

RU

Формирование межкультурной компетентности иностранных студентов посредством адаптационного тренинга в рамках реализации третьей миссии университета «Университет и общество»

Чернышева Т. Л.

Аннотация. Цель исследования - обосновать значимость формирования межкультурной компетентности иностранных студентов посредством адаптационного тренинга, представляющего собой весомый элемент системы кросс-культурной поддержки иностранных студентов в новых для них условиях в рамках реализации третьей миссии российского университета «Университет и общество». В статье описываются факторы, влияющие на процесс адаптации в новой культурной среде, выявляются понятие и элементы межкультурной компетентности, обосновывается необходимость организации адаптационного тренинга по межкультурной коммуникации для иностранных обучающихся. Научная новизна состоит в определении цели и компонентов адаптационного тренинга на первом этапе интеграции иностранного студента в новую культурную среду вуза. В результате определено, что мастер-класс по приготовлению русского национального блюда как один из видов адаптационных тренингов для иностранных студентов (на примере работы с китайскими студентами в Новосибирском государственном техническом университете) является эффективным педагогическим инструментом, посредством которого проводятся адаптивно значимые параллели между российской и китайской культурами, что способствует развитию межкультурной компетентности иностранных студентов.

EN

Cross-Cultural Competence Formation in Foreign Students through Adaptation Training as a Part of Implementation of the University's Third Mission "University and Society"

Chernysheva T. L.

Abstract. The study aims to substantiate the importance of cross-cultural competence formation in foreign students through adaptation training, which is a significant element of the cross-cultural support system for foreign students in conditions that are new for them as a part of implementation of Russian universities' third mission "University and Society". The paper describes the factors influencing the process of adaptation in a new cultural environment, identifies the notion and elements of cross-cultural competence, justifies the need to organise adaptation training in cross-cultural communication for foreign students. Scientific novelty lies in determining the goal and components of adaptation training at the first stage of the integration of foreign students into a new cultural environment of the university. As a result, it has been determined that a master class on cooking Russian national dishes as one of the types of adaptation trainings for foreign students (using the example of working with Chinese students at Novosibirsk State Technical University) is an effective pedagogical tool by means of which the parallels between Russian and Chinese cultures that are significant for adaptation are drawn, which contributes to cross-cultural competence development in foreign students.

Введение

Третья миссия – это вклад университета в развитие общества в плане его культурного, морально-этического, предпринимательского совершенствования, что достигается путем целенаправленного вовлечения представителей внутренней и внешней общественности вуза во всевозможные проекты и начинания как добровольческого, так и коммерческого характера (Чернышева, 2020, с. 28). Деятельность по реализации третьей миссии способствует созданию имиджа России как сильной страны, борющейся против расизма и шовинизма

во всех проявлениях, за обеспечение равного права для всех наций на планете и не допускающей несправедливости. Иностранные студенты являются достаточно значимым каналом трансфера сведений о России мировому сообществу. И для того чтобы транслируемая информация носила не декларативный, а практический, действенный характер, ценности российской культуры должны стать стержнем социально-культурных технологий, нацеленных на адаптацию иностранных студентов в вузе, городе, стране.

Многие исследователи проблемы адаптации иностранных студентов (Максимчук, 2016; Морозова, 2018; Урванцева, 2019) указывали на то, что российских студентов также необходимо готовить к восприятию манифестаций иной культуры при общении с сокурсниками – выходцами из других стран. Нуждаются в решении и проблемы преподавателей, которым порой сложно интерпретировать однозначно некоторые поведенческие реакции студентов-иностранцев. Очевидно, что столкновение культур может не только резко ухудшить качество образовательно-воспитательных процессов, но и обусловить тяжелые межличностные конфликты. Именно поэтому существует потребность в более активном применении социально-культурных сервисных технологий, способствующих совершенствованию коммуникативных процессов между представителями разных стран в образовательном пространстве, в интенсификации межкультурной адаптации.

Под социально-культурными технологиями понимается совокупность приемов, применяющихся при культуротворческих процессах, в частности при развитии компетенций, реализации инициатив по созданию нового знания, социализации личности. Наиболее эффективными социально-культурными технологиями, используемыми в процессе адаптации иностранных студентов в новой для них культурной среде, мы считаем вовлечение их в различные виды творчества, туризма, спорта, здоровьесбережения. Однако при выборе технологий важно исходить из черт этнической идентичности конкретных групп иностранных обучающихся, ориентировать творческую совместную деятельность преподавателя, российских и иностранных студентов с учетом данных особенностей. Необходимо расставлять разные акценты при вербальной и невербальной коммуникации в зависимости от этнокультурных стереотипов представителей других стран, системы этнических ценностей и табу; заранее моделировать ситуации межкультурного общения, чтобы предугадывать поведенческие реакции участников социально-культурных активностей на те или иные раздражители.

