 74-й научной конференции студентов и аспирантов Белорусского государственного университета – Минск : БГУ, 2017. – С. 306–310.
163. Сурыгин, А. И. Основы теории обучения на неродном для учащихся языке / А. И. Сурыгин. – СПб. : Издательство «Златоуст», 2000. – 233 с.
164. Телия, В. Н. Культурно-языковая компетенция: её высокая вероятность и глубокая сокровенность в единицах фразеологического состава языка / В. Н. Телия // Культурные слои во фразеологизмах и в дискурсивных практиках. / Отв. ред. В.Н. Телия. – М. : Языки славянской культуры, 2004. – С. 19–30.
165. Тен, Ю. П. Необходимость минимизации барьеров в межкультурных коммуникациях как способ достижения взаимопонимания в глобальной социально-экономической системе / Ю. П. Тен // Logos et Praxis. – 2021. – Т. 20, № 4. – С. 66 – 74.
166. Тер-Минасова, С. Г. Язык и межкультурная коммуникация / С. Г. Тер-Минасова. - М. : Слово, 2000 – 146 с.
167. Тимашева, О. В. Введение в теорию межкультурной коммуникации [Электронный ресурс] : учеб. пособие / О. В. Тимашева. – 2-е изд., стер. – М. : ФЛИНТА, 2014. – 192 с.
168. Тихонов, А. Н. Проблемы составления толкового словаря русского языка для национальных республик / А. Н. Тихонов // Национальная специфика языка и ее отражение в нормативном словаре, М., 1988. – С. 114–119.
169. Толстой, Л. Н. Собрание сочинений : в 12 т. / Л. Н. Толстой. – М. : Художественная литература, 1973–1976. – 12 т.

170. Толстой, Н. И. Славянская этнолингвистика: вопросы теории / Н. И. Толстой, С. М. Толстая. — М. : Институт славяноведения РАН, 2013. — 240 с.
171. Тун Син. Китайская книга мудрости / [сост. Ч. Уайндридж ; пер. с англ. И. Павловой]. — М. : Астрель, 2004. — 368 с.
172. Тургенев, И. С. Сцены и комедии / И. С. Тургенев. — М. : Искусство, 1986. — 503 с.
173. Уфимцева, Н. В. Русские: опыт ещё одного самопознания / Н. В. Уфимцева // Этнокультурная специфика языкового сознания. — М. , 1996. — С.132.
174. Фалькова, Е. Г. Межкультурная коммуникация в основных понятиях и определениях : Методическое пособие / Е. Г. Фалькова. — СПб. : Ф-т филологии и искусств СПбГУ, 2007. — 77 с.
175. Фетисова, Т. А. Тайны китайской кухни / Т. А. Фетисова // Вестник культурологии. — 2010. — № 2. — С. 179–184.
176. Фомин, М. М. Формирование межкультурной компетенции в условиях диалога культур / М. М. Фомин // Историческая и социально-образовательная мысль. — 2012. — № 5 (15). — С. 95–99.
177. Фонвизин, Д. И. Комедии / Д. И. Фонвизин. — М. : Детская литература, 2022. — 219 с.
178. Формановская, Н. И. Речевой этикет и культура общения / Н. И. Формановская. — М. : Высшая школа, 1989. — 159 с.
179. Формановская, Н. И. Речевой этикет и культура речи / Н. И. Формановская. — М. , 1999. — 216 с.
180. Фурманова, В. П. Коммуникативное поведение в межкультурном общении: дискурсивно-интерпретационный анализ / В. П. Фурманова, И. В. Лаптева // Центр и периферия. — 2020. — № 3. — С.4–7.
181. Химич, В. В. В мире Михаила Булгакова / В. В. Химич. — Екатеринбург : Изд-во Урал. ун-та, 2003. — 330 с.
182. Хорошавина, А. Г. К вопросу о классификации лакун в современном русском и китайском переводе / А. Г. Хорошавина, А. А. Сулейманова, Л. А. Биккинина // Балтийский гуманитарный журнал. — 2013. — № 4. — С. 110–114.

183. Ху Синьюэ Различия в китайских и русских манерах поведения за столом с точки зрения межкультурной коммуникативной перспективы / Ху Синьюэ // Культура и цивилизация. – 2022. – Том 12. № 3А. – С. 110–119.
184. Шукшин, В. М. Сельские жители: Рассказы / В. М. Шукшин. – М. : Молодая гвардия, 1963.
185. Филимонов, В. С. Обед: гастрономическая поэма / В. С. Филимонов. – М. : Секачев В.Ю., 2019. – 86 с.
186. Цзинь Лин Лингвокультурологический аспект при работе с лексикой гастрономической тематики на уроках РКИ в китайской аудитории / Цзинь Лин // Международный аспирантский вестник. Русский язык за рубежом. – 2024. – №2. – С. 30–36.
187. Цзинь Пин Развитие межкультурной компетенции китайских студентов гуманитарных направлений подготовки на материале гастрономического дискурса (уровень В2) : диссертация ... кандидата педагогических наук : 5.8.2 / Цзинь Пин. – Санкт-Петербург, 2025. – 210 с.
188. Цзоу Суецян Лингвокультурная специфика концепта “чай” и ее учет в обучении русскому языку китайских студентов : диссертация ... кандидата педагогических наук : 13.00.02 / Цзоу Суецян. – Санкт-Петербург, 2007. – 210 с.
189. Чепинская, М. А. Объем и структура лексико-семантической группы наименований предприятий общественного питания, выступающей в качестве предмета обучения русскому языку иностранных студентов / М. А. Чепинская // Успехи гуманитарных наук. – 2020. – № 11. – С. 142–147.
190. Чепинская, М. А. Учет особенностей национального коммуникативного поведения в сфере общественного питания в содержании обучения русскому языку китайских студентов / М. А. Чепинская // Филология и культура. – 2023. – № 2 (72). – С. 248–255.
191. Чепинская, М. А. Лексика сферы общественного питания в содержании обучения русскому языку китайских студентов / М. А. Чепинская // Мир Русского Слова. – 2023. – № 4. – С. 87–94.

192. Чепинская, М. А. Интерактивный медиатекст в практике обучения русскому языку как иностранному / М. А. Чепинская // Вопросы методики преподавания в вузе. – 2024. – Т. 13, № 1. – С. 62–74. – DOI: 10.57769/2227-8591.12.1.04.
193. Чепинская, М. А. Учебный словарь как средство обучения иностранных студентов / М. А. Чепинская // Актуальные проблемы русского языка и методики его преподавания в иностранной аудитории : материалы VI Международной науч.-практ. конф. (г. Орёл, 22 марта 2024 г.) [Текст: электронный]. – Орёл : ОГУ имени И.С. Тургенева, 2024. – С. 337–344.
194. Чехов, А. П. Полное собрание сочинений и писем : в 30 т. / А. П. Чехов. – М. : Наука, 1983–1988. – 30 т.
195. Чжан Вэй, Веснина Л.Е. Онлайн-обучение практической грамматике русского языка в вузе Китая в условиях эпидемии / Чжан Вэй, Л.Е. Веснина // Русистика. – 2020. – Т. 18, № 4. – С. 383–408. – DOI: 10.22363/2618-8163-2020-18-4-383-408.
196. Чжу Юйфу О различиях в русском и китайском коммуникативном поведении / Чжу Юйфу // Русское и китайское коммуникативное поведение. Вып.1 – Воронеж : изд-во «Истоки», 2002. – С. 24–25.
197. Шаклеин, В. М. Лингвометодический потенциал текстов о еде в обучении РКИ (уровень В2) / В. М. Шаклеин, С. А. Дерябина, М. А. Карелова, С. С. Микова, И. И. Митрофанова // Мир Русского Слова. – 2021. – № 2. – С. 74–79. – DOI: 10.24412/1811-1629-2021-2-74-79.
198. Шатков, Г. В. Перевод русской безэквивалентной лексики на норвежский язык : автореф. дис. ... канд. филол. наук / Г.В. Шатков. – М., 1952. – 20 с.
199. Шень Чжоу Китайская кулинария: секреты восточного долголетия / Шень Чжоу. – Минск : Современный литератор, 2002. – 352 с.
200. Щукин, А. Н. Методика преподавания иностранных языков : учебник для студентов учреждений высш. образования / А. Н. Щукин, Г. М. Фролова. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 288 с.
201. Щукина, Д. А. Творчество поэтов-билингвов как средство межкультурного диалога (на материале текстов русских эмигрантов во Франции) / Д. А. Щукина, Д.

- Ауини // Российский лингвистический бюллетень. – 2024. – № 4(52). – С. 1–9. – DOI 10.18454/RULB.2024.52.22.
202. Яковлева, Л. Н. Межкультурная коммуникация как основа обучения второму иностранному языку / Л. Н. Яковлева // Иностранные языки в школе. – 2001. – №6. – С. 4–7.
203. Ян Лю. Лингвокультурологический подход к обучению лексике китайских студентов-филологов (на материале лексико-семантической группы наименований лиц по профессии) : Дис. ... канд. пед. Наук. – СПб. : РГПУ им. А. И. Герцена, 2012. – 245 с.
204. Bennett, M. J. Towards Ethnorelativism: A Developmental Model of Intercultural Sensitivity / M. J. Bennett // Education for the Intercultural Experience. Paige R.M. (Ed). 2nd edition. – Yarmouth, ME : Intercultural Press, 1993. – Pp. 21–71.
205. Brislin, R.W. Cross Cultural Encounters / Richard W. Brislin – Boston : Allyn and Bacon, 1981. – 392 p.
206. Byram, M. Teaching and Assessing Intercultural Communicative Competence / M. Byram – Clevedon : Multilingual Matters Ltd., 1997. – 124 p.
207. Deardorff, D.K. The identification and assessment of intercultural competence as a student outcome of internationalization at institutions of higher education in the United States : a dissertation for the Degree of Doctor of Education / Deardorff Darla K. – North Carolina State University – Raleigh, 2004. – 324 p.
208. Chen, G. M. Intercultural communication competence: A synthesis / G. M. Chen, W. J. Starosta // Communication Yearbook, 19, 1996. – Pp. 353–384.
209. Hale, K. Gaps in grammar and culture / K. Hale // Linguistics and anthropology in honor of C. F. Volgelin-Jisse, 1975. – Pp. 295–315.
210. Hockett, C.F. Chinese versus English: an exploration of the Whorfian thesis / C.F. Hockett // H. Hoijer. Language in culture Chicago : University of Chicago Press, 1954. – С. 106–123.
211. Knapp, K. Interkulturelle Kommunikation / K. Knapp, A. Knapp-Potthoff // Zeitschrift fur Fremdsprachenforschung. – 1990. – № 1.

212. Li, L-T. Function of traditional foods and food culture in China / L-T. Li, L-J. Yin, M. Saito // JARQ. – 2004. – Vol. 38 (4). – Pp. 213–220. – <https://doi.org/10.6090/jarq.38.213>.
213. Lin Yi Chinese International Students' Intercultural Communication Competence and Intercultural Communication Apprehension in the USA : a dissertation for the Degree of Doctor of Education / Lin Yi. East Tennessee State University – 2012. – 101 p.
214. Martin, J.N. Intercultural communication in contexts / J.N. Martin, T.K. Nakayama. – 3rd ed. – Boston : McGraw Hill, 2004. – 434 p.
215. Matveev, A. Intercultural Competence in Organizations. A Guide for Leaders, Educators and Team Players / A. Matveev. – New York : Springer, 2017. – 182 p.
216. Neuner, G. Deutsch als zweite Fremdsprache / G. Neuner. – Kassel. Munchen, 2009. – 176 p.
217. Rohrlich, P. Why do we study intercultural Communication? / P. Rohrlich // International Journal of Intercultural Relations. – 1987. – Vol. 11 (2). – Pp. 123–128.
218. Ruben, B. The Study of Cross-Cultural Competence: Traditions and Contemporary Issues / B. Ruben // International J. of Intercultural Relations. – 2009. – Vol. 13. – P.229– 240.
219. Samovar, L.A. Communication between Cultures / L.A. Samovar, R.E. Porter. – (5th ed.). – Australia ; Belmont, California : Wadsworth/Thomson, 2004. – 388 p.
220. Scollon, R. Intercultural Communication: A Discourse Approach / R. Scollon, S. W. Scollon. – Oxford : Blackwell, 1995. – 340 p.
221. Trager, G. Culture as Communication: A Model and Analysis / G. Trager, E. Hall. – New York, 1954. – 320 p.
222. Triandis, H. A cross-cultural study of social distance / H. A. Triandis // Psychological Monographs: General and Applied. – 1962. – Vol. 76, № 21. – pp. 1–21. – <https://doi.org/10.1037/h0093836>
223. Qiu Xin. Virtual reality as a tech tool for students studying Russian in China / Xin Qiu // Русистика. – 2020. – Т. 18, № 3. – С. 328–341. – DOI: 10.22363/2618-8163-2020-18-3-328-341

224. Wiseman, R.L. Intercultural Communication Competence / W.B. Gudykunst (Ed). – California, USA : Sage Publications, 2003. – 272 p.
225. Jandt, Fr. An Introduction to Intercultural Communication: Identities in a Global Community.– California, USA : Sage Publications, 2009. – 452 p.
226. Yashina, Maria Приемы и методы исследования культурно-маркированной лексики / Maria Yashina // Studi Linguistici e Filologici Online. – 2009. – Vol. 7.1. – С. 45–76.
227. Yen, D. Food consumption when travelling abroad: Young Chinese sojourners' food consumption in the UK / D. Yen, B. Cappellini, C.L. Wang, B. Nguyen // Appetite. – 2018. – Vol. 121. – Pp. 198–206. – <https://doi.org/10.1016/j.appet.2017.11.097>.
228. van Ek, J.A. Objectives for Foreign Language Learning, Vol. 1: Scope. / J. A. van Ek. – Strasbourg : Council of Europe, 1986. – 86 p.

Словари

229. Азимов, Э. Г. Новый словарь методических терминов и понятий (теория и практика обучения языкам) / Э. Г. Азимов, А. Н. Щукин. – М. : Изд-во ИКАР, 2009. – 448 с.
230. Большой словарь русских пословиц : около 70000 пословиц / В. М. Мокиенко, Т. Г. Никитина, Е. К. Николаева ; Рос. о-во преподавателей рус. яз. и лит., С.-Петербург. гос. ун-т. – М. : ОЛМА Медиа Групп, 2010. – 1023 с.
231. Большой толковый словарь русских существительных: идеографическое описание. Синонимы. Антонимы / под ред. Л. Г. Бабенко. – 2-е изд. – М. : АСТ-Пресс Книга, 2005. – 864 с.
232. Быкова, Г. В. Межкультурная коммуникация: Россия – Китай (словарь лакун) / Г. В. Быкова, Н. Л. Глазачева, Лу Чуньюэ ; под ред. И. А. Стернина. – Благовещенск : Изд-во БГПУ, 2011. – 208 с.
233. Васильева, Г. М. Вербальные коды культуры в лексике языка : учебный словарь / Г. М. Васильева, М. В. Виноградова, Ю. Ли ; Российский государственный педагогический университет им. А. И. Герцена. Том Выпуск 5. – СПб. : Российский государственный педагогический университет им. А. И. Герцена, 2021. – 96 с.

234. Даль, В. И. Толковый словарь живого великорусского языка: избр. ст. / В. И. Даль; [совмещ. ред. изд. В. И. Даля и И. А. Бодуэна де Куртенэ]. – М. : Олма-Пресс: Красный пролетарий, 2004. – 700 с.
235. Денисова, М. А. Народное образование в СССР: лингвострановедческий словарь / под ред. Е. М. Верещагина, В. Г. Костомарова. – М. : Русский язык, 1983. – 277 с.
236. Захаренко, И. В. Русское лингвокультурное пространство. Лингвокультурологический словарь / И. В. Захаренко, В. В. Красных, Д. Б. Гудков. – М. : Гнозис, 2004. – 318 с.
237. Колесов, В. В. Словарь русской ментальности : в 2 т. / В. В. Колесов, Д. В. Колесова, А. А. Харитонов. – СПб. : Златоуст, 2014. – 2 т.
238. Муллагалиева, Л. К. Концепты русской культуры в межкультурной коммуникации. Словарь. Элективный курс для 10–11 классов школ гуманитарного профиля / под ред. Л. Г. Саяховой. – М. : Ладомир, 2006. – 234 с.
239. Ожегов, С. И. Толковый словарь русского языка : 80 000 слов и фразеологических выражений / С. И. Ожегов, Н. Ю. Шведова ; РАН, Ин-т рус. яз. им. В. В. Виноградова. – 4-е изд., доп. – М. : Азбуковник, 1997, 1999, 2001, 2003. – 943 с.
240. Похлёбкин, В. В. Кулинарный словарь / В. В. Похлёбкин. – М. : Центрполиграф, 2006. – 502 с.
241. Прохоров, Ю. Е. Россия: большой лингвострановедческий словарь / Ю. Е. Прохоров. – М. : АСТ-Пресс Книга, 2007. – 736 с.
242. Русский семантический словарь. Толковый словарь, систематизированный по классам слов и значений. Том 2 / под ред. Н. Ю. Шведовой. – М. : РАН, Ин-т рус. яз., 2002. – 762 с.
243. Словарь русского языка: в 4-х т. / под ред. А. П. Евгеньевой. – РАН, Ин-т лингвистич. исследований. — 4-е изд., стер. — М. : Рус. яз.; Полиграфресурсы, 1999. – 4 т.
244. Степанов, Ю. С. Константы: словарь русской культуры / Ю. С. Степанов. – М. : Академический проект, 2004. – 992 с.

245. Фелицына, В. П. Русские фразеологизмы: лингвострановедческий словарь / В. П. Фелицына, В. М. Мокиенко. – М. : Русский язык, 1990. – 222 с.

Интернет-источники

246. Antenna Daily : интернет-журнал : офиц. сайт. Санкт-Петербург, 2015–2025. URL: <https://antennadaily.ru> (дата обращения: 10.10.2021).

247. История общественного питания в России // Antenna Daily : офиц. сайт. СПб., 2018. История. URL: <https://antennadaily.ru/2018/01/11/food-in-russia/> (дата обращения : 15.09.2021).

248. Картаслов.РУ: карта слов и выражений русского языка: сайт. URL: <https://kartaslov.ru> (дата обращения: 20.12.2021).

249. Коробкина, Н. История кондитерских и кафе в Петербурге // Antenna Daily : офиц. сайт. СПб., 2017. URL: <https://antennadaily.ru/2017/05/26/cafepetersburg/> (дата обращения : 05.10.2021).

