**Психологические аспекты языкового обучения в кулинарной сфере. Мотивация, когнитивные стратегии и эмоциональный интеллект**Ушакова Юлия Сергеевна, преподаватель, Воронежский техникум пищевой и перерабатывающей промышленности (ГБПОУ ВО «ВТППП»), г. Воронеж  
В условиях глобализации и культурного обмена изучение иностранных языков в кулинарной сфере приобретает особую значимость. Английский язык, как международное средство общения, открывает для студентов кулинарных техникумов доступ к мировым кулинарным традициям и профессиональным ресурсам. Настоящая статья посвящена исследованию психологических факторов, способствующих успешному изучению английского языка будущими специалистами в области кулинарии. В статье рассматриваются три ключевых аспекта: мотивация, когнитивные стратегии и эмоциональный интеллект. В 1-ой части обсуждаются теоретические основы мотивации и особенности мотивации студентов кулинарных училищ, а также предлагаются практические рекомендации для педагогов по повышению мотивации через интеграцию профессионально-ориентированных заданий и использование аутентичных материалов. 2-ая часть посвящена когнитивным стратегиям, таким как визуализация и ассоциации с процессами приготовления пищи, и методам их развития через практические задания, например, классификацию ингредиентов и составление кулинарных инструкций. 3-я часть статьи акцентирует внимание на эмоциональном интеллекте, его влиянии на обучение и межличностное взаимодействие в группе, а также на методах его развития через ролевые игры и обсуждение культурных различий в кулинарии. В заключении представлены примеры уроков и проектов, интегрирующих рассмотренные психологические аспекты, и оценена их эффективность. Обобщены ключевые выводы статьи, подчёркивающие значимость учёта психологических аспектов в обучении английскому языку для будущих специалистов кулинарной сферы, а также обозначены перспективы дальнейших исследований в данной области.  
***Ключевые слова***: английский язык, кулинария, мотивация, когнитивные стратегии, эмоциональный интеллект, языковое обучение, профессионально-ориентированные задания, аутентичные материалы, визуализация, межличностное взаимодействие, культурные различия.

In the context of globalization and cultural exchange, the study of foreign languages in the culinary field is becoming particularly important. English, as an international means of communication, provides students of culinary colleges with access to world culinary traditions and professional resources. This article is devoted to the study of psychological factors contributing to the successful learning of English by future culinary specialists. The article examines three key aspects: motivation, cognitive strategies, and emotional intelligence. Part 1 discusses the theoretical foundations of motivation and the specifics of culinary school students' motivation, as well as offers practical recommendations for teachers to increase motivation through the integration of professionally oriented tasks and the use of authentic materials. Part 2 is devoted to cognitive strategies, such as visualization and associations with cooking processes, and methods for developing them through practical tasks, such as classifying ingredients and writing culinary instructions. Part 3 of the article focuses on emotional intelligence, its impact on learning and interpersonal interaction in a group, as well as methods of its development through role-playing games and discussion of cultural differences in cooking. In conclusion, examples of lessons and projects integrating the considered psychological aspects are presented, and their effectiveness is evaluated. The key conclusions of the article are summarized, emphasizing the importance of taking into account psychological aspects in English language teaching for future culinary specialists, and the prospects for further research in this field are outlined.  
***Keywords***: English, cooking, motivation, cognitive strategies, emotional intelligence, language learning, professionally oriented tasks, authentic materials, visualization, interpersonal interaction, cultural differences.

В современном мире кулинария выступает не только как искусство, но и как мощный инструмент культурного обмена и международного сотрудничества. В этом контексте изучение иностранных языков, и, в частности английского, приобретает особую значимость для будущих специалистов кулинарной сферы. Английский язык, будучи международным средством общения, открывает перед студентами кулинарных училищ доступ к обширным ресурсам знаний, профессиональным сообществам и возможностям карьерного роста на глобальной арене.

Актуальность изучения английского языка в кулинарной сфере обусловлена не только необходимостью профессионального общения, но и потребностью в постоянном обмене опытом и инновациями. Шеф-повара, рестораторы и другие специалисты индустрии гастрономии всё чаще сталкиваются с международными стандартами и трендами, следование которым невозможно без базового знания английского языка.

