Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования

**«РОССИЙСКАЯ АКАДЕМИЯ НАРОДНОГО ХОЗЯЙСТВА И**

**ГОСУДАРСТВЕННОЙ СЛУЖБЫ**

**ПРИ ПРЕЗИДЕНТЕ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ»**

Западный филиал

Олимпиада по иностранному языку в сфере профессиональной коммуникации в рамках WordSkills

в группе специальности 43.02.01 «Организация обслуживания на предприятиях общественного питания»

Преподаватели: Ефимова И.А, Котова Л.В.

2019 год

Утверждаю

Председатель ПЦК «Гуманитарных наук»

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Борина Е.Б.

протокол № от \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2019 г.

Пояснительная записка

Одним из прогрессивных способов повышения заинтересованности студентов в более глубоком изучении иностранных языков является проведение Олимпиады по иностранным языкам. Это помогает стимулировать у студентов интерес к иностранному языку, видеть результаты учебного труда, побуждать к творческому использованию учебного материала. Олимпиада проводится с целью реализации задач по повышению качества профессионального образования, формированию общих и профессиональных компетенций в соответствии с Федеральными государственными образовательными стандартами.

Задача Олимпиады:

* предоставление возможности студентам реализовать полученные знания и умения в иностранном языке в сфере профессиональной коммуникации;

Участники Олимпиады.

В Олимпиаде принимают участие студенты 4 года обучения английскому и немецкому языкам. Выдвижение участников Олимпиады осуществляется преподавателем, работающим с данными студентами.

Порядок проведения Олимпиады.

* Во время проведения Олимпиады студенты должны сидеть по одному и выполнять задания на заранее подготовленных листах для ответа. На Олимпиаде не разрешается пользоваться справочной литературой и брать с собой сотовый телефон.
* Олимпиада проводится в один этап.
* На проведение Олимпиады отводится одна учебная пара.

Пакет материалов для проведения Олимпиады.

* Часть 1 ***Использование профессионального языка*** (тестовые и лексико-грамматические задания) включает в себя следующее:

- выбрать правильный вариант;

- вставить предлоги;

- выбрать правильную форму модального глагола;

- задать специальные вопросы;

- записать текст, расставляя заглавные буквы и точки;

- прочитать и дополнить диалог;

- выбрать правильный вариант (задание на знание основных традиций, общеизвестных фактов, истории и культуры стран изучаемого языка).

* Часть 2 **Аудирование** включает в себя задание, нацеленное на проверку понимания отрывка видеофильма. Для этого студентам нужно ответить на вопросы.
* Часть 3 говорение – студенты должны составить и воспроизвести диалог по одной из предложенных ситуаций : «Бронирование столика в ресторане», «Прием заказа в ресторане», «Разрешение проблемной ситуации во время обслуживания в ресторане»

**Критерии оценки.**

тестовые и лексико-грамматические задания, аудирование:

За каждый правильный ответ начисляется один балл.

**говорение**

|  |  |
| --- | --- |
| Баллы | Критерии оценки |
| 5 | Содержание темы раскрыто полностью, на хорошем лексико-грамматическом материале, произношение хорошее, регламент соблюден. |
| 3-4 | Содержание темы раскрыто полностью с небольшими лексико-грамматическими ошибками, произношение удовлетворительное, регламент соблюден. |
| 1-2 | Тема раскрыта частично, допущены грубые лексико-грамматические ошибки, регламент не соблюден. |

**Подведение итогов.**

Итоги подводятся в день проведения Олимпиады.

Студентам, занявшим первое, второе и третье места, вручаются сертификаты .

**План проведения открытого внеклассного мероприятия на знание профессионального иностранного языка в рамках WorldSkills**

Дата проведения: 9 апреля 2019г.

Время проведения: 15.20

Место: ауд. 4

Организаторы: Ефимова И А., Котова Л.В.

Участники: студенты группы 2ОП

Форма проведения: Олимпиада

**Цели мероприятия:**

* Формирование языковой компетенции профессионального характера;
* Расширение, систематизация и закрепление лексики для использования ее в практической деятельности ;
* формирование у студентов интереса к своей будущей профессии;
* создание положительной мотивации к учёбе по выбранной специальности.

**Владение иностранным языком** является одним из условий профессиональной компетенции специалиста. Овладение языковой компетенцией (знанием языка) является основной целью изучения иностранного языка.

Одной из актуальных задач для преподавателей иностранного языка становится обеспечение профессиональной направленности преподавания.