250. Культура.РФ : офиц. сайт. Москва, 2013-2025. URL: <https://culture.ru> (дата обращения: 20.11.2021).

251. Лёгкая, Д. Общепит в Российской империи // Культура. РФ : офиц. сайт. М., 2013-2025. Традиции. URL: <https://www.culture.ru/materials/196134/obshepit-v-rossiiskoi-imperii> (дата обращения : 15.09.2021).

252. Соловьёва, М. Дореволюционные московские кондитерские // Культура. РФ : офиц. сайт. М., 2013-2025. Образование. URL: <https://www.culture.ru/materials/253549/dorevolucionnyie-moskovskie-konditerskie> (дата обращения : 05.10.2021).

253. Browning, C.J. Food, Eating, and Happy Aging: The Perceptions of Older Chinese People / C.J. Browning, Z. Qiu, Y. Yan, T. Zhang, S.A. Thomas // *Frontiers in Public Health*. – 2019. – Vol. 7. – URL: <https://www.frontiersin.org/article/10.3389/fpubh.2019.00073> (accessed: 15.03.2020). – <https://doi.org/10.3389/fpubh.2019.00073>.

Государственные образовательные стандарты, лексические минимумы, требования и программы по РКИ

254. Лексический минимум по русскому языку как иностранному. Второй сертификационный минимум. Общее владение / под ред. Н. П. Андрюшиной. – 5-е изд. (электронное издание). – СПб. : Златоуст, 2015. – 164 с.
255. Лексический минимум по русскому языку как иностранному. Первый сертификационный минимум. Общее владение / Н. П. Андрюшина [и др.] (электронное издание). – 7-е изд. – СПб. : Златоуст, 2015. – 200 с.
256. Лексический минимум по русскому языку как иностранному. Третий сертификационный минимум. Общее владение / под ред. Н. П. Андрюшиной. – 2-е изд. – СПб. : Златоуст, 2019. – 200 с.

ПРИЛОЖЕНИЕ А**(обязательное)****Материалы учебной платформы «Общественное питание в России:
путешествие во времени»**

*Обучающая платформа для знакомства с русской культурой повседневности в
сфере общественного питания Санкт-Петербурга*

Общественное питание в России: путешествие во времени

Начало пути. XVIII век

Петербург XIX века

Петербург конца XIX - начала XX века

Современный Петербург



Начнем наше путешествие...

Раздел №1. НАЧАЛО ПУТИ. XIII ВЕК.

История общественного питания в России начиналась так....

1. Первые заведения общественного питания в России.

Посмотрите на иллюстрации. Знакомы ли вам названия данных заведений общественного питания? Как вы думаете, можно ли встретить такие названия сейчас?



Корчма (Древняя Русь, XI век)



Харчевня (XVI век)



Кабак (XVI век)



Трактир (XVIII век)

2. Сравните две картины русского художника Владимира Маковского, на которых изображены места общественного питания, популярные в России в период с XI по XVIII век, и выполните задание.



«Крестьяне в корчме»



«В трактире»

Задание №1 (<https://forms.yandex.ru/u/67f7eb6f5056909187b1c95a/>)

Сравните две картины русского художника Владимира Маковского "Крестьяне в корчме" и "В трактире"

- 1) Какие сходства и различия корчмы и трактира можно отметить по внешнему виду заведений?
- 2) Как Вы думаете, существуют ли похожие заведения в настоящее время? Как они называются? Приведите примеры.

3. Видеоминутка!

Посмотрите фрагмент мультипликационного фильма "Приключения Буратино", где герои останавливаются, чтобы поесть в одном заведении. После просмотра выполните Задание №2.



<https://disk.yandex.ru/i/p00m9xu5Tgam2Q>

Задание №2 (<https://forms.yandex.ru/u/67ff69534936397dd13a8e3c/>)

Выберите правильные ответы на вопросы. У каждого вопроса один правильный ответ.

- 1) В каком заведении ели герои мультфильма?
 - Корчма
 - Харчевня
 - Кабак
 - Трактир

- 2) Какая рыба и в каком количестве упоминалась в названии этого заведения?
 - Три пескаря
 - Четыре форели
 - Пять карпов
 - Три окуня

3) Что пили и ели герои мультфильма?

- вино и мясо
- воду и рыбу
- сок и бутерброды
- вино и кости

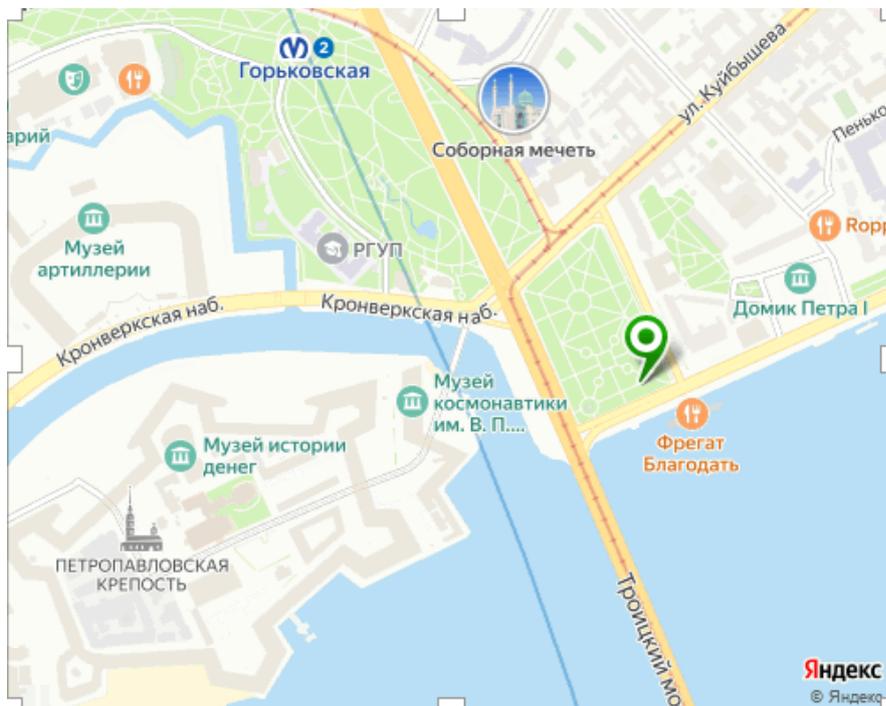
4. Это интересно! Первый ресторан в Санкт-Петербурге.



Первый ресторан – остерия* "У четырёх фрегатов" – открылся в городе через год после основания Санкт-Петербурга, в 1704 году. В 1722 г. при «Четырёх фрегатах» открылась первая в России кофейня.

Считалось, что она стояла рядом с Троицком мостом, недалеко от летнего домика Петра (то есть в начале современной Петровской набережной).

*Остерия - тип ресторана



Продолжим наше путешествие...

Раздел №2. XIII ВЕК. ПРОДОЛЖЕНИЕ ПУТИ.

1. Это интересно! Появление кофе в России.



Первые кофейные дома появились в Санкт-Петербурге еще в середине XVIII века. К XIX веку кофеен было уже огромное количество.

До Петра I о кофе в России не знали. Этот напиток очень полюбился царю Петру во время путешествий по Европе, и он приобщил к кофе всю страну. Приближенные Петра не понимали, как можно пить этот горький отвар*, но перечить царю не решались и с видом знатоков потягивали из чашечек заморскую диковинку**¹.

В современном городе кофе доступен повсеместно и пьют его в любое время суток.

*Отвар - жидкость, в которой что-либо долго варили

**Диковинка - удивительная вещь, явление



А в вашей стране любят кофе?

Давайте поиграем:

[Кофейные напитки в русских кафе. | Удоба - бесплатный конструктор образовательных ресурсов](#)

2. Кроме кофе в современной России с удовольствием пьют чай. Но традиция чайной культуры в России имела долгую историю. Познакомьтесь с ней в тексте и выполните задание после прочтения.

История чая в России



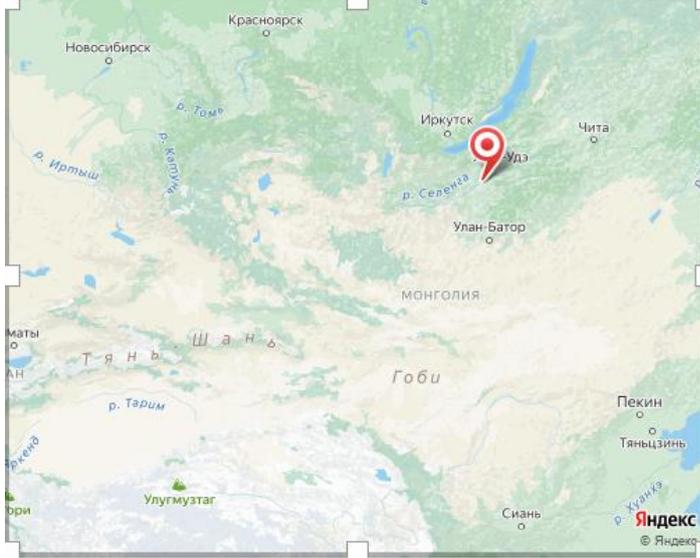
Чай – главный напиток русского купечества*.

Впервые о чае на Руси узнали в конце XVI века: Ивану Грозному привезли подарок от китайского императора – небольшую коробочку высушенных чайных листьев, но царю напиток не понравился, и о нём забыли.

В начале XVII века посол привез в Москву царю Михаилу Федоровичу подарок от монгольского хана – более

¹ Текст составлен с опорой на: И. Баринов «История российского предпринимательства»

60 кг чая: подарок был оценён по достоинству. А царю Алексею Михайловичу чай и вовсе помогал от желудочных болей, что способствовало росту его популярности. Привозили чай нерегулярно, и стоил он очень дорого – цена за небольшую



коробочку могла достигать 25 рублей (в 100 раз дороже икры!), что по сегодняшним деньгам составляет примерно 100 тыс. рублей.

В начале XVIII века в Кяхте заключили новый договор на беспошлинную торговлю – за следующие 10 лет импорт чая вырос в 10 раз: около 500 тонн в год! Кяхта, небольшой посёлок в Забайкалье на границе с Китаем, превратился в чайную столицу России.

В Кяхте среди русских и китайских торговцев сформировался особый, кяхтинский язык. Характерными выражениями на кяхтинском были «*нихэлаошау няобу*» («нехорошее небо», то есть плохая погода), «*дуоя гусы*» («твоя кушай», приглашение к столу) и «*дуоя тцаи мала-мала худаеси*», что означало «мне кажется, что тот чай, который ты мне предлагаешь, не отличается высоким качеством». Долгое время именно кяхтинский считался в Китае русским и изучался чиновниками. Русский язык также обогатился за счёт китайского: например, известная категория чая – байховый – произошла от китайского «*бай хоа*» (белая ресница), ворсинок на внутренней поверхности дорогого чайного листа. В кяхтинском языке существовал и свой профессиональный язык чаоторговцев: «*цыбик*» (корзина с чаем весом 30–45 кг, обшитая кожей), «*бунта*» (пирамида, в которую складывались цыбики), «*фактура*» (большой ящик чая, где содержался продукт разного качества).

Изначально русские люди не приняли чай, думали, что это лекарство, и предпочитали привычный квас или сбитень. В современной России чай очень распространён, его чаще всего пьют с добавками: с сахаром, лимоном, мёдом, вареньем или вприкуску со сладостями (конфетами, печеньем, пирожными).

Если вас пригласили в гости на чашечку чая, то уместным будет принести с собой что-то из сладкого, с чем принято пить чай в России².

*Купечество - сословие купцов, профессионально занимающихся торговлей
Иллюстрация – Борис Кустодиев "Купчиха за чаем"

Задание №3 (<https://forms.yandex.ru/u/67ff6c76d046888053dc16aa/>).

Проверьте, хорошо ли вы запомнили историю из текста.

- 1) Какому царю привезли в подарок от китайского императора коробочку чая?
 - Ивану Грозному

² Текст составлен с опорой на: И. Баринев «История российского предпринимательства»

- Николаю II
 - Петру I
 - Павлу I
- 2) Какому царю чай помогал от желудочных болей?
- Павлу Петровичу
 - Петру Алексеевичу
 - Алексею Михайловичу
 - Александру Павловичу
- 3) Небольшая коробочка чая в то время стоила в 100 раз дороже икры. Какой была цена такой коробочки?
- 25 копеек
 - 250 рублей
 - 5 рублей
 - 25 рублей
- 4) Какой поселок превратился в чайную столицу России после 1727 года?
- Кяхта
 - Копорье
 - Санкт-Петербург
 - Новгород
- 5) Что такое «кяхтинский язык»?
- 6) В чем основное различие в отношении к чаю в вашей стране и в России?
- 7) На фоне вашей культуры, в чем особенности чайной культуры в России?

В современном Санкт-Петербурге редко увидишь человека, который пьёт кофе или чай без сладостей*.

Сладости в XVIII веке можно было купить, но только навынос, в заведениях, которые назывались *конфетные лавки*. Позже открылись кафе-кондитерские, где можно было полакомиться за столиком в зале.

*Сладости - кондитерские изделия, лакомства (конфеты, варенье, мёд и пр.)



Давайте узнаем, с чем пьют чай в России

[\(Традиция питья чая в России. | Удоба - бесплатный конструктор образовательных ресурсов\)](#)

3. Видеоминутка! "Чай. Китайский танец" (балет "Щелкунчик").



Посмотрите видео и расскажите о ваших впечатлениях в Задании №4

https://disk.yandex.ru/i/Pdd_d1gXCmqGFg



Задание №4. (<https://forms.yandex.ru/u/67ff75a549363987b53a8e4b/>)

Опишите подробно, как проходит чаепитие у вас на Родине.



Подведем итоги!

Разгадайте кроссворд и узнайте, с чем еще можно выпить чашку чая:

[С какими сладостями можно выпить чашечку чая или кофе в России? | Удоба - бесплатный конструктор образовательных ресурсов](#)

Продолжим наше путешествие...

Раздел №3. ПЕТЕРБУРГ XIX ВЕКА.

1. Это интересно! Кондитерские и кафе.

Кондитерские и кафе распространились в Петербурге в начале XIX века. В кондитерских лавках стали ставить столики, и покупатели могли тут же полакомиться тем, что купили. Кафе, которые специализировались на интеллектуальных («тихих») развлечениях назывались кафе — клубы, те, где играла музыка, организовывали шоу и другого рода развлечения — кафе-шантаны, те, что предоставляли кроме сладостей полноценные обеды — кафе-рестораны³.

В то время кондитерские и кофейни были не только местом, где продавали сладости, но и своего рода клубами, где можно было назначить встречу, узнать из газет последние новости. Подобные заведения с 11 до 15 часов предлагали своим клиентам деловые завтраки, причём чем позже подавался завтрак, тем респектабельнее считалось заведение.

Давайте познакомимся с кондитерскими производствами и кафе эпохи XIX века.



Рисунок 1, 2 – Популярная кондитерская (Литературное кафе) Вольфа и Беранже, из которой 37.01.1837 г. А.С. Пушкин отправился на роковую дуэль с Дантесом

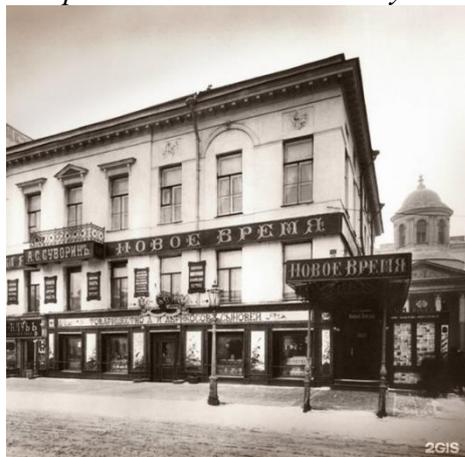


Рисунок 3, 4 – Кафе Абрикосов.
Невский проспект, 40-42

Купец Абрикосов был талантливым маркетологом



Компания Абрикосова первой выпустила прообраз Kinder-сюрприза и шоколадных Дедов Морозов

³ Текст составлен с опорой на: Н. Коробкина «История кондитерских и кафе в Петербурге»



Рисунок 5 – Кондитерская Иоганна Излера



Рисунок 6,7 – Фабрика «Эйнем», где выпускали конфеты для дам, детей и даже специальный мужской шоколад с сюжетами охоты



Рисунок 8, 9 – Кондитеры Сю, которые В 1913 году в честь 300-летия дома Романовых придумали рецепт печенья «Юбилейное»

2. Художественное оформление шоколада.



С развитием кондитерского производства в России много внимания стали уделять рекламе и продвижению товара. Фантики (обертки для конфет) и коробки оформляли известные художники Михаил Врубель* и Александр Бенуа**. Очень часто на них изображались герои и сюжеты литературных произведений, сказок и былин, хорошо известные детям⁴.

*Михаил Врубель - русский живописец (конца XIX - начала XX века)

**Александр Бенуа - русский художник и писатель (конца XIX - середины XX века)



Давайте посмотрим, как выглядели такие фантики:

[Художественное оформление обёрток для конфет в 19 веке | Удоба - бесплатный конструктор образовательных ресурсов](#)

3. Музыкальная пауза-приз!



Композитор Карл Фельдман по заказу кондитера Эйнема* написал несколько «сладких» мелодий: «Шоколадный вальс», «Танец какао», «Вальс-монпансье**» и «Кекс-галоп». Покупателям предлагалось собрать определенное количество этикеток и получить приз — ноты произведений.

*Владелец российской фирмы по производству кондитерских изделий (второй половины XIX — начала XX веков), впоследствии ставшей фабрикой "Красный Октябрь"

**Монпансье - мелкие разноцветные леденцы с разными вкусами.

⁴ Текст составлен с опорой на: М. Соловьёва «Дореволюционные московские кондитерские»

Вам тоже положен музыкальный приз!

<https://disk.yandex.ru/i/VoRakMZ5SN6X3g>



Послушайте «Шоколадный вальс» и выполните задание №5: <https://forms.yandex.ru/u/67ff773ef47e73880a438560/>

4. Итак, к концу XIX века в Санкт-Петербурге было множество кафе, где посетители могли посидеть за столиками в приятной обстановке, выпить чашечку чая или другого напитка со сладким десертом.



Давайте узнаем, что можно попробовать в кафе?
[Что можно попробовать в кафе? | Удоба - бесплатный конструктор образовательных ресурсов](#)

5. Речевая разминка! Как сделать заказ?!

