

Трумко О. М.

Міжнародний інститут освіти, культури та зв'язків із діаспорою
Національного університету «Львівська політехніка»

МЕТОДИКА ФОРМУВАННЯ ДОСТАТНЬОГО РІВНЯ ВОЛОДІННЯ УКРАЇНСЬКОЮ МОВОЮ В ІНШОМОВНІЙ АУДИТОРІЇ (НА МАТЕРІАЛІ МЕТОДИЧНОЇ РОЗРОБКИ НА ТЕМУ «ХАРЧУВАННЯ»)

У статті для розвитку комунікативної компетенції, мовленнєвих вмінь і навичок іншомовців, які опановують українську мову як іноземну на рівні B2, представлено проєкт заняття на тему «Харчування». Заняття розроблено відповідно до Стандартизованих вимог до рівнів володіння українською мовою як іноземною A1–C2. Це означає, що іншомовці повинні вміти висловлювати інформацію про власні смакові уподобання, дієти та види харчування, замовляти бенкет. Вони поглиблюють свої знання щодо української кухні (назви закусок, страв, напоїв, рецепти й кулінарні традиції) та назв посуду і столових приборів, закладів харчування.

Обсяг заняття розрахований на чотири академічні години. Заняття складається з таких навчальних етапів: актуалізація опорних знань і вмінь, засвоєння нових знань, формування вмінь і навичок, корекція та підсумки. На цих етапах студенти займаються такими видами мовленнєвої діяльності: читання, слухання, говоріння та письмо. У статті обґрунтовано важливість виконання різних видів мовленнєвої діяльності для формування комунікативної компетенції іншомовців.

Грамматичний компонент заняття – вивчення особливостей відмінювання прикметників в українській мові. Запропоновано тести для читання та аудіювання, які адаптовано. Текст для читання присвячений питанням вегетаріанства, текст для слухання – традиціям української кухні, зокрема галицької; подано рецепти страв. Цей проєкт заняття сприятиме засвоєнню мовленнєвих навичок іншомовців із теми «Харчування», а вправи підвищуватимуть їхній рівень володіння українською мовою як іноземною. Проєкт заняття може слугувати взірцем для подальших напрацювань фахівцями з української мови як іноземної та методичних розробок на рівні B2.

Ключові слова: українська мова як іноземна, рівень володіння українською мовою як іноземною B2, види мовленнєвої діяльності, заняття, вправи.

Постановка проблеми. Сучасна методика викладання української мови як іноземної у вищій школі характеризується чималою кількістю методичних напрацювань. Зокрема навчально-методичними матеріалами для роботи в іншомовній аудиторії, які розроблені із застосуванням інноваційних методів і прийомів викладання. Науковці зосереджують увагу на відборі лексичного, граматичного і фонетичного матеріалу, формуванні вмінь і навичок, необхідних для оволодіння усним мовленням, читанням і письмом, принципах адаптації текстів для читання та аудіювання, тематиці для усного та письмового мовлення тощо.

Для іншомовців українська мова стає засобом «засвоєння фахових предметів, пізнання нового середовища, нової культури та нових традицій» [6, с. 8]. Одним із актуальних питань методики викладання української мови як іноземної

є принципи навчання на рівні B2. Досягнення цього рівня означає, що іншомовець достатньо володіє українською мовою як іноземною, ефективно спілкується в україномовному (в тому числі професійному) середовищі, усвідомлено використовує більшість виражальних засобів і мовленнєвих вмінь [7, с. 62]. Тому, вивчаючи українську мову як іноземну на рівні B2, іншомовець опановує такі теми: людина, дім, помешкання, щоденне життя, побут, культурне дозвілля й відпочинок, спорт, подорожі, суспільні відносини, економіка, здоров'я й особиста гігієна, освіта, робота, покупки (закупи), харчування, послуги, місця, природне середовище, наука і техніка, ЗМІ та соціальні мережі, традиції, звичаї та свята.

Аналіз останніх досліджень і публікацій. Для засвоєння цієї проблематики іншомовці можуть використовувати: 1) навчальні підручники і посібники;

2) індивідуальні навчально-методичні розробки (наприклад, конспекти, присвячені таким темам як «Сім'я» (О. Трушко), «Робота» (О. Горда); 3) матеріали для вивчення сленгу (Н. Данчишин), фразеології (Г. Кузь), професійно-орієнтованої лексики (О. Качала, І. Левенок), країнознавчої тематики (Г. Швець) тощо. Зразки тестів для перевірки знань чи проведення сертифікаційного іспиту представлені Г. Бойко та С. Романюк.

Однією з актуальних тем, яку іншомовці вивчають на кожному рівні володіння українською мовою як іноземною, постійно поглиблюючи свої знання, розширюючи комунікативну компетенцію та словниковий запас, є тема харчування.

Постановка завдання. Мета статті – сформувати в іншомовців необхідні знання з теми «Харчування» в курсі української мови як іноземної на рівні В2. Для виконання поставленої мети автор пропонує навчально-методичні матеріали, які сприятимуть розвитку таких видів мовленнєвої діяльності: читання, аудіювання, письмо та говоріння; присутній граматичний компонент. Конспект розрахований на 4 академічні години та апробований на заняттях зі студентами XI та XII Міжнародних літніх шкіл україністики «Крок до України» (липень 2018 р.; 2019 р.), організованої та проведеної Міжнародним інститутом освіти, культури та зв'язків із діаспорою НУ «Львівська політехніка».

Виклад основного матеріалу. На рівні В2 іншомовці повинні вміти висловлювати інформацію про власні смакові уподобання, дієти та види харчування, замовляти бенкет. Вони поглиблюють свої знання щодо української кухні (це назви закусок, страв, напоїв, рецепти й кулінарні традиції) та назв посуду і столових приборів, закладів харчування. Отже, перший етап заняття – це актуалізація теми. Оскільки на наступному етапі буде запропоновано читання тексту, який присвячений питанням вегетаріанства, тож необхідно з'ясувати, що відомо аудиторії про це.

Завдання 1. Дайте відповіді на питання: Якій їжі ви віддаєте перевагу? Що ви знаєте про вегетаріанство? Чи є ви вегетаріанцем? Чи є серед ваших знайомих вегетаріанці?

Наступний етап заняття – це читання тексту, що передбачає повне й точне розуміння мовного матеріалу та його змісту. Основні цільові установки цього виду мовленнєвої діяльності такі: розуміння – запам'ятовування – відтворення (репродукція). Для того, щоб читання було успішним, необхідно, щоб текст відповідав мовному досвіду іншомовної аудиторії та її інтересам,

був актуальним. Його тематика і проблематика повинні сформулювати необхідні мовні та мовленнєві вміння, сприяти розвитку навичок говоріння та письма, вмінню систематизувати та узагальнювати інформацію [3, с. 24–25].

Завдання 2. Прочитайте текст про переваги та недоліки вегетаріанства «Вегетаріанство: життя без м'яса».

Вегетаріанство – загальна назва систем харчування, що виключає із раціону продукти тваринного походження (рибу та птицю) або обмежує їхнє споживання. Як особлива система харчування вегетаріанство виникло давно. Вважається, що до Європи воно потрапило з Азії – саме там розвинулися національні традиції переважно рослинного харчування.

Є 4 види класичного вегетаріанства:

1. *Веганство.* Вегани вживають винятково продукти рослинного походження й не їдять м'ясо, рибу, яйця, молочні продукти і навіть мед. Цей вид вегетаріанства зазвичай практикується з етичних міркувань, тому більшість веганів не носять хутро і шкіру, не купують тестовану на тваринах косметику, а також виступають проти розваг за участю тварин, наприклад полювання, риболовля, циркові вистави, корида тощо.

2. *Лактовегетаріанство.* Тип харчування, при якому дозволяється споживати молоко й молочні продукти, мед. Серед лактовегетаріанців багато послідовників східних, особливо індійських, релігійних і філософських течій.

3. *Ововегетаріанство.* Система харчування, при якій вживання молока і молочних продуктів заборонені. Проте в раціоні ововегетаріанця є яйця.

