

Nazwa przedmiotu/modułu:			Angielski w hotelarstwie i gastronomii				
Nazwa angielska:			English for Hotels and Catering				
Kierunek studiów:			Filologia o profilu: filologia angielska nauczycielska z modułem biznesowym				
Poziom studiów:			Stacjonarne, I-go stopnia – licencjackie				
Profil studiów			Praktyczny				
Jednostka prowadząca:			Karkonoska Państwowa Szkoła Wyższa w Jeleniej Górze, Wydział Nauk Humanistycznych i Społecznych, Zakład Filologii				
Prowadzący przedmiot:			Opracowała: mgr Ida Wrzesień				
I Formy zajęć, liczba godzin							
Semestr	W	C	L	WR	Inne	Łącznie	ECTS
2	-	-	-	15	-	15	2
II Cel przedmiotu							
<p>C1 – Zapoznanie się z zasobem środków językowych (leksykalnych, gramatycznych, ortograficznych i fonetycznych) umożliwiających realizację zadań zawodowych w czterech sprawnościach językowych.</p> <p>C2 – Doskonalenie wypowiedzi ustnych dotyczących wykonywania typowych czynności zawodowych.</p> <p>C3 – Pozyskanie umiejętności analizy, interpretacji i formułowania krótkich tekstów pisemnych dotyczących wykonywania typowych czynności zawodowych.</p> <p>C4 – Doskonalenie umiejętności korzystania z różnych źródeł informacji w celu poszerzenia wiedzy językowej oraz podniesienia kompetencji komunikacyjnych w zakresie czterech sprawności językowych.</p> <p>C5 – Znajomość funkcjonowania przedsiębiorstw z branży hotelarskiej i gastronomicznej w krajach angielskiego obszaru językowego.</p>							
III Wymagania wstępne w kategoriach wiedzy, umiejętności i innych kompetencji:							
brak							
IV Oczekiwane efekty uczenia się							
<p>EU1 – Student zna zasoby środków językowych (leksykalnych, gramatycznych, ortograficznych oraz fonetycznych) umożliwiających realizację zadań zawodowych w ramach czterech sprawności językowych.</p> <p>EU2 – Student potrafi formułować wypowiedzi ustne dotyczące wykonywania typowych czynności zawodowych.</p> <p>EU3 – Student ma umiejętność analizy, interpretacji i formułowania krótkich tekstów pisemnych dotyczących wykonywania typowych czynności zawodowych.</p> <p>EU4 – Student potrafi korzystać z różnych źródeł informacji w celu poszerzenia wiedzy językowej oraz podniesienia kompetencji komunikacyjnych w zakresie czterech sprawności językowych.</p> <p>EU5 – Student ma świadomość różnic kulturowych.</p>							
V Treści programowe:							
Forma zajęć: warsztaty							Liczba godzin
Wr. 1	Wprowadzenie do treści, literatury i wymogów przedmiotu. Szczegółowe informacje o formach: pracy podczas zajęć, zadań domowych, zadań/prac testowych i projektowych, kryteriach ocen i terminach. Rodzaje zakwaterowania. Wyposażenie						2