Современный город предлагает множество возможностей для того, чтобы перекусить или полноценно поесть. Можно заказать еду с доставкой по телефону, купить навынос (с собой) или поесть за столиком в самом заведении.

Давайте посмотрим, какие варианты заказа еды возможны (обратите **внимание на выделенные выражения**):

Заказ еды по телефону в Пироговой:

- Добрый день! Пироговая «Штолле». Менеджер Анна. Слушаю вас.
- Добрый день! **Я хотел бы заказать** пироги. На завтра к 11 часам утра.
- Могу предложить вам сладкие и сытные пироги.
- Мне нужен один сладкий и один сытный пирог. **С какими начинками вы посоветуете?**
- Особенно популярны пирог с рыбой и пирог с мясом, а также пирог с брусникой, вишней или лимоном.
- **Пожалуй, я возьму** пирог с рыбой и с вишней.
- Хорошо. Общая **сумма заказа** 1500 рублей. **На чье имя оформить заказ?**

- На имя «Иван».
- Спасибо за заказ, Иван. Заказ будет ожидать вас завтра к 11 утра, **оплата при получении картой или наличными**. Хорошего вам дня!
- Спасибо, Анна. И вам хорошего дня!

Заказ еды в Пышечной:

- Доброе утро! **Что для вас?**
- Здравствуйте! **Будьте добры**, чайник чая на двоих и 4 пышки.
- У нас есть черный, зеленый и фруктовый чай. **Какой вы предпочитаете?**
- Черный, пожалуйста.
- Сахар нужен?
- Нет, спасибо.
- 300 рублей, пожалуйста. **Оплата картой или наличными**.
- Картой. Спасибо.

Заказ еды в Кафе:

- Добрый день! Слушаю вас.
- **Дайте, пожалуйста**, 2 чашки кофе и 2 пирожных. Какие у вас самые популярные?
- Попробуйте «Северный мед» с натуральными сливками и «Анна Павлова» с безе, заварным кремом и клубникой. Они очень вкусные! **Какой кофе для вас?**
- С молоком, пожалуйста.
- Капучино, латте, глясе?
- Два капучино, пожалуйста.
- Ваш заказ: 2 капучино, «Северный мед» и «Анна Павлова». 800 рублей, пожалуйста.
- **Я заплачу наличными. Спасибо!**



Давайте потренируемся и сделаем заказ в кафе!

[Давайте закажем еду в кафе | Удоба - бесплатный конструктор образовательных ресурсов](#)

Продолжим наше путешествие...

Раздел №4. ПЕТЕРБУРГ КОНЦА XIX – НАЧАЛА XX ВЕКА.

1. Это интересно! Немного истории!



С. Петербургъ Restaurant „Кюба“ Каменный остр.
St.-Petersbourg Restaurant Cubat à Kamenny-Ostrov.

Edition „Richard“ St. Pétersbourg. No. 498



В феврале 1821 г. «Положение о гостиницах, ресторациях, кофейных домах, трактирах и харчевнях в Санкт-Петербурге и Москве» впервые зафиксировало само обозначение «ресторан» как тип организации питания. Первый русский ресторан открылся в 1805 г. в Петербурге при «Отеле дю Норд» (ул. Декабристов).

Рестораны XIX века предлагали главным образом французские блюда и французские вина. Меню и вывеска "Ресторан" была тоже на французском языке. Затем появились их переводы.



Внешний вид ресторанов и обстановка их почти во всех одинакова. При входе – швейцарская, за ней – буфетная комната, вдоль одной из стен которой – буфетная стойка с винами, закусками, рюмками и т. п. Затем идут общие комнаты со столами и отдельные кабинеты. На тарелках, стаканах, рюмках и на салфетках сделаны метки (инициалы владельца ресторана или название ресторана). Ложки, ножи и вилки мельхиоровые* или из польского серебра⁵.



Узнаем, что можно попробовать в ресторане?

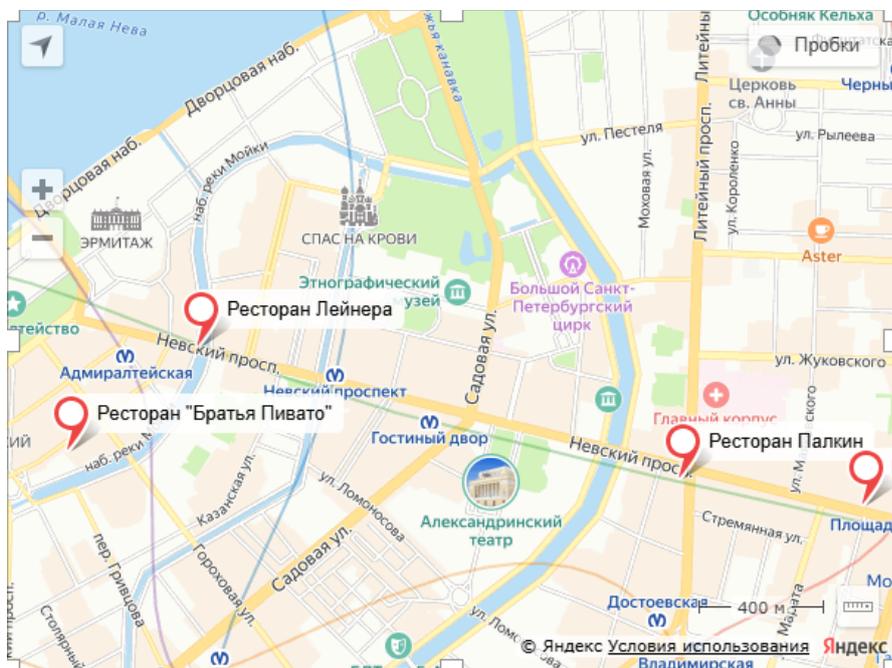
[Меню ресторана](#) | [Удоба - бесплатный конструктор образовательных ресурсов](#)

⁵ Текст составлен с опорой на: С. Ф. Светлов «Петербургская жизнь в конце XIX столетия (в 1892 году)»

2. Заведения национальной кухни в Санкт-Петербурге XIX-XX века
(некоторые заведения отмечены на интерактивной карте по ссылке ниже, за каждой меткой - описание и фотографии).

- известным и популярным в Петербурге был **итальянский ресторан** «Братья Пивато» (Б. Морская, 36), где любил бывать Фёдор Шаляпин*.
- Классической **немецкой пивной** был "Ресторан Лейнера" (Невский пр., 18) – там часто можно было встретить А.П. Чехова, любителя пенного напитка.
- общедоступными считались кафе **грузинской и греческой кухни**.
- с появлением в городах татар (обычно они работали извозчиками и дворниками) стали открываться кафе **азиатской кухни**.
- Ресторан **русской кухни** "Палкин" появился на Невском пр., 47 в 1874 г. Изначально подавали исключительно русскую кухню.
- в начале XX века в ресторанах появилась практика "**шведского стола**" за фиксированную плату. Подобные услуги предлагал ресторан «Турист» (Невский пр., 110). За 1 рубль 25 копеек (1 300 рублей на современные деньги) клиент получал холодные закуски, горячие блюда и безалкогольные напитки без ограничения, в качестве бонуса шло мороженое [Демиденко, 2011]⁶.

*Фёдор Шаляпин – великий русский певец



<https://yandex.ru/maps/?um=constructor%3A430b20135c76d56ba23417374e048d9b904b1e32f7bfd34555b3f44db073dee3&source=constructorLink>

⁶ Текст составлен с опорой на: Ю. Б. Демиденко «Рестораны, трактиры, чайные... Из истории общественного питания в Петербурге в XVIII–нач. XX века»



Узнаем, как хорошо вы знакомы с разными национальными кухнями?

[Национальные кухни в Санкт-Петербурге | Удоба - бесплатный конструктор образовательных ресурсов](#)

3. Сервировка стола.



Самые распространённые столовые приборы это:

- столовая ложка (18 мл) - подходит для употребления бульонов, супов и каш.
- десертная ложка (10 мл) - нужна для десертов (мороженого, суфле, тортов, йогуртов).
- чайная ложка (5 мл) - аксессуар для размешивания сахара в чае (нужно стараться размешивать ею почти беззвучно), также подходит для десертов.
- кофейная ложечка (2,45 мл) - для размешивания кофе.
- столовая вилка (имеет 4 зубца, размером немного меньше тарелки) - для вторых горячих блюд
- рыбная вилка (имеет 4 или 3 зубца, меньше столовой) - для всех рыбных блюд.

- закусочная вилка (меньше столовой) - для всех видов закусок (салаты, нарезка, блинчики)
- десертная вилка (короткая, с 3мя зубцами) - для тортов, пирожных, пирогов и пр. десертов
- столовый нож - для употребления основных блюд в паре со столовой вилкой.
- рыбный нож (нож-лопатка с деревянной ручкой) - для горячих рыбных блюд
- закусочный нож - для холодных и горячих закусок
- десертный нож (узкий, заостренный на конце) - для таких блюд, как пирог, арбуз, сыр.



Изучите схему сервировки стола в русском ресторане. Привычна ли она для вас? [Сервировка стола в России | Удоба - бесплатный конструктор образовательных ресурсов](#)

4. Это очень интересно! Тайный язык столовых приборов.

ЧТО ОЗНАЧАЕТ ПОЛОЖЕНИЕ ВИЛКИ И НОЖА НА ТАРЕЛКЕ



Я еще не приступил к трапезе.



Можно принести следующее блюдо.



Мне все очень понравилось.



Я сделал паузу, не уносите блюдо.



Мне не понравилось блюдо.



Я поел, уносите.



Давайте поиграем?! Как дать правильный сигнал официанту?

[Как дать правильный сигнал официанту | Удоба - бесплатный конструктор образовательных ресурсов](#)

5. Видеоминутка!

Посмотрите эпизоды из двух русских фильмов.



Обратите внимание на блюда, напитки, обстановку и пр.

Выполните задание №5 после просмотра эпизодов.

Как вы думаете, хорошо поели герои фильмов?

<https://disk.yandex.ru/i/7C1sIqJcI8EFtg>



<https://disk.yandex.ru/i/MBg17xYo9Wh46w>



Задание №5 (<https://forms.yandex.ru/u/67ff78ab90fa7b8aa1cd68a0/>).

Посмотрите эпизоды из фильмов и ответьте на вопросы ниже.

- 1) Как оформлены залы в банкетном зале и в ресторане?
- 2) Какие названия блюд и напитков вы запомнили?
- 3) Какое место больше похоже на современное место общественного питания?
Банкетный зал или зал ресторана? Почему?

Путешествие продолжается!

Раздел №5. СОВРЕМЕННЫЙ ПЕТЕРБУРГ.

1. Мы заканчиваем наше путешествие по гастрономическому прошлому и переходим к современному Петербургу. Но прежде давайте посмотрим, как хорошо вы запомнили название популярных мест общественного питания, начиная от Древней Руси и до начала XX века.



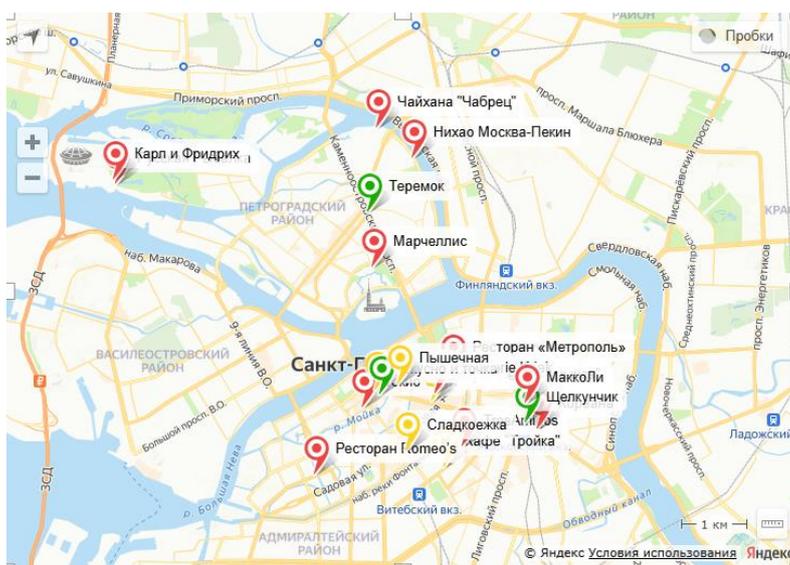
Забытое – актуальное! Проверьте свои знания: [Забытое-актуальное | Удоба - бесплатный конструктор образовательных ресурсов](#)

2. С названиями мест общественного питания мы встречаемся не только в повседневной жизни, но и на страницах художественных произведений.



Места общественного питания и литература: [Места общественного питания и художественная литература. | Удоба - бесплатный конструктор образовательных ресурсов](#)

3. Перед вами карта современного Санкт-Петербурга.



На ней отмечены 22 заведения общественного питания, двери которых открыты для гостей.

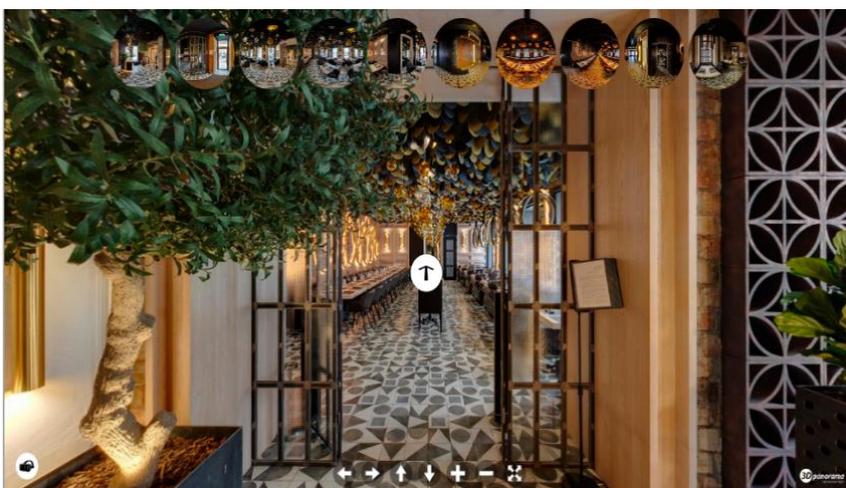
Внимательно изучите карту: наведите курсор на каждый значок (щелкните левой кнопкой "мышки"), прочитайте описание заведения, пройдите по ссылке на сайт каждого заведения – изучите меню, а затем выполните задание:

<https://yandex.ru/maps/?um=constructor%3A4975d28974c02404fbb72816542028a608f7f9e5926b0cf30840d8fb86addb41&source=constructorLink>

Задание №7 (<https://forms.yandex.ru/u/67ff7aa7f47e738b2043856b/>). Внимательно изучите карту современного города и ответьте на вопросы:

- Почему значки на карте разного цвета? Какие заведения скрываются за красными, зелеными, желтыми "маячками"? Перечислите категории заведений.
- Какие места каждой из категорий (из отмеченных на карте (!)) вы хотите посетить? Напишите название заведения и поясните, что вас в нем привлекает.
- Что вы закажете, когда придете в понравившееся заведение? (впишите название блюд в соответствии с меню заведения, которое можно найти, перейдя по ссылке в описании каждого места)

4. В каждом заведении общественного питания свои **правила поведения**.



Самые строгие и регламентированные - в ресторанах.

Перед знакомством с Правилами *перейдите по ссылке и совершите виртуальный тур* по одному из ресторанов Санкт-Петербурга

(навигация по залам осуществляется с помощью панели

инструментов, расположенной внизу картинки, и стрелки в белом кружочке в центре изображения):



[Бахрама №1. Большой пр. 30 \(3dpanorama.spb.ru\)](https://3dpanorama.spb.ru)

5. Теперь давайте познакомимся с самыми важными из современных **Этикетных Правил поведения в ресторане**.



- Мужчина открывает дверь, и придерживая её, пропускает даму вперёд; затем помогает ей снять верхнюю одежду.
- Перед началом приёма пищи следует развернуть салфетку, которая может просто лежать на тарелке или может быть свёрнута в разные фигуры. Салфетка защищает одежду, а также служит для вытирания губ в процессе

еды: её следует раскрыть, согнуть пополам, прямоугольником либо треугольником и оставить на коленках.

- Бокал принято держать в одной руке, всеми пальцами, мизинцем придерживая за ножку.
- Официант предлагает меню в первую очередь даме, но заказ делает мужчина. Когда дама определилась с блюдами, она сообщает об этом своему спутнику, а не официанту. Если же девушка в компании подруг, то заказ можно сделать самостоятельно.
- Нож традиционно держат правой рукой, остриём вниз, вилку – левой остриём вверх (по-русски) или вниз (по-европейски). Чтобы сделать глоток вина или отломить кусочек хлеба, приборы следует оставить по краям тарелки.
- Своими приборами нельзя трогать общее блюдо. Для этого есть специальные лопатки или ложки.
- Чай и кофе подаются в соответствующей чашке с блюдцем. Помните, что напитки следует мешать очень аккуратно, чтобы не создавать лишнего шума. Держать чашку нужно тремя пальцами (указательным, большим и средним) за ушко, не отводя при этом в сторону мизинец.
- Чтобы тактично уйти, необходимо обозначить своё действие. Например, произнести: «Я выйду». При этом салфетку нужно класть на середину стула. Если же возвращения не предполагается, её следует оставить на столе с правой стороны от тарелки.
- При оплате счета в России принято оставлять чаевые (добровольная благодарность за качественное и быстрое обслуживание). Сумма чаевых составляет 5-10% от счета, только если обслуживание понравилось.



Проверим, какие правила вы запомнили: [Правила этикета в ресторане. | Удоба - бесплатный конструктор образовательных ресурсов](#)

6. Речевая разминка! Как сделать заказ?!

Приходя в ресторан, мы должны уметь сделать заказ. Прочитайте диалог ниже, обратите внимание на выделенные слова и после прочтения выполните Задание.

- Добрый вечер! Рады приветствовать вас в нашем ресторане. **На сколько человек вам нужен столик?**

- Добрый вечер! **Нам нужен столик на двоих.**

- Располагайтесь, пожалуйста. Вот наше меню – я подойду через несколько минут принять ваш заказ.

(Через некоторое время)

- **Вы готовы сделать заказ?**

- **Да, мы закажем** 2 салата из сезонных овощей, 2 ухи со сливками, и 2 шашлыка с картофелем на гарнир.

- Попробуйте с супом наш ржаной хлеб - мы выпекаем его сами.

- Да, спасибо. 2 порции, пожалуйста.

- **Какие напитки принести для вас?** Рекомендую домашний морс из клюквы, смородины или облепихи.