Цель данной статьи — исследовать психологические факторы, влияющие на успешное изучение языка студентами кулинарных училищ. Внимание будет уделено трём ключевым аспектам: мотивации, когнитивным стратегиям и эмоциональному интеллекту. Эти элементы, будучи глубоко взаимосвязанными, играют решающую роль в процессе обучения и могут значительно повысить эффективность усвоения материала, если учтены педагогом.

Мотивация, как внутренний двигатель обучения, определяет степень заинтересованности студентов и их стремление к достижению поставленных целей. Когнитивные стратегии обеспечивают осмысленное и эффективное усвоение информации, в то время как эмоциональный интеллект способствует лучшему межличностному взаимодействию и управлению своими эмоциями в процессе изучения языка.

Настоящая статья направлена на предоставление педагогам практических рекомендаций по интеграции этих психологических аспектов в учебный процесс, что позволит создать более продуктивную и вдохновляющую образовательную среду для студентов кулинарных училищ.

**Мотивация в языковом обучении**

Мотивация является ключевым фактором, определяющим успех в изучении иностранного языка, и представляет собой сложное взаимодействие между внутренними и внешними стимулами. В контексте обучения английскому языку в кулинарных техникумах, мотивация студентов приобретает особое значение, так как английский язык становится не только средством общения, но и инструментом профессионального развития.

**Теоретические основы мотивации в обучении языкам**

Мотивация в образовательном процессе делится на два основных типа: внешнюю и внутреннюю. Внешняя мотивация связана с факторами, которые находятся вне самого процесса обучения и включают в себя такие аспекты, как получение диплома, перспективы карьерного роста или одобрение со стороны преподавателей и коллег. Внутренняя мотивация, напротив, исходит из самого студента и основана на его личных интересах, удовольствии от процесса обучения и стремлении к самосовершенствованию.

В обучении языкам внутренняя мотивация играет ключевую роль, так как она способствует устойчивому интересу к изучаемому предмету и стимулирует студентов к активному поиску знаний, даже при отсутствии внешних стимулов. Однако, в контексте кулинарного образования, внешняя мотивация также имеет значительное значение, так как владение английским языком открывает двери к международным кулинарным проектам и конкурсам.

**Особенности мотивации студентов кулинарных училищ**

Студенты кулинарных училищ часто мотивированы как профессиональными, так и личными целями. Профессиональная мотивация включает в себя стремление получить доступ к международным кулинарным ресурсам, таким как книги, статьи и видеоуроки, которые часто доступны только на английском языке. Кроме того, многие студенты осознают, что владение английским языком значительно повышает их конкурентоспособность на рынке труда, особенно в международных компаниях и престижных ресторанах.

Личные цели могут включать желание путешествовать и работать за границей, а также интерес к культуре и гастрономии других стран. Такие цели способствуют развитию внутренней мотивации, поскольку студенты начинают воспринимать язык не как обязательный предмет, а как средство достижения своих мечтаний и амбиций.

**Практические рекомендации для педагогов по повышению мотивации**

Для повышения мотивации студентов преподаватели могут использовать ряд стратегий, интегрируя профессионально-ориентированные задания в учебный процесс. Например, использование аутентичных материалов, таких как рецепты на английском языке или видеоуроки от известных шеф-поваров, может сделать обучение более интересным и практичным. Такой подход позволяет студентам видеть непосредственную связь между изучаемым языком и их будущей профессией.

Кроме того, проектная работа, связанная с реальными кулинарными задачами, может стимулировать как внутреннюю, так и внешнюю мотивацию. Например, создание видеорецептов на английском языке, участие в международных онлайн-семинарах или подготовка презентаций о национальных кухнях разных стран позволяют студентам не только применять языковые навыки на практике, но и развивать свои профессиональные компетенции.