4. *Лактоовоовегетаріанство.* Найпопулярніший вид вегетаріанства у світі. В меню присутні яйця, молоко і мед. Цей тип вегетаріанства викликає найменшу кількість суперечок серед лікарів. Багато з них навіть переконані, що лактоовоовегетаріанство не лише корисне для здоров'я, а й здатне позбавити людину низки захворювань і попередити їхню появу.

Плюси вегетаріанства:

1. Вегетаріанська дієта допомагає боротися із зайвою вагою, оскільки рослинна їжа містить менше калорій і жирів.

2. Овочі та фрукти активізують захисні сили організму, нормалізують обмін речовин.

3. В овочах і фруктах міститься багато вітамінів і мікроелементів, в тому числі калій і магній, тобто речовин, яких вкрай потребує організм сучасної людини.

4. Для приготування овочевих страв використовується менше солі, яка у великій кількості шкідлива для здоров'я.

5. Рослинна їжа є багатою на корисні вуглеводи. Вони є хорошим джерелом енергії для організму, тому вегетаріанці енергійні. Серед них більше довгожителів.

6. Вегетаріанці впевнені, що, відмовившись від м'яса, людина знаходить не тільки здоров'я, але й душевний спокій. Їхнє гасло «Ми нікого не вбили» підвищує самооцінку, підіймає особистість на вищій щабель розвитку.

Мінуси вегетаріанства:

1. При використанні продуктів тільки рослинного походження не можливо скласти збалансований раціон харчування: в їжі тваринного походження містяться незамінні амінокислоти, необхідні для життєдіяльності людського організму. Їхній дефіцит може призвести до погіршення і навіть втрати зору.

2. Фізіологічна потреба організму в білку не може бути повністю забезпечена лише рослинною їжею.

3. Рослинний білок засвоюється значно гірше, ніж тваринний.

4. За спостереженнями лікарів, через 5–7 років суворого вегетаріанства в людей помітно знижується імунітет, що може бути причиною частих захворювань.

5. Вегетаріанство не можна назвати економним способом харчування. Для забезпечення повноцінного раціону вегетаріанський стіл повинен бути максимально різноманітним, а це означає, що в меню слід включати горіхи, родзинки, курагу, сушений інжир, ананаси і цитрусові – всі ці ласощі недешеві.

6. Останніми роками піддається сумніву й основна теза вегетаріанців – «Ми нікого не вбили». Вчені знаходять докази того, що рослини також відчувають біль.

Завдання 4. З'єднайте частини речень. Розставте їх за порядком відповідно до змісту тексту.

1. Вегетаріанство не можна назвати
2. Цей тип вегетаріанства викликає найменшу
3. Вчені знаходять докази того,
4. Є 4 види
5. Їх дефіцит може призвести
6. Їхнє гасло «Ми нікого не вбили»
7. Овочі та фрукти активізують
7. Серед лактовегетаріанців багато послідовників східних,

Пам'ятайте, перед тим, як почати сповідувати вегетаріанство, ви повинні для себе з'ясувати декілька важливих речей:

– чи хочете ви стати вегетаріанцем відразу, чи будете поступово переходити на таку дієту;

– чи можна в ваші м'ясні страви включити більше овочів, і тоді вам не доведеться обмежувати себе в їжі;

– чи зможете ви їсти овочі та фрукти все життя.

Якщо ви все-таки вирішили стати вегетаріанцем, то обов'язково проконсультуйтеся з лікарем-дієтологом. Завітайте до нього, і він вам кваліфіковано підкаже, які продукти й коли слід вживати. Можливо, саме вам вегетаріанська дієта протипоказана, і ви можете нашкодити своєму організму [1; 9].

Для перевірки того, чи зрозуміли іншомовці прочитане й засвоїли нову лексику, можна використати такі методи опрацювання текстів: 1) активізація раніше отриманих знань; 2) встановлення зв'язків між знаннями, отриманими на занятті, та системою знань з інших предметів або власним досвідом; 3) відповіді на запитання до, під час та після читання тексту; 4) формування запитань до тексту; 5) аналіз тексту шляхом складання плану або підзаголовків до частин тексту; 6) узагальнення змісту тексту, визначення головного [10]. Автор статті пропонує такі завдання:

Завдання 3. Чи правда, що вегетаріанці можуть... (+/-).