Формирование как у иностранных, так и у российских студентов навыков эффективного управления кросс-культурным диалогом может быть оптимизировано посредством таких социально-культурных технологий, как театрализованные путешествия по странам, смотры вокальной и хореографической импровизации, вовлечение в овладение традиционными ремеслами. Следует учитывать, что члены разных культурных сообществ по-разному реагируют на тождественные ситуации в зависимости от своей этнокультурной принадлежности, в связи с чем первый этап адаптации иностранных студентов к иным реалиям должен включать тренинг по межкультурной коммуникации с применением ролевых игр, презентаций и мини-бесед. В финале тренинга рекомендуется проведение мастер-класса по приготовлению национального блюда.

Задачи в рамках проблемы, на решение которой направлено исследование:

- выявление факторов успешной адаптации иностранных студентов в новой для себя образовательной среде;
- рассмотрение особенностей тренинга по межкультурной коммуникации для адаптации иностранных студентов к новому социально-культурному окружению;
- разработка рекомендаций к проведению мастер-класса по приготовлению национального блюда в рамках тренинга по межкультурной коммуникации на примере работы с китайскими студентами в Новосибирском государственном техническом университете.

В качестве основных методов исследования используются наблюдение, описание, проведение аналогий, систематизация.

Теоретической базой послужили труды Э. Холла (Hall, 1990), К. Оберга (Oberg, 1960), Г. Триандиса (Triandis, 1989). На основе исследования психолого-педагогических аспектов социализации и адаптации в работах В. А. Сластенина и В. П. Каширина (2001), А. В. Мудрика (2010), Н. Ф. Талызиной (1998) отечественные исследователи выделяют психологическую (Александровский, 2012), социальную (Андреева, 1978), социально-психологическую (Налчаджян, 2010), педагогическую (Бенедиктов, Бенедиктов, 1983) адаптацию личности. Проблемой адаптации иностранных студентов российских вузов ученые стали заниматься сравнительно недавно (Максимчук, 2016; Груздева, Старосветская, 2016; Морозова, 2018; Урванцева, 2019). Социально-культурные технологии подвергались анализу в трудах таких ученых, как Л. В. Выготский (2008), А. Д. Жарков (2007), Г. Л. Тульчинский (2011), Б. М. Теплов (1985).

В качестве источников справочного материала в статье использовались данные следующих словарей: Черных П. Я. Историко-этимологический словарь современного русского языка: в 2-х т. М., 1999. Т. 1; Баско Н. В., Андреева И. В. Словарь устаревшей лексики к произведению русской классики. М., 2013.

Практическая значимость исследования состоит в возможности использования представителями международных отделов университетов мастер-класса по приготовлению русского национального блюда в рамках адаптационного тренинга для иностранных студентов как эффективной технологии, направленной на формирование у них межкультурной компетентности.

Основная часть

Восприятие страны у иностранных студентов напрямую зависит от результата их адаптации как в образовательно-воспитательной среде вуза, так и в городе его расположения. Успех адаптации иностранного студента проявляется в сформированности у обучающегося способности действовать в иной культурной

среде, продуктивно решать задачи, работая над совместными проектами. Чтобы добиться высокого уровня кооперации российских и иностранных студентов в рамках учебных занятий, а также в целях эффективной работы в международных проектах, университет должен запустить систему социально-культурных технологий, направленных на формирование межкультурной компетентности у студентов как важнейшего фактора успешного функционирования в вузе. Исследователи определяют понятие межкультурной компетентности как взаимодействие способности к работе в команде, способности к бесконфликтным коммуникациям, способности выполнять большой объем работы со знанием иностранной культуры, знанием иностранных языков, ролевой дистанции, способности сопереживать (Samovar, Porter, 1991, p. 70). Все эти способности помогают успешно функционировать в инокультурной среде.

Наиболее очевидные факторы низкой учебной продуктивности иностранного студента, преимущественно на первых этапах его интеграции в среду вуза, – это невыполнение в срок учебных заданий, неудовлетворительные отношения с представителями местной культуры как в самом вузе, так и вне его, неспособность принять нормы корпоративной культуры вуза.