Итак, мотивация в изучении английского языка в кулинарных училищах является многогранным явлением, которое требует от преподавателей гибкости и креативного подхода. Интеграция профессионально-ориентированных заданий и аутентичных материалов в процесс обучения способствует развитию устойчивого интереса студентов к языку и помогает им успешно достигать как профессиональных, так и личных целей.  
  
**Когнитивные стратегии в обучении языкам**

В современном мире когнитивные стратегии играют ключевую роль в процессе изучения иностранных языков, особенно в профессионально-ориентированных контекстах, таких как кулинария. Когнитивные стратегии представляют собой совокупность ментальных операций и процедур, которые учащиеся используют для обработки информации, запоминания и применения новых знаний на практике.

***Определение и примеры когнитивных стратегий***

Когнитивные стратегии включают в себя такие процессы, как запоминание, анализ и обобщение. Запоминание относится к способности удерживать новую информацию в памяти, что может быть достигнуто через повторение или использование мнемонических приемов. Анализ включает в себя разбор языковых конструкций и понимание их функций в контексте, что важно для грамотного использования языка. Обобщение позволяет учащимся применять изученные языковые правила и структуры в новых ситуациях, что способствует более глубокой интеграции знаний.

***Специфика когнитивных стратегий в кулинарной сфере***

В кулинарной сфере когнитивные стратегии могут быть адаптированы для учёта специфики профессиональной деятельности. Визуализация, например, является мощным инструментом для студентов-кулинаров, так как рецепты и процессы приготовления часто имеют ярко выраженный визуальный характер. Использование ассоциаций с процессами приготовления пищи может значительно облегчить запоминание новых терминов и конструкций. Например, запоминание английских названий ингредиентов или техник может быть связано с их визуальным представлением или конкретными действиями на кухне.

***Методы развития когнитивных стратегий у студентов***

Развитие когнитивных стратегий у студентов кулинарных техникумов может быть осуществлено через специально разработанные задания и упражнения. Задания на классификацию ингредиентов, например, позволяют студентам не только запомнить новые слова, но и понять их применение в различных контекстах. Составление кулинарных инструкций на английском языке способствует развитию аналитических навыков и обобщению знаний, полученных на занятиях.

Ещё одним эффективным методом является использование проектных работ, в которых студенты могут объединять языковые навыки с профессиональными знаниями. Создание мультимедийных презентаций, в которых учащиеся представляют рецепты или кулинарные техники на английском языке, развивает как когнитивные, так и коммуникативные навыки.

Таким образом, когнитивные стратегии являются неотъемлемой частью успешного изучения иностранного языка в кулинарной сфере. Их использование позволяет студентам не только эффективно усваивать новый материал, но и применять полученные знания в профессиональной деятельности. Для педагогов важно интегрировать когнитивные стратегии в учебный процесс, адаптируя их к специфике кулинарного обучения, что способствует более глубокому и осознанному изучению английского языка.

**Эмоциональный интеллект и его влияние на изучение языка**

В современном образовательном процессе всё больше внимания уделяется не только когнитивным аспектам обучения, но и эмоциональным факторам, способным значительно влиять на успешность усвоения знаний. Одним из ключевых элементов, влияющих на эффективность изучения иностранного языка, является эмоциональный интеллект (ЭИ). Давайте рассмотрим понятие эмоционального интеллекта, его компоненты и влияние на процесс обучения в контексте кулинарного образования.

***Понятие эмоционального интеллекта и его компоненты***

Эмоциональный интеллект можно определить как способность человека распознавать, понимать и управлять своими эмоциями, а также эффективно взаимодействовать с эмоциями окружающих. К основным компонентам ЭИ относятся:

1. Самосознание — умение осознавать собственные эмоции и их влияние на поведение.

2. Эмпатия — способность понимать и сопереживать эмоциям других людей.

3. Саморегуляция — умение контролировать свои эмоциональные реакции и адаптироваться к изменениям.

Эти компоненты играют важную роль в образовательной среде, особенно в группах, где взаимодействие между студентами и преподавателями является неотъемлемой частью процесса обучения.

