



Крістіна ШИЛЕНКО,
викладачка предметів «Іноземна мова»,
«Іноземна мова за професійним
спрямуванням», «Зарубіжна
література» Професійного коледжу
сервісу і дизайну міста Житомира

Методична розробка уроку з предметів «Іноземна мова», «Іноземна мова за професійним спрямуванням» на тему: «Відвідування ресторану. Меню»

Тема уроку: «Відвідування ресторану. Меню».

Topic: At the restaurant. Menu card

Тема програми: «Харчування», 11 клас. «Меню й преїскурант», професія «Офіціант; майстер ресторанного обслуговування».

Мета уроку:

- навчальна: розширити та практикувати вживання нової лексики з теми, удосконалити техніку читання, формувати навички діалогічного та монологічного мовлення, навчити здобувачів освіти орієнтуватися в меню, робити та приймати замовлення;

- розвивальна: розвивати професійну іншомовну компетентність, вдосконалювати навички критичного мислення та стимулювати креативність;

- виховна: виховувати культуру спілкування та ввічливість у місцях громадського харчування, прищеплювати гарні манери й повагу до професії.

Тип уроку: урок вивчення нового матеріалу.

Методи і прийоми: слово викладача, мобільні додатки, метод проєктів, робота в групах, метод рольової гри.

Очікувані результати:

1. Здобувачі освіти засвоять та використовуватимуть спеціалізовану лексику, пов'язану з ресторанним обслуговуванням: назви категорій меню (appetizers, main courses, desserts, beverages).

2. Використовуватимуть граматичну структуру для замовлення страв: What would you like...? (Що б ви хотіли...); I would like ..., please. I will have ..., please. (Я б хотіла ..., будь ласка. Я візьму..., будь ласка). Can I have...? (Чи можу я замовити...?).

3. Зможуть скласти меню, знаходити потрібну інформацію та робити вибір страв.

4. Здобувачі освіти зможуть замовити їжу в ресторані, дотримуючись правил спілкування з клієнтами (формальність мовлення, рівень ввічливості).

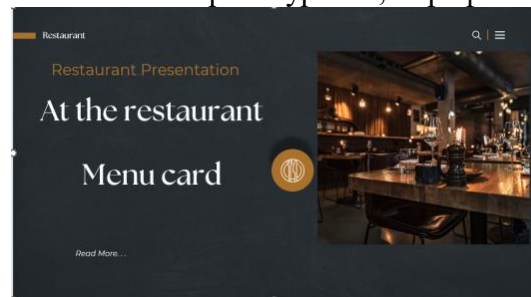
Обладнання: інтерактивна дошка, ноутбук, відеофрагменти, тексти діалогів, картки, таблиці з ключовим фразами та виразами, меню, QR-коди для доступу до вправи.

Міжпредметні зв'язки: іноземна мова за професійним спрямуванням з професії «Офіціант; Майстер ресторанного обслуговування», етика, ІТ та цифрові технології, біологія.

Хід заняття

I. ОРГАНІЗАЦІЙНИЙ МОМЕНТ

1. Introduction. Greeting. Організація класу. Привітання.



T: Good afternoon, dear pupils! How're U getting on? Hope, you're in a good mood to start our lesson. Watch the video and you'll guess the topic of our lesson.

2. Aim. Motivation. Повідомлення теми та мети уроку. Мотивація.

Yes, you're quite right. Our topic is at the Restaurant and Menu card. Today, we are going to learn how to order food. If you enjoy going to restaurants, this lesson will help you feel more comfortable abroad. By the end of the lesson, you will be able to read and understand a restaurant menu, confidently order food abroad, ask about prices, ingredients, and dietary preferences, interact

politely with restaurant staff, and handle common dining situations such as making reservations and paying the bill.

When you come to the restaurant you get the *menu*.

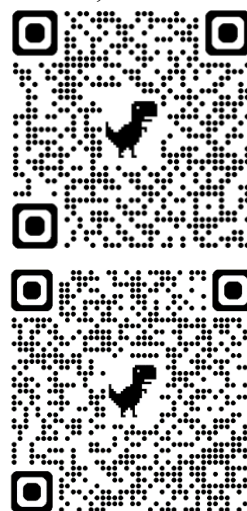
You can scan the QR-code and find out more interesting facts about the meaning of the word «menu card».

3. Warming up. Актуалізація. Уведення в іншомовну атмосферу.

Game «Mind Map».

You should scan the QR code and you will be able to use the digital white board. Your task is to write down your associations with the word RESTAURANT.

<https://wbo.ophir.dev/boards/Gf58RxM9BPpB9iWZGCexhPct3PMYitwy1lL-YHtFHmY-#1677,2498,0.7>



II. ОСНОВНА ЧАСТИНА УРОКУ

1. Vocabulary Drill. Лексика з теми.

Parts of the menu:

Appetizers / snacks/ starter – закуски

First course – перші страви

Soups – супи

Main course – основна страва

Dessert – десерти

Drinks / Beverages – напої

Активізація використання нового лексичного матеріалу.

Game «Find your Group».

<https://wordwall.net/uk/resource/34240344/menu>

Follow the link and do the task. Drag and drop each item into its correct group.

2. Reading. Читання.

2.1. Pre-Reading activity

Waiter / Waitress: Questions – Запитання

What would you like for ...? Що б ви хотіли на ...?

Would you like ...? Ви б хотіли ...?

Customer's Answers – Відповіді

I would like ..., please.