- Пити каву
- Їсти морепродукти
- Їсти фрукти
- Їсти шинку
- Їсти йогурт
- Їсти шоколад
- Їсти омлет
- Пити алкогольні напої

- А. Особливо індійських, релігійних і філософських течій.
- Б. До погіршення і навіть втрати зору.
- В. Економним способом харчування.
- Г. Вегетаріанство виникло давно.
- Г. Захисні сили організму, нормалізують обмін речовин.
- Д. Кількість суперечок серед лікарів.
- Е. класичного вегетаріанства.
- С. Що рослини також відчувають біль.

8. Як особлива система харчування Ж. То обов'язково проконсультуйтеся із лікарем-дієтологом.
9. Якщо ви все-таки вирішили стати вегетаріанцем, 3. Підвищує самооцінку, підіймає особистість на вищий щабель розвитку.

Завдання 5. Встановіть відповідність між словом та його значенням.

- | | |
|-----------------|---|
| 1. Амінокислоти | А. Експерт зі здорового харчування. |
| 2. Веган | Б. Речовини, необхідні для нормальної життєдіяльності людини. |
| 3. Вітаміни | В. Безбарвні кристалічні речовини. |
| 4. Дієтолог | Г. Все смачне. |
| 5. Ласощі | Г. людина, яка не їсть м'яса. |

Для поглиблення знань іншомовців із граматики української мови автор пропонує повторити особливості відмінювання прикметників.

Грамматика. Відмінювання прикметників.

	Тверда група (нар.: <i>зелений, сільський, дядьків, Сергійв, ладен</i>)			М'яка група (нар.: <i>верхній, нинішній, довгоший, синій</i>)		
	ч. / с. р.	ж. р.	мн.	ч. / с. р.	ж. р.	мн.
Н. в.	-ий, -е	-а	-і	-ій, -є	-я	-і (-ї)
Р. в.	-ого	-ої	-их	-(ь)ого	-(ь)ої	-іх (-їх)
Д. в.	-ому	-ій	-им	-(ь)ому	-ій (-їй)	-ім (-їм)
З. в.	Н. / Р.	-у	Н. / Р.	Н. / Р.	-ю	Н. / Р.
О. в.	-им	-ою	-ими	-ім (-їм)	-(ь)ою	-іми, -їми
М. в.	-ому, -ім	-ій	-их	-(ь)ому, -ім	-ій (-їй)	-іх (-їх)

Завдання 6. Провідмініайте прикметники.

Н. в.	<i>дієтичний</i>	<i>житній</i>	<i>традиційна</i>	<i>домашня</i>	<i>корисне</i>	<i>ранні</i>	<i>свіжі</i>
Р. в.	<i>дієтичного</i>						
Д. в.	<i>дієтичному</i>						
З. в.	<i>дієтичний</i>						
О. в.	<i>дієтичним</i>						
М. в.	<i>дієтичному</i>						

Завдання 7. З'єднайте прикметники з іменниками. Складіть із ними речення.

- | | |
|---------------------|------------|
| 1. Житній | А. продукт |
| 2. Домашня | Б. майонез |
| 3. Дієтичний | В. хліб |
| 4. Традиційна | Г. овочі |
| 5. Низькокалорійний | Г. суп |
| 6. Ранні | Д. випічка |
| 7. Овочевий | Е. кухня |

Текст для слухання розкриває традиції української кухні та забезпечує засвоєння нової лексики – це назви продуктів, страв і напоїв, кулінарних процесів тощо. Робота над текстом складається із трьох етапів: дотекстового етапу, етапу аудіювання тексту та післятекстової роботи [2, с. 61]. Дотекстова робота – це ознайомлення аудиторії із темою тексту для аудіювання, невідомою для аудиторії лексикою, розвиток навичок мовленнєвого прогнозування. Аудіювання тексту відбувається набагато

успішніше, якщо супроводжується дотекстовими завданнями. Після прослуховування тексту необхідно виконати післятекстові вправи. Їхня головна мета – перевірка розуміння змісту тексту та засвоєння нового матеріалу.

Дотекстові вправи.

Завдання 8. Розкажіть про кулінарні традиції країни, в якій ви проживаєте. Які страви готують зазвичай? Розкажіть, які продукти використовують для їхнього приготування.

