

SYLABUS

Nazwa przedmiotu		Język niemiecki	
Nazwa jednostki prowadzącej przedmiot		Uniwersyteckie Centrum Nauki Języków Obcych	
Kod przedmiotu			
Studia			
Kierunek studiów	Poziom kształcenia	Forma studiów	Profil
Technologia żywności i żywienie człowieka	Drugi stopień	Niestacjonarne	Ogólnoakademicki
Specjalność:			
Rodzaj przedmiotu		podstawowy	
Rok i semestr studiów		Rok I semestr 1 i 2	
Imię i nazwisko koordynatora przedmiotu		mgr Irena Progorowicz	
Imię i nazwisko osoby prowadzącej (osób prowadzących) zajęcia		mgr Jadwiga Siuta-Wisz, dr Sławomir Schultis	
Cele kształcenia			
1. Udoskonalenie umiejętności posługiwania się językiem niemieckim na poziomie B2+ według Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego			
2. Przygotowanie studentów do korzystania z nowoczesnych technik			
3. Przygotowanie studentów do pracy samodzielnej i zespołowej			
Wymagania wstępne		Przedmioty: Język niemiecki na poziomie B2	
Efekty kształcenia		Po zakończeniu zajęć student: - w zakresie wiedzy: - w zakresie umiejętności: EK_1 na podstawie badań naukowych potrafi napisać krótkie doniesienie w języku niemieckim (K2_U11) EK_2 potrafi przygotować w języku niemieckim wystąpienia ustne w zakresie prac badawczych z wykorzystując różne środki komunikacji (K2_U12) EK_3 posługuje się terminologią specjalistyczną i wykorzystuje literaturę naukową w zakresie technologii żywności i żywienia człowieka w języku niemieckim (K2_U12) - w zakresie kompetencji społecznych: EK_4 wykazuje potrzebę doskonalenia się i potrafi inspirować i organizować proces uczenia się innych osób (K2_K01) EK_5 potrafi odpowiednio określić priorytety służące realizacji określonego przez siebie lub innych zadania (K2_K03)	
Forma(y) zajęć, liczba realizowanych godzin			
Ćwiczenia laboratoryjne – 60 godz.			
Treści programowe			
B. Problematyka ćwiczeń laboratoryjnych			
Treści merytoryczne			Liczba godzin
Semestr 1			4
1. Wykształcenie, system szkolnictwa			
2. Praktyki studenckie i zawodowe			4
3. Pszczelarstwo			4
4. Produkcja żywności ekologicznej w Polsce.			6
5. Śmieciowa żywność - aspekty zdrowotne			4
6. Bezpieczeństwo produkcji żywności			4
7. Opakowania żywności - wpływ na środowisko			4
Semestr 21. Strategie cenowe, marketing			2
2. Żywność i składniki odżywcze			4
3. Praca			4
4. Bioinżynieria			4
5. Ubój i przetwórstwo			4

6. Mięso i przemysł przetwórczy		4	
7. Handel: import i eksport		4	
8. Żywność modyfikowana genetycznie		4	
Suma godzin		60	
Metody dydaktyczne	praca w grupach, dyskusja, rozwiązywanie zadań i testów, prezentacja, analiza i interpretacja tekstów źródłowych, analiza przypadków.		
Formy i kryteria zaliczenia	<p>Ćwiczenia: zaliczenie z oceną: wykonanie pracy zaliczeniowej: wykonanie i prezentacja projektu, przygotowanie prezentacji / napisanie eseju, ustalenie oceny zaliczeniowej na podstawie ocen częściowych.</p> <p>Egzamin po 2 semestrze: - egzamin pisemny testowy na poziomie B2+.</p> <p>Warunkiem zaliczenia przedmiotu jest osiągