

**OPIS MODUŁU, PROGRAMU NAUCZANIA
ORAZ SPOSOBÓW WERYFIKACJI I OCENY EFEKTÓW UCZENIA SIĘ**

Nazwa przedmiotu*: Język niemiecki w hotelarstwie i gastronomii

Nazwa w języku polskim*: Język niemiecki w hotelarstwie i gastronomii

Nazwa w języku angielskim*: German in the hotel and restaurant industry

Dane dotyczące przedmiotu*:

Jednostka oferująca przedmiot: Kolegium I

Przedmiot dla jednostki: Kolegium I (kierunek germanistyka, studia pierwszego stopnia)

Cykl dydaktyczny: nie dotyczy

Koordynator przedmiotu cyklu: nie dotyczy

Domyślny typ protokołu dla przedmiotu
Zaliczenie na ocenę
Język wykładowy
Niemiecki
Profil
Ogólnoakademicki
Typ przedmiotu
Moduł zajęć do wyboru

Dane dotyczące przedmiotu cyklu**:

Domyślny typ protokołu dla przedmiotu cyklu
Zaliczenie na ocenę
Efekty uczenia się modułu zajęć
JNwHiG_W01 – ma zaawansowaną wiedzę dotyczącą zasad komunikacji z zastosowaniem języka specjalistycznego z zakresu hotelarstwa i gastronomii [K_W09]
JNwHiG_U01 – potrafi właściwie komunikować się z zastosowaniem języka specjalistycznego z zakresu hotelarstwa i gastronomii [K_U02]
JNwHiG_U02 – potrafi komunikować się z wykorzystaniem posiadanej wiedzy dotyczącej zasad komunikacji w języku specjalistycznym z zakresu hotelarstwa i gastronomii, także w sytuacjach nie w pełni przewidywalnych [K_U06]
JNwHiG_K01 – jest gotowa/gotów do zasięgania opinii osoby prowadzącej zajęcia w przypadku trudności związanych z nabywaniem wiedzy dotyczącej zasad komunikacji z zastosowaniem języka specjalistycznego z zakresu hotelarstwa i gastronomii [K_K03]
JNwHiG_K02 – jest gotowa/gotów do zasięgania opinii osoby prowadzącej zajęcia w przypadku trudności związanych z uczeniem się języka specjalistycznego z zakresu hotelarstwa i gastronomii [K_K03]
JNwHiG_K03 – jest gotowa/gotów służyć środowisku społecznemu posiadającą wiedzę dotyczącą komunikacji z zastosowaniem języka specjalistycznego z zakresu hotelarstwa i gastronomii [K_K04]
JNwHiG_K04 – jest gotowa/gotów służyć środowisku społecznemu posiadającą umiejętnością komunikacji z zastosowaniem języka specjalistycznego z zakresu hotelarstwa i gastronomii [K_K04]
JNwHiG_K05 – jest gotowa/gotów do dbałości o dorobek zawodu filologa związany

z komunikacją z zastosowaniem języka specjalistycznego z zakresu hotelarstwa i gastronomii [K_K08]

Przedmioty wprowadzające i wymagania wstępne

Nie dotyczy

Bilans pracy studenta

4 punkty ECTS (100 godz. pracy)

- 30 godz. – w kontakcie (1,5 ECTS)
- 70 godz. – praca własna (2,5 ECTS; bieżące przygotowanie do zajęć, przygotowanie do zaliczenia pisemnego w ramach wykładu oraz zaliczenia pisemnego i prezentacji w ramach konwersatorium)

* wypełnia jednostka prowadząca kierunek studiów

** wypełnia koordynator

Szczegóły zajęć i grup**

Wykład

Literatura

Strony internetowe poświęcone tematyce hotelarskiej i kulinarnej, m.in.:

<https://eigdeutschland.de/10-aktuelle-hotel-trends-2025-die-sie-kennen-sollten/>

<https://planet-beruf.de/schuelerinnen/berufe-finden/berufsfelder/berufsfeld-dienstleistung/berufe-im-hotel-und-gaststaetengewerbe>

<https://www.ahgz.de/galerien/101-beste-Hotels-Deutschlands-Die-Top-25-9837>

<https://www.ameropa.de/glossar/unterkunft/hotelarten>

<https://www.clever-gesund-info.de/essen-trinken/gesundes-essen/ernaehrungspyramide-und-ernaehrungskreis>

<https://www.essen-und-trinken.de/gesunde-ernaehrung/84602-rtkl-14-tipps-fuer-eine-gesunde-ernaehrung>

<https://www.essen-und-trinken.de/regionale-kueche>

<https://www.hotelier.de/hotellerie/hotelgewerbe/38548-hotelklassifizierung-und-hotelsterne-deutschland>

<https://www.sommelier-union.de/>

Efekty uczenia się

JNwHiG_W01

JNwHiG_K01

JNwHiG_K03

JNwHiG_K05

Metody i kryteria oceniania

Metoda: zaliczenie pisemne (jedno podejście)

Kryteria: przedziały procentowe, według skali:

60-67,9% – 3,0

68-75,9% – 3,5

76-83,9% – 4,0

84-91,9% – 4,5

92-100% – 5,0

Weryfikowane efekty uczenia się: JNwHiG_W01

Metoda: bieżąca obserwacja w trakcie zajęć

Kryteria:

- zasięganie opinii osoby prowadzącej zajęcia w przypadku trudności związanych z nabywaniem przekazywanej wiedzy