Облегчают социально-культурную адаптацию такие факторы, как владение языком общения; приспособление к климату, новому временному поясу, среде обитания и режиму двигательной активности, режиму и содержанию питания; наличие неформальных связей со студентами из своей учебной группы, факультета, местными жителями; хорошие отношения с преподавателями; осведомленность о методах организации учебного процесса, критериях эффективности учебной деятельности (Голубева, Голованова, 2014, с. 125–130).

На качестве адаптации иностранных обучающихся сказываются особенности принимающей стороны (политическая, экономическая, социально-культурная ситуация), семейная ситуация (поддержка близких родственников и знакомых), а также навыки иностранных студентов: коммуникативные (культурная эмпатия и способность адаптироваться в новой культурной среде), языковые (устная и письменная речь, уровень владения языком страны-реципиента). Такие характеристики индивида, как гибкость, толерантность, терпимость и интерес к окружающим, наряду с умением и желанием учиться являются ключевыми для его приспособления к новой культурной среде. Уровень культурной дистанции между родной страной студента и страной, где он планирует получить образование, серьезно влияет на процесс его адаптации. Например, культурная дистанция между Россией и Казахстаном существенно отличается от культурной дистанции между Россией и США, Перу, Японией и Южной Кореей. Очевидно, что коренному жителю Пекина будет проще адаптироваться к жизни в российских городах-миллионниках, чем в провинциальных городах. Важен уровень жизни студента в университетском кампусе.

Все факторы, влияющие на успех адаптации иностранных студентов, можно разделить на статичные, то есть те факторы, которые невозможно изменить (например, культурная дистанция между странами или уровень жизни в конкретной стране), и динамичные факторы (например, коммуникативные навыки, межкультурная компетентность обучающихся), целенаправленное воздействие на которые приводит к повышению вероятности успеха адаптации. Очевидно, что именно динамичные факторы прежде всего необходимо учитывать при планировании активностей, развивающих адаптивность иностранных студентов.

Следует отметить, что чем выше уровень уже полученного образования, тем меньше проявляются у иностранного студента симптомы культурного шока. Культурный шок главным образом возникает из-за различия культур. Поэтому в первые же дни пребывания иностранного студента в университете ему должны быть донесены культурные нормы страны пребывания, чтобы обучающемуся было легче скорректировать свое поведение и преодолеть тем самым культурный шок. Культурный шок К. Оберг (Oberg, 1960, p. 4) определил как профессиональную болезнь людей, которые неожиданно переехали за рубеж, обостряющуюся беспокойством, вызванным потерей всех привычных знаков и символов социальных взаимоотношений. Увеличить адаптационный потенциал иностранных студентов в иной культуре посредством формирования навыков, которые позволяют стать более эффективным при взаимодействии в рамках другой культуры, преодоления этнических стереотипов, утверждения позитивных копинг-стратегий, реализации техник преодоления культурного шока, целесообразно с помощью тренинга по межкультурной коммуникации на самом первом этапе интеграции в среду вуза и города.

Тренинг – это наиболее значимая часть системы кросс-культурной поддержки – набора услуг, предоставляемых студенту с целью повышения эффективности его деятельности в условиях межкультурного взаимодействия (Bennet, 1986, p. 182). Развитие межкультурной компетентности обучающихся (Paige, 1993, p. 25; Коул, 1997, с. 112; Тер-Минасова, 2000, с. 55; Грушевицкая, Попков, Садохин, 2003, с. 67) достижимо, на наш взгляд, только при первоочередности приобщения иностранных студентов к ценностям и смыслам страны-реципиента, толкования ее предназначения в мировой цивилизации. Работа на тренинге должна вестись как в группах, так и с каждым студентом индивидуально: адаптационная программа подразумевает закрепление за студентом ментора – представителя местной культуры с опытом проживания в данной стране, который может помочь студенту в сложных для него ситуациях.

Существуют три основные цели тренинга по межкультурной коммуникации. Важно *научить иностранных студентов формировать такие мнения об окружающей среде, которые присущи представителям страны-реципиента, научить мыслить подобно тому, как мыслят они*. Это будет способствовать достижению цели *научить комфортно существовать и учиться в условиях конкретной среды*. Г. Триандис (Triandis, 1989, p. 171) отмечает, что обучаемых необходимо познакомить с межкультурными различиями непосредственно на материале межличностных отношений, что требует проигрывания определенных ситуаций, а также переноса полученных знаний на новые ситуации, с которыми может столкнуться обучаемый в рамках чужой для него культуры. И еще одна цель тренинга – это *научить иностранных студентов справляться с нереализованными ожиданиями, с фрустрирующими обстоятельствами и преодолевать отрицательные последствия культурного шока*. Какая из целей в большей

мере подразумевает трансфер ценностей и смыслов отечественной культуры в сознание иностранных студентов? Безусловно, это цель «научить мыслить подобно тому, как мыслят представители культуры-реципиента».