	hotelu. Rezerwacje. Praca w recepcji (check-in, check-out).	
Wr. 2	Udzielanie informacji gościom hotelowym. Rozwiązywanie problemów. Reklamacje. Oferty turystyczne, korespondencja mailowa w hotelu. Porozumiewanie się z gościem.	2
Wr. 3	Menu: nazwy posiłków i potraw. Pracownicy restauracji..	2
Wr. 4	Przygotowywanie potraw: składniki, urządzenia, narzędzia	2
Wr. 5	Praca kelnera: serwowanie, rekomendacje, rozwiązywanie problemów.	2
Wr. 6	Napoje. Praca barmana i barristy	2
Wr. 7	Pozostałe usługi hotelowe.	2
Wr. 8	Omówienie prac i podsumowanie wiedzy, umiejętności i kompetencji personalno-społecznych nabytych podczas kursu.	1
Suma godzin		15
VI Narzędzia dydaktyczne		
1.	Podręczniki, ćwiczenie i teksty przedmiotowo-metodyczne, fotografie, rysunki i ilustracje, słowniki, leksykony.	
2.	Materiały autentyczne (nagrania, video, broszury i menu).	
3.	Urządzenia interkomunikacyjne (tablica interaktywna, rzutnik multimedialny), Internet, multimedialne programy komputerowe.	
VII Metody dydaktyczne		
1. Metody podające: objaśnienie, opis. 2. Metody eksponujące: nagrania audio, filmy. 3. Metody problemowe aktywizujące: metoda przypadków, wypowiedzi indywidualne, praca w parach i/lub grupach.		
VIII Sposoby oceny (F – formująca, P – podsumowująca)		
F1	Test pisemny sprawdzający umiejętności leksykalne, gramatyczne, czytanie i słuchanie ze zrozumieniem. Przeliczenie punktów na oceny wygląda następująco: <ul style="list-style-type: none"> • ocena bardzo dobra - 100% -92% • ocena dobra plus - 91% - 83% • ocena dobra - 82% - 74% • ocena dostateczna plus - 73 %- 63% • ocena dostateczna - 62% - 52% • ocena niedostateczna - 51% i poniżej 	
F2	Indywidualny/grupowy projekt dokumentujący pracę własną nad rozwijaniem umiejętności nabytych w trakcie kursu, wykonywany jako praca domowa Ocenie podlegają: <ul style="list-style-type: none"> • treść (maks. 5 pkt); • interpunkcja/ortografia (maks. 5 pkt); • gramatyka (maks. 5 pkt); • słownictwo (maks. 5 pkt); • styl (maks. 5 pkt). Uzyskana ilość punktów (maks. 25) przeliczana jest na ocenę	
IX Obciążenie pracą studenta		
Forma aktywności		Łączna i średnia liczba godzin na zrealizowanie aktywności
Godziny kontaktowe z nauczycielem (w trakcie zajęć)		15
Godziny kontaktowe z nauczycielem (w trakcie konsultacji, średnio		6

na studenta)	
Przygotowanie do zajęć	9
SUMA	15
SUMARYCZNA LICZBA PUNKTÓW ECTS DLA PRZEDMIOTU	1
X Literatura podstawowa i uzupełniająca	

Literatura podstawowa:

1. Evans Virginia, Dooley Jenny, Garza Veronica. *Career Paths Hotels and Catering*. Express Publishing: 2013.
2. Evans Virginia, Dooley Jenny, Hayley Ryan. *Career Paths Cooking*. Express Publishing: 2013.
3. O'Hara Francis. *Be my Guest*. Cambridge University Press: 2004.
4. Samulczyk-Wolska Magdalena. *Język angielski zawodowy w branży turystyczno-hotelarskiej*. WSiP: 2013.
5. Talalla Rene. *English for Restaurant Workers*. Compass Publishing: 2008.
6. Wood Neil. *Tourism and Catering Workshop*. OUP: 2003.

Literatura uzupełniająca:

1. Breiger Nick. *Test Your Business English Hotel and Catering*. Parson: 2002.
2. Stott Trish, Revell Rod. *Highly Recommended 2*. OUP: 2010.

XI TABLICA POWIĄZAŃ EFEKTÓW PRZEDMIOTOWYCH I KIERUNKOWYCH Z CELAMI PRZEDMIOTU W ODNIESIENIU DO METOD ICH WERYFIKACJI

Efekty uczenia się	Odniesienie danego efektu do efektów zdefiniowanych dla całego programu (PEK)	Cele przedmiotu	Treści programowe	Narzędzia dydaktyczne	Metody dydaktyczne	Sposób oceny
EU 1	K_U11, K_U12, K_U13, K_U14	C1-C4	Wr. 1 - 30	1, 2, 3	1, 2, 3	F1, F2
EU 2	K_U11, K_U13, K_U14, K_W06, K_W07	C1-C4	Wr. 1 - 30	1, 2, 3	1, 2, 3	F1, F2
EU 3	K_U11, K_U12, K_U13, K_U14, K_W06, K_W07	C1-C4	Wr. 1 – 30	1, 2, 3	1, 2, 3	F1, F2
EU 4	K_W10, K_U01, K_U11, K_U13, K_U14, K_U16	C4	Wr. 1 – 30	1, 2, 3	1, 2, 3	F1, F2
EU 5	K_U16, K_K01,	C5	Wr. 1 – 30	1, 2, 3	1, 2, 3	F1, F2

XII ZASADY WERYFIKACJI OCZEKIWANYCH EFEKTÓW UCZENIA SIĘ

Na warsztatach rozpoczynających kurs studentom przedstawione są informacje dotyczące wymagań oraz zakresu sprawdzania opanowanych przez nich: wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych oraz zasady oceniania i zaliczania kursu w zależności od stopnia opanowania efektu.

XIII DODATKOWE INFORMACJE O PRZEDMIOCIE

Informacje o miejscu odbywania się warsztatów (budynek/sala) oraz terminu (dzień tygodnia/godzina) – wg harmonogramu zajęć.