- widoczne zainteresowanie treściami przekazywanymi w trakcie wykładu oraz gotowość do wykorzystania ich na rzecz środowiska społecznego, jeżeli znajdzie taka potrzeba - widoczne przekonanie o ważnej roli zawodu filologa związanej z komunikacją z zastosowaniem języka specjalistycznego Weryfikowane efekty uczenia się: JNwHiG_K01, JNwHiG_K03, JNwHiG_K05
Zakres tematów zajęć
1. Specyfika języka specjalistycznego z branży hotelarskiej i gastronomicznej (prospekty reklamowe, strony internetowe, karty dań, nazwy własne obiektów i usług, język przepisów kulinarnych, zapożyczenia z języków obcych) 2. Pojęcie hotelu, typy hoteli, system klasyfikacji hoteli 3. Serwis hotelowy / usługi hotelowe 4. Znane hotele niemieckiego obszaru językowego 5. Potrawy regionalne niemieckiego obszaru językowego 6. Sposoby przyrządzania potraw 7. Rodzaje diet 8. Piramida żywieniowa 9. Savoir vivre przy stole 10. Zaliczenie pisemne
Rygor zaliczenia zajęć
Zaliczenie na ocenę
Literatura uzupełniająca
Lasse T. / Mehler K. / Wirth Ch. / Glose E.: <i>Langenscheidt Bildwörterbuch. Gastronomie</i>, München / Wien 2017. Schmidt I.: <i>Erfolgreich in Gastronomie und Hotellerie</i>, Berlin 2024.
Metody dydaktyczne
Wykład konwersatoryjny, wykład kursowy
Metody dydaktyczne – inne
Nie dotyczy

Konwersatorium

Literatura
Krzysztofik B.: <i>Wobei kann ich helfen? Hotelarstwo. Tom 6. Podręcznik: Język niemiecki zawodowy</i>, Warszawa 2014. Lévy-Hillerich D.: <i>Kommunikation im Tourismus</i>, München / Plzeň / Berlin 2015. Schmidt I.: <i>Erfolgreich in Gastronomie und Hotellerie</i>, Berlin 2024.
Efekty uczenia się
JNwHiG_U01 JNwHiG_U02 JNwHiG_K02 JNwHiG_K04 JNwHiG_K05
Metody i kryteria oceniania
Metoda: zaliczenie pisemne (jedno podejście) Kryteria: przedziały procentowe, według skali: 60-67,9% – 3,0 68-75,9% – 3,5 76-83,9% – 4,0 84-91,9% – 4,5 92-100% – 5,0

Weryfikowane efekty uczenia się: JNwHiG_U01, JNwHiG_U02
Metoda: prezentacja
Kryteria:
- strona estetyczna: 5 pkt. (wygląd slajdów, ułożenie treści, zdjęcia, grafika) - sposób zaprezentowania: 5 pkt. (swobodne mówienie z pamięci / czytanie prezentacji, pauzy, klarowne przedstawianie treści, kontakt wzrokowy z osobami słuchającymi, poprawność językowa) - strona merytoryczna: 5 pkt. (odpowiedni dobór treści, uwzględnienie najważniejszych informacji, poprawność językowa) - przygotowanie: 5 pkt. (orientacja w prezentowanym temacie, znajomość stosowanego słownictwa, w tym słownictwa specjalistycznego, prawidłowe reakcje na pytania uzupełniające)
Weryfikowane efekty uczenia się: JNwHiG_U01, JNwHiG_U02
Metoda: bieżąca obserwacja w trakcie zajęć
Kryteria:
- zasięganie opinii osoby prowadzącej zajęcia w przypadku trudności związanych z nabywaniem nowych umiejętności językowych - widoczne zainteresowanie treściami omawianymi w trakcie zajęć oraz gotowość do wykorzystania ich na rzecz środowiska społecznego, jeżeli zajdzie taka potrzeba - widoczne przekonanie o ważnej roli zawodu filologa związanej z komunikacją z zastosowaniem języka specjalistycznego
Weryfikowane efekty uczenia się: JNwHiG_K02, JNwHiG_K04, JNwHiG_K05
Warunkiem zaliczenia zajęć jest (poza spełnieniem powyższych wymagań) obowiązkowa obecność na zajęciach, zgodnie z § 29 Regulaminu Studiów.
Zakres tematów zajęć
1. Rodzaje obiektów noclegowych 2. Rodzaje pokoi hotelowych i ich wyposażenie 3. Zawody w branży hotelarskiej 4. Recepcja hotelowa (zameldowanie, wymeldowanie, rezerwacja, rezygnacja, reklamacja / zażalenie, wystawianie rachunku, problemy z gośćmi hotelowymi, rozmowy telefoniczne) 5. Restauracja (hotelowa) (menu, przyrządzanie potraw, naczynia i sztucce, obsługa gości – typologia gości, zażalenia) 6. Zaliczenie pisemne
Rygory zaliczenia zajęć
Zaliczenie na ocenę
Literatura uzupełniająca
Barberis P. / Bruno E.: <i>Deutsch im Hotel. Gespräche führen</i>, Ismaning 2015. Barberis P. / Bruno E.: <i>Deutsch im Hotel. Korrespondenz</i>, Ismaning 2015. Lasse T. / Mehler K. / Wirth Ch. / Glose E.: <i>Langenscheidt Bildwörterbuch. Gastronomie</i>, München / Wien 2017. Lampert C.: <i>Einführung in die Hotel- und Barpsychologie</i>, Wiesbaden 2015. Radinger M. Th. / Droste L.: <i>Umgangsformen für perfekte Gastgeber in Hotellerie, Gastronomie und Tourismus. Was Gäste wünschen</i>, Wiesbaden 2022.
Metody dydaktyczne
Ćwiczenia konwersatoryjne, metody dyskusyjne, metody kooperatywne, metody pracy ze źródłami
Metody dydaktyczne – inne
Nie dotyczy

** wypełnia koordynator