Завдання 9. За допомогою словника з'ясуйте значення слів запашиий, збивати, квас, квашений, мутний, пшоно, рум'яний, сікти, суміш, терка та складіть із ними речення.

Етап аудіювання.

Завдання 10. Прослухайте текст «Що смакували в давньому Львові».

Львівська кухня – це напрочуд дивна суміш української, польської, єврейської та вірменської традицій. Тому ця кухня – неповторна. Її рецептурна палітра, попри повне забуття з 1939 року аж до початку 2000-х, налічує щонайменше кілька сотень збережених записів, перший з яких – рецепт борщу на буряковому квасі та варених лісових грибах – датується Х століттям. А ще ж у ній є відомий на весь світ яворівський пиріг, форель по-панськи, різноманітна випічка, телятина у вині, вегетаріанське меню та безліч іншої смакоти. Що ж і ще їли у Львові?

Здивуєтесь, але австрійський цісар Франц Йосиф I любляв товсті млинці – страву, яку він вперше спробував саме у Львові. Фактично, млинці були вигадані спеціально для нього. Тому, якщо хочете зазнати цісарської насолоди, візьміть 4 яйця, 3 столові ложки цукру, 1 склянку молока, 1 склянку борошна, 2 столові ложки вершків, сіль за смаком, ваніль (на кінчику ножа), 3 столові ложки родзинок, 2 столові ложки вершкового масла. Спершу приготуйте тісто для млинців. Яйця змішайте з цукром, ваніллю, сіллю і збийте. Додайте до них молоко та вершки, знову збийте. Далі додайте борошно і вимішуйте тісто. Поставте сковорідку на вогонь і розігрійте, змастіть її маслом. Вилийте частину тіста (млинець має бути товщиною 1 сантиметр), смажте до рум'яності

Післятекстові вправи.

Завдання 11. Оберіть правильну відповідь.

- Львівська кухня – це суміш таких кухонь:
 - української, польської, єврейської та вірменської;
 - польської, вірменської, французької та східної;
 - української, єврейської, італійської та болгарської.
- Перші рецепти датуються:
 - I століттям;
 - XX століттям;
 - X століттям.
- Для кого у Львові вигадали млинці:
 - англійської королеви;
 - австрійського цісаря;
 - американського президента.
- Які інгредієнти використовують для приготування млинців:
 - яйця, сіль, вода, сметана;
 - яйця, цукор, рис, вода;
 - яйця, цукор, молоко, борошно.
- Чим посипають готові млинці:
 - родзинками;
 - цукровою пудрою;
 - ягодами.

з обох боків. Готові млинці посипте родзинками.

А от всевітньо відомий класик української літератури Іван Франко, як і більшість представників тогочасної творчої еліти, майже жив у львівських кав'ярнях і ресторанах. Чимось подібні до мінібібліотек, вони були місцем, де завжди можна було знайти свіжу європейську пресу та почути останні новини. На обід письменник споживав квашені овочі та легкий суп, а його улюбленою стравою була засипана капуста. Її «рецепт» народився в рідних місцях Франка – на Дрогобиччині. Для приготування цієї страви потрібно 300–400 грамів свіжої капусти, одну жменю квашеної капусти, одну морквину, 100–120 грамів пшоно. Капусту посікти та викласти на сковорідку із невеликою кількістю олії. Тушкувати 5 хвилин, додати квашену капусту і тушкувати ще 3 хвилини. Посолити, поперчити. Моркву натерти на дрібній терці та вистелити нею дно каструлі, в якій буде запікатися капуста. До капусти додати пшоно, добре вимішати та викласти на моркву. Додати трішки води. Закрити кришкою і тушкувати в духовці близько години при температурі 160 градусів.

Також львівська кухня пропонує цікаві рецепти напоїв. Ось рецепт узвару, який найбільше асоціюється в гостей міста зі Львовом і Галичиною. Його варять із сухофруктів – яблук, груш, слив, вишень (по 250 грамів), трьох столових ложок цукру та 2-х літрів води. Сухофрукти миють і заливають водою. Варять на слабкому вогні під закритою кришкою. Далі потрібно додати цукор і кип'ятити ще хвилин 10-15 вже без кришки, потім зняти з вогню і настоювати хоча б ніч. Цукор у рецепті можна замінити медом. Смачного! [4].

- Традиційно Іван Франко їв на обід:
 - свіжі овочі та бульйон;
 - квашені овочі та борщ;
 - квашені овочі та легкий суп.
- Для приготування засипаної капусти використовують:
 - два види капусти, картоплю і спеції;
 - два види капусти, моркву, пшоно;
 - два види капусти, олію, зелень.
- Натерту моркву кладуть:
 - на капусту;
 - на готову страву;
 - на дно каструлі.
- Узвар варять:
 - на сильному вогні;
 - на помірному вогні;
 - на слабкому вогні.
- У рецепті узвару цукор можна:
 - замінити медом;
 - не додавати;
 - замінити шоколадом.

Завдання 12. Відтворіть рецепти страв.**А. З'ясуйте, скільки чого потрібно для приготування млинців, засипної капусти та узвару.**

Млинці ___ яйця ___ столові ложки цукру 1 склянка _____ ___ склянка борошна сіль _____ ___ столові ложки родзинок	Засипана капуста ___ грамів свіжої капусти одна жменя _____ 1 _____ 100-120 грамів _____
	Узвар ___ грамів яблук 250 грамів _____ ___ слив ___ вишень 3 столові ложки _____ ___ літри води

Б. Розставте дії, які потрібно виконати для приготування страв, послідовно.**Млинці**

- ___ Вилити на сковорідку частину тіста.
- ___ Яйця змішати з цукром, ваніллю, сіллю.
- ___ Додати до суміші з яєць, цукру, ванілі і солі борошно, вимішати тісто.
- ___ Поставити сковорідку на вогонь та розігріти її.
- ___ Посипати млинці родзинками.

Засипана капуста

- ___ Капусту із пшоном викласти на моркву, додати води.
- ___ Моркву натерти та вистелити нею дно каструлі.
- ___ Капусту посікти та викласти на сковорідку, тушкувати 5 хвилин.
- ___ До капусти додати квашену, продовжити тушкувати.
- ___ Закрити кришкою і тушкувати в духовці.

Узвар

- ___ Сухофрукти помити і залити водою.
- ___ Варити сухофрукти на слабкому вогні під закритою кришкою.
- ___ Додати цукор і кип'ятити ще хвилин 10-15 вже без кришки.

Для формування комунікативної компетенції та розвитку такого виду мовленнєвої діяльності як говоріння необхідно виконати завдання в групах.

Завдання 13. Складіть у групах меню святкової вечері та список продуктів, необхідних для**її приготування. Поділяться рецептами страв, які ви будете готувати.**

Письмо – це продуктивний вид мовленнєвої діяльності, який є найважчим у процесі опанування мови як іноземної, і саме вміння написати повідомлення свідчить про достатнє володіння іноземною мовою [8, с. 226]. На рівні В2 ми включено в навчальний процес завдання, спрямовані на 1) оволодіння логіко-інформаційною, композиційно-логічною структурою тексту; 2) ознайомлення з різними способами викладу і жанрами, 3) розвиток навичок контролю й редагування [5, с. 173].

Розвитку навичок письма сприятиме наступне завдання, яке може слугувати домашньою роботою (за умови попереднього пояснення змісту та вимог до його виконання).

Завдання 14. Напишіть інструкцію із сервірування столу для святкової вечері.

Висновки і пропозиції. Запропонований проєкт заняття відповідає Стандартизованим вимогам до рівнів володіння українською мовою як іноземною А1–С2 та сприяє розвитку різних видів мовленнєвої діяльності: читання, слухання, говоріння і письма. Є завдання, які поглиблюють знання з граматики української мови. Цей проєкт заняття може слугувати взірцем для подальших напрацювань фахівцями з української мови як іноземної навчально-методичних розробок на рівні В2.