- 2 морса из клюквы и облепихи, пожалуйста. А десерт нам сложно выбрать, **что вы посоветуете?**

- Рекомендую фирменный торт с ягодами, очень нежный и легкий!

- **С удовольствием попробуем его. И принесите, пожалуйста,** к десерту чайник черного чая.

- Сахар, лимон, мед к чаю?

- Нет, спасибо, десерта достаточно.

(Некоторое время спустя)

- **Принесите, пожалуйста, счет.**

- Да, минуточку. **Все ли вам понравилось?**

- **Да, спасибо. Мы прекрасно провели вечер!** Придем к вам обязательно еще!

- Будем вам рады!



Потренируемся и сделаем заказ в ресторане:

[Диалог с официантом в ресторане | Удоба - бесплатный конструктор образовательных ресурсов](#)

Наше путешествие подошло к концу. Надеемся, вы узнали много нового и интересного. В заключение давайте посмотрим, как хорошо вы знаете теперь русскую кухню и русские заведения общественного питания!



Давайте поиграем напоследок:

[Что в каком заведении можно заказать? | Удоба - бесплатный конструктор образовательных ресурсов](#)

До новых встреч!

ПРИЛОЖЕНИЕ Б**(справочное)****УЧЕБНЫЙ ЛИНГВОКУЛЬТУРОЛОГИЧЕСКИЙ СЛОВАРЬ**

«Гастрономический код культуры в лексике русского языка».

СОДЕРЖАНИЕ.

1. Наименования заведений общественного питания.....	170
1.1 Исторически-маркированные наименования заведений общественного питания (кабак, корчма, кухмистерская, трактир, харчевня).....	170
1.2 Актуальные наименования заведений общественного питания (блинная, буфет, закусочная, кафе, кондитерская, кофейня, пивная, пирожковая, пиццерия, пышечная, ресторан, столовая, хачапурная, чебуречная, шашлычная).....	174
2. Наименования приборов и посуды (блюдец, бокал, вилка, ложка, нож, тарелка, чайник, чашка).....	183
3. Наименования основных видов приемов пищи по времени (завтрак, обед, полдник, ужин)	191
4. Наименования основных видов блюд по назначению и наименование самих блюд.....	194
4.1 Закуски (закуска, салат; Оливье, Селедка под шубой, Винегрет).....	194
4.2 Первые блюда (первое блюдо, суп; борщ, солянка, уха, харчо, щи).....	196
4.3 Вторые блюда (второе блюдо, гарнир; дичь, каша, котлета, пельмени, плов, пюре, шашлык).....	201
5. Наименования десертов, выпечки и сладостей (выпечка, десерт, сладости; баранка, блин, кекс, мороженое, пирог, пирожное, пышка, сырник, торт, хачапури, чебурек).....	206
6. Наименование напитков (какао, квас, компот, кофе, лимонад, морс, сбитень, чай).....	215

О СТРУКТУРЕ УЧЕБНОГО СЛОВАРЯ.

Учебный словарь содержит описание 75 лексических единиц номинативной области «Сфера общественного питания». Лексические единицы распределены по 6 тематическим разделам:

1. Наименования заведений общественного питания
2. Наименования приборов и посуды
3. Наименования основных видов приёмов пищи по времени
4. Наименования основных видов блюд по назначению и наименование самих блюд
5. Наименования десертов и выпечки
6. Наименования напитков

Внутри раздела слова даются в алфавитном порядке за исключением видовых наименований, которые вынесены в начало каждого раздела. Каждое слово имеет свою словарную статью.

*Словарная статья*¹.

Словарная статья открывается *заголовочной единицей*, напечатанной прописными буквами, полужирным шрифтом, в именительном падеже. Заголовочные слова, имеющие более одного слога, содержат ударение. В данном словаре приведено отдельное значение слова, соответствующее основному фактору отбора материала - соответствие номинативной области «Сфера общественного питания». В Словаре представлена минимальная *грамматическая информация*: для каждого слова указана форма родительного падежа (окончание) и родовая характеристика существительного (м., ж., ср. род). Собирательные существительные сопровождаются пометой *собир.*, а несклоняемые – пометой *нескл.*

Стилистические и эмоционально-экспрессивные пометы даются перед толкованием. Стилистически маркированная лексика представлена в словаре в минимальном объёме.

¹ Содержание словарных статей опирается на материалы словарей [Ожегов, 1997, 1999, 2001, 2003; Евгеньева (ред.), 1999; Шведова (ред.), 2002; Даль, 2004; Бабенко (ред.), 2005; Похлёбкин, 2006]

Помимо *толкования* слова структура каждой словарной статьи содержит *перевод* лексической единицы *на китайский язык*, *иллюстрации*, а также информацию о *словообразовательном потенциале* слова, его *сочетаемости*, *примеры употребления*, включающие также пословицы, поговорки и примеры употребления слова в переносном значении (при наличии). Каждая словарная статья включает раздел «*Фоновая информация*», отражающий национальные культурно обусловленные характеристики содержания лексической единицы, и особенности употребления в различных коммуникативных ситуациях.

Для удобства восприятия информации иностранными учащимися, являющимися целевой аудиторией учебного словаря, каждая словарная статья содержит следующие *условные обозначения* для её разделов:



– словообразование



– сочетаемость



– примеры употребления



– фоновая информация

Список сокращений:

ж.- женский род	прил. – имя прилагательное
ирон. – ироничное	прост. – просторечное
м. – мужской род	разг. – разговорное
мн. – множественное число	собир. – собирательный
неодобр. – неодобрительное	ср. -средний род
перен. – переносное	уменьш. – уменьшительное
погов. – поговорка	устар. – устаревшее
посл. – пословица	шутл. – шутливое

Раздел № 1

Наименования заведений общественного питания

1.1 Исторически-маркированные наименования заведений общественного питания.

1. КАБА́К, -а́, м. (устар., разг.) Заведение низшего разряда в дореволюционной России, в котором продавались спиртные напитки на розлив (устар., разг.).

下等小酒馆 (xià děng xiǎo jiǔguǎn)



(уменьш.) кабачок, кабацкий деревенский



деревенский каба́к, посидеть в кабаке



кабацкие нравы (= грубые), голь кабацкая (устар.: о бедняках, постоянных кабацких посетителях)

Шляться по кабакам (неодобр.)

Настежь были открыты всю ночь двери кабаков, чайных и ночлежек. (А. И. Куприн).

[Захар] завернул в каба́к и всю ночь напролёт гулял там с каким-то случайным приятелем. (С.А. Марков).



Кабаки появились в России в середине XVI века по указу царя Ивана Грозного. В переводе с татарского языка «кабак» означало «сосуд». В кабаках запрещалось подавать еду, там продавался лишь алкоголь.

В царских кабаках можно было пить только крестьянам, люди других сословий (духовенство и бояре) пили напитки у себя дома и имели право владеть кабаком. В XVI веке в каждом большом городе стоял каба́к. В начале XVII века в Москве насчитывалось 25 кабаков, расположенных во всех частях города.

Слово «кабак» ассоциируется, как правило, с беспорядком, нечистотой, шумом и т. п. (что напоминает о его обстановке)².

[Городничий:] На улицах каба́к, нечистота! (Н. В. Гоголь).

[Иванов:] Господа, опять в моем кабинете каба́к завели!.. Ну, вот, бумагу водкой облили... крошки... огурцы (А. П. Чехов).

2. КОРЧМА́, -ы́, ж. (устар.). Постоялый двор, трактир в дореволюционной

² Текст составлен с опорой на: И. Г. Прыжов «История кабаков в России в связи с историей русского народа»

России (гл. образом на Украине, в Белоруссии и Польше).

酒館 (Jiǔguǎn)



корчмáрь (хозяин корчмы), корчёмный



пригородная, полуразрушенная корчма



На краю селá, на дороге, где одно время не было ничего, смотрю теперь, построена какая-то корчма.

Главная квартира армии разместилась в пригородной корчме – обширной грязной хате с земляным полом. (С. Голубов)



Древнеславянскую корчму можно считать прародителем кабака. В корчме люди собирались с целью выпить и поесть, для шумных разговоров с песнями и музыкой.

Начиная с XI века упоминания корчмы встречаются почти у всех славян. Напитки, продаваемые в корчме – квас, пиво и мёд. Почти в каждом городе была минимум одна корчма.

3. КУХМІСТЕРСКАЯ, -ой, ж. (устар.). Небольшой, недорогой ресторан, столовая.

飯廳 (Fàntīng)



(устар.) кухмістер (повар)



обедать в кухмистерской



Сделавшись мужем и женой, они не оставили ни прежних привычек, ни бездомной жизни; обедали в определенный час в кухмистерской... (М. Е. Салтыков-Щедрин).

Ходили на службу в соответствующие канцелярии, писали письма к родителям, питались в ресторанах, а чаще всего в кухмистерских, собирались друг у друга для беседований и т. д. (М.Е. Салтыков-Щедрин)

Сижу сегодня после дряннейшего обеда из кухмистерской, с тяжёлым желудком – сижу, курю – вдруг опять Марфа Петровна, входит вся разодетая, в

новом шёлковом зелёном платье с длинейшим хвостом: «Здравствуйте, Аркадий Иванович!» (Ф. М. Достоевский)

— Да отчего же! Посидим дома, пошлём за обедом в **кухмистерскую**, напьёмся чаю, потолкуем... Может быть, что-нибудь, да и найдётся! (М. Е. Салтыков-Щедрин)

 В начале XVIII века в Санкт-Петербурге появились первые кухмистерские, рассчитанные прежде всего на небогатых посетителей. Обед из 3–4 блюд обходился там довольно дёшево – примерно 35–45 копеек (35–45 рублей по современным меркам). Посетители, постоянно питавшиеся в таких «столовых», покупали абонементы на обеды – 10-тирублёвый билет давал скидку в 1 рубль. Были распространены национальные кухмистерские: польские, немецкие, татарские, кавказские, греческие. Они располагались в центре города и работали с утра до ночи, но чаще всего находились в подвалах, и в них было грязно и душно³.

Практически все кухмистерские продавали обеды «на дом». Готовые блюда разносили студентам, квартироръёмщикам и холостякам: у них не было достаточно денег, чтобы держать свою кухню и кухарку, поэтому они ели дома. Во многих кухмистерских можно было не только пообедать или поужинать, но и отпраздновать торжественное событие.

В конце XIX века на смену кухмистерским пришли столовые.

4. ТРАКТІР, -а, м. (устар.) Недорогая, обычно на бойком месте, столовая с ограниченным набором блюд (первоначально: гостиница с рестораном).

小饭馆 (Xiǎo fàn guǎn)



(уменьш.) трактирчик, трактирный, трактирщик



трактир у заставы, трактир для извозчиков



обедать в дешёвом **трактире**

Вскоре узнал он, что ротмистр Минский в Петербурге и живёт в **Демутовом трактире** (А. С. Пушкин).

В трактире у буфета Гаврила долго рылся в кармане и, достав четвертак, заказал полбутылки водки и полфунта кренделей (А. С. Новиков-Прибой).

Все столики **в трактире** были заняты (В. Я. Шишков).

³ Текст составлен с опорой на: Ю. Б. Демиденко «Рестораны, трактиры, чайные... Из истории общественного питания в Петербурге в XVIII–нач. XX века»

☪☪ Первый Трактирный дом открылся по указу Петра I в Санкт-Петербурге в 1720 году; посетители могли не только выпить алкоголя, но и хорошо поесть. Изначально трактиры были ориентированы на обеспеченных посетителей: помимо алкогольных напитков здесь продавали кофе, чай, шоколад – дорого стоящие тогда продукты. Кроме стола, в трактирах часто предлагались и меблированные комнаты, что было особенно удобно для путешественников. Примерно с первой четверти XIX века богатая публика стала предпочитать рестораны трактирам, и трактир постепенно стал местом для простых людей. Помещение трактира XIX века было разделено на две половины: «чистую» и «черную» (для простых людей). Трактиры работали до 11 часов вечера. В трактирах можно было купить завтрак, обед и ужин как по меню, так и порционно. Обеды были двух сортов: подороже (состоял из 5 более роскошных блюд) и подешевле (состоял из 4 более простых блюд). На «черной» половине в трактире торговали преимущественно водкой, пивом, чаем и закусками, т. к. для простонародья обеды были не по карману⁴.

5. ХАРЧЕВНЯ, -и, ж. (устар.). Трактир низшего разряда, закусочная с дешёвыми и простыми кушаньями.

酒館 (Jiǔguǎn)



(прост.) харчи (еда)



придорожная харчевня, остановиться в харчевне



За заставой, в харчевне убогой, всё пропьют бедняки до рубля (Н. А. Некрасов).

Мы остановились в придорожной маленькой харчевне, распили бутылку дешёвого красного вина (В. Андреев).

Около харчевен в нижних этажах, на грязных и вонючих дворах домов Сенной площади, а наиболее у распивочных, толпилось много разного и всякого сорта промышленников и лохмотников (Ф. М. Достоевский).

☪☪ Термин «харчевня» произошёл от древнего русского слова «харч», что означает «еда», «съестные припасы».

В харчевнях XVI века можно было только поесть, продавать алкогольные напитки строго запрещалось; простая еда была рассчитана главным образом на простых людей.

⁴ Текст составлен с опорой на: С. Ф. Светлов «Петербургская жизнь в конце XIX столетия (в 1892 году)»

В сфере современного общественного питания термин «харчевня» иногда употребляется в названии недорогих кафе и ресторанчиков для привлечения публики.

1.2 Актуальные наименования заведений общественного питания

1. БЛИННАЯ, *-ой, ж.* Предприятие общественного питания с продажей приготовленных здесь же блинов.

薄饼铺 (báo bǐng pù)



блин, (уменьш.) блинчик, блинный зайти



в блинную, популярная блинная



Блинная располагалась в двух шагах от гостиницы, так что далеко ехать ему не пришлось (А. Кускова).

Ноги сами собой понесли меня в знакомую блинную (М. С. Серова).

☞☞☞ Существительное «блинная» образовано от существительного «блин». Выпекание блинов связано в русской культуре с празднованием Масленицы (праздника, символизирующего проводы зимы и встречу весны). Блины при этом символизируют солнце, которое так ждут после долгой и холодной зимы.

2. БУФЕТ, *-а, м.* Предприятие общественного питания, небольшая закусовая, где продают горячие и холодные напитки, булочки и закуски, не требующие сложного приготовления.

小吃店 (Xiǎochī diàn)



буфетный, буфетчик, буфетчица



театральный буфет, железнодорожный буфет



Со своей стороны, Кукишев, во фраке, в белом галстуке и белых перчатках, с достоинством заявлял о своём торжестве и в антрактах поил в буфете знакомых и незнакомых (М. Салтыков-Щедрин).

Да и само великолепие театра, залитое светом, напоминало ресторанный

обстановку, весёлую и раскрепощённую, в театральных **буфетах** вино лилось таким же неудержимым потоком (Е. Сухов).

Наши героини пошли в **буфет** выпить по бокалу шампанского (Е. Преображенская).

 До XVIII века буфетом называли предмет мебели – шкаф, в котором хранилась посуда и некоторая еда. Потом так стали называть и комнату, где стоял шкаф-буфет. В XIX веке во Франции, Германии, России и Скандинавии буфеты как небольшие закусочные создавались при ж/д станциях и на самих транспортных средствах – пароходах, поездах. С XIX века буфет превратился в торговую точку, где проезжий человек может перекусить.

Прямого аналога буфету, как предприятию общественного питания, за пределами России нет. В ряде иностранных языков аналогичное слово (например, англ. «buffet») означает способ организации питания, при котором клиенты сами выбирают еду и напитки из ассортимента (в русском языке такому понятию близки «фуршет» и «шведский стол»).

3. ЗАКУСОЧНАЯ, *-ой, ж.* Предприятие общественного питания, в которой подают блюда, не требующие сложного приготовления, где можно немного или наскоро поесть.

小吃店 (Xiǎochī diàn)



придорожная закусочная; поесть/перекусить в закусочной, зайти в закусочную



Выпить кофе **в закусочной**.

Закусочная находилась рядом с вокзалом со стороны перрона.

Машина выскочила на шоссе и остановилась **возле** голубой **закусочной** (Ф. Искандер)

 Закусочные обычно расположены в оживлённых местах: на главных улицах городов и в зонах отдыха; распространено самообслуживание.

Согласно стандартам, закусочная может не иметь вестибюля, гардероба и туалета для посетителей.

4. КАФЕ́, *нескл., ср.* Небольшое предприятие общественного питания, обычно с подачей кофе, молочных продуктов, кулинарных изделий несложного приготовления, с музыкой.

咖啡店 (kāfēi diàn)



(разг.) кафёшка



уютное, уличное, ближайшее, молодёжное, детское, летнее кафе (со столиками на улице), кафе-бар, кафе-кондитерская, кафе-мороженое



В маленьком кафе, за стёклами, которые слезились дождевыми потёками, сидели дети и ели мороженое (Ю. Семенов).

Кончилось тем, что я назначила ему полчаса, а он усадил меня за столик в соседнем кафе, и я, за выпитый там стакан шоколада, выслушала столько любезностей, что этот шоколад был мне одно мучение (А. С. Грин).



Первое в мире кафе было открыто в XVI веке в Стамбуле. В России кафе появились только в XVIII веке.

Кафе могут располагаться как в отдельных зданиях, так и внутри здания (чаще на первых этажах). Придорожные кафе располагаются в отдельных зданиях у дорог федерального или местного значения. Также распространены и сезонные кафе – у берега моря, реки в определённые месяцы, чаще тёплого периода (но, например, на горнолыжных курортах, наоборот, в зимний период). Часто около зданий кафе есть кафе на открытом воздухе с выносными столами и стульями.

В кафе можно поесть/перекусить за столиком, или взять еду с собой навынос. Этикет поведения в кафе не такой строгий как в ресторанах.

5. КОНДИТЕРСКАЯ, -ой, ср. Кафе с подачей приготовленных кондитерских изделий (обычно собственного производства); предприятие, торгующее сладостями.

糖果屋 (táng guǒ wū)



кафе-кондитерская, зайти в кондитерску



С Кузнецкого моста я заехал в кондитерскую на Тверской и, хотя желал притвориться, что меня в кондитерской преимущественно интересуют газеты, не мог удержаться и начал есть один сладкий пирожок за другим (Л. Н. Толстой).

Апельсины и пряники поели ещё до моего прихода сенаторские и графские дети, а четыре двугривенных у меня тотчас же отнял Ламберт; на них закупили они в кондитерской пирожков и шоколаду и даже меня не попотчевали (Ф.М. Достоевский).

