

Kod przedmiotu: 41

1. INFORMACJE O PRZEDMIOCIE – SYLABUS

A. Podstawowe dane

Nazwa przedmiotu/zajęć	Angielski w hotelarstwie i gastronomii
Nazwa przedmiotu/zajęć w języku angielskim	English for Hotels and Catering
Kierunek studiów	Filologia o module specjalnościowym: filologia angielska nauczycielska z modulem biznesowym
Poziom studiów	Stacjonarne, I-go stopnia – licencjackie
Profil	praktyczny
Forma studiów	stacjonarne
Jednostka prowadząca kierunek	Karkonoska Akademia Nauk Stosowanych w Jeleniej Górze, Wydział Nauk Humanistycznych i Społecznych, Katedra Nauk Humanistycznych
Imię i nazwisko nauczyciela(-li) i stopień lub tytuł naukowy osoby odpowiedzialnej za przygotowanie sylabusu	mgr Marta Mędrak
Przedmioty wprowadzające	brak
Wymagania wstępne	brak

B. Semestralny/tygodniowy rozkład zajęć według planu studiów

Semestr	Wykłady (W)	Ćwiczenia (Ć)	Warsztaty (Wr)	Laboratoria (L)	Seminaria (S)	Zajęcia projektowe (P)	Liczba punktów ECTS*
2			15				1

2. CELE KSZTAŁCENIA DLA PRZEDMIOTU

C1	Zapoznanie studentów z zasobem środków językowych (leksykalnych, gramatycznych, ortograficznych i fonetycznych) umożliwiających realizację zadań zawodowych w czterech sprawnościach językowych.
C2	Rozwinięcie/Kształtowanie umiejętności w doskonaleniu wypowiedzi ustnych dotyczących wykonywania typowych czynności zawodowych.
C3	Budowanie świadomości –w pozyskiwaniu umiejętności analizy, interpretacji i formułowania krótkich tekstów pisemnych dotyczących wykonywania typowych czynności zawodowych.
C4	Doskonalenie umiejętności korzystania z różnych źródeł informacji w celu poszerzenia wiedzy językowej oraz podniesienia kompetencji komunikacyjnych w zakresie czterech sprawności językowych.

C5	Znajomość funkcjonowania przedsiębiorstw z branży hotelarskiej i gastronomicznej w krajach angielskiego obszaru językowego.
-----------	---

3. EFEKTY UCZENIA SIĘ DLA PRZEDMIOTU

Lp.	Opis efektów uczenia się dla przedmiotu	Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się	Odniesienie do charakterystyk II stopnia (kod składnika opisu)
WIEDZA			
W1	Student zna w zaawansowanym stopniu wybraną terminologię właściwą dla filologii języka angielskiego i wie, jak z tej terminologii korzystać w działalności kulturalnej, biznesowej, medialnej, promocyjno-reklamowej i/lub edukacyjnej.	K_W03	P6S_WG
UMIEJĘTNOŚCI			
U1	Student ma umiejętność analizy, interpretacji i formułowania krótkich tekstów pisemnych dotyczących wykonywania typowych czynności zawodowych.	K_U12	P6S_UW
U2	Student potrafi formułować wypowiedzi ustne dotyczące wykonywania typowych czynności zawodowych.	K_U13	P6S_UK
U3	Student potrafi korzystać z różnych źródeł informacji w celu poszerzenia wiedzy językowej oraz podniesienia kompetencji komunikacyjnych w zakresie czterech sprawności językowych.	K_U01	P6S_UW
KOMPETENCJE SPOŁECZNE			
K1	Student ma świadomość różnic kulturowych.	K_K01	P6S_KK

4. METODY DYDAKTYCZNE

<ol style="list-style-type: none"> 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.

5. FORMA I WARUNKI ZALICZENIA PRZEDMIOTU

<p>Test pisemny (kolokwium) sprawdzający umiejętności leksykalne, gramatyczne, czytanie i słuchanie ze zrozumieniem.</p> <p>Przeliczenie punktów na oceny wygląda następująco:</p> <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

Indywidualny/grupowy projekt dokumentujący pracę własną nad rozwijaniem umiejętności nabytych w trakcie kursu, wykonywany jako praca domowa

Ocenie podlegają:

- 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 j. w.

6. TREŚCI PROGRAMOWE

	<p>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 hotelu. Rezerwacje. Praca w recepcji (check-in, check-out).</p> <p>Udzielanie informacji gościom hotelowym. Rozwiązywanie problemów. Reklamacje. Oferty turystyczne, korespondencja mailowa w hotelu. Porozumiewanie się z gościem.</p> <p>Menu: nazwy posiłków i potraw. Pracownicy restauracji..</p> <p>Przygotowywanie potraw: składniki, urządzenia, narzędzia</p> <p>Praca kelnera: serwowanie, rekomendacje, rozwiązywanie problemów.</p> <p>Napoje. Praca barmana i barzysty</p> <p>Pozostałe usługi hotelowe.</p> <p>Omówienie prac i podsumowanie wiedzy, umiejętności i kompetencji personalno-społecznych nabytych podczas kursu.</p>
--	---

7. METODY (SPOSOBY) WERYFIKACJI I OCENY EFEKTÓW UCZENIA SIĘ OSIĄGNIĘTYCH PRZEZ STUDENTA

Efekt uczenia się	Forma oceny				
	Egzamin ustny	Egzamin pisemny	Kolokwium	Projekt	Sprawozdanie

W1			x		
U1			x		
U2			x	x	
U3				x	
K1				x	

8. LITERATURA

Literatura podstawowa	1. Strutt, P., Dubicka, I., O'Keeffe M., 2013. <i>English for International Tourism Upper Intermediate New Edition Coursebook</i> , Pearson
Literatura uzupełniająca	1. Cowper, A., 2013. <i>English for International Tourism Upper Intermediate New Edition Workbook</i> . Pearson. 2. Evans, V., Dooley, J., Garza, V. 2013. <i>Career Paths Hotels and Catering</i> . Express Publishing

9. NAKŁAD PRACY STUDENTA – BILANS GODZIN I PUNKTÓW ECTS

Aktywność studenta		Obciążenie studenta – liczba godzin**
Zajęcia prowadzone z bezpośrednim udziałem nauczyciela lub innych osób prowadzących zajęcia	Udział w zajęciach dydaktycznych, wskazanych w pkt. 1B	15
Praca własna studenta	Przygotowanie do zajęć	3
	Studiowanie literatury	2
	Inne (przygotowanie projektu itd.)	5
Łączny nakład pracy studenta		25
Liczba punktów ECTS		1

* ostateczna liczba punktów ECTS