***Влияние эмоционального интеллекта на обучение и межличностное взаимодействие в группе***

ЭИ оказывает значительное влияние на процесс изучения языка, особенно в кулинарных училищах, где обучение часто проходит в условиях активного взаимодействия и сотрудничества. Студенты с высоким уровнем самосознания способны лучше идентифицировать свои сильные и слабые стороны в изучении языка, что позволяет им более эффективно выбирать стратегии обучения. Эмпатия помогает студентам лучше понимать культурные и языковые различия, что особо важно в кулинарной сфере, где знание международных традиций и рецептов является ключевым.

Саморегуляция способствует созданию позитивной учебной атмосферы, снижает уровень стресса и тревожности, что, в свою очередь, улучшает когнитивные процессы, такие как внимание и память. Групповая динамика выигрывает от студентов с высокоразвитым ЭИ, так как они чаще проявляют инициативу, поддерживают и мотивируют одногруппников.  
  
***Развитие эмоционального интеллекта через ролевые игры и обсуждение культурных различий в кулинарии***

Эффективно развивать эмоциональный интеллект у студентов можно через специально разработанные методики, такие как ролевые игры и обсуждение культурных различий. Ролевые игры позволяют студентам примерить на себя различные социальные роли, что способствует развитию эмпатии и саморегуляции. Например, имитация работы в международной кухне может помочь студентам разобраться в нюансах межкультурной коммуникации и учесть эмоциональные аспекты взаимодействия.

Обсуждение кулинарных традиций разных стран на уроках английского языка может служить мощным инструментом для развития самосознания и эмпатии. Анализ культурных различий в предпочтениях и традициях приготовления пищи помогает студентам расширять свое понимание мира, улучшая при этом языковые навыки.

Развитие эмоционального интеллекта способствует не только улучшению языковых компетенций, но и формированию социально-эмоциональных навыков, необходимых для успешной профессиональной деятельности в кулинарной сфере. Теперь рассмотрим практическое применение этих идей и приведём примеры уроков, интегрирующих психологические аспекты.

**Практическое применение и примеры уроков**

Мы представим вам примеры практического применения теоретических аспектов, обсуждённых в предыдущих разделах статьи. Описанные ниже уроки и проекты направлены на интеграцию мотивации, когнитивных стратегий и эмоционального интеллекта в процесс обучения английскому языку для студентов кулинарных училищ. Эти примеры служат моделью для создания мотивирующей и поддерживающей образовательной среды, способствующей эффективному изучению языка.

***Пример урока 1: «Мировая кухня – гастрономическое путешествие»***

*Цели урока*:

- развитие внутренней и внешней мотивации через изучение иностранных кулинарных культур;  
- применение когнитивных стратегий запоминания и анализа;  
- развитие эмоционального интеллекта через групповую работу и обсуждение культурных различий.

*Структура урока*:

1. Введение:

- обсуждение роли английского языка в кулинарии и его значимости для будущих поваров и кондитеров;  
 - мотивационный видеоролик о международной гастрономии.

2. Основная часть:

- Групповая работа: каждая группа выбирает страну и исследует её традиционные блюда. Студенты составляют краткие презентации на английском языке.

- Когнитивные задания: студенты классифицируют ингредиенты и техники приготовления, характерные для выбранной кухни.

3. Заключение:

- Презентации групп с последующим обсуждением. Обсуждение культурных различий и значимости уважения к традициям других народов.

- Рефлексия: какие новые знания и навыки были получены, какие аспекты вызвали наибольший интерес.

*Оценка эффективности*:

- Уровень мотивации студентов повышается за счёт погружения в реальные культурные контексты.

- Активное использование когнитивных стратегий способствует лучшему запоминанию информации.

- Развитие эмоционального интеллекта через групповую работу и культурный обмен.

***Пример урока 2: «Кулинарные мастер-классы на английском языке»***

*Цели урока*:

- Повышение мотивации через практическое использование языка.

- Улучшение навыков саморегуляции и самосознания.

- Развитие когнитивной стратегии обобщения информации.

*Структура урока*:

1. Введение:

- просмотр фрагмента видеорецепта от известного шеф-повара на английском языке;  
 - обсуждение важности понимания и точного перевода профессиональной терминологии.