Таким образом, рекомендуемыми компонентами тренинга по межкультурной коммуникации на первом этапе интеграции в среду вуза и города для адаптации иностранных студентов в новой культурной среде являются:

1. Оценка потребностей иностранного студента: необходимо собрать информацию о специфике предыдущего опыта обучения студента, проживания его за границей; о его мотивации, интересах и требованиях, хобби, увлечениях. Для проведения оценки чаще всего используются анкеты и личное интервью с каждым студентом. Содержание программы тренинга во многом зависит от выявленных потребностей.

2. Рассмотрение теоретических вопросов процесса межкультурной коммуникации, таких как культура и ее составляющие, модели национальных культур, понятия межкультурной коммуникации, культурного шока, этнокультурных стереотипов.

3. Предоставление иностранным обучающимся культурно-специфической информации о стране обучения – об истории, культуре, географии, политике и экономике страны получения дальнейшего образования, особенностях ведения бизнеса и социальных традициях страны; полезных советов о повседневной жизни.

4. Информирование иностранных студентов о традициях, обычаях, нормах и правилах конкретного вуза, особенностях получения образования в нем и общественной жизни. Каким образом строится учебный процесс, каковы структура контроля знаний, умений и навыков, логистика на территории кампуса; каковы ресурсы вуза и как ими пользоваться; какие приняты методы разрешения конфликтов.

5. Формирование у обучающихся необходимых навыков для качественной межкультурной коммуникации.

В рамках третьей, четвертой и пятой составляющих тренинга по межкультурной коммуникации возможно применение большого количества таких весьма продуктивных для процесса адаптации форматов мероприятий, как флешмобы, экскурсии, фестивали национальных культур, концерты, квесты и т.д. С учетом того, какую большую роль в культуре разных стран играет национальная кухня, эффективным средством для выработки навыков межкультурной коммуникации мы считаем мастер-класс по приготовлению национальных блюд. Посредством специфики национальной кухни дешифруется этническая уникальность народов, пищевые феномены определенного этноса обнаруживают его социокультурную идентичность (Молданова, 2017, с. 131-143; Андреева, Хопияйнен, Филимонова, 2017, с. 121-125).

Для проведения кулинарного мастер-класса для иностранных студентов необходимо *создание определенной обстановки*. Удобно провести его в кафе или столовой университета, где созданы условия для приготовления и дегустации блюда. Работу по доведению овощей до стадии полуфабрикатов целесообразно проделать к началу мастер-класса, чтобы не затягивать время общения с участниками. Для них следует подготовить памятки, где необходимо отобразить информацию о лечебном воздействии выбранного блюда на организм человека, основные термины и понятия, о которых пойдет речь, а также этапы приготовления блюда. В памятки по ходу мероприятия иностранные студенты будут вносить закрепляющие информацию записи. При проведении мастер-класса необходимо предусмотреть паузы, в течение которых студентам можно демонстрировать иллюстративный материал, узнавать, как они освоили тот или иной блок информации, а также дать возможность задать вопросы. Залогом успеха мероприятия послужит неофициальная, способствующая живому общению обстановка, при которой все участники почувствуют себя вовлеченными в творческий процесс. Важно инициировать ответное проведение иностранными студентами мастер-класса для российских студентов по приготовлению блюда их национальной кухни.

Рассмотрим пример организации кулинарного мастер-класса по приготовлению борща для обучающихся из Китая, нацеленного на развитие межкультурной компетентности китайских студентов.

На первом этапе проведения мастер-класса необходимо акцентировать внимание китайских студентов на существовании культурно-исторических параллелей между гастрономическими феноменами России и Китая, что позволит создать в сознании иностранных студентов доминанту не различия, а общности ценностей, вызовет интерес к дальнейшему постижению русской культуры.