6. **КОФЕЙНЯ**, -и, ж. (устар.) Маленькое кафе с подачей кофе, шоколада.

咖啡馆 (kā fēi guǎn)



уютная, недорогая, турецкая, греческая, венская кофейня



Семейство Бачей рискнуло зайти в кофейню выпить по чашке греческого кофе (В. Катаев).

Там дивизионы без снарядов, там юнкера без сапог, а офицеры сидят в кофейнях (М.А. Булгаков).

Вечер. Мы сидим в кофейне Ивана Юрьевича, освещённой двумя висячими лампами «молния». Густо накурено. Все столики заняты. Кое-кто играет в домино, другие в карты, третьи пьют кофе, иные просто, так себе, сидят в тепле и свете, перекидываясь разговорами и замечаниями. Длинная, ленивая, уютная, приятная вечерняя скука овладела всей кофейной (А. И. Куприн).

Наступил вечер; товарищи все разошлись по кофейням (Н.С. Лесков).

И, быстрым движением руки взъерошив ему черные кудри, она поспешно вышла из кофейни (А.И. Куприн).

☪☉☪ Первые кофейни в Европе появились в XVII веке, в России – в XVIII веке при Петре I. В XIX веке меню кофейни, помимо кофе, предлагало варенье, мороженое, шоколад, фрукты, лимонад, пирожные. Согласно «Положению» Николая I от 1835 года в кофейнях запрещалась подача горячих блюд и спиртных напитков.

7. **ПИВНЯЯ**, -ой, ж. Питейное заведение с подачей пива

啤酒馆 (pí jiǔ guǎn) пиво, (разг.)



пивнушка, пивовар, пивной, пивоваренный



встретиться в пивной



Сыщик Григорьев, притворяясь пьяным, подслушал в воскресенье в пивной один

из таких таинственных разговоров
(Л. Н. Андреев).

То было далёкое, славное время, и об этом времени мистер Чарли любил поговорить, когда мы с ним проводили зимние вечера в пивной, напротив цирка, попивая пиво и куря: я папиросы, а он австрийские сигары длинные, черные и необыкновенно вонючие (А. И. Куприн)

О, мой бог! Вы меня совершенно ошеломляете вашими словами. В пивных грязь и гадость (М. А. Булгаков)

🍷🍴 Обстановка пивной достаточно простая (если не считать «пивные рестораны»); зачастую пивные оборудуются в полуподвальных помещениях. Помещение меблировано столами, стульями либо скамьями, вдоль стены располагается стойка с кранами: для розлива пива и подачи закусок. В некоторых пивных не предполагается сидеть: пиво употребляется за стойками и столиками. Традиционная закуска под пиво: жареные кусочки хлеба (гренки), вяленая и копчёная рыба, варёные креветки и раки.

8. ПИРОЖКОВАЯ, -ой, ж. Предприятие общественного питания с продажей приготовляемых обычно здесь же пирожков.

馅饼店 (xiàn bǐng diàn)



пирог, (уменьш.) пирожок



позавтракать в пирожковой, ближайшая пирожковая



Заслуженную популярность имела **пирожковая** в полуподвале на Садовой улице, рядом с рестораном «Баку». Хотя внешне это было всего лишь предприятие общепита, такое же, как столовая, **пирожковая**, сосисочная, кутабная, шашлычная и так далее.

🍷🍴 Самая старая пирожковая в Санкт-Петербурге существует с 1956 г.: пирожковая «Хозяюшка» на Московском пр., 192.

9. ПИЦЦЕРИЯ, -и, ж. Предприятие общественного питания, закусочная, где продают пиццу (кушанье в виде лепешки, на которой запечены с сыром и томатным соусом кусочки мяса, овощей, грибов).

披薩店 (pī sà diàn)



пицца



итальянская пиццерия



Недалеко от цирка открылась новая пиццерия.

Чтобы было чем платить, он подрабатывал в соседней пиццерии, доставлял пиццу заказчикам (Е. Чумакова).

Она приносила более разнообразную еду – всё, что могла забрать у хозяина пиццерии неподалёку (Л. Пименова).

Во время этой прогулки он неожиданно набрёл на небольшую пиццерию (М. Ю. Муллаева).



Ещё древние греки и римляне готовили блюдо, напоминающее современную пиццу: оно подавалось на ломтях хлеба. Итальянская пицца была впервые приготовлена в Неаполе в XVI веке, когда в Европу стали ввозить помидоры, а первые пиццерии появились лишь в XVII-XVIII веках.

Для выпекания классической пиццы необходима особая дровяная печь – «помпейская» – свод которой сделан в виде полусферы.

Согласно правилам этикета, пиццу едят с использованием ножа и вилки, но допустимо есть пиццу и руками.

10. ПЫШЕЧНАЯ, -ой, ж. Предприятие общественного питания с продажей приготовляемых обычно здесь же пышек.

甜甜圈店 (tián tián quān diàn)



пышка, (уменьш.) пышечка



известная пышечная, зайти в пышечную



Утомлённая заботами рабочего дня, она пила кофе с подругой за стеклом пышечной.

Нигде не попробуешь такие вкусные пышки, как в местных пышечных, и чем проще внутри заведения обстановка, тем вкуснее делают пышки (В. Прах).

 Самая популярная пышечная, сохранившаяся в Санкт-Петербурге с давних времён, находится на Б. Конюшенной улице и носит название «Желябова 25» по старому названию улицы, на которой находится. С 2008 года Пышечная включена в «Красную книгу памятных мест Петербурга».

По этикету горячие пышки, посыпанные сахарной пудрой, едят руками.

11. РЕСТОРАН, -а, м. Предприятие общественного питания, открытое до ночи или на протяжении всей ночи, в котором подают дорогие блюда, закуски, напитки, алкоголь, где можно в красивой обстановке, удобно расположившись за столиком, не только хорошо поесть, но и приятно провести время.

餐廳 (cāntīng)



(уменьш.) ресторанчик, ресторанный



модный, первоклассный, фешенебельный, ночной ресторан



Заказать столик *в ресторане*.

Банкет по случаю двадцатипятилетнего юбилея Кременецкого должен был состояться в одном из лучших ресторанов, в большом зале, вмещавшей около трёхсот человек (М. Алданов).

[Бакулин] привык закусывать в «Торжке», среднем из первоклассных ресторанов, где, однако, кормят хорошо, кабинеты светлы и удобны, а прислуга расторопна и почтительна (А. И. Куприн).

В ресторане было шумно и весело. Все столики были заняты. В правом углу, на небольшом возвышении, играл джаз (Г. Свиридов).

 Первый ресторан открылся в Санкт-Петербурге в начале XIX века в гостинице «Отель дю Норд» (ул. Декабристов).

Особо распространены в России рестораны стали после войны 1812 года с Наполеоном. Французы, не вернувшиеся после войны на родину, открывали рестораны или становились поварами, приобщая состоятельных русских к европейской кухне. Первые рестораны предлагали в основном французские блюда и вина. Меню и вывеска «Ресторан» были также на французском языке. Посещение ресторана было модной частью образа жизни обеспеченных русских. Само обозначение «ресторан» как тип организации питания появилось в России в феврале 1821 г. В современных ресторанах существует традиция сервировать стол особым образом, а нормы поведения регламентированы особым этикетом.

12. СТОЛОВАЯ, *-ой, ж.* Предприятие общественного питания с приготовлением и подачей разнообразных готовых блюд, завтраков, обедов, ужинов, обычно с самообслуживанием.

饭馆 (fàn guǎn) / 食堂 (shí táng)



стол, (разг.) столовка, (разг.) столовский



студенческая, заводская, ведомственная столовая, столовая самообслуживания, благотворительная столовая (бесплатная, для бедных), столовая при общежитии



Надежда ещё осенью поступила помощницей повара в столовую (А. Коптяева).

Поступай к нам в политехникум! Ей – богу! Получишь стипендию семьдесят пять рублей. Будешь жить, как бог. У нас в столовой – каждый день мясо (И. Ильф, Е. Петров).

В больничной столовой уже всё было приготовлено для традиционного чаепития (С. И. Ильичев).

🍴 В России столовые появились в конце XIX века, придя на смену кухмистерским. Там посетители могли приобрести завтраки, обеды и ужины порционно. Первые столовые можно назвать благотворительными – еда в них стоила очень дёшево, но и меню было однообразным. Но при этом условия приготовления пищи регламентировались строгими санитарными нормами.

Столовые работали ежедневно с 12 до 16 часов дня. Столы покрывались клеёнками, на стойке были представлены блюда из меню текущего дня: холодную закуску ели прямо за стойкой, горячие блюда – исключительно за столом. В корзинках лежал бесплатный хлеб, бесплатно также была доступна и горячая вода⁵.

13. ХАЧАПУРНАЯ, *-й, ж.* Грузинская закусочная с подачей хачапури (пирогов с начинкой из сыра), готовящихся здесь же.

格鲁吉亚奶酪派铺 (Qíáo zhì yà qǐ sī xiàn bǐng pù)



хачапури



зайти в хачапурную, пообедать в хачапурной

⁵ Текст составлен с опорой на: Д. Лёгкая «Общепит в Российской империи»

15. ШАШЛЫЧНАЯ, -ой, ж. Небольшая закусочная, специализирующиеся на приготовлении шашлыков (кушанье из кусочков мяса, зажаренных на открытом огне) и других восточных блюд.

烤肉串屋 (Kǎo ròu chuàn wū)



шашлык, шашлычный



обедать в шашлычной



Раза три ездили на ВДНХ, заходили в шашлычную, Колька брал шашлыки, бутылку хорошего вина, конфет дочери...Вкусно обедали, попивали вино (В. Шукшин).

🍴🍷 Родина шашлыка – Азия: Персия (Иран), Ливан, Ирак и Кавказ. В настоящее время шашлыком считают почти любое кушанье из мяса, приготовленное на раскалённых углях. Но на самом деле, приготовление шашлыка как традиционный обряд, включает целый ряд обязательных действий.

"Шашлык" в русском языке – это изменённый крымско-татарский термин "шиш" – "вёртел", "шишлык" – "то, что нанизано на вертел».

Раздел №2

Наименования приборов и посуды

1. БЛЮДЦЕ, -а, ср. Чайная посуда в виде небольшой тарелочки с приподнятыми краями и маленьким дном, на которую ставится чашка или стакан.

碟子 (Díézi)



(уменьш.) блюдечко, блюдечный



чайное, кофейное блюдце, блюдце для варенья (=розетка), положить что-нибудь на блюдце, блюдце с ягодами



Получить/преподнести на блюдечке с голубой каёмочкой (разг., ирон.) — о получении чего-нибудь без затраты труда, усилий.

У него от удивления так сильно округлились глаза, что они стали похожи **на** два огромных **блюдца**, в которых плескались искренние недоумение и обида (Е. Малиновская).

Доктор взял **блюдце**, положил на него палочку и принялся разминать её чайной ложкой (Кир Булычев).

Оба они молчали, лишь звучно тянули **из блюдец** чай цвета тёмного янтаря и уминали пирожки размером с добрый лапоть (М. Курочкин).

☞ Чашку ставят на блюдце, чтобы пролитая при питье из чашки жидкость, оставаясь на нём, не проливалась дальше. Иногда горячие напитки, в основном чай, пьют из блюдец, при этом напиток быстрее остывает. Кроме того, на блюдцах, являющихся разновидностью десертной тарелки, сервируют пирожные, куски торта и пирога.

Чайное блюдце из фарфора впервые появилось в Японии.

2. БОКА́Л, -а, м. Предмет посуды из стекла, представляющий собой округлую ёмкость среднего размера на тонкой ножке, которая держится на круглой широкой опоре, предназначенный для питья спиртных напитков, обычно вина или шампанского.

紅酒杯 (Hóngjiǔ bēi)



(уменьш.) бокальчик, бокальный



хрустальный, стеклянный, серебряный бокал, бокал шампанского/с шампанским, звон бокалов (за праздничным столом), выпить по бокалу, разливать по бокалам



поднять бокал за кого/что = выпить за чьё-либо здоровье, провозгласить тост за кого-, что-либо

«Я больше не могу пить», – сказал Левин, отодвигая свой **бокал**. – Я буду пьян (Л. Толстой).

Он нервно поставил на стол **бокал**, и вино **из бокала** расплескалось по скатерти (А. И. Куприн).

...Дело дошло до жаркого, и денщики стали разливать **по бокалам** шампанское... (Л. Толстой).



Слово «бокал» произошло от франц. «bocal» – банка.

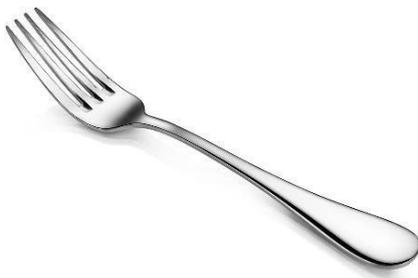
Для каждого вида напитка существует свой вид бокала. По этикету бокал держат за ножку тремя или четырьмя пальцами (в зависимости от размера бокала), не отводя в сторону мизинец и не прикасаясь к чаше (чтобы не испачкать бокал и не нагреть напиток).



Во время застолья принято говорить тосты (краткие пожелания или поздравления в адрес одного или всех присутствующих). Во время произнесения тоста одним из гостей другие гости не должны разговаривать, есть, наливать напитки: положено слушать тост, держа бокалы в руках. После произнесения тоста принято чокаться и с тем, кому он был адресован, и с ближайшими соседями по столу.

3. ВІЛКА, -и, ж. Предмет столового прибора из лёгкого металла с острыми зубьями (обычно с четырьмя) на прямой ручке.

又 (Chā)



(уменьш.) вилочка, вилочный



серебряная, мельхиоровая вилка, вилка с двумя, с тремя, с четырьмя зубьями, есть вилок, подцепить мясо на вилку, нож с вилок, десертная вилочка



*Моя спутница ловко орудовала **вилкой**, справляясь с овощами. Её порция креветок была значительно меньше моей (О. Баскова)*

*Плоды разрезают на четыре или восемь частей, в большинстве случаев очищают от кожуры, затем берут **вилкой** и едят по кусочку (Э.Н. Алькаев)*



Одни из первых вилок (костяные) были обнаружены археологами в захоронениях древнекитайской культуры Цицзя (2400 – 1900 до н. э.). и эпохи династии Шан (1600 - 1050 до н. э.).



У первых вилок было только два прямых зубца: её использовали для накалывания, а не зачерпывания пищи. До появления вилок использовались только ложки и ножи, а крупные куски твёрдой пищи зачастую ели руками. Состоятельные люди могли надевать с этой целью перчатки, которые выбрасывали после еды.

В России вилка появилась в середине XIV века, о чем свидетельствуют раскопки. Термин «вилка» вошёл в русский язык лишь в XVIII веке, до этого её называли «рогатиной» и «вильцами». При сервировке стола вилку кладут слева от тарелки зубцами вниз; во время еды вилку держат в левой руке, а нож – в правой. По окончании приёма пищи вилку наряду с другими столовыми приборами

оставляют на тарелке.

4. ЛОЖКА, -и, ж. Предмет столового прибора из лёгкого металла для зачерпывания жидкой или рассыпчатой пищи (супа, каши т.д.).

湯匙 (Tāngchí)



(уменьш.) ложечка, ложечный



серебряная, мельхиоровая, деревянная, столовая, десертная, чайная ложка; есть ложкой, размешивать сахар ложкой, ложка соли, сметаны (т. е. с солью, со сметаной)



Сухая ложка рот дерёт – еда нехороша без масла; дело не сдвинется без подарка, без взятки (перен.).

Через час по чайной ложке – очень медленно, с большими перерывами, еле-еле (разг. шутил.).

Дорога ложка к обеду – хорошо, ценно то, что своевременно.

Один с сошкой, а семеро с ложкой – о тех, кто живёт за счёт чужого труда (первоначально о большой семье, где только один работник).

Ложкой кормят, а черенком глаза колют – о



попрёках, отравляющих кому-нибудь то хорошее, что для него сделано.

Ложка дегтю (в бочке меда) — о небольшом, незначительном добавлении, которое портит большое и хорошее.

*Лесник вытащил **алюминиевую ложку** из-за голенища сапога, вытер её о рукав телогрейки и подсел к столу.*



*В дыму стоял Стёпка и большой **зазубренной ложкой** мешал в котле (А.П. Чехов).*

*Баба черпала пустые щи со дна закоптелого горшка и глотала **ложку за ложкой** (И.С. Тургенев).*

*Вера взяла что-то в рот, потом съела **ложку варенья** (И. А. Гончаров).*

*Арбузов принудил себя съесть **несколько ложек красного борща** (А. И. Куприн).*

🍴 Ложки в отличие от вилок использовались ещё в древности: их делали из дерева, кости и рога. Первые бронзовые и серебряные приборы появились в Риме и Греции. На Руси ложки делали преимущественно из дерева.

В XV веке распространение приобрели ложки из латуни, меди и олова. Богатые люди использовали серебряные и золотые приборы.

5. **НОЖ**, -а, м. Предмет столового прибора, предназначенный для нарезания на кусочки пищи во время еды.

Л (Dāo)



ножик, (уменьш.) ножечек, ножны (чехол для ножа)



столовый, перочинный нож, нож для мяса/рыбы, разрезать/нарезать что-либо ножом



Нож острый (кому?) / нож в сердце (кому?) – о том, что очень огорчает кого-либо, причиняет большую неприятность

*Мне это её письмо — **нож острый**. Не выдержала я однажды и разрыдалась.* (В. В. Гладков).

Нож в спину кому – о предательском, изменническом поступке, поведении и т. п.

Точить нож на кого-то – замышлять зло против кого-либо.

Быть на ножах с кем – быть с кем-либо во враждебных отношениях.

Без ножа зарезать (перен. разг.) – поставить в безвыходное положение, причинить большой ущерб; погубить:

Правда – хорошо, а счастье лучше. — Зарезал ты меня! Ведь барин сапоги заказывал, а ты что сшил? (Л. Толстой)

Как ножом отрезало - о внезапном прекращении чего-либо:

До зимы 1905 года Василий аккуратно писал отцу. Но потом — как отрезало. Целых полгода напрасно ходил старик к поселковому атаману справляться о письмах. (К. Седых)

Как ножом отрезать – сказать резко, категорически; отказать наотрез.

Как (словно) ножом по сердцу (полоснуть) – об ощущении внезапной душевной боли от какой-либо неприятности, беды и т. п.:

Да как зальётся, прыснет вдруг целой пригоршней слез мой Емельян... Батюшки; словно ножом мне полоснуло по сердцу. (Ф. М. Достоевский).