2. Основная часть:

- Индивидуальное задание: выбор рецепта и подготовка мастер-класса на английском языке. Студенты должны объяснить процесс приготовления и ответить на вопросы однокурсников.

- Когнитивное задание: обобщение ключевых шагов рецепта и составление краткой инструкции.

3. Заключение:

- Обратная связь от преподавателя и однокурсников. Обсуждение сложных моментов и путей их преодоления.

- Рефлексия: как выполнение задания повлияло на уверенность в использовании английского языка.

*Оценка эффективности*:

- Студенты проявляют высокий уровень вовлечённости и мотивации за счёт практической направленности задания.

- Развитие когнитивных стратегий способствует более глубокому пониманию и запоминанию профессиональной лексики.

- Повышение уровня эмоционального интеллекта через саморегуляцию и адаптацию к новым условиям.

Предложенные уроки демонстрируют интеграцию мотивации, когнитивных стратегий и эмоционального интеллекта в образовательный процесс, что способствует более успешному и осознанному изучению английского языка студентами кулинарных училищ. Эти примеры могут быть адаптированы и расширены в соответствии с потребностями и интересами студентов, обеспечивая возможность для дальнейшего профессионального и личностного роста.

**Заключение**

В ходе проведённого исследования были выделены ключевые психологические факторы, такие как мотивация, когнитивные стратегии и эмоциональный интеллект, которые оказывают значительное влияние на успешность изучения английского языка студентами кулинарных училищ. Актуальность учёта этих аспектов обусловлена стремительным развитием кулинарной индустрии и возрастающей потребностью в специалистах, обладающих не только профессиональными навыками, но и способностью эффективно коммуницировать на международном уровне.

Мотивация студентов, основанная как на профессиональных, так и на личных целях, является важным двигателем успешного обучения. Применение аутентичных материалов и интеграция профессионально-ориентированных заданий способствуют не только повышению интереса к изучению языка, но и более глубокому пониманию кулинарной терминологии и культурных особенностей.

Когнитивные стратегии, такие как визуализация и использование ассоциаций, играют важную роль в обучении языкам в кулинарной сфере. Развитие этих стратегий через практические задания, включая классификацию ингредиентов и составление кулинарных инструкций, укрепляет навыки критического мышления и способствует более осознанному усвоению информации.

Эмоциональный интеллект, включающий самосознание, эмпатию и саморегуляцию, оказывает значительное влияние на процесс обучения и межличностное взаимодействие в группе. Развитие эмоционального интеллекта через ролевые игры и обсуждение культурных различий не только улучшает коммуникативные навыки студентов, но и способствует созданию благоприятной учебной атмосферы.

Таким образом, учёт психологических аспектов в обучении английскому языку является значимым шагом на пути подготовки будущих специалистов в кулинарной сфере. Перспективы дальнейших исследований в данной области включают разработку новых методик и инструментов для более эффективного интегрирования психологических факторов в учебный процесс, а также изучение их влияния на долгосрочные образовательные результаты. Надеемся, что представленные в статье выводы и рекомендации помогут педагогам в создании более мотивирующей и поддерживающей среды для изучения языка, способствуя успешной профессиональной карьере студентов.

**Список литературы**:

1. Brown, H. D. (2007). Principles of language learning and teaching. - Pearson Education, 357 p.

2. Dörnyei, Z. (2001). Motivational strategies in the language classroom. - Cambridge University Press, 62 p.

3. Gardner, H. (1983). Frames of mind: the theory of multiple intelligences. - Basic Books, 36 p.

4. Goleman, D. (1995). Emotional intelligence: why it can matter more than IQ. - Bantam Books, 95 p.

5. Krashen, S. D. (1982). Principles and practice in second language acquisition. - Pergamon Press, 64 p.

6. Lightbown, P. M., Spada, N. (2013). How languages are learned (4th ed.). - Oxford University Press, 293 p.

7. MacIntyre, P. D., Gardner, R. C. (1994). "The subtle effects of language anxiety on cognitive processing in the second language". - Language Learning, 44(2), P. 283-305.

