***Жуковська Ірина Олександрівна****,*

*викладач спецдисциплін , спеціаліст вищої кваліфікаційної категорії,викладач-методист*

***Яцина Яна Юріївна,***

*викладач іноземної мови , спеціаліст другої кваліфікаційної категорії*

*Комерційного технікуму Дніпровського державного технічного університету,*

*м. Кам’янське*

**МЕТОДИЧНА РОЗРОБКА БІНАРНОГО УРОКУ**

**«ОБСЛУГОВУВАННЯ ІНОЗЕМНИХ ВІДВІДУВАЧІВ В БАРІ»**

Розробка призначена для студентів, які навчаються за спеціальністю 181 «Харчові технології».

Удосконалюючи методику викладання дисциплін «Іноземна мова (за професійним спрямуванням)» і «Барна справа». В розробці використані як традиційні, так і нетрадиційні форми навчання. Це і інтенсивні методи навчання, колективна навчальна діяльність, контроль знань за допомогою ІКТ та вирішення ситуаційних завдань. Велику увагу приділено практичному застосуванню знань з дисциплін з метою вдосконалення іншомовної професійної комунікаційної компетенції.

Методика проведення даного бінарного уроку дозволяє сформувати у студентів спеціальності як професійні, так і загальні компетенції:

**Тема уроку:** «Обслуговування іноземних відвідувачів в барі»

**Завдання уроку:** Формування іншомовної професійної комунікативної компетенції через інтеграцію іноземної мови в професійну діяльність студентів.

**Мета уроку:**

***навчальна:*** сформувати уявлення про обслуговування гостей на іноземній мові, загальнокультурну компетенцію;

***розвиваюча:*** розвивати логічне мислення, мовну діяльність, творчі можливості, пам'ять і увагу; навчально-пізнавальні та інформаційні компетенції;

***виховна:*** сприяти вихованню культури етичного спілкування засобами англійської мови, підвищення інтересу до мови, що вивчається та до майбутньої професії;

**Методичне забезпечення**: проектор, комп'ютер, необхідне обладнання барної стійки і продукти для приготування коктейлів.

**Вид уроку:** бінарний з дисциплін «Іноземна мова (за професійним спрямуванням)» та «Барна справа».

**План уроку:**

1. Організаційний момент

2. Формулювання теми і цілей уроку

3.Работа з рецептами коктейлів.

4. Практичне застосування технології приготування коктейлів.

5. Робота з фразами, найбільш уживаними при обслуговуванні відвідувачів в барі.

6. Демонстрація з коментарями способу приготування і рецептури коктейлів.

7. Рішення ситуаційної задачі (обслуговування відвідувачів - іноземців в барі).

8. Заключний етап уроку. Підсумки уроку. Домашнє завдання.

**Хід уроку**

**1. Організаційний момент**

### *Викладач іноземної мови:*

Greeting. The teacher greets the students and asks what students are absent and why.

Привітання. Викладач вітає студентів і запитує, які студенти відсутні і чому.

### Our lesson is unusual. Today wе have Professional English and Bar Business. At the end of the lesson you’ll get 2 marks on Bar Business and Professional English. So be active and attentive.

Наше заняття незвичайне. Сьогодні у нас заняття з «Іноземної мови (за професійним спрямуванням)» та «Барна справа». Наприкінці заняття ви отримаєте 2 оцінки з предмету «Барна справа» та «Іноземна мова (за професійним спрямуванням)». Таким чином, будь те активні та уважні.

**2. Формулювання теми і цілей уроку**

### *Викладач іноземної мови:*

Now we can watch some video slides and you’ll tell me where it can be and formulate the theme of our lesson.

Зараз ми можемо подивитися відео слайди, і ви скажете мені, де це може відбуватися, і сформулюєте тему нашого заняття.

***Відповіді студентів:***

It is a bar, where we can have a rest and order different cocktails.

Це бар, де ми можемо відпочити та замовити різні коктейлі.