С ножом к горлу пристать – настойчиво, неотступно потребовать.

Хоть ножом режь – очень густой, плотный:

Дым стоял [в клубе] — хоть ножом режь. (В. Шефнер)



По этикету при сервировке стола используют следующие виды ножей (см. картинку).

Во время приёма пищи вилку держат в левой руке, а нож – в правой.

6. ТАРЕЛКА, -и, ж. Столовая посуда круглой формы с плоским дном и приподнятыми краями.

盤子 (Pánzi)



(уменьш.) тарелочка, тарелочный



фарфоровая, фаянсовая, глиняная, алюминиевая, деревянная тарелка; тарелка супа, каши (т. е. с супом, кашей), недоеденная тарелка (с остатками пищи)



Быть не в своей тарелке – быть в плохом расположении духа, не в настроении.

Съесть всю, целую, полную тарелку (т. е. все её содержимое).

На большом столе буйно кипел самовар, стояли тарелки с хлебом, колбасой, сыром. (М. Горький)

Игнат поставил на стол тарелку варёной картошки, нарезал огурчиков и хлеба... (В. Р. Шорохов)

 Первые тарелки, вылепленные из глины и песка, а затем обожжённые, появились значительно раньше ложек и ножей.



7. ЧАЙНИК, -а, м. Сосуд с ручкой и с носиком для заварки чая или для кипячения воды.

 (Нú)



чай, (уменьш.) чайничек, чайный, чайная (чайхана)



медный, эмалированный, фарфоровый, фаянсовый, электрический, заварочный чайник (для заварки), чайник со свистком, поставить чайник (= вскипятить воду), чайник кипит (т. е. кипит вода в нем)



Маша, чай! — крикнула Амальхен. Та подала красивый чайный прибор с серебряным чайником (А. Ф. Писемский).

Медный чайник никак не хотел закипать на костре (К. Паустовский).

На круглой конфорке кипел чайник (В. Катаев).

Дверь хлопнула... Шаркая тапочками, дедушка пошёл на кухню ставить чайник (А. Доброчасова)

Заварочный чайник следует наполнить кипятком, настоять 7 минут, процедить. Чай разлить по чашкам, в каждую чашку добавить сахар и сливки

Расставляли чашки, раскладывали конфеты, пирожные и, налив в электрический чайник воду, включали его (И. Оболенский)

 Существует мнение, что заварочные чайники произошли от керамических котелков – специальных ёмкостей, куда насыпали сушёные чайные листья и наливали кипяток; полученный напиток после разливали в другие сосуды для питья. Такой метод использовали в Китае в первом тысячелетии нашей эры (династии Тан и Сун). Самый старый чайник хранится в Музее чайных изделий в Гонконге.



Чайные смеси стали завозить в Европу в конце XVII века: также привозили и фарфоровые чайники с бело-голубой росписью.

При русской традиционной «парной подаче» чая на стол ставятся заварочный чайник с заваркой (крепким чаем) и ёмкость с кипятком («доливной» чайник или самовар); в чашки наливают небольшое количество заварки и разбавляют её горячей водой до необходимой крепости напитка.

Чай в России принято пить с добавками: в чашку с чаем кладут сахар, мёд, лимон, варенье или пьют чай вприкуску со сладостями (конфетами, печеньем, пирожными).

8. **ЧАШКА**, -и, ж. Небольшой сосуд из фарфора, фаянса и подобных материалов округлой формы, обычно с ручкой, с одной стороны, предназначенный для питья теплых и горячих напитков.

碗 (wǎn) / 茶碗 (Chá wǎn)



(уменьш.) чашечка, чашечный



фарфоровая, фаянсовая, чайная, кофейная, сервизная (из сервиза) чашка, чашка с блюдцем, чашка (чего?) чая (-ю), молока, кофе (т. е. с чаем, молоком, кофе), чашка для бульона, выпить всю, целую, полную чашку (т. е. все её содержимое), недопитая чашка (с остатками содержимого), чашечное производство



*Позвать/пригласить на чашку чая (-ю) (=пригласить для чаепития).
Беседа за чашкой чая (-ю) (во время чаепития)*

Стали пить чай из старинных фарфоровых чашек. (А.П. Чехов)

Выбрав укромное место в глубине душного зала, вошедшие уселись за стол и заказали официантке две чашки кофе и мороженое. (С. Зверев)

Им принесли три чашки горячего шоколада, от которого поднимался волнистый, похожий на тюлевый, пар. (И. Муравьева)

 В некоторых странах из чашек не только пьют, но и едят. В ряде азиатских стран распространена чашка без ручки – пиала.

Чашки бывают кофейные, чайные, бульонные (с двумя ручками)



Чайный этикет.

- Если чай горячий, то можно добавить в него холодное молоко. Чтобы чай остывал быстрее, допустимо аккуратно помешивать его ложечкой.
- Чашку держат пальцами за ручку, при этом недопустимо отводить в сторону мизинец. Когда вы пьёте из чашки чай, блюдце стоит на столе.
- Согласно этикету, чайный пакетик принято убирать из чашки перед началом чаепития: его оставляют на специальной тарелочке или блюдце.
- Горячий чай пьют аккуратно, не издавая посторонних звуков.

Раздел №3

Наименования основных видов приёма пищи по времени

1. **ЗАВТРАК**, -а, м. Пища, предназначенная для утренней еды, для еды до обеда.

早餐 (Zǎo cān)



сытный, вкусный завтрак, приготовить на завтрак, горячий школьный завтрак



Завтрак съешь сам, обед раздели с другом, а ужин отдай врагу (посл.).

Кормить завтраками (разг. неодобр.) – давать обещания, откладывая их выполнение со дня на день.

Часы завтрака, обеда, ужина перепутались и смешались (И.С. Тургенев).

Несмотря на ранний час, все уже были на ногах. Мария Михайловна готовила

завтрак (И. А. Козлов).

Ночь прошла спокойно. Люди отлично отдохнули и после плотного завтрака начали собирать рюкзаки (Н. Андреев)

Древние греки и римляне питались три раза в день: ранним утром они ели первый завтрак, около полудня – второй, а ближе к вечеру – обед.

☪☪☪ Согласно русской традиции завтрак разнообразен и питателен, и может включать: кашу (иногда с добавлением сухофруктов, сезонных ягод или орехов), часто подаваемую со сливочным маслом, творог, сыр, блины, оладьи, сырники, запеканки и вареники, яичницу, омлет, варёные яйца. Из напитков принято употреблять: чёрный чай и кофе (по желанию с молоком), которые пьют с бутербродами, печеньем или выпечкой.

2. **ОБЕД**, -а, м. Основное принятие пищи, обычно приуроченное к середине дня и состоящее из нескольких перемен блюд (закуска, первое, второе и третье, десерт)

晚餐 (Wǎn cān)



обеденный, обедать



вкусный, плотный, сытный, обильный, диетический, домашний обед; обед из трёх блюд; варить/ готовить на обед; сесть за обед



Обед состоял обычно из закуски, первого и второго блюда, кофе и десерта в виде мороженого.

Ты, верно, Моцарт, чем-нибудь расстроен? Обед хороший, славное вино, А ты молчишь и хмуришься (А.С. Пушкин).

– *Время обеда* прошло, – сказала она. – *Но я могу сделать вам по парочке бутербродов, а вечером накормлю уже полноценным ужином. Хотите?* (Е. Гаглов)

☪☪☪ Обед традиционно самый плотный приём пищи за день. Время обеда строго не регламентировано, но обедают преимущественно в период 11–15 часов, хотя бывает, обедают и вечером вместо ужина.

Классический обед может включать до 4х блюд: закуску, суп, второе и десерт, подаваемые в указанной последовательности, но может также состоять только из двух блюд и не включать закуску и десерт, тогда суп подаётся первым.

3. **ПО́ЛДНИК**, -а, м. Лёгкая еда, употребляемая в пищу во второй половине дня, между обедом и ужином, а также время такого приёма пищи.

下午茶 (Xiàwǔ chá)



на полдник – чай и булочка, оставить полдник на столе



До ужина ещё полдник будет: за чаем простоквашу подают (И. Гончаров).

На полдник всегда был свежесваренный, ни в коем случае не оставленный от обеда горячий ягодный морс и свежие оладьи или пышки (Е. Котова).

 Полдник обычно состоит из лёгкой пищи: молочных и кисломолочных продуктов, чая, какао или сока с бутербродом или выпечкой.

4. **У́ЖИН**, -а, м. Вечерняя еда, последняя еда перед сном.

晚餐 (Wǎn cān)



лёгкий, скудный, обильный ужин; есть что-либо на ужин; пригласить к ужину/на ужин



Завтрак съешь сам, обед раздели с другом, а ужин отдай врагу (посл.).

После ужина все расходятся по своим постелям, и сон воцаряется над беспечными головами (И. Гончаров).

Вечер. Занятия кончаются. Скоро ужин (Н. Г. Помяловский).

Через час подали ужин, состоявший из винегрета, холодной телятины, паштета, кондитерских пирожков и шампанского. (Н. В. Гоголь).

 По традиции время ужина в России – примерно в 7–8 часов вечера, когда вся семья может встретиться дома за столом: поесть и поговорить.

Русский ужин характеризуется большим ассортиментом блюд: подают закуски, суп, основное блюдо, салаты, выпечка и десерт.

Раздел №4

Наименования основных видов блюд по назначению и наименования самих блюд

4.1 Закуски

ЗАКУСКА – и, ж. Холодное блюдо, обычно привлекательно оформленное, подаваемое перед первым блюдом.

小吃 (xiǎochī) / 冷盘 lěng pán



закусочный



холодные закуски, заказать что-либо на закуску



После холодных закусок подают бульон с гренками или суп, затем какое-либо мясное блюдо. (Л. Жалпанова)

К домашнему столу обычно подают один-два вида закусок, но в случае праздничного застолья выбор больше – овощные, мясные и рыбные закуски сервируют по-разному: бутерброды разных размеров, тарталетки (корзиночки из песочного теста) с начинкой, пирожки, салаты и паштеты. Для русского застолья характерны закуски из свежих или маринованных овощей и разнообразные салаты.

По этикету для холодных закусок гостям предлагают специальные закусочные вилки и ножи: блюда, которые не нужно резать, едят вилкой, держа её в правой руке, в левой руке держат кусочек хлеба, которым можно помочь себе в случае необходимости.

САЛАТ, -а, м. Холодное кушанье из мелко нарезанных ингредиентов, заправленное сметаной, майонезом, уксусом или маслом, употребляемое в пищу в холодном виде в качестве закуски.

沙拉 (Shālā)



(уменьш.) салатик, салатный, салатовый.



салат с грибами, с яйцами, с крабами, с майонезом, со сметаной, салат из овощей/овощной салат



*Перед обедом Стаканыч готовил себе **салат** из свёклы, огурцов и прованского масла (А.И. Куприн).*



Салаты обычно сервируют в специальной посуде – салатниках, а также – в закусочных тарелках. По этикету гость сначала кладёт себе в тарелку порцию салата из общего блюда специальной ложкой, а затем ест салат из своей тарелки салатной вилкой.

В русской кухне особенно популярны следующие салаты:

1. ВИНЕГРЁТ, -а, м. Холодное блюдо русской кухни, закуска, салат в виде мелко нарезанных овощей с уксусом, маслом и другими приправами, обязательным ингредиентом которого является варёная или запечённая свёкла.

甜菜根沙拉 (tián cài gēn shā lā)



(уменьш.) винегрёттик, винегрётный



порция/тарелка винегрета, домашний винегрет, винегрет с маслом



*Мне слышно, как в столовой собираются ужинать – накрывают на стол; будут есть **винегрет**, пирожки с капустой и жареного судака.*

*Классический русский **винегрет** обязательно включает рубленое крутое яйцо и немного сельди (в этом случае квашеная капуста не используется, а количество картофеля и лука увеличивается). (Ю. Штольц)*

2. ОЛИВЬЁ, нескл., м. Один из самых известных закусочных салатов русской кухни, приготавливаемый из варёных овощей, с добавлением мяса или колбасы, солёных и консервированных овощей и заправленный майонезом.

奥利维尔沙拉 (ào lì wéi ěr shā lā)



классический оливье, порция салата «Оливье»



*В каждом доме существует свой рецепт салата **Оливье**.*

Я решила приготовить салатик

Оливье, борщ и на вкусненькое купила себе три килограмма мороженого (А. Литвинова).

🍴 «Оливье» очень распространённое в русской кухне блюдо. Существует большое количество рецептов этого салата, который многие считают национальным блюдом, но на самом деле «Оливье» придумал повар родом из Франции, который во второй половине XIX века владел не только рестораном в Москве, но и секретным рецептом салата. По разным данным тогда в салат добавляли мясо раков, рябчиков, отварной язык; в настоящее время его готовят с отварным или копчёным мясом, варёной колбасой, отварным картофелем и морковью, яйцами, солёными огурцами, консервированным горошком и майонезом.

3. СЕЛЁДКА ПОД ШУБОЙ, -и, ж. Слоёный салат, который готовят из филе солёной сельди с отварными овощами (картофель, свёкла, морковь) и майонезом.

鲱鱼沙拉 (fēi yú shā lā)



порция «Селёдки под шубой»



Без неё [свёклы] не приготовить ни борща, ни винегрета, ни любимого новогоднего блюда – селёдки под шубой (М. Жмакин).

А между тем "селёдка под шубой" – это великолепная закуска, которую можно подать и в праздники, и в будни. (П. Люкимсон)

🍴 Существует большое количество рецептов салата, отличающихся дополнительными ингредиентами: некоторые добавляют в салат натёртое яблоко, яйца и т. д.

4.2 Первые блюда

ПЕРВОЕ БЛЮДО, -ого, ср. Жидкое блюдо, суп, бульон, с которого начинают полноценный обед.

第一道菜 (dì yī dào cài)



заказать / кушать на первое, тарелка первого



*Мама всегда на выбор предлагала **два первых блюда**, два вторых, не говоря уже о сладком (М. Корпан).*

*Обязательными компонентами меню официального обеда являются суп или **первое блюдо**, главное блюдо и десерт.*

СУП, *-а, м.* Жидкое кушанье, представляющее собой бульон (из мяса, рыбы, птицы и т. п.) с приправой из овощей, крупы и т. п.

湯 (Tāng)



(уменьш.) сúpчик, (простор.) супéц, суповóй



гороховый, грибной, рыбный суп, тарелка супа (т.е. с супом), суп-пюре, суп с мясом, со сметаной, с хлебом



*Когда кухарка подала им рисовый **суп** с томатами, Лаевский сказал: — Каждый день одно и то же. Отчего бы не сварить щей? (А. П. Чехов).*

*Внутри было тепло, светло и уютно, пахло грибным **супом** и пригорелым молоком (В. Головачев).*

Суп из топора (разг. шутл.) – о том, что приготовлено из случайно нашедшихся продуктов.



Русский обед не обходится без супа; его подают после закусок. Супы принято есть столовой ложкой, набирая от себя и поднося ложку ко рту широким краем, бесшумно, не издавая звуков втягивания жидкости и не склоняясь над тарелкой.

По правилам этикета принято оставлять небольшое количество супа в тарелке, но в домашнем кругу можно доесть суп, наклонив тарелку от себя.

В русской кухне особенно распространены следующие супы:

1. БОРЩ, *-á, м.* Суп из мяса или курицы со свёклой, капустой и другими овощами, с различными приправами, употребляемое в пищу в качестве первого

блюда.

羅宋湯 (Luó sòng tāng)



(уменьш.) борщóк, борщóвый



мясной, вегетарианский борщ, борщ со сметаной, с салом, тарелка борща



Бабушка налила полную до краёв тарелку **борща** и позвала кушать.

*Кто из нас не ел **борща**, густого, красного, в котором главная роль принадлежит, конечно же, ей – аппетитной бордовой свёкле? (И. Дубровин)*

*Представьте себе, что может быть лучше морозным зимним вечером, чем тарелочка вкусного **борща** или супа.*

*В корчме за широкими столами угрюмые мужчины шумно хлебали деревянными ложками **борщ**. (Ю. Никитин)*

Борщ подают горячим со сметаной и рубленой зеленью.

🍴🍷 В России борщ известен с XVI–XVII веков. Это блюдо очень любили русские цари.

В настоящее время существует около 12 разновидностей этого первого блюда.

Название борща связывают с одним из его первоначальных ингредиентов – борщевиком, безобидным родственником опасного сорняка, молодые листья которого добавляли в суп весной. К XVIII веку растение перестали употреблять в пищу, за ним закрепилось название «борщевик», а «борщом» стали называть суп из свёклы.

2. СОЛЯНКА, -и, ж. Густой суп из рыбы или мяса с солёными огурцами и квашеной капустой или другими овощами и пряными, острыми приправами.

杂伴汤 (zá bàn tāng)



(уменьш.) соляночка



мясная, рыбная, грибная солянка, порция солянки, сборная мясная солянка (с кусочками мяса, мясных продуктов)

 Пожалуй, на закуску можно приготовить несколько салатов, например, «Овощной», «Мимоза» или «Фасолевый», на первое – суп из грибов или мясную солянку, ну а второе, десерт и напитки вы без труда подберёте сами (Кулинарная книга «Миллион блюд для семейных обедов»).

Сборная солянка (перенос., неодобр.) – о соединении чего-нибудь разнородного: *Книга получилась — сборная солянка.*

3. УХА́, -и, ж. Суп из свежей рыбы какого-либо вида с картофелем, различными приправами.

鱼汤 (yútāng)



(уменьш.) уш́ица



уха из трески, окуня, налима, рыбацкая уха (сваренная рыбаками)



Вечером разожгли костёр, и в котелке кипела уха из налимов. (К. Коровин)

Демьянова уха – о неумеренном угощении, о навязывании чего-нибудь тому, кто этого не хочет (по одноименной басне И. Крылова).

 Классическое первое блюдо и символ русской кухни, которое подают с *кулебякой* (закрытым пирогом с мясом, рыбой или грибами) и *расстегаями* (пирожком с открытой серединой, с начинкой из мяса, рыбы, риса или грибов).

Известно около 18 видов ухи, но чаще всего в русской классической литературе упоминают стерляжью уху (из стерляди).

4. ХАРЧО́, нескл., ср. Суп из грудинки говядины, сваренный с рисом, томатом и острыми приправами (кавказское кушанье).

羊排汤 (yáng pái tāng)



(устар.) харч́иться (питаться), (прост.) харч́и (пища, еда), харчевня



суп харчо



Харчо обжигало рот, но все ели его с удовольствием.