Следует прежде всего отметить огромное значение трапезы в китайской культуре. Прием пищи для китайца имеет сакральное значение. Следствием культа еды в Китае является крайняя нежелательность нарушения режима питания. В Китае понятия «еда», «угощение», «блюдо» воспеваются на протяжении всей истории его становления. Гастрономическая тема доминирует в поэмах, стихах, повестях, научных трактатах: произведения китайской литературы содержат красочные описания блюд и трапез. На важность процесса принятия пищи указывает то, что само китайское приветствие при встрече как в городах, так и в деревнях – это вопрос, поел ли человек (Фетисова, 2010, с. 179-184), в то время как в Европе, здороваясь, интересуются делами и самочувствием. Такое пристальное внимание к еде можно объяснить тем, что китайцы в своей долгой истории часто голодали и в связи с этим были вынуждены употреблять в пищу даже каменную крошку, желуди и т.д. Все предметы окружающего мира делятся на ядовитые и неядовитые, которые могут стать пищей при должной обработке. Китайцы едят разнообразных неядовитых насекомых, пчелиные коконы, ящериц и многое другое (Белая, 2007, с. 167-172; Канатова, 2011, с. 243-246; Иванова, 2019, с. 71-75). У русских не было такого мощного культа еды, всеядности тоже никогда не наблюдалось. Исключением является трепетное отношение к хлебу. В русской традиции существует очередность подачи кушаний, обычно каждый участник трапезы осуществляет индивидуальный трехчастный выбор блюд, состоящий из закуски, первого жидкого блюда и второго горячего, после которого при желании идет десерт с чаем. В Китае же все приготовленные блюда приносятся сразу на всю, как правило, многочисленную компанию и ставятся в центре стола. Каждый участник трапезы может взять с любого подноса понравившееся ему кушанье в любой очередности и переложить на свое блюдце или в пиалу с рисом. При таком порядке человек имеет возможность попробовать за один раз около десяти и более разнообразных блюд (Канатова, 2011, с. 243-246; Чжао На, 2019, с. 205-209).

С китайской кулинарной традицией, являющейся воплощением китайских национальных качеств, среди которых ловкость, точность, расчет, способность к филигранным манипуляциям с различными субстанциями, терпение, трудолюбие, выносливость (Коновалова, Симаканова, Соловьёва, 2014, с. 110-115), приготовление борща роднит то, что это блюдо также требует выдержки: оно готовится в несколько этапов, от трех до пяти часов. При приготовлении борща сочетаются несколько трендов, характерных для китайской кухни, например, специальная обработка овощей. Свеклу тушат или варят заранее, а из лука и моркови делается специальная зажарка. Как известно, в китайской традиции доминирует жаренье на сильном огне при постоянном помешивании: все ингредиенты при этом режутся на тонкие ломтики или кубики (Pilcher, 2005, p. 20). Также все продукты в борще должны быть нарезаны примерно одинаково, и многие из них подлежат предварительной обжарке.

Китайские повара обладают умением маскировать истинный состав ингредиентов. В вегетарианском ресторане изготавливают овощные блюда, которые выглядят и пахнут как мясные (Food in Chinese Culture..., 1977, p. 105-106). Так, борщ зачастую бывает постный, то есть только на овощном бульоне, однако с помощью чеснока и других специй, например базилика, ему сообщается вкус свинины. Китайцы обладают искусством смешивать в гармоничные композиции различные компоненты, которые меняют в них свои свойства, приобретая новые (Горп, 1982, p. 22). Все ингредиенты борща при интеграции в единое целое сообщают этому целому особое качество, в чем можно увидеть символ объединяющего Россию и Китай традиционного коллективизма. Это хорошо сбалансированное блюдо, в котором оптимально сочетаются белки, жиры и углеводы, а также витамины и минералы, содержащиеся в овощах и мясе. Очень важно при приготовлении соблюдать пропорцию: свеклы и капусты должно быть в два-три раза больше, чем картофеля, перца и других ингредиентов.

Китайцы не мыслят трапезу без овощей, которые считают залогом здоровья. В Китае выращивается свыше 130 видов овощей и население городов круглый год имеет на столе свежие овощи. Одной только капусты в Китае сотни видов, некоторые из них выращиваются свыше шести тысяч лет (Li, Hsieh, 2004, p. 147-155). Основа же борща – это именно овощи.

Важнейшая особенность китайской кухни состоит в том, что пище стремятся придать целебные свойства. Еда, с точки зрения китайцев, должна лечить (Li, Hsieh, 2004, p. 147-155). Поэтому китайцы экспериментируют с продуктами, чтобы блюдо приобрело лечебный эффект. В рецептах используется около пятисот различных тонизирующих работу тех или иных внутренних органов натуральных специй, смешиваемых с обычными продуктами (Li, Hsieh, 2004, p. 147-155). Известно, что борщ обладает значительными целебными качествами. Он способствует слаженной работе всей пищеварительной системы, усиливает обменные процессы в организме, насыщает его полезными веществами и выводит токсичные (Сохань, 2011, с. 61-68).

