

Макаровских Александра Викторовна, Остроумова Алина Юрьевна
**"КЬЮБИНГ" КАК ТЕХНОЛОГИЯ АКТИВНОГО ОБУЧЕНИЯ ИНОСТРАННОМУ ЯЗЫКУ
СТУДЕНТОВ ТЕХНИЧЕСКОГО ВУЗА**

В статье рассматриваются возможности использования "кьюбинг"-технологии в обучении иностранному языку, в том числе профессионально-ориентированному. Авторы акцентируют внимание на преимуществах применения данной технологии, приводят пример ее использования на занятиях по иностранному языку со студентами Института природных ресурсов Томского политехнического университета.

Адрес статьи: www.gramota.net/materials/2/2014/3-2/37.html

Источник

Филологические науки. Вопросы теории и практики

Тамбов: Грамота, 2014. № 3 (33): в 2-х ч. Ч. II. С. 137-141. ISSN 1997-2911.

Адрес журнала: www.gramota.net/editions/2.html

Содержание данного номера журнала: www.gramota.net/materials/2/2014/3-2/

© Издательство "Грамота"

Информация о возможности публикации статей в журнале размещена на Интернет сайте издательства: www.gramota.net

Вопросы, связанные с публикациями научных материалов, редакция просит направлять на адрес: voprosy_phil@gramota.net

УДК 372.881.111.1

Педагогические науки

В статье рассматриваются возможности использования «кьюбинг»-технологии в обучении иностранному языку, в том числе профессионально-ориентированному. Авторы акцентируют внимание на преимуществах применения данной технологии, приводят пример ее использования на занятиях по иностранному языку со студентами Института природных ресурсов Томского политехнического университета.

Ключевые слова и фразы: иностранный язык; «кьюбинг»-технология; методы активного обучения; активизация видов речевой деятельности.

Макаровских Александра Викторовна**Остроумова Алина Юрьевна**

*Национальный исследовательский Томский политехнический университет
alexandravm1@rambler.ru; alinaostroumova@mail.ru*

**«КЬЮБИНГ» КАК ТЕХНОЛОГИЯ АКТИВНОГО ОБУЧЕНИЯ
ИНОСТРАННОМУ ЯЗЫКУ СТУДЕНТОВ ТЕХНИЧЕСКОГО ВУЗА[©]**

Кьюбинг (от англ. *cubing*) — это «разогревающая» (*warming-up*) технология, часто используемая на подготовительном этапе в разного рода устной и письменной работе. Кьюбинг помогает исследовать разные стороны объекта или темы, тем самым заставляя автора / участника глубже ее продумать и найти нужный фокус. Кьюбинг с успехом может использоваться и в более широком контексте — как метод для знакомства с новой темой, углубления понимания какой-либо проблемы, как разогрев на креатив-сессии и т.д.

Название этой технологии объясняется тем, что для того, чтобы описать куб, нужно посмотреть на каждую его сторону, то есть шесть раз сменить точку зрения. Кьюбинг ставит перед вами задачу исследовать минимум шесть разных точек зрения на предмет или идею.

Для того чтобы переключаться между различными сторонами объекта / темы, используются следующие вопросы:

1. **Описание:** что собой представляет эта тема, какими свойствами обладает?
2. **Сравнение:** с чем можно сравнить эту тему, на какие другие темы она похожа и чем отличается?
3. **Ассоциации:** что приходит в голову в связи с ней? Пишите о любых связях — ассоциативных, причинно-следственных, символических, иррациональных и т.д.
4. **Анализ:** из каких составных частей она состоит? Из чего и в каком контексте возникает, к каким другим темам ведет?
5. **Использование:** кому и для чего полезна эта тема? Можно ли перенести ее в другие области?
6. **Оценка:** какие могут быть доводы за и против этой темы? Чем она интересна лично вам? Чем может быть интересна другим людям?

В результате такой работы становится возможным углубить свое понимание объекта / темы и сделать четче свою позицию по нему / ней, открыть для себя новую точку зрения, обнаружить новые направления для дискуссии. Кьюбинг также поможет протестировать, насколько объект / тема богаты содержанием, определить наиболее интересную сторону объекта / темы и выбрать ваш основной фокус (например, для статьи, презентации, дальнейшей дискуссии и т.д.) [1].

