

ДЕРЖАВНИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ЗАКЛАД
«БІЛОПІЛЬСЬКЕ ВИЩЕ ПРОФЕСІЙНЕ УЧИЛИЩЕ»

*Навчальний проєкт з англійської мови
за професійним спрямуванням з професії
«Плодоовочівник. Кухар.»*

**«Кулінарна англійська:
Від Слів до Страв - From Words to Dishes»**



Найбільше багатствоVV – це здоров'я.

Учасник проєкту: студент 25 групи
Богдан Краснобрижний
Керівник: викладач англійської
мови Ольга Бучна

2026 рік

ПАСПОРТ ПРОЄКТНОЇ РОБОТИ

Назва проекту: «Кулінарна англійська: від слів до страв - From Words to Dishes»

Керівник проекту: Ольга Бучна, викладач англійської мови

Предмет, у рамках якого проводиться робота над проєктом: англійська мова

Навчальні дисципліни, близькі до теми проєкту: інформаційні технології, англійська мова, технологія приготування їжі з основами товарознавства.

Склад проєктної групи: Богдан Краснобрижий, група 25

Тип проєкту: навчально-дослідницький, професійно спрямований.

Результати проєкту: презентація проєкту

Мета проєкту:

- навчитися використовувати англійську мову в реальних професійних ситуаціях кухаря: під час приготування страв, складання меню та обслуговування клієнтів (тема «Eating out»);
- визначити місце і роль англійської мови в навколишньому світі;
- розвивати критичне мислення, уміння правильно і грамотно спілкуватись на професійну тематику, виховувати почуття свідомого ставлення до обраної професії.

Завдання проєкту:

- вивчити професійну лексику з теми;
- навчитися будувати діалоги у ресторані;
- навчитися працювати з рецептами англійською;
- навчитися складати меню англійською мовою;
- застосувати знання на практиці (приготування страви).

Обладнання: підручник, аркуші із завданнями, комп'ютер, мультимедійний проектор, інтерактивна дошка.

Анотація:

У сучасному світі англійська мова є міжнародною мовою спілкування та професійної діяльності. Вона відіграє важливу роль у різних сферах, зокрема й у кулінарії.

Поєднання англійської мови з професією кухаря є актуальним з таких причин:

Глобалізація кулінарії

Сьогодні кухарі можуть працювати в різних країнах, обмінюватися досвідом і знайомитися з кухнями світу.

Доступ до професійної інформації

Багато сучасних рецептів, кулінарних технік і навчальних матеріалів доступні саме англійською мовою.

Кар'єрні можливості

Знання англійської підвищує шанси на працевлаштування, стажування за кордоном і професійний розвиток.

Спілкування у професійному середовищі

У ресторанах міжнародного рівня кухарі спілкуються з колегами та клієнтами різних національностей англійською мовою.

Розвиток професійних компетентностей

Поєднання мови та професії допомагає не лише вивчати лексику, а й застосовувати її на практиці (наприклад, під час приготування страв).

Очікувані результати:

- узагальнити, систематизувати знання учнів з теми « Eating out»;
- розширити світогляд;
- розвивати творчі здібності;
- навчитися перекладати рецепти, складати меню, спілкуватись з клієнтами.

Шляхи реалізації проекту:

I. Постановка проблеми.

Під час навчання за професією кухаря я помітив, що знання англійської мови є недостатніми для реальної роботи. Я можу перекласти окремі слова, але виникають труднощі, коли потрібно:

- прочитати рецепт англійською мовою;
- зрозуміти меню;
- поспілкуватися з клієнтом у ресторані;
- правильно назвати страви та інгредієнти.

Отже, проблема полягає в тому, що теоретичні знання з англійської мови не завжди застосовуються на практиці у професії кухаря.

II. Планування роботи.

Про проєкт учні дізнаються на уроці англійської мови.

Викладач формує з учнів підгрупи, розповідає про суть роботи над проєктом, роздає завдання, повідомляє час і дату консультацій та дату проведення захисту проєктів.

III. Пошук інформації, розподіл ролей у групах.

Учасники проєкту добирають інформацію, опрацьовують друковані та електронні публікації в мережі Інтернет, планують зміст інформації для захисту проєктів.

IV. Підготовка продукту.

На останньому засіданні лідер групи перевіряє готовність усіх складових частин проєкту, демонструє викладачу варіант доповіді та презентації для узгодження її обсягу і змісту.

V/ Презентація проєкту.

<https://docs.google.com/presentation/d/1QCNMO3EK0oOtriXesV-1jPZsLXPZ5WiT/edit?usp=sharing&ouid=112068943389118098802&rtpof=true&sd=true>

VI. Оцінювання.

Викладач оцінює проєкти з урахуванням рівня підготовки продуктів проєкту й за роботою на уроці-захисті. Учасники команди, яка була найкращою за результатами голосування, отримують додаткові бали.

VII. Підбиття підсумків.

Учні по черзі обмінюються враженнями від інформації під час роботи над проєктом, покращують навички говоріння, читання та письма, а також вчаться, як використовувати мову у реальних ситуаціях та роблять висновок про практичне використання набутих знань у подальшій професійній діяльності.

Список використаних джерел

1. Evans V., Dooley J. *Career Paths: Cooking*
2. Ramsay G. *Ultimate Cookery Course*
3. Матеріали **BBC Learning English** (тема “Food”)
4. *Oxford Word Skills* (розділ “Food and Drink”)
5. Онлайн-ресурси:
 - o British Council LearnEnglish
 - o YouTube (кулінарні відео англійською)
 - o Quizlet (вивчення лексики)