Необходимо обратить внимание на такую важную стадию приготовления пищи в Китае, как ароматизация. В блюда здесь добавляются всевозможные приправы – соусы на растительной основе, подливы, уксус, спиртное, чай (Фетисова, 2010, с. 179-184). Ароматизирующих пряностей известны десятки – это имбирь, различные виды перца, цедра, чеснок, черемша, дикие травы. Для придания борщу свежего летнего аромата можно положить смесь зелени уже непосредственно в тарелку при подаче.

При совместной дегустации приготовленного блюда следует помнить, что в Китае гостям и старшим людям накладывают приготовленное блюдо при помощи обеих рук. Это связано с понятием о том, что всё хорошее должно быть «в паре» (Фетисова, 2010, с. 179-184). В русской традиции, так же как и в китайской, накладывать друг другу еду – признак уважения. Не рекомендуется приступать к трапезе, пока этого не сделал старший. Сначала пищей обеспечивают самого старшего участника трапезы (самого уважаемого гостя за столом).

Таким образом, важно постараться провести параллели между спецификой русской кухни и той страны или стран, откуда прибыли иностранные студенты, на материале приготовления традиционного русского блюда высветить ценности и обычаи российского этноса.

На *втором этапе* мастер-класса китайские студенты знакомятся с рецептом приготовления русского национального блюда, в нашем случае был выбран борщ, и принимают непосредственное участие в его приготовлении. Почему именно борщ заслуживает особого внимания? Борщ олицетворяет единство разнородных компонентов, последовательность введения которых в блюдо обусловлена определенными свойствами. По данным этимологических словарей славянских языков, слово «борщ» произошло от названия растения «борщевик» – род растений семейства «зонтичные», которые имели зазубренные и щетинистые листья (Историко-этимологический словарь современного русского языка, с. 105). Некоторые из них были съедобны в сыром или соленом виде. Из молодой зелени борщевика и варилась похлебка, получившая название «борщ». Со временем борщевик перестал употребляться в пищу. Его заменили свеклой, причем использовался как корнеплод, так и ботва, подобно тому как в щах репу и брюкву заменили картошкой, при появлении ее в России. По другой версии, название пошло от слова «бурый», то есть красный, по цвету свеклы (Словарь устаревшей лексики к произведениям русской классики, с. 222). На Руси свекла выращивается повсеместно с XIV века. Рецепт блюда включает в себя преимущественно свеклу, кислую капусту, грудинку и сало. Борщ ассоциируется с его цветом – цветом крови, цветом Матери-Земли. Для российской и китайской наций красный цвет имеет огромное значение. Он коррелирует у русских с красотой и одновременно с кровью, борьбой. А в китайской культуре красный цвет символизирует радость, удачу, расцвет, дыхание весны. Потому во время радостных событий жизни, во время праздников китайцы надевают одежду данного цвета. Например, одежда невесты и жениха, вся свадебная атрибутика по традиции красного цвета, новая квартира украшается предметами красного цвета: вешает красную ткань на стену, стелется красный ковер (Самохина, Иванова, Мэн Хунхун, 2018, с. 101-106).

Приготовление борща следует поделить на несколько этапов, соответствующих введению каждого из его ингредиентов в процесс обработки, за счет чего предоставится возможность осветить как историю происхождения того или иного продукта, так и его роль в блюде. Алгоритм приготовления борща целесообразно

сравнить с последовательностью приготовления традиционного китайского овощного супа «Защити страну», имеющего также название «Патриотический суп», что вызовет желание участников мастер-класса вступить в дискуссию и обнаружить представления о пищевых привычках представителей своей страны. Процесс приготовления борща в присутствии и с помощью китайских студентов привнесет понимание механизма формирования русской идентичности на уровне повседневности. Посредством трансляции истории появления борща китайским студентам станут очевидны необходимость постоянного противостояния россиян холодному климату и набегам противника, жизни общиной и под эгидой сильного централизованного государства – многим факторам российского бытования найдутся аналоги в жизненном укладе китайцев.