В контексте обучения иностранным языкам данная технология позволяет активизировать процесс говорения, мотивировать студентов к выработке идей и оформлению их в аргументированное высказывание. Кьюбинг стимулирует организацию беседы практически на любую из изучаемых тем.

«Кьюбинг» как технология активного обучения – такая организация учебного процесса, при которой невозможно неучастие в *коммуникативно-когнитивной деятельности*, либо каждый учащийся имеет определенное ролевое задание, в котором он должен публично отчитаться, либо от его деятельности зависит качество выполнения поставленной перед группой познавательной задачи.

Данная технология влечет за собой применение методов, стимулирующих познавательную деятельность обучающихся:

Метод групповой дискуссии – 1) организация совместной коллективной деятельности, цель которой интенсивное и продуктивное решение групповой задачи; 2) прием, позволяющий в процессе непосредственного общения путем логических доводов воздействовать на мнения, позиции и установки участников дискуссии.

В плане развития иноязычной коммуникативной компетенции данная технология совершенствует языковые навыки, развивает речевые умения.

Метод развития критического мышления предполагает развитие таких умений как:

- умение делать анализ и выводы;
- умение выдвигать, формулировать, разрабатывать гипотезы;
- умение устанавливать, создавать, искать аналогии, метафоры;
- умение активизировать ранее приобретенные знания;

- умение определять причинно-следственные связи;
- умение анализировать значимость темы;
- умение сравнивать, сопоставлять, противопоставлять;
- умение применять знания в реальных условиях;
- умение выдвигать контраргументы;
- умение обобщать идеи;
- умение рассматривать другие точки зрения.

Иновации нового тысячелетия – результат человеческого труда и творчества. Качество обучения определяется не только внешними показателями (материально-технической оснащённостью), но гораздо больше внутренними, психологическими изменениями личности, её целями, мотивами, ценностями, мыслями, чувствами. Следовательно, перед образованием в наши дни встаёт реальная задача развития вдохновения как творческой основы профессионально-личностного совершенствования и самосовершенствования участников этого процесса.

Используя «кьюбинг»-технологии, все идеи, мысли структурируются и укладываются в голове, в результате организуется своеобразный мозговой штурм, позволяющий студентам высказывать самые оригинальные и креативные идеи, связанные с изучаемой темой.

В каких бы условиях ни находился учащийся – индивидуально или в группе – усвоение информации происходит через осмысление, аннотирование, представление в реальной жизни. Это не просто передача информации, а развитие в потоке этой информации.

Эффективность применения данной технологии заключается в том, что точкой опоры для обучающихся становится коллективная работа, а значит – стремление достичь общей цели или нескольких общих целей, сопоставимых с их личными целями. Таким образом, здесь применимо понятие «сшивка целей».

«Сшивка целей» – платформа для успешного сотрудничества: командной работы, партнерства двух и более студентов. В основе этой платформы лежит осознание каждым участником группы своих индивидуальных выгод от достижения совместно определенных общих целей.

Как показывает практика, преподаватели видят свою задачу в построении системы, в которой организация работы команды растёт и развивается. Решить такую задачу поможет не декларируемое, а реально принятое усиление «сшивки» личных целей студентов с целями коллектива, а от нее уж и не далеко до построения учебной стратегии, основанной на уважении и доверии.

Опыт доказывает, что представляемая технология может служить коммуникативной стратегией в обучении различным предметам, особенно эффективно применима в обучении иностранным языкам.

Ниже приведен пример применения «кьюбинг»-технологии в обучении иностранному языку студентов Национального исследовательского Томского политехнического университета в виде учебно-методических указаний для преподавателя.

Teacher's notes for «TO CHOCOLATE OR NOT TO CHOCOLATE» lesson

AIMS: – improvement of vocabulary when discussing healthy lifestyle, especially dealing with healthy food; – speaking, exchanging information, discussing for and against.

LEVEL: pre-intermediate to advanced

MATERIAL: 2 cubes, worksheet with chocolate vocabulary, different images/pictures of chocolate, «Wonka's Welcome Song» track as a background, worksheet with a spidergram, 2 sheets for posters, sheets of paper for making any notes, stationery aids.