I will have ..., please.

2.2. Reading Activity

Read and translate the menu card.

2.3. Post Reading Activity

Work in groups. Робота в групах.

a) Role-Playing Game: «Dining Out»



T.: Look at the screen. Imagine that you are dining at the cozy restaurant Golden Hour. Your task is using the menu card make the order and fill in the table. Then, assign roles: one person will be the waiter, while the rest will be customers. Finally, role-play or act out the process of ordering food.

Restaurant «GOLDEN HOUR»								
Order card								
Your Name								
What would you like for the starter?								
What would you like for the main course?								
What would you like for dessert?								
What would you like to drink?								

b) Game. Say is it true or false?

1. Tea is the main course. → False
2. Five Star is the name of the restaurant. → False
3. Chicken Soup costs 85 grn. → True
4. Grilled Chicken with Vegetables weighs 250 g.
→ True
5. The restaurant's name is «Golden Hour». → True
6. Vegetarian Burger comes with fries. → True
7. Ice Cream costs more than Chocolate Cake. → False
8. Varenyky with Potato cost 320 grn. → False
9. Borshch is listed as a starter. → True
10. Coffee is a dessert. → False

c) Riddles Game «Guess the Dish».

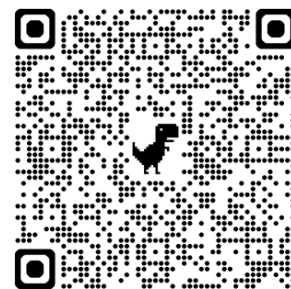
1. It's a hot drink, black or brown, sometimes with milk or sugar. Many people drink it in the morning. What is it? → Coffee!
2. It's round, flat, and has cheese and tomato sauce on top. Many people eat it in Italy. What is it? → Pizza!
3. It's white, cold, and sweet. You can eat it in summer. Sometimes it has chocolate or fruit flavors. What is it? → Ice cream!
4. It's made of potatoes, crispy, and you can eat it with ketchup or mayonnaise. What is it? → French fries!
5. It's a hot dish, usually eaten with a spoon. It can be made from vegetables, meat, or fish. What is it? → Soup!
6. It's brown, comes from a bean, and makes people happy. Many people give it as a gift on Valentine's Day. What is it? → Chocolate!
7. It's soft, made from flour, and you can put butter or jam on it for breakfast. What is it? → Bread!



III. ЗАКЛЮЧНА ЧАСТИНА УРОКУ

1. Homework. Домашнє завдання.

Your homework for the next lesson is to prepare a menu card of your own restaurant/café or snack bar. Design Your Dream Restaurant. Scan this QR code and fill in the given table.



2. Summarizing and Evaluation. Підведення підсумків уроку.

T: Today, we focused on eating out and looking at restaurant menus. We talked about the different parts of a menu, like appetizers, main courses, desserts, and drinks. We also practiced phrases like «What would you like for ...?» and «What do you recommend?» to help you order in a restaurant. Which exercise did you like the best from today's lesson? Was there one that you found particularly interesting or helpful?

Everyone who consistently works well, shows effort, and engages actively in the lesson will receive a good mark. Your hard work, attention to detail, and willingness to participate are all important factors in determining your grade, and those who demonstrate these qualities will be rewarded Good work. Well done!

Good-bye. The lesson is over. Have a great day, everyone! See you next time!

ПЕРЕЛІК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Нерсисян М. А., Піроженко А. О. Англійська мова (11-й рік навчання, рівень стандарту) : підруч. для 11 класу закладів загальної середньої освіти. Київ : «Перун», 2019. 192 с.

2. Гужва Т. М. Англійські розмовні теми : навч. посіб. для студентів фак. інозем. філології. Харків : «Фоліо», 2005. 191 с.

3. Гладка І. А. Усі уроки англійської мови. 11 клас. Рівень стандарту. Харків : Група «Основа», 2011. 224 с.

4. Шиленко К. Г. Навчальні матеріали з англійської мови для учнів з професії «Майстер ресторанного обслуговування». Житомир : ДПТНЗ «Житомирське вище професійне училище сервісу і дизайну». 2017. 83 с.

5. Renee Talalla «English for Restaurant Workers», 2008. 95 p.

6. Virginia Evans - Jenny Dooley «Cooking», Express Publishing, 2013 (Teacher's Book). 48 p.

7. Virginia Evans - Jenny Dooley «Cooking», Express Publishing, 2013 (Student's Book). 40 p.

8. Інструктивно-методичні рекомендації щодо організації освітнього процесу та викладання іноземних мов у закладах загальної середньої освіти у 2024/2025 навчальному році : лист МОН від 30.08.2024 № 1.1/15776-24. URL : <https://mon.gov.ua/npa/pro-instruktyvno-metodychni-rekomendatsii-shchodo-vykladannia-navchalnykh-predmetivintehrovanykh-kursiv-u-zakladakh-zahalnoi-serednoi-osvity-u-20242025-navchalnomu-rotsi> (дата звернення : 05.02.2025 р.).

9. Інтерактивний навчальний застосунок Wordwall: URL : <https://wordwall.net/uk/myactivities> (дата звернення : 06.02.2025 р.).

10. Публічна онлайн-дошка WBO. URL : <https://wbo.ophir.dev/?lang=uk> (дата звернення : 06.02.2025 р.).

Рецензент: Антоніна ГОЛУБЕНКО, методистка НМК ПТО у Житомирській області