### *Викладач іноземної мови:*

What is the theme of our lesson?

Яка тема нашого заняття?

(Студенти замислюються та формують тему заняття)

### *Викладач іноземної мови:*

Do you like to go to the bar?

Вам подобається ходити до бару?

***Відповіді студентів:***

Yes, I do. I like to go to the bar. My best friend works at the bar. Last week two Englishmen were at her bar. It is very unusual for our town. It is a pity, she doesn't know English.

Так. Я люблю ходити до бару. У барі працює моя найкраща подруга. Минулого тижня у її барі були два англійці. Це дуже незвично для нашого міста. Шкода, вона не знає англійської мови.

### *Викладач іноземної мови:*

I completely agree with you. It is a pity.

Я цілком з вами погоджуюся. Шкода.

***Викладач барної справи***

Дійсно шкода, що бармени не знають англійської мови тому справжні професіонали в барі високого рівня готують і подають як вітчизняні, так і зарубіжні вироби та обслуговування проводять на мові іноземних відвідувачів. Тим більше, що кваліфікаційна характеристика бармена 5 розряду якраз і передбачає знання іноземної мови. Сьогодні ми з вами спробуємо себе в ролі бармена, який вміє говорити по-англійськи. Тому мета нашого заняття це - навчитися спілкуватися і обслуговувати гостей бару на іноземній мові. Тобто: Формування іншомовної професійної комунікативної компетенції через інтеграцію іноземної мови в професійну діяльність студентів.

**3.Работа з рецептами коктейлів**

***Викладач барної справи***

Ви знаєте (ми вивчили з вами тему «Безалкогольні і слабоалкогольні коктейлі» ) технологію приготування таких безалкогольних змішаних напоїв, як Флорида, Вірджинія, Фруктовий Фраппе, Пінк Леді та ін. Давайте згадаємо інгредієнти, які входять до складу даних коктейлів.

Студенти називають інгредієнти коктейлів (молоко, морозиво, різні соки, сиропи , соуси, сіль, перець, фрукти).

### *Викладач іноземної мови:*

What do you know about cocktails?

Що ви знаєте про коктейлі?

***Відповіді студентів:***

* They are aperitifs, digestives and dessert cocktails. The strongest cocktails are aperitifs. They contain 10 - 30 % alcohol. Aperitif cocktails are served before the meal. These cocktails improve the appetite.
* Це аперитиви, коктейлі, що сприяють травленню та десертні коктейлі. Найбільш міцні коктейлі - аперитиви. Вони містять 10 - 30% алкоголю. Коктейлі для апетиту подаються до їжі. Ці коктейлі покращують апетит.
* They are: "Manhattan" with a cherry on the bottom, "Martini" with an olive on the bottom and "Cinzano". They are rather strong and are made with gin, vodka, whisky and rum. Some of them are made with vermouth or portwine.
* Це: "Манхеттен" з вишнями на дні, "Мартіні" з маслиною на дні та "Синцано". Вони досить міцні і виготовлені з джину, горілки, віскі та рому. Деякі з них виготовляються з вермуту або портвейну.

### *Викладач іноземної мови:*

So, as you’ve understood, today we speak about nonalcoholic cocktails. You have video slides with different ingredients of cocktails. What is the name of these cocktails?

Отже, як ви зрозуміли, сьогодні ми говоримо про безалкогольні коктейлі. У вас є відео слайди з різними інгредієнтами коктейлів. Яка назва цих коктейлів?

(Студенти працюють за ноутбуками, потім називають назву коктейлів на англійській мові).  I'll give you 1 minute for this task. Я дам вам хвилину на виконання цього завдання.

***Відповіді студентів:***

1. The first cocktail's name is Pink Lady.To preparing Pink Lady we need 10 tbsp. grenadine, 100 ml. orange juice, 100 ml. Pineapple juice and Strawberry. It’s shake cocktail. Назва першого коктейлю - Pink Lady (Рожева Леді).