Мы зашли в ресторанчик на привокзальной площади и попросили подать нам знаменитое грузинское **харчо** – национальный суп из баранины и риса, крепко приправленный луком и чесноком. (А. Максимов)

 Обязательными ингредиентами супа харчо являются тёртые грецкие орехи и *тклапи* (сухая паста из слив, алычи или ткемали). Харчо подают с ржаным хлебом или лавашом, со сметаной и чесноком.

5. ЩИ́, щей́, мн. Жидкое кушанье из рубленой капусты, мяса или курицы и другими овощами, щавелем, шпинатом и различными приправами.

白菜汤 (bái cài tāng)



(уменьш.-ласк.) щёц (только род. п. мн. ч.)



зелёные щи (из шпината, щавеля и т. п.), пустые щи (без мяса), свежие щи (из свежей капусты), кислые щи (из квашеной капусты), суточные щи (из квашеной капусты, охлаждённые и довариваемые на следующие сутки), ленивые щи (щи из свежей капусты, в старое время варившиеся из крупно нарезанного кочана); тарелка щей



Щи да каша – пища наша (посл.).

Щи хлебай, да поменьше бай (посл.).

*Родной отец надоест – а **щи** никогда* (посл.)

*Лептем **щи** хлебает кто* (прост., пренебр.) – о том, кто совершенно не образован, не культурен.

*В полях появилась кислица, у заборов росла свежая крапива. Из крапивы и кислицы варили **щи**.* (Б. Полевой)

*Дед Архип сидел за столом, хлебал **щи** старой деревянной ложкой и слушал сына.*

*И мечтает душа человеческая о покое, как шахтёр после смены о тарелке **щей** да куске чёрного хлебушка.* (Б. Васильев)

*Готовые **щи** подают со сметаной и измельчённой зеленью петрушки и/или лука.*



Щи известны на Руси с IX века, с X века – основная еда. В старину в щи обязательно добавляли грибы. Щи принято есть со ржаным хлебом и сметаной.

4.3 Вторые блюда

ВТОРО́Е БЛЮ́ДО, -ого, ср. Блюдо в обеде, ужине, обычно следующее после супа и состоящее из мяса или рыбы и гарнира.

第二道菜 (dì èr dào cài)



заказать / кушать на второе, порция второго



На обед – суп и второе. **На второе** — овощное рагу.

*Действительно, закуски, первое и **второе** блюда оказались выше всяких похвал и были съедены довольно быстро (И. Дроканов).*

*Если планируются **два вторых** блюда, то подают вначале рыбное, а затем мясное. (Сборник рецептов)*

ГАРНИ́Р, -а, м. Овощи, каши и т. п., приготовленные тем или иным способом и употребляемые в пищу вместе с мясными, рыбными и другими вторыми блюдами.

配菜 (pèi cài)



гарни́рный



на гарнир, что-либо с гарниром



Жареная картошка – универсальный гарнир.

Вологодский буфет далеко славился по всей Северной дороге пирожками, жареной дичью с гарнирами. (М. Пришвин).

К копчёной рыбе в качестве гарнира лучше всего подойдут тушёные или запечённые овощи – кабачки, баклажаны, болгарский перец и томаты. (Е. Маслякова)

1. ДИЧЬ, -и, ж. Мясо диких птиц и животных (утка, глухарь, перепел, лосятина, медвежатина и пр.), употребляемое в пищу.

野味 (yě wèi)



рагу из дичи, паштет из дичи



Мы лакомимся **дичью**, добытой на охоте (И. С. Соколов-Микитов).

Брусничное варенье и сок можно использовать в качестве приправы к мясным блюдам и жареной **дичи** (О. Ручьева).

*Охотный Ряд в Москве получил своё название в те времена, когда здесь торговали **дичью**, приносимой подмосковными охотниками к общему удовольствию гурманов и поваров (В. А. Гиляровский).*



Многие виды дичи – *деликатес* (редкий или дорогой продукт питания) для современного человека. Мясо диких птиц и животных сильно отличается от хорошо знакомого нам по вкусу мяса.

2. КА́ША, -и, ж. Крупа, сваренная на воде или молоке, обычно с добавлением соли или сахара, употребляемое в пищу отдельно или в качестве гарнира.

稀飯 (xī fàn)



(уменьш.) кашка, (разг.) кашица



густая, жидкая каша; гречневая, пшённая, рисовая, манная, перловая каша; каша на воде, на молоке (молочная) каша; каша из кукурузы



Маслом **кашу** не испортишь (посл.).

Щи да **каша** = пища наша (посл.).

Гречневая каша – мать наша (посл.).

Гречневая каша сама себя хвалит (пословица о хвастуне).

Каша в голове = путаница в мыслях.

Каша во рту = о невнятном произношении.

Заварить кашу = затеять какое-либо неприятное, хлопотливое дело.

Заварилась каша = о каком-либо неприятном, хлопотном деле.:

На этих порах отец мой – возьми, да и умри. Пошли векселя ко взысканию. Заварилась каша. Покатили просьбы. (И. С. Тургенев).

Расхлёбывать кашу = распутывать какое-либо неприятное, сложное дело.

Кашу не сварить с кем = не договориться с кем-либо, не сделаешь дела с кем-нибудь.

Мало кашу ел = о том, кто слаб, малосилен или молод, неопытен.

Просят кашу (сапоги, ботинки и т. п.) = об обуви, износившейся до дыр.

Каша одно из основных блюд русской кухни.



 Кашу, сваренную на молоке, с добавлением сахара и сливочного масла в русской кухне принято есть на завтрак. По желанию в неё добавляют ягоды и/или фрукты. Жидкую кашу принято есть ложкой.

В качестве второго блюда на гарнир кашу варят на воде или на мясном бульоне: она обычно более рассыпчатая, её удобно есть вилкой.

3. КОТЛЁТА, *-ы, ж.* Кушанье из рубленого или молотого мяса или рыбы в виде лепешки круглой или продолговатой формы.

炸肉排 (Zhà ròupái)



котлетный



мясная, рыбная, рубленая, жареная, паровая котлета; мясо для котлет, жарить котлеты, котлеты с гарниром (пюре, кашей, макаронами и пр.)



Вообще-то она была милой, доброй бабушкой и умела не только жарить котлеты.... (Кир Булычев)

Приятно было сесть за стол и приняться за горячие свиные котлеты и свежий чёрный хлеб (М. Твен).

Ужин отвлек меня от дальнейших моих наблюдений, и я обратил всё своё внимание на вкусные бараньи котлеты (О. Генри).

 Котлеты чаще всего подают с гарниром (овощами, рисом, макаронами, картофельным пюре). Котлеты готовят не только из мяса, но и из овощей (моркови, капусты, картофеля). Котлеты едят только вилкой, разламывая ею котлету и отламывая небольшие кусочки. Без ножа едят все изделия из рубленого мяса. Но с ножом рекомендуется есть котлету «по-киевски», т.к. она делается из цельного куска куриной грудки, внутри которого – растопленное сливочное масло.

4. ПЕЛЬМЭНИ, - ей, мн. (ед. пельмэнь, -я, м.). Блюдо, представляющее собой маленький круглый плоский раскатанный кусок теста с какой-либо начинкой (измельчённого или перемолотого в мясорубке мяса или рыбы), закрытый слоем теста, приготовленное посредством варки в подсоленной кипящей воде, употребляемое в качестве второго блюда.

水餃 (Shuǐjiǎo)



пельмэнный, пельмэнница, пельмэнная



сибирские пельмени, пельмени со сметаной, с маслом, с зеленью, с бульоном



Карелин пошёл на кухню, где жена и домашняя работница в четыре руки лепили пельмени (В. К. Кетлинская).

Классические уральские пельмени готовят с начинкой из трёх видов мяса: говядины (45%), баранины (35%) и свинины (20%).

Отваривать пельмени можно в горячей подсоленной воде с добавлением лаврового листа, репчатого лука, можно вместе с сухой и чистой шелухой и с другими приправами и специями (В. Зайцев).

С незапамятных времён считается, что настоящие пельмени – те, которые приготовлены только вручную (Е. Маслякова).

 Пельмени известны в русской кухне с начала XV века. Похожие блюда есть в кухнях разных стран: цзяоцзы, манты, хинкали, равиоли, вареники.

Пельмени едят целиком, наколов на вилку. Слишком большие по размеру пельмени можно разломить вилкой на тарелке, но важно помнить, что внутри пельменей есть бульон, который при разламывании вытечет.

5. ПЛОВ, - а, м. Восточное кушанье из варёного риса с жиром, с кусочками мяса, с пряностями или фруктами.

抓飯 (Zhuā fàn)



(уменьш.) плóвик, плóвная, плóвница



плов с бараниной, узбекский плов, ароматный, вкусный плов



Шафран сделает **плов** ярким – насыщенным жёлтым, оранжевым или красноватым. Используется для приготовления праздничных блюд (Д. Нестерова)

Настоящий плов готовят в казане – толстостенной кастрюле с выпуклым полусферическим дном (Д. Нестерова).

Столы ещё не успели накрыть, но запах плова волнами разносился по огромному залу (Ф. Маляренко).



Плов – главное национальное блюдо народов Средней Азии, без которого не обходится ни один праздник.

Готовый плов подают на общем плоском блюде, из которого по традиции его едят руками, но допустимо есть и из индивидуальной тарелки ложкой, но не вилкой. К плову подают овощной салат, а после – чай.

6. ПЮРЕ́, *нескл., ср.* Гарнир, представляющий собой однородную густую гладкую массу из протёртых или размятых овощей (обычно из картофеля).

Картофельное пюре 馬鈴薯泥 (Mǎlíngshǔ ní)



суп-пюре



картофельное, морковное, томатное пюре



Подавать свинину отварную следует с острым соусом по выбору, используя для гарнира картофельное **пюре**, тушёную и квашеную капусту (Э.Н. Алькаев).



Пюре чаще всего подают в качестве гарнира к мясным блюдам.

7. ШАШЛЫ́К, *-á, м.* Кушанье из кусочков баранины, говядины, свинины, курицы, зажаренных на раскалённых углях на вертеле, шампуре, обычно вместе с кусочками лука, овощей.

肉串 (Ròu chuàn)



(уменьш.) шашлычок, шашлычный, шашлычная



мясной шашлык, шашлык из свинины, порция шашлыка, мясо на шашлык, гарнир к шашлыку



К столу **шашлык** подают с гарниром (свежие овощи, варёный рис, картофель и т. д.).

Для приготовления **шашлыков** можно использовать различные сорта мяса, птицы, рыбы, дичи и морепродуктов, что делает блюда доступными для любой семьи.



По традиции шашлык едят прямо с шампура, но можно использовать и вилку с ножом, предварительно сняв нанизанные на шампур кусочки мяса на тарелку.

Раздел №5.

Наименования десертов, выпечки и сладостей

ВЫПЕЧКА, -и, ж. (Собир.) Кушанье в виде разнообразных изделий из муки (булки, сдобы, пирожков и пр.), приготовленных путём выпекания.

烘培店 (hōng péi diàn)



печь, печка, печёный, выпеченный



вкусная, свежая, сдобная выпечка



Витрина в магазине была заполнена **выпечкой** – булочками, пирожками, коврижками, кексами.

При использовании свежего сливочного масла выпечка получается особенно вкусной. (А. Кривцова)



Маленькие пирожки едят руками, но если они жирные, то можно воспользоваться ножом и вилкой. Для больших пирогов обязательна вилка, при этом сладкие пироги с мягкой начинкой едят так же, как и торты: кусок придерживают вилкой и разламывают ложкой.

ДЕСЕРТ, -а, м. Сладкие блюда, выпечка, фрукты или конфеты, подаваемые в конце обеда; завершающее блюдо стола.

甜點 (Tiándiǎn)



десертный



заказать что-либо на десерт



На десерт – пирожные.

Десерт – пальчики оближешь – очень вкусный.

Во время десерта стоит помнить, что торт и пирожные нужно есть вилкой и ножом, но никак не руками.

Карту вин и спиртных напитков, а также десертную карту обычно подают отдельно. Иногда напитки или десерты могут быть внесены в общее меню в конце списка (Е. Вос).



Стол к десерту сервируют специальной десертной посудой (тарелками) и десертными приборами.

Обычай подавать в конце приёма пищи десерт возник в Европе только в XIX веке; это связывают с развитием производства сахара. До этого сладости были доступны только обеспеченным людям, а у простых такие кушанья появлялись в доме только по праздникам.

Десерт «Анна Павлова» – торт или порционные пирожные в виде «гнезд» из безе, наполненные взбитыми сливками и украшенные ягодами и/или фруктами. Десерт назван в честь Анны Павловой (одной из самых великих балерин XX века).



СЛАДОСТИ, -ей, *мн.* Кондитерские изделия, конфеты, варенье, мёд и т. п.

甜食 (Tiánsnǐ)



восточные сладости, пакет сладостей, сладости к чаю



С самого раннего детства, да и теперь, когда она окончила институт и стала уже инженером, он приносил по привычке ей сладости: то шоколадку, то апельсин или

яблоко (В. Г. Лидин)

Чай остывает, мёд, а также конфетки, шоколадки – любимые **сладости** корреспондента – остаются нетронутыми. (А. Шилободин)

1. БАРА́НКА, -и, ж. Булочное изделие в виде кольца, выпеченное из заварного крутого теста (меньше бублика, но больше сушки).

面包圈 (miàn bāo quān)



(уменьш.) бараночка, бараночный, баранник (бараночник)



баранки с маком, баранки к чаю, связка баранок



Бабушка Соня очень любила **баранки** с топлёным молоком из русской печки.

От мясных рядов пошли в хлебный, где взяли **баранок**, расписных пряников, ...и орехов. (А. Яковлев)

 Баранки упоминаются с XVII века наряду с другими видами булочных изделий того времени – калачами, сухарями, кренделями, пряниками. Была также распространена профессия **баранника** (**бараночника**) – пекаря, занимающегося выпечкой баранок.

Украшение дома в виде гирлянд баранок символизировало солнце. Согласно В. В. Похлёбкину «родина баранок» – белорусский город Сморгонь.

Ассортимент баранок, изготавливавшихся в России в середине XX века был очень разнообразен: ванильные, горчичные, лимонные, простые, розовые, сахарные, сахарные с маком, сдобные, фруктово-миндальные, шафранные, яичные баранки.

2. БЛИ́Н, -а́, м. Тонкая лепёшка из жидкого теста, испечённая на сковороде.

薄饼 (báo bǐng)



(уменьш.) бли́нчик, блино́к, блинный, блинчатый



блин с маслом, со сметаной, с икрой, с вареньем; горка блинов (блины, уложенные на тарелке один на другой), печь блины



Звать на **блины** = приглашать в гости поестъ блинов

Где **блины**, тут и мы: где оладьи, там и ладно (погов.).

Первый блин комом – о неудачном начале какого-либо дела, о неуспешном первом опыте (посл.).

Как блины печёт! (разг. неодобр.) – делает что-нибудь быстро и в большом количестве.

Не к теще на блины пришёл (прост., шутл.) – пришёл не бездельничать, а за делом.

Блины были поджаристые, пористые, пухлые. (А. П. Чехов).

Мама вышла. Я быстренько сделал зарядку и пошёл завтракать. За столом уже сидели папа и брат. Брат усердно ел блинчики со сгущёнкой. (А. Лукьяненко)

☞ До появления блинов в русской кухне в IX веке в употреблении были оладьи и пресные лепёшки. Блины традиционно готовят из различных видов муки: пшеничной, гречневой, ржаной и пр.

Несмотря на то, что процесс приготовления блинов скорее связан с жаркой, говорят, что блины «пекут», что связано с традицией печь блины в русской печи: одна сторона жарилась на сковороде, а другая запекалась в печи.

На Руси блины считались символом солнца, наступления весны и надежды на сытную жизнь, и «блин-солнышко» нельзя было резать ножом или накалывать на вилку, поэтому его брали руками, макали в начинку и кушали.

Согласно современному этикету, блины едят вилкой с ножом: с общего блюда блин берут вилкой, закатывают или складывают его с помощью ножа, а затем переносят в свою тарелку и, разрезая на кусочки, едят.

3. КЕКС, -а, м. Изделие из сдобного сладкого теста, обычно с изюмом, корицей или цукатами (засахаренными фруктами), орехами или пряностями.

蛋糕 (Dàn gāo)

不帶奶油的 (Bù jiā nǎiyóu)



(уменьш.) кёксик



свежие кексы, кекс на десерт, чай с кексами



Последний штрих в праздничном ужине – лимонный кекс - томится в духовке (Е. Гринёва).

Я как раз испекла творожный кекс с начинкой из яблок и малины (Д. Донцова).

Девочка захватила с собой корзинку со свежееиспечёнными кексами, чтобы угостить встречаемых знакомых (Е. Гаглюев).



Кексы стали популярны в Европе в XVI веке; в настоящее время множество

рецептов их приготовления отличается местными ингредиентами. В русской кухне ближайший «родственник» кекса – пасхальный кулич. Кексы подают с ложкой и вилкой: ложкой отламывают кусочек кекса, который затем едят вилкой.

4. МОРОЖЕНОЕ, -ого, ср. Замороженный десерт из сливок, молока, сока ягод и т. п.

冰淇淋 (Bīngqílín)



морóженица (прибор для приготовления мороженого)



сливочное, шоколадное, клубничное мороженое; мороженое-пломбир, мороженое-эскимо; мороженое в вафлях, в вафельных стаканчиках; шарик мороженого



Полянский держал перед ней блюдечко с **мороженым**, а она кушала ложечкой (А.П. Чехов).

Вон, кафе напротив, съешь там **мороженое**, оно у них высший класс, особенно лимонное (А. Дашевская).



Истории мороженого более 4000 лет, но в Европе о нём узнали только в XIII веке – рецепт привезли из Китая.

Мороженое подают и едят по-разному: из плоской тарелки – вилкой; из креманки (специальная посуда для подачи десерта) – ложкой; мороженое на палочке или в рожке – откусывают небольшими порциями.

5. ПИРО́Г, -а́, м. Печёное изделие из теста с какой-либо начинкой.

烤的大馅饼 (kǎo de dà xiàn bǐng)



(уменьш.) пирожóк, пирожковый, пироговый



мясной, грибной, капустный пирог/ пирог с мясом, с грибами, с капустой; пирог с яйцами, с луком, с рисом, с яблоками, с ягодами; открытый (с начинкой, не закрытой слоем теста), закрытый пирог; кусок пирога, печь пироги



Не красна изба углами, а красна **пирогами** (посл.).