TIME: 60 min. +

PROCEDURE:

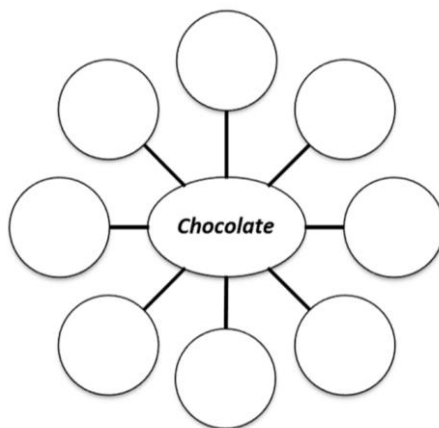
1. Warm-Up (5 min)

- Brainstorm ideas/opinions using visual prompts connected with chocolate to get an idea of topic content.

Note: Use «Wonka's Welcome» song from «Charlie and the Chocolate Factory» movie as a background.

- Ask your Ss (students) about which associations come to their mind when they hear the word CHOCOLATE?

When they hear the word Chocolate what images they see/think about. Elicit them to complete the spidergram below.



Suggested answers: taste, sugar, sweet, dark, white, nuts, romantic story, present, bar, overweight, diabetes, friendship, hot chocolate, Willy Wonka, Kylie Minogue («Chocolate» song), etc.

2. Lead-in (20 min)

○ Invite Ss to express their ideas and opinions about chocolate by answering the following questions.

Note: For each appropriate answer a mini-present is gifted. It may be either a dark or white chocolate.

1. Which country do you think makes the most delicious chocolate? Why?
2. Do you know how is chocolate made? Give details.
3. Is chocolate part of any celebrations in your country? Give details.
4. Do you think chocolate is healthy? Give details.
5. Who do you think are the world's biggest chocolate eaters? Give details.
6. Why is chocolate so often associated with romance?
7. What would the world be like without chocolate?
8. What do you know about the history of chocolate?
9. Why do you think so many people are addicted to chocolate?
10. What is your favourite brand/bar/kind of chocolate? Why?
11. Do you have a favourite TV chocolate commercial? Why?
12. How can the word chocolate be a countable and an uncountable noun?
13. Have you watched the movie —Charlie and the Chocolate factory”?
14. Does eating chocolate change our feelings?

Suggested answers:

1. Germany, France, Spain, Switzerland, Belgium, the USA, Russia
2. Chocolate is made from the seeds of a tree found in the tropical regions known as cacao tree. It is produced from fermentation of those seeds which yields its flavour. The plant's seeds are enclosed in pods. Chocolate is produced in two forms: pure unsweetened and sweet chocolate. It can also be dark or white depending on whether milk is used or not.

3. St. Valentine's Day, Birthday, etc.

4. Individual Ss' answers.

5. Individual Ss' answers.

6. Individual Ss' answers.

7. Individual Ss' answers.

8. The tasty secret of the cacao (kah KOW) tree was discovered 2,000 years ago in the tropical rainforests of the Americas. The pods of this tree contain seeds that can be processed into chocolate. The story of how chocolate grew from a local Mesoamerican beverage into a global sweet encompasses many cultures and continents.

The first people known to have made chocolate were the ancient cultures of Mexico and Central America. These people, including the Maya and Aztec, mixed ground cacao seeds with various seasonings to make a spicy, frothy drink.

Later, the Spanish conquistadors brought the seeds back home to Spain, where new recipes were created. Eventually, the drink's popularity spread throughout Europe. Since then, new technologies and innovations have changed the texture and taste of chocolate, but it still remains one of the world's favorite flavors.

9. Because it produces the release of endorphines in your brain (a natural enhancer of pleasurable feelings) and therefore you get addicted to the resulting feelings.

Because of the SENSATIONS you get when you let it melt in your mouth.. Chocolate is a prime example of love at first site.

10. Individual Ss' answers.

11. Individual Ss' answers.

12. In a box of chocolates, the chocolates are countable and you can take one. When you have a bar of chocolate the chocolate is uncountable and you can take some.

13. Individual Ss' answers.

14. Individual Ss' answers.

○ After Ss have answered the T's questions, ask them to answer the question about the topic of the discussion.

Answer: TO CHOCOLATE OR NOT TO CHOCOLATE?

3. Discussion: the Cube (15 min)

○ After Ss have been gifted a chocolate present, split them into two teams according to dark or white chocolate and explain that for the next task they will need a «magic» cube and what it is.

Note: A cube is a six-sided object (Appendix 1). There is an assignment on each side of the cube (apply it, describe it, analyze it, compare it, associate it, argue for or against it) to consider chocolate from six sides.