Для приготування Pink Lady нам потрібно 10 чайних ложок Ґренадіна (гранатовий сік), 100 мл. апельсинового соку, 100 мл. ананасового соку та полуничного. Цей коктейль струшують.

2) The second cocktail's name is Florida. To preparing Florida we need 40 ml. lemon juice, 80 ml.grapefruit juice, 40 ml. orange juice, 1tbsp sugar and Soda water.  Друга назва коктейлю Флорида. Для приготування Флориди нам потрібен 40 мл. лимонного соку, 80 мл. грейффрутового соку, 40 мл. апельсинового соку, 1 чайна ложка цукру та газованої води.

**4. Практичне застосування технології приготування коктейлів**

***Викладач барної справи***

Я пропоную приготувати 2 смачних і найбільш популярних в барі молочні коктейлі: молочно-банановий і фруктовий фраппе.

(Студенти готують коктейлі, попередньо отримавши інструкцію по роботі з електрообладнанням).

### *Викладач іноземної мови:*

Now we watch video about preparing some drink. You must answer my questions

What is this video about?

Зараз ми подивимося відео про приготування деяких напоїв. Ви повинні відповісти на мої запитання.

Про що це відео?

This video is about preparing smoothie. Це відео про приготування смузі.

What is smoothie? Smoothie is a thick beverage obtained by mixing fresh fruits or vegetables.

Що таке смузі? Смузі – густий напій, який отримують шляхом змішування свіжих фруктів або овочів.

Which ingredients does smoothie consist of? Smoothie consists of strawberry, peaches and kiwis.З яких інгредієнтів складається смузі? Смузі складається з полуниці, персиків та ківі.

Smoothie is served in wine glass. Смузі подають у винних фужерах.

What did the girl say about taste of this drink? Що говорить дівчина про смак напою?

She liked smoothie, because it's delicious. Kiwis are quit sour, peaches are sweet and strawberries are sweet and sour.

Їй подобається смузі, тому що він смачний. Ківі трохи кислуваті, персики солодкі, а полуниця кисло-солодка.

**5. Робота з фразами, найбільш уживаними при обслуговуванні відвідувачів в барі**

***Викладач барної справи:***

Ви майбутні професіонали, і знаєте, що гостя нерідко приваблює не тільки меню бару, а й особистість бармена. Тому ви повинні не тільки вміти готувати коктейлі, а й головне вміти обслуговувати іноземних туристів в барі. Відповідно ви повинні знати як вітати гостя, що йому запропонувати і як розрахувати його. Виберіть з даних фраз, ті які часто вживані при обслуговуванні в барі і переведіть їх на англійську мову

*(Студенти обирають фрази найбільш вживані в барі і називають їх на українській та англійській мові)*

- Доброго дня! Good afternoon!

- Що ви бажаєте? What would you like?

- Меню, будь ласка. Could I have a menu?

- Що ви будете замовляти? What will you order?

- Що ви бажаєте? What do you prefer?

- Ви готові зробити замовлення? Are you ready to order?

- Дякую. Приходьте ще. Раді вас бачити. Thank you. Come again. You are always welcome.

- Щось ще? Anything else?

- Скільки це коштує? How much is that?

- Рахунок, будь ласка. The bill, please.

- Ваш заказ, будь ласка. Your order, please.

- Ось будь ласка, ваша решта коштів. Here is your change.

**6. Демонстрація з коментарями способу приготування і рецептури коктейлів**

***Викладач барної справи:***

Я думаю наші смачні напої вже готові. Давайте розповімо сьогодні гостям алгоритм приготування молочно-бананового коктейлю. Я пропоную зробити це англійською мовою.

**Banana Milk Cocktail.**

**To preparing Banana Milk cocktail we need:**

4 bananas

400 ml milk

400 gr. ice cream

100 gr. ice sugar "frost"

Directions

1.Pour all the ingredients into the blender.

2.Blend a few minutes.

3.Pour into a Highball and add straw

4.Decorate with strawberry and sugar «frost».