Совместное приготовление пищи российскими и иностранными студентами – это аналог работы над кросс-культурными проектами в интернациональных студенческих коллективах, в связи с чем следует рассматривать кулинарный мастер-класс как своеобразный тренажер командной кооперации. В процессе мастер-класса по приготовлению русского национального блюда для иностранных студентов становятся очевидными многие традиции, как русские, так и китайские. Следует отметить, что в качестве участников могут быть задействованы представители любой другой страны, поскольку возможно найти культурные параллели между любыми этносами, обнаружить в их менталитетах общее и особенное. Таким образом, формат кулинарного мастер-класса имеет богатый адаптирующий потенциал, иностранные студенты обретут пути приспособления к окружающей их новой действительности посредством структурированной и технологично поданной информации не только о традиционной пище и способе ее приготовления, но и о множестве социообразующих факторов, напрямую или опосредованно с ней связанных.

Заключение

Таким образом, мы приходим к следующим выводам.

Совместная творческая деятельность российских преподавателей и студентов с иностранными обучающимися позволит достичь высокого уровня кооперации при работе в команде, формирования гибкости, эмпатии и толерантности, лучшего освоения языка, на котором общаются представители принимающей стороны: всё это помогает иностранным обучающимся успешно функционировать в инокультурной среде. Самым важным является донесение иностранным студентам информации о традиционных ценностях России, создание имиджа России как страны, приверженной принципам всечеловечности, открытости и уважения к представителям любой нации и национальности на земле. Третья миссия университета сегодня должна быть сфокусирована на этом важнейшем векторе. Вклад университета в совершенствование всего мирового сообщества заключается в разрушении ложных стереотипов о России, раскрытии ее подлинных ценностей и осуществляется в том числе с помощью целенаправленной и планомерной работы с иностранными обучающимися – представителями различных стран.

Среди выявленных факторов успешной адаптации иностранных студентов в новой среде такой динамический фактор, как межкультурная компетентность обучающихся, является наиболее значимым и поддающимся внешнему воздействию. Формирование межкультурной компетентности должно стать целью адаптационного тренинга по межкультурной коммуникации для иностранных студентов в самом начале учебного года в университете. Адаптационный тренинг способствует профилактике культурного шока, который, как правило, возникает спустя месяц после начала учебы в вузе. В рамках тренинга рекомендуется проведение мастер-класса по приготовлению национального блюда: данный формат социально-культурной деятельности посредством получения информации в неофициальной и увлекательной обстановке сотрудничества позволит освоить новый для иностранных студентов российский культурный код.

Перспективы дальнейшего исследования видятся в детальном рассмотрении содержательной части всех звеньев взаимодействия с иностранными студентами в университете именно в свете реализации им третьей миссии.

Источники | References

1. Александровский Ю. А. Состояния психической адаптации и невротические расстройства. М.: ГЭОТАР-Медиа, 2012.
2. Андреева Д. А. О понятии «адаптация»: исследование адаптации студентов к условиям учебы в вузе // Человек и общество. 1978. Вып. 3.
3. Андреева Л. А., Хопияйнен О. А., Филимонова Н. В. Национальная кухня как фрагмент этнической идентичности // Историческая и социально-образовательная мысль. 2017. Т. 9. № 6 (1).
4. Белая Е. Г. Нормы повседневного гостевого этикета в китайской семье // Россия и АТР. 2007. № 3.
5. Бенедиктов Б. А., Бенедиктов С. Б. Психология обучения и воспитания в высшей школе. Мн.: Вышэйшая школа, 1983.
6. Выготский Л. В. Педагогическая психология. М.: АСТ, 2008.
7. Голубева Н. М., Голованова А. А. Факторы адаптации студентов к образовательной среде вуза // Известия Саратовского университета. Серия «Акмеология образования. Психология развития». 2014. Т. 3. Вып. 2 (10).
8. Груздева О. В., Старосветская Н. А. Адаптация иностранных студентов в системе вузовского образования // Вестник Красноярского государственного педагогического университета им. В. П. Астафьева. 2016. № 1 (35).
9. Грушевицкая Т. Г., Попков В. Д., Садохин А. П. Межкультурная коммуникация. М.: Юнити-Дана, 2003.
10. Жарков А. Д. Теория и технология культурно-досуговой деятельности. М.: МГУКИ, 2007.