8. Mayer, J. D., Salovey, P. (1997). "What is emotional intelligence?" In P. Salovey & D. Sluyter (Eds.), Emotional Development and Emotional Intelligence: Educational Implications. - Basic Books, P. 45-57.

9. Oxford, R. L. (1990). Language learning strategies: what every teacher should know. - Heinle & Heinle Publishers, 128 p.

10. Pintrich, P. R., Schunk, D. H. (2002). Motivation in education: theory, research, and applications (2nd ed.). - Prentice Hall, 82 p.

11. Richards, J. C., & Rogers, T. S. (2001). Approaches and methods in language teaching (2nd ed.). - Cambridge University Press, 54 p.

12. Schumann, J. H. (1997). The neurobiology of affect in language. - Blackwell Publishers, 83 p.

13. Sternberg, R. J. (2004). "Culture and Intelligence". American Psychologist, 59(5), P. 325-338.

14. Tomlinson, B. (Ed.). (2011). Materials development in language teaching (2nd ed.). -Cambridge University Press, 61 p.

15. Vygotsky, L. S. (1978). Mind in society: the development of higher psychological processes. - Harvard University Press, 93 p.

**Приложения**

***Приложение 1: Анкеты для оценки мотивации и эмоционального интеллекта***

Анкета для оценки мотивации студентов в изучении английского языка

1. Цели изучения языка

- Какие ваши основные цели в изучении английского языка?

- [ ] профессиональные (например, работа за границей, чтение кулинарных книг на английском)

- [ ] личные (например, путешествия, общение с друзьями)

2. Интерес к материалам

- Насколько вы заинтересованы в использовании аутентичных материалов (рецептов, видеоуроков) на уроках английского языка?

- [ ] очень заинтересован

- [ ] умеренно заинтересован

- [ ] не заинтересован

3. Мотивация к активному участию

- Что вас больше всего мотивирует участвовать в уроках?

- [ ] практическая польза

- [ ] интересные задания

- [ ] поддержка преподавателя

Анкета для оценки эмоционального интеллекта

1. Самосознание

- Как часто вы осознаёте свои эмоции во время изучения языка?

- [ ] всегда

- [ ] часто

- [ ] редко

2. Эмпатия

- Насколько вы способны понимать эмоции других студентов во время групповых заданий?

- [ ] очень хорошо

- [ ] хорошо

- [ ] плохо

3. Саморегуляция

- Как вы справляетесь со стрессом во время устных экзаменов или презентаций?

- [ ] легко нахожу способы успокоиться

- [ ] иногда испытываю трудности

- [ ] часто испытываю трудности

***Приложение 2: Примеры заданий и проектов***

Задание 1: Классификация ингредиентов

- *Цель*: развить когнитивные стратегии через классификацию и анализ.

- Описание: Студенты получают список различных ингредиентов и должны классифицировать их по категориям (например, овощи, специи, мясо). Затем они составляют краткую презентацию на английском языке, объясняя свои выборы и ассоциации.

Задание 2: Ролевая игра «Культурные различия в кулинарии»

- *Цель*: Развитие эмоционального интеллекта и навыков межличностного общения.

- *Описание*: Студенты делятся на группы и получают сценарии, в которых они должны обсудить культурные различия в приготовлении пищи и обычаи, связанные с приёмом пищи в разных странах. После ролевой игры проводится обсуждение, где студенты делятся своими эмоциями и инсайтами.

Проект: Видеорецепт

- *Цель*: Повышение мотивации и использование когнитивных стратегий через визуализацию.

- *Описание*: Студенты в группах создают видеорецепт на английском языке, включая процесс приготовления блюда, комментарии по техникам и ингредиентам. Видео должно быть информативным и демонстрировать понимание терминологии и культурных аспектов.

***Приложение 3: Оценка эффективности методов***

- *Методология*: Оценка проводится через анализ успеваемости студентов и их отзывов о занятиях на протяжении семестра.

- *Критерии*: Оценка прогресса в языковых навыках, уровень вовлечённости в уроки, развитие эмоционального интеллекта и когнитивных стратегий.