○ Introduce a cube to each team. Let Ss examine it carefully. Ask if they have got any questions about it. Within each team elicit Ss throw the cube like a dice and talk about chocolate in accordance with a cube side assignment there. Allow Ss to make any notes during a cubing activity.

○ Ask Ss to come to an agreement on pros and cons of eating chocolate using notes made during a cubing activity. Prompt them to make a conclusion to chocolate or not to chocolate.

*Suggested answers:***For**

✓ Scientists have revealed that eating chocolate - in reasonable amounts - makes you feel emotionally better and so improves the smooth running of your body's endorphins. It even protects against heart disease. So here we tell you all you need to know and reveal why we should all, occasionally, indulge in a sweet treat.

✓ Chocolate makes you live longer Researchers at Harvard University in the U.S. studied 8,000 men for 65 years and found that those who ate modest amounts of chocolate up to three times a month, lived almost a year longer than those who didn't eat any. They concluded that this is likely to be due to the fact that cocoa contains antioxidants called polyphenols, also found in red wine, which prevent the oxidation of harmful cholesterol. Antioxidants are also known to protect against cancer.

✓ Chocolate is good for stress. This is thought to be because it contains valeric acid, which is a relaxant and tranquilliser. Also, the sugar in chocolate may reduce stress - sugar has been shown to have a calming and pain-relieving effect on babies and animals because sweet tastes activate the opiate-like substances in our brain.

✓ We all know that chocolate makes us feel better. The smell of chocolate has been found to slow down brain waves, making us feel calm. Most of the time our brains are dominated by beta waves - normal waking frequency. When our brain activity slows to alpha waves, we experience a pleasant feeling of calm but alert relaxation.

✓ Because most of us find eating chocolate so pleasurable, we release endorphins (also released during sex) in the brain. These have similar pharmacological actions as morphine, acting as pain-relievers and giving us a sense of wellbeing.

✓ Chocolate does not give you spots. Although many teenagers blame chocolate for their acne, there's no scientific data to confirm this link. Scientists at Missouri University even gave spot-prone subjects chocolate to eat and observed their skin for the next week - with no effect.

✓ Nutritionists say that chocolate does not make you put on weight. You can't blame any single food on weight gain. So long as you don't eat more calories than you burn off, you won't get fat.

✓ Chocolate could boost concentration. This can occur, for example, if you eat it mid-afternoon, when blood sugar levels get a bit low. Chocolate has a reasonably low glycaemic index (GI), which means it gives long-lasting energy because it doesn't raise blood sugar too quickly. For example, a typical bar of chocolate has a GI of 70 compared with 73 for a bowl of cornflakes. This means a chocolate bar will keep you going for longer. Also, chocolate is a good source of chromium, which helps control blood sugar because it is involved in making glucose available in the body.

✓ Chocolate helps us digest milk. This means it is good for those who are lactose-intolerant. Researchers at Rhode Island University have shown that cocoa stimulates activity of the enzyme lactase in the intestine. We need this to digest lactose, the sugar found in milk. Lactose-intolerant patients showed a reduction in bloating, cramping and diarrhoea when one-and-a-half teaspoons of cocoa were added to a cup of milk.

✓ Chocolate boosts the appetite. This could be because it contains cannabinoid-like substances that are known to affect the hypothalamus, the part of the brain that controls hunger. This isn't ideal if you're on a diet but, for those who need to put on weight or who are convalescing, chocolate could be just what you need to help get your appetite back.

✓ Chocolate can make you more alert. It contains a stimulant called theobromine, a caffeine-like substance that is thought to make us more alert. But theobromine doesn't have the side-effect of giving us the jitters, like caffeine, and chocolate contains only minute amounts of caffeine - a mug of coffee has about 85mg compared with just 1mg in three squares of chocolate.

✓ Chocolate is nutritious. A 50g bar of plain chocolate contains 1.2mg of iron, and 45mg of magnesium. And milk chocolate is a reasonable source of calcium - a 50g bar contains 110mg. However, we'd need to eat about seven bars to get the recommended daily allowances of these minerals.

Against (controversial)

✓ Eating large quantities of any chocolate increases risk of obesity. There is concern of mild lead poisoning for some types of chocolate. Chocolate is toxic to many animals because of insufficient capacity to metabolize theobromine.