11. Иванова А. Я. Роль китайской еды и китайских ресторанов в межкультурном взаимодействии России и Китая // Гуманитарные, социально-экономические и общественные науки. 2019. № 10.
12. Канатова А. Х. Особенности китайской культуры питания // Научный потенциал регионов на службу модернизации. 2011. № 1 (1).
13. Коновалова Ю. О., Симакова М. В., Соловьёва Д. П. Китайский национальный характер и этнические стереотипы // Территория новых возможностей. Вестник Владивостокского государственного университета экономики и сервиса. 2014. № 2 (25).
14. Коул М. Культурно-историческая психология. М.: Когито-Центр, 1997.
15. Максимчук Е. Д. Применение программы социально-психологического сопровождения межкультурной адаптации иностранных студентов // Вестник Кемеровского государственного университета. 2016. № 4.
16. Молданова Т. А. Пища как элемент этнической идентичности и межкультурного взаимодействия // Вестник урovedения. 2017. Т. 7. № 4.
17. Морозова Ю. В. К вопросу об адаптации иностранных студентов в многонациональном вузе: региональные аспекты // Азимут научных исследований: педагогика и психология. 2018. Т. 7. № 1 (22).
18. Мудрик А. В. Социализация человека. М. - Воронеж, 2010.
19. Налчаджян А. А. Психологическая адаптация: механизмы и стратегии. М.: Эксмо, 2010.
20. Самохина Л. А., Иванова Л. А., Мэн Хунхун. Символика красного в русской и китайской лингвистических и культурных парадигмах // Вестник Башкирского университета. 2018. Т. 23. № 1.
21. Сластенин В. А., Каширин В. П. Педагогика и психология. М.: Академия, 2001.
22. Сохань И. В. Особенности русской гастрономической культуры // Вестник Томского государственного университета. 2011. № 347.
23. Тальзина Н. Ф. Педагогическая психология. М.: Академия, 1998.
24. Теплов Б. М. Избранные труды: в 2-х т. М.: Педагогика, 1985. Т. 1.
25. Тер-Минасова С. Г. Язык и межкультурная коммуникация. М.: Слово, 2000.
26. Тульчинский Г. Л. Креативные технологии принятия решений в гуманитарной экспертизе // Философия и культурология в современной экспертной деятельности: коллективная монография. СПб., 2011.
27. Урванцева Н. Г. Образовательная среда вуза в социокультурной адаптации иностранных студентов // Педагогика. Вопросы теории и практики. 2019. Т. 4. Вып. 3.
28. Фетисова Т. А. Тайны китайской кухни // Вестник культурологии. 2010. № 2 (53).
29. Чернышева Т. Л. Третья миссия университета. Доминанта воспитательной функции: монография. Новосибирск, 2020.
30. Чжао На. Китайская кухня как инструмент «мягкой силы» КНР // Социально-гуманитарные знания. 2019. № 9.
31. Bennet M. J. A Developmental Approach to Training for Intercultural Sensitivity // International Journal of Intercultural Relations. 1986. No. 10.
32. Food in Chinese Culture: Anthropological and Historical Perspectives / ed. by Kwang-chih Chang. New Haven: Yale University Press, 1977.
33. Hall E. T. Understanding Cultural Differences: Germans, French and Americans. Boston, 1990.
34. Li J., Hsieh Y. Traditional Chinese Food Technology and Cuisine // Asia Pacific Journal of Clinical Nutrition. 2004. Vol. 13 (2).
35. Oberg K. Cultural Shock: Adjustment to New Cultural Environments // Practical Anthropology. 1960. No. 7.
36. Paige M. Education for the Intercultural Experience. Yarmouth, 1993.
37. Pilcher J. M. Food in World History. N. Y.: Routledge, 2005.
38. Samovar L. A., Porter R. E. Communication between Cultures. Belmont, 1991.
39. Triandis H. Intercultural Education and Training // Understanding the USA. A Cross-Cultural Perspective / ed. by P. Funke. Tübingen, 1989.
40. Tropp V. The Modern Art of Chinese Cooking. N. Y.: Hearst Books, 1982.

Информация об авторах | Author information



Чернышева Татьяна Леонидовна¹, к. филол. н., доц.

¹ Новосибирский государственный технический университет



Chernysheva Tatiana Leonidovna¹, PhD

¹ Novosibirsk State Technical University

¹ tblack@mail.ru

Информация о статье | About this article

Дата поступления рукописи (received): 13.08.2022; опубликовано (published): 27.09.2022.

Ключевые слова (keywords): межкультурная компетентность; иностранные студенты; адаптационный тренинг; третья миссия университета; новая культурная среда; cross-cultural competence; international students; adaptation training; university's third mission; new cultural environment.