**7. Рішення ситуаційної задачі (обслуговування відвідувачів - іноземців в барі)**

***Викладач барної справи.***

А тепер я пропоную вам застосувати ваші знання англійської мови при вирішення ситуаційної задачі. Ви - обслуговуючий персонал і до вас в бар прийшли іноземні туристи, обслужить їх і запропонуйте напої.

(Студенти розігрують діалог в барі)

**1турист:** Good evening!!!

**2** **турист:** How do you do! Do you speak English?

**Офіціант:**Yes, I do! What would you like?

**1 турист:**I'd like some cocktail. Could I have a menu?

**Офіціант:**And you? Can I help you?

**2** **турист:**I'd like some cocktail too, please.

**Офіціант:**What cocktail would you like? Do you prefer alcoholic or nonalcoholic cocktails?

**1 турист:**I prefer nonalcoholic cocktails.

**Офіціант:**And you?

**2** **турист:**I prefer nonalcoholic cocktails too.

**Офіціант:**Are you ready to order?

**1 турист:**What do you recommend?

**Офіціант:**I can recommend you Fruit Frappe.

**2** **турист:**I'd like milk- banana cocktail.

**1 турист:** I'II have Fruit Frappe.

**Офіціант:**Anything else?

**1 турист:**No, thank you.

**2** **турист:**No, thank you.

**Офіціант:**Your order, please.

**1 турист:**Thank you.

**2** **турист:**Thank you. The bill, please.

**Офіціант:**That’s 300 hryvnya , please.

**1 турист:**How much must I tip the waiter?

**2** **турист:**Ten per cent of the bill.

**Офіціант:**Here is your bill. Thank you.

**1 турист:**Keep the change, please.

**Офіціант:** Thank you.Enjoy your cocktails

**1 турист:**Thank you. The cocktail is perfect.

**2** **турист:**Thank you.

**Офіціант:**Come again. You are always welcome.

**8. Заключний етап уроку. Підсумки уроку. Домашнє завдання.**

***Викладач іноземної мови.***

Well, our lesson has come to the end. And finally, let’s revise in short, what we have spoken about?

Отже, наше заняття закінчилося. І, нарешті, коротко пригадаємо, про що ми говорили?

Did you like our lesson? Вам сподобалося наше заняття?

Have you learnt anything new today? Ви дізналися щось нове сьогодні?

What was the most interesting thing for you? Що було найцікавішим для вас?

***Відповіді студентів (приклади).***

I like our lesson, because it was interesting to taste delisious nonalcoholic cocktails.

Мені сподобалося наше заняття, тому що було цікаво скуштувати смачні безалкогольні коктейлі.

During today's lesson I have remembered ingredients of different cocktails.

Під час сьогоднішнього заняття я запам’ятав інгредієнти різних коктейлів.

During today's lesson I have remembered phrases using at the bar.

Під час сьогоднішнього заняття я запам’ятав фрази, що використовуються в барі.

I feel positive emotions, because I was not bored, worked hard.

Я відчуваю позитивні емоції, тому що мені не було нудно, працював наполегливо.

I feel positive emotions, because I have prepared tasty cocktail.

Я відчуваю позитивні емоції, тому що я приготував смачний коктейль.

***Викладач іноземної мови:***

So, the lesson has come to the end. You have done a lot of tasks; you have got a lot of interesting information from our lesson. Your homework for the next lesson is to make up a dialogue “At the Bar. Ordering drinks”. Well, I am satisfied with your active work. All of you worked hard.

Your marks are «5».

Отже, урок закінчився. Ви виконали багато завдань; ви отримали багато цікавої інформації з нашого заняття. Ваше домашнє завдання на наступне заняття – скласти діалог на тему: «У Барі. Замовлення напоїв». Ну, а я задоволена вашою активною роботою. Ви всі працювали наполегливо. Ваші оцінки «5».

***Викладач барної справи:***

Я теж дуже задоволена вашою роботою, ваші оцінки «5».

***Викладач іноземної мови:***

The lesson is over.