Ешь **пирог** с грибами, держи язык за зубами (посл.) = совет не говорить лишнего,

помалкивать.

Без блина – не масленица, без пирога – не именинник (посл.).

Вот такие (какие) пироги (прост., шутл.) = вот так обстоят дела, вот что получилось (обычно о чем-нибудь сложном, неприятном).

Поживиться от общего пирога (неодобр.) = урвать что-нибудь для себя.

Свой кусок пирога (неодобр.) – своя доля при дележе.

Пили чай со сладким пирогом (А. П. Чехов).

Андрей начал угощать товарищей домашней снедью: жареной говядиной, пирогами с морковью и калиной (М. Бубеннов).

☪☪☪ Считается, что пироги на Руси появились раньше, чем в Европе.

6. ПИРО́ЖНОЕ, -ого, ср. Кондитерское изделие небольшого размера из различных видов сдобного теста, преимущественно со сладкой начинкой (с кремом)

奶油蛋糕 (nǎi yóu dàn gāo)



бисквитное, песочное, слоёное, миндальное пирожное, пирожное эклер, картошка, корзиночка



На десерт – пирожные.

С чашкой ароматного чая официант принёс маленькое пирожное.

☪☪☪ К мягким пирожным обычно подают специальную вилку: если её не подали, то можно использовать обычную чайную ложку.

В русской кухне особенно распространены такие пирожные:



Картóшка - пирожное из бисквитной крошки, перемешанной с кремом, приготовленным на основе сливочного масла, и с добавлением небольшого количества крепкого алкоголя. Снаружи пирожное посыпается какао-порошком и украшается «ростками» из масляного крема. По форме пирожное напоминает клубень картошки.



Эклёр - пирожное вытянутой формы из заварного теста, покрытое помадкой, с начинкой из крема или взбитых сливок. Существует мнение, что длина идеального эклера должна быть 14 сантиметров.

Эклеры можно есть руками или с помощью десертной вилки.



Корзиночка – пирожное в виде корзиночки, приготовленной из песочного теста с различными начинками и украшением. В России известно примерно с середины XX века.



Безе - пирожное из взбитых с сахаром и запечённых яичных белков.

7. ПЫШКА, -и, ж. Небольшая пышная круглая булочка из дрожжевого теста; готовится жарением на растительном масле.

炸甜甜圈 (zhà tián tián quān)



(уменьш.) пышечка, пышечная



пшеничные, сдобные пышки, пышки с сахарной пудрой



*Обед, по своему обыкновению, затянулся надолго и плавно перерос в ранний полдник с кофе и свежими **пышками** (Н. Калинина).*

*Кому **пышки**, а кому синяки и шишки (посл.) = кому что-то хорошее, а кому — одни неприятности.*

*О пухлом ребёнке или женщине (разг.) (В бригаде парней работала беловолосая **пышка**, Маруся (Ф. В. Гладков).*



Пышка похожа на пончик, но, в отличие от него, пышка готовится без начинки и имеет отверстие посередине. Перед подачей горячие пышки посыпают особой нетающей сахарной пудрой. Пышки допускается есть руками или, держа её салфеткой. В некоторых пышечных специально дают одноразовые перчатки, чтобы не пачкать руки жирной булочкой.

8. СЫРНИК, -а, м. Небольшая лепёшка круглой формы из творога с мукой и яйцами, запечённая в духовке или пожаренная в масле на сковороде.

奶渣饼 (nǎi zhā bǐng)



сырник со сметаной, с вареньем



На завтрак приготовили **сырники** из сладкой творожной массы.

Один-два раза в неделю на завтрак можно приготовить сладкие **сырники**, ленивые вареники или блинчики (И. Вечёрская).

В доме вкусно пахло **сырниками** (Е. Королевская).

☞☞☞ Сырники – распространённое блюдо русской кухни, их едят на завтрак или ужин; сырники могут быть как десертом, так и основным блюдом. Традиционная подача – со сметаной. Согласно русскому этикету, сырники едят вилкой.

9. **ТОРТ**, -а, м. Кондитерское изделие из сдобного теста с кремом, фруктами и т. п.

蛋糕 (Dàngāo)



(уменьш.) тóртик; тóртовый



трюфельный, фруктовый, шоколадный, бисквитный, песочный, слоёный, ореховый, миндальный торт; торт с вареньем, торт-безе, торт Наполеон

Вечером папа с мамой пришли с работы весёлые. Мама купила **торт**, а папа – детское шампанское (А. Турханов)

Традиционный новогодний десерт в нашей семье – **торт Наполеон**, который готовит моя мама.

☞☞☞ Согласно этикету, мягкие десерты (йогуртовые, бисквитные, творожные торты) едят десертной ложкой, более плотные – при помощи десертных ножа и вилки.



Порцию едят с острого кончика – именно поэтому тарелку с десертом подают острым концом торта к гостю.

Недопустимо брать торт руками с общего блюда или своей тарелки – это грубое нарушение этикета.

10. ХАЧАПУ́РИ, *нескл., м.* Пирог с начинкой из различных видов сыра (грузинская кухня).

奶酪饼 (nǎi lào bǐng)



хачапурная



хачапури по-имеретински, по-аджарски, по-мегрельски, кусок хачапури



К его приходу дом уже наполняли запахи свежее испечённого хачапури, дымящегося харчо и чего-нибудь на второе (Ю. Коликова).

– Тут совсем недалеко, у поликлиники, есть небольшая булочная-пекарня... хотя вы наверняка её знаете, там очень неплохо делают **хачапури** (С. Фетисова).

В маленьком кафе готовили вкуснейшие хачапури: большие румяные лепёшки с маслом и сыром (И. Касаткина).



Для приготовления хачапури сыра по весу берут в 2 раза больше, чем муки. По этикету хачапури едят руками, отламывая кусочки от края пирога.

11. ЧЕБУРЁК, *-а, м.* Большой пирожок из тонко раскатанного пресного теста с начинкой из бараньего фарша и острых приправ, жаренный в масле (восточное блюдо).

羊肉大馅饼 (yáng ròu dà xiàn bǐng)



чебуречная



чебурек с мясом, с овощами



Дашу кормили чебуреками и простоквашей, поили шампанским (А. Н. Толстой).

Накормить вкусным завтраком в выходные, приготовить любимое блюдо на обед или ужин, испечь что-нибудь домашнее к чаю, сварить ароматный компот, нажарить аппетитных чебуреков, придумать особенные блюда к празднику – всё это происходит именно на кухне (М. Баранова).



Традиционно чебуреки едят руками. Можно использовать и вилку с ножом, но при разрезании из чебурека будет вытекать на тарелку сок.

Раздел №6

Наименования напитков

1. **КАКА́О**, *нескл., ср.* Ароматный горячий напиток, получаемый из темно-коричневого порошка из семян тропического дерева (шоколадного дерева), с сахаром и молоком.

可可 (kě kě)



кака́овый



чашка какао, вкусное какао, какао с молоком, с сахаром, сварить/приготовить какао



*На седьмой день вынужденной стоянки в горах у туристов осталось несколько сухарей и две банки **какао** со сгущённым молоком.*

*Дело это утомительное, так что через час или около того оба с удовольствием прервались, чтобы вместе с сестрой выпить горячего **какао** и съесть бутерброды, которые они тоже принесли с собой. (Дж. Даррелл)*

*– Ну что ещё? Имею я право спокойно попить **какао** с мармеладом. (Д. Донцова)*



Какао не только утоляет жажду и/или голод, оно также улучшает настроение и повышает жизненные силы.

Считается, что в России какао стало популярно благодаря императрице Екатерине II, которая его очень любила. Но из-за высокой стоимости шоколад был доступен только высшему обществу. Дворяне более низкого ранга начали его употреблять только в XIX веке, когда появились какао-порошок и свекловичный сахар, более доступные по цене. С тех пор горячий шоколад часто упоминался в классической литературе: его заказывали в трактирах герои повестей «Нос» Н. Гоголя и «Двойник» Ф. Достоевского; А. И. Тургенев в «Вешних водах» описывал *«огромный фарфоровый кофейник, наполненный душистым шоколадом, окружённый чашками, графинами с сиропом, бисквитами и булками, даже цветами»*⁶.

2. **КВА́С**, -а, м. Кисловатый напиток светло- или темно-коричневого цвета, получаемый в результате смешивания и настаивания на воде дрожжей, ржаного или ячменного солода, ржаного хлеба, а также ржаной муки, сухарей.

克瓦斯 (kè wǎ sī)

⁶ Текст составлен с опорой на материалы портала Культура.РФ



(уменьш.) квасо́к, квасно́й



хлебный, сухарный, ягодный, фруктовый квас, кислый квас, окрошка на квасе, бочонок кваса



Часом с квасом, часом так = то много, а то нет ничего (посл.).

С хлеба на квас перебиваться = жить бедно, в нужде (разг.).

[Парень] принёс и поставил перед ними графины с разноцветными фруктовыми кв́асами всех сортов, то густыми, как масло, то шипевшими, как газové лимонады (Н. Гоголь).

Ведь это именно в моём песке ты нашёл в прошлом году две копейки и потом выпил – хоть в тебя уже и не лезло – четыре кружки кислого хлебного квасу, бившего в нос и щипавшего язык (В. Катаев).

С рассветом вниз спустился хмурый князь, вежливо поздоровался, попросил кувшинчик сладкого ржаного кваса и на час исчез в основательно протопленной ещё с вечера бане (А. Кулаков).



Первоначально (до VII века) русский квас был крепче и гуще современного пива. Его считали алкогольным напитком, и аналогом современного слова «пьяница» было слово «квасник». С XII века в употреблении было два вида кваса: кислый слабоалкогольный напиток и сильно опьяняющий напиток.

На Руси квас употребляли ежедневно: его наличие в доме считалось признаком благополучия. Русские крестьяне брали квас на работу в поле или, отправляясь на другую тяжёлую работу – напиток помогал восстанавливать силы и снимал усталость. К XV веку на Руси существовало более 500 сортов кваса. Во время постов, особенно летних, основной пищей простых людей был квас с зелёным луком и чёрным хлебом. Но любили квас не только крестьяне: его ежедневно пил Пётр I. Квас входил также в обязательное довольствие армии, флота и даже заключённых.

Весьма распространена была в России профессия «квасника».

3. КОМПÓТ, -а, м. Напиток в виде сладкой жидкости разного цвета, обычно с кусочками фруктов, получаемый в результате варки в воде фруктов, ягод, как свежих, так и сушёных, с сахаром.

糖水水果 (táng shuǐ shuǐ guǒ)



(уменьш.) компотик, компотный



компот из свежих фруктов, из консервированных фруктов, из сухофруктов, кувшин / стакан компота



На третье – компот.

Хозяйка угощала детей вишнёвым компотом

– *Ах ты, предводитель роботов и государственный человек! Хочешь ужинать? Есть вкусный компот* (Е. Велтистов).

Из незрелых ягод делают компоты, варенье, джемы, из перезрелых – желе, соки и вина (И. Дубровин).

Нас угощали консервированным компотом, консервированной уткой и консервированными бутербродами (Кир Булычев).

☞ До XVIII века напиток из фруктов и ягод был известен на Руси как *взвар* или *узвар*: праздничное блюдо, которое готовили из сушёных фруктов и подавали накануне Рождества (в сочельник).

Слово «компот» пришло в русский язык в XVIII веке из французского языка: французское слово «compote» в переводе – фруктовое пюре. Тогда же компот и получил широкое распространение в России, и считался, прежде всего, северным напитком.

4. КОФЕ́, *нескл., м. р.* Ароматный питательный напиток из обжаренных, размельчённых и приготовленных особым способом зёрен тропического растения (кофейного дерева); употребляется в пищу в горячем виде, обычно с добавлением сахара и/или молока.

咖啡 (kā fēi)



(уменьш.) кофеёк, кофейный, кофемолка, кофеварка, кофейня, кофейница



крепкий, слабый, чёрный (без молока), натуральный, растворимый, молотый утренний кофе, кофе в зёрнах, в гранулах, с молоком, с лимоном, с ликёром, с цикорием; молоть, сварить, заварить кофе, чашка кофе



Как мусульман в своём раю, С восточной гущей кофе пью. (А. С. Пушкин)

Читать за кофе – это моя непобедимая привычка. (А. П. Чехов)

За завтраком я действительно немного оттаяла, картофельная запеканка со

сметаной и крепкий ароматный кофе сделали своё дело. (М. Серова)

☕ Кофе «открыли» приблизительно к 850 году н.э.: тогда употребляли непосредственно сырые кофейные ягоды.

В России этот напиток появился во второй половине XVII века и считался «лекарством» от многих болезней, в том числе от мигрени. Но обычай пить кофе связан в наибольшей степени с именем Петра I, который настаивал на употреблении этого напитка. В 1703 году был открыт первый кофейный дом.

По этикету кофе следует подавать в самом конце приёма пищи, после десерта, а не вместе с ним. Так, предложение выпить кофе может означать, что праздник подошёл к концу и скоро будет пора расходиться. К чёрному кофе принято подавать питьевую воду, т. к. после кофе рекомендуется выпить воды.

Когда вы пьёте кофе, ложку следует класть полностью на блюдце, выпуклой стороной вниз. Если вы пьёте чёрный кофе из маленькой кофейной чашки (кофе по-турецки, эспрессо), то блюдце от чашки следует держать в левой руке, при этом отпивая напиток из чашки, которую вы держите правой рукой.

Если вы пьёте кофе с молоком, который подают в чашках большего размера (в таких, как чайные), то блюдце всегда должно оставаться на столе.

В настоящее время существует большое разнообразие кофейных напитков:



5. ЛИМОНАД, -а (-у), м. Сладкий прохладительный, чаще всего газированный, безалкогольный напиток с соком лимона или других фруктов и ягод.

檸檬水 (níng méng shuǐ)



лимонадный



газированный лимонад, домашний лимонад, бутылка/стакан лимонада



Бутылки с домашним лимонадом обычно стояли на полках в холодных темных сенях.

На вырученные деньги от проданных билетов артисты купили лимонад и печенье, и премьеру отмечала вся улица! (Н. Тендора, Л. Быков)



Лимонад известен в мире с XVII века. В Россию его привёз Пётр I, и газированный напиток сразу стал любим при дворе. Впоследствии он стал распространён среди купечества и других сословий, у которых была возможность делать этот напиток. Привычный нам лимонад появился в начале XIX века, когда научились выделять лимонную кислоту из природного лимона.

6. МОРС, -а, м. Сладкий прохладительный напиток из разбавленного водой сока ягод или плодов с сахаром.

水果飲料 (shuǐ guǒ yǐn liào)



мóрсoвый



яблочный, клюквенный морс, графин/стакан морса, охлаждённый морс, домашний морс



На полдник всегда был свежесваренный, ни в коем случае не оставленный от обеда горячий ягодный морс и свежие оладьи или пышки (Е. Котова).



В русском языке слово «морс» известно с XVI века («малиновый морс»). Морсы готовят из различных ягод и фруктов: самым известным морсом была брусничная вода, упоминавшаяся даже в романе «Евгений Онегин».

7. СБИТЕНЬ, -тня, м. Горячий напиток, приготовленный из воды, мёда и пряностей (употреблялся до середины XIX в.).

古时用水、蜜、香料制成的热蜜水 (rè mì shuǐ)



сбiтeнная



сладкий, крепкий сбитень



Бабушка удивительно хорошо готовила сбитень.

Там, во второй палате, – степенный разговор, купечество пьёт пиво имбирное, горячий сбитень (А. Н. Толстой).

– Хороший постоянный двор, – сказал одноглазый купец, потягивая из берестяной кружки сладкий сбитень (А. Грановский).

Этот сбитень хорош летом, он прекрасно утоляет жажду и поднимает настроение. (И. Вечёрская).



Слово «сбитень» произошло от глагола «сбить» (соединить вместе).

Известный в России с XII века напиток назывался *переваром* или *взваром*. Согласно В. В. Похлебкину, именно сбитень пользовался популярностью, особенно в зимнее время года, пока в России не появился чай.

Сбитень готовили в самоварах и подавали горячим. Пили его, как и чай, с различными сладостями.

«Сбитень» говорят и о человеке, характеризуя его крепкое, плотное телосложение:

Дети у Анны выросли крепкие, ловкие, такие сбитни, а главное, работающие (В. А. Солоухин).

8. ЧАЙ – *чая (чаю), м.* Напиток, настоянный на высушенных, измельчённых листьях тропического вечнозелёного растения (чая)

茶 (Chá)



(уменьш.) чаёк, чайный, чаепитие



сладкий, крепкий, жидкий, китайский, индийский, грузинский, русский, байховый, чёрный, зелёный чай; заварить, разливать, пить чай; чай с сахаром, с лимоном, с молоком, со сливками; печенье к чаю



Пригласить на чай/на чашку чая = пригласить в гости, на чаепитие.

Чай да сахар = приветствие пьющим чай.

Гонять чай (прост.) = долго пить чай, не торопясь, с удовольствием.

Давать/брать на чай *давать* = давать/брать деньги за мелкие услуги:

Дать на чай официанту.

Чай пить – не дрова рубить (шутл. посл.).

Чай бросали прямо в котелок и давали ему вывариться: получалась крепкая,

почти черная жидкость (В. М. Гаршин).

Китайский чай даёт навар бледно-жёлтый, слабый, но удивительно ароматный (В. Арсеньев).

Пойду прилягу, а вы мне пришлите липового чаю. Простудился, должно быть (И.С. Тургенев).

Чай, наполовину налитый густыми, вкусными сливками, разбудил аппетит (Н. Г. Чернышевский).

[Фисун и Луговой] заваривали фруктовый чай в жестяном чайнике (И. А. Бунин).

☪ В России широко распространён чёрный чай, который подаётся, как правило, в конце приёма пищи, но порой и отдельно от неё. Чай принято пить с выпечкой или кондитерскими изделиями.



По традиции в России воду для чая подогревали в самоваре, который мог долго сохранять воду горячей, а также подогревать заварочный чайник.

Особенностью русской традиции чаепития является приготовление концентрированной заварки в специальном заварочном чайнике, которую после разливают по чашкам и разбавляют кипятком, регулируя таким образом крепость напитка.

В чашку можно добавить сахар, лимон, мёд, варенье, а также молоко или сливки. Также существует традиция пить чай «вприкуску» с кусковым сахаром или сладостями.

Для торжественных случаев чайный стол сервируют фарфоровыми чайными парами (чашкой с блюдцем) из одного сервиза, но этикет также допускает сервировку посудой различной формы и расцветок. В повседневной жизни чай пьют из чашек и кружек довольно большого размера.