✓ Acne-There is a popular belief that the consumption of chocolate can cause acne. Various studies seem to show that this is the case for high glycemic index foods in general, though the question is still being studied. Milk is known to cause acne, including any which is mixed with chocolate.

✓ Lead-Chocolate has one of the higher concentrations of lead among products that constitute a typical Westerner's diet, with a potential to cause mild lead poisoning. Recent studies have shown that although the beans themselves absorb little lead, it tends to bind to cocoa shells and contamination may occur during the manufacturing process.

4. Poster presentations (15 min)

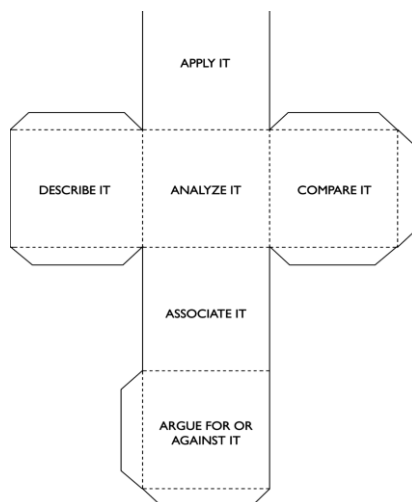
○ Elicit Ss to make two poster presentations as a feedback of their discussion. One hand-made poster presentation from each team using a sheet of paper and such aids as scissors, pictures, images, glue, markers, pens, pencils, crayons, etc. Inform Ss that, besides, informative and smart presentations should be colourful and creative. Ask Ss not to be too serious.

○ Let Ss know that they must be ready to give comments on their posters.

○ Invite Ss to poster presentations demonstration, asking questions and final discussion.

5. Follow-up (5 min)

Ask Ss in their teams to make a slogan as a compromise: to eat or not to eat chocolate.

Appendix 1*Список литературы*

1. **Кьюбинг: посмотрите на проблему с разных сторон** [Электронный ресурс]. URL: <http://kolesnik.ru/2008/cubing/> (дата обращения: 26.11.2013).
2. **Bean T. W., Readence J. E., & Baldwin R. S.** Content area Literacy: an Integrated Approach (9th ed.). Dubuque, IA: Kendall/Hunt, 2008.
3. **Cubing Strategy: Instructions** [Электронный ресурс]. URL: <http://novelinks.org/uploads/Novels/TheGlassMenagerie/Cubing%20Strategy.pdf> (дата обращения: 20.11.2013).
4. **Morgan R. F., Richardson J. S.** Reading to Learn in the Content Area, 2000.
5. **Tompkins G.** Literacy for the 21st Century. 3rd Edition. Pearson Education, 2003.

**«CUBING» AS TECHNOLOGY OF ACTIVE FOREIGN LANGUAGE
TEACHING FOR TECHNICAL UNIVERSITY STUDENTS**

Makarovskikh Aleksandra Viktorovna

Ostroumova Alina Yur'evna

National Research Tomsk Polytechnic University

alexandravm1@rambler.ru; alinaostroumova@mail.ru

The article deals with the opportunities to use “cubing”-technologies in foreign language teaching including vocationally-oriented one. The authors pay attention to advantages of using the technology stated and give the example of its usage in foreign language classes with students of Natural Resources Institute in Tomsk Polytechnic University.

Key words and phrases: foreign language; «cubing»-technology; active teaching methods; activation of speech activity types.

УДК 82.0

Филологические науки

В статье представлен опыт аналитической экспликации именной парадигмы произведения В. П. Астафьева «Звездапад». В качестве оснований анализа рассматривается семантика военной повести. Семантический строй астафьевского текста организован на основе оппозиции символов «света» и «огня», что на уровне характеристик человеческого присутствия в мире соответствует оппозиции сознания и воли.

Ключевые слова и фразы: онимапозитика; персональное имя; эпическая ситуация и конфликт; система персонажей; именная парадигма произведения.

Максимов Владимир Владимирович, к. филол. н., доцент

Национальный исследовательский Томский политехнический университет

v_v_maksimov@rambler.ru

ОНИМАПОЭТИКА ВОЕННОЙ ПОВЕСТИ В. П. АСТАФЬЕВА «ЗВЕЗДОПАД»[©]

Поэтика русской военной повести отличается рядом парадоксов, один из которых выявляется за счет соотношения способов организации эпической ситуации и принципов построения системы персонажей. С одной