Список літератури:

1. Бути чи не бути вегетаріанцем. URL: <https://familytimes.com.ua/zdorovya/buty-chy-ne-buty-vegetariancem> (дата звернення: 03.04.2018).
2. Дегтярьова К. В. Навчання аудіювання з української мови як іноземної: пошук новітніх технологій. *Актуальні проблеми сучасної вищої медичної освіти в Україні* : матеріали навч.-наук. конф. з міжнар. участю, м. Полтава, 21 березня 2019 р., Полтава, 2019. С. 61–63.
3. Зозуля І. Є. Навчання читання іноземних студентів україномовних текстів (початковий етап). *Закарпатські філологічні студії*. Ужгород, 2018. Вип. 5. Т. 1. С. 20–25.

4. Кисілевська Н. Старовинна львівська кухня: кайзершмаррн, кандибал, пажиброда та червоні вареники. *Укрінформ*. URL: <https://www.ukrinform.ua/rubric-regions/2369007-starovinna-lvivska-kuhna-kajzersmarri-kandibal-pazibroda-ta-cervoni-vareniki.html> (дата звернення: 23.04.2018).
5. Лінгводидактична організація навчального процесу з іноземних мов у вузі : колект. монографія / за ред. К. Я. Кусько. Львів, 1996. 228 с.
6. Селіверстова Л. Лінгвістична та психологічна основа навчання української мови як іноземної. *Теорія і практика викладання української мови як іноземної*. Львів, 2007. Вип. 2. С. 8–13.
7. Стандартизовані вимоги: рівні володіння українською мовою як іноземною А1–С2. Зразки сертифікаційних завдань : посібник / Д. Мазурик, О. Антонів, О. Синчак, Г. Бойко. Київ : Фірма «ІНКОС», 2020. 186 с.
8. Станкевич Н. Розвиток писемного мовлення у студентів-іноземців. *Теорія і практика викладання української мови як іноземної*. Львів, 2009. Вип. 4. С. 226–237.
9. Теличук Г. Вегетаріанство – це не дієта, а стиль життя. *Живи Активно*. URL: <http://zhyvyaktyvno.org/index.php/news/ya-nkogo-ne-m> (дата звернення: 09.04.2018).
10. Чмель В. В. Методи та підходи до навчання читання іноземною мовою студентів інженерних спеціальностей. *Іншомовна освіта у вищій технічній школі: методи, підходи, технології* : матеріали V Міжнародної науково-практичної конференції, Київ, 30 жовтня 2015 р. URL: http://www.kamts1.kpi.ua/sites/default/files/files/chmel_metody%20ta%20pidhody.pdf (дата звернення: 20.12.2019).

Trumko O. M. METHODS OF FORMATION OF THE SUFFICIENT LEVEL OF UKRAINIAN IN A FOREIGN LANGUAGE AUDIENCE (ON THE MATERIAL OF THE LESSON PLAN ON THE THEME “FOOD”)

The paper presents a lesson plan on the theme “Food” to develop communicative competence, speech skills of foreigners studying Ukrainian as a foreign language at the B2 level. The lesson plan is designed in accordance with the Standardized Requirements for Levels of Ukrainian as a Foreign Language A1–C2. This means that foreigners should be able to express information about their own taste preferences, diets and types of food, to order a banquet. They deepen their knowledge of Ukrainian cuisine (names of appetizers, dishes, drinks, recipes and culinary traditions) and tableware and cutlery, food establishments.

The lesson consists of four academic hours. It includes the following educational stages: updating basic knowledge and skills, mastering new knowledge, formation of skills and abilities, correction and summarizing. At these stages, students engage in the following types of speech activities: reading, listening, speaking and writing. The paper considers the importance of different types of speech activities to form communicative competence of foreign speakers.

The grammatical component of the lesson is to study adjective declensions in the Ukrainian language. Adapted texts for reading and listening are suggested. The text for reading is devoted to vegetarianism, the text for listening – to the traditions of Ukrainian cuisine, in particular Galician; contains recipes for dishes. This lesson plan will promote the acquisition of language skills of foreigners on the theme “Food” and will increase their ability to speak Ukrainian as a foreign language. The plan can be a model for further developments of materials at the B2 level by experts in Ukrainian as a foreign.

Key words: *Ukrainian as a foreign language, B2 level of Ukrainian as a foreign, kinds of speech activity, lesson, exercises.*