В результате освоения дисциплины Иностранный язык обучающиеся должны **уметь:**

-переводить задания профессиональной направленности ;

**-**применять профессиональную лексику в сфере обслуживания;

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **знать:**

- профессиональную лексику и клише, используемые при обслуживании иностранных клиентов.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № | Содержание | Участники | Оснащение | Время |
| 1 | Приветственное слово | Колченко И.А.  Ефимова И.А. |  | 3 мин |
| 2 | Инструктаж по выполнению заданий | Котова Л.В. |  | 5 мин |
| 3 | Работа по выполнению задания №1 | Студенты группы 2ОП | Материал с заданиями | 40 мин |
| 4 | Аудирование | Студенты группы 2ОП | Видеоматериал с заданиями | 10 мин |
| 5 | Презентация диалогов по обслуживанию клиентов на английском и немецком языках | Студенты группы 2 ОП | Презентации | 18 мин |
| 6 | Подведение итогов. | Жюри конкурса | Бланки | 8 мин |
| 9 | Заключительное слово | Ефимова И.А.  Котова Л.В. |  | 4 мин |

Согласовано: зав. отделением «Технология и сервис» Колченко Н.А.

Председатель ПЦК отделения «Гуманитарных наук» Борина Е.Б.

**Часть 1**

***1.Выберите из предложенного теста по обслуживанию клиентов правильные варианты:***

1. You should place and remove all food from the...

A customer’s left.

B customer’s right.

C most convenient side.

2. You should place and remove all beverages from the... A customer’s left.

B customer’s right.

C most convenient side.

3. To refill a customer’s wine or water glass you should... A remove it from the table.

B never move it or remove it.

C move it closer, but never remove it.

4. You should carry plates, glasses and cutlery...

A as you feel most comfortable.

B in the safest way to avoid dropping them.

C without touching the parts where customers drink or eat.

5. Which one of these statements is true?

A Never smile when you are serving.

B Never reach in front of a guest to serve.

C Never carry more than one plate at the same time.

6. You should place serving dishes where the guests...

A can serve themselves.

B cannot serve themselves.

C want them.

7. You should serve butter with a...

A fork.

B knife.

C spoon.

8. You should serve relishes, pickles and olives with.

A fork or spoon.

B a knife and fork.

C your fingers.

9.When a course is finished you should...

A remove all dishes, but leave the cutlery.

B remove all dishes and cutlery used.

C remove the cutlery, but leave the dishes.

10 You should clear the table with your...

A left hand and hold the plates in your right ham

 B right hand and hold the plates in your left ham

 C two hands.

**2.Прочитайте следующие жалобы клиентов и выберите правильное решение.**

|  |  |
| --- | --- |
| 1 I'm in a hurry. | a I'll change it |
| 2 You brought me the wrong side order. | b. I'll find you a table as soon as possible. |
| 3 I'm afraid I didn't book. | c. I'll get you a fresh one. |
| 4 You didn't give me the right change. | d I'll take your order immediately. |
| 5 There's something in my drink. | e/ I'll check the bill straight away. |

**3. Выберите из предложенного ассортимента вторые блюда:**

1. Rare stake, tangerines, meat pie, cutlets
2. Cauliflower, tomato juice, pudding, mutton chop
3. Fried cod, mutton chop, meat pie, caviar
4. Boiled pike-perch, medium steak, veal chop, hot pot

**4. Прочитайте определения и дайте названия методам приготовления**

1. Cooking food in different liquids, including water, stock , wine.
2. Cooking food slowly in liquid. It is often used in meat.
3. Heating in a steam
4. Heating in fat or oil
5. Heating by dry heat

**5. Составьте меню из предложенных блюд. Переведите его.**

1.Clear soup with toast, 2. Grilled squids with steamed vegetables, 3.cold boiled tongue, 4. tomato and cucumber salad, 5. mutton chop, 6.roast duck and apples,7. apple pie,8. black coffee, 9.fresh cabbage salad, 10.whipped cream, 11. grilled salmon with stewed vegetables 12, beef tea, 13. berry kissel

Appetizers:

First courses:

Main courses:

Deserts:

Drinks:

**Часть 2**

Посмотрите видеосюжет и выполните задание. Ответьте на вопросы:

* + - 1. What did the customer order for the main course?
      2. What side dish did he order?
      3. Did he prefer chocolate eclare?

**Часть 3**

Подготовьте диалог, направленный на решение коммуникативных задач.

Студенты в парах разыгрывают ситуации «Вы обслуживаете клиентов в ресторане»

**Ключи к заданиям**

**Часть 1**

**1.**

1. 2. 3. 4. 5. 6. 7. 8. 9. 10.

**2.**

1- d

2- a

3- b

4 – e

5 – c

**3.**

4

**4.**

1. boiling

2. stewing

3 .steaming

4 frying

5. baking, roasting and grilling

**5.** Appetizers: 3,4, 9

First courses: 1, 12

Main courses: 5, 6, 11

Desserts: 7, 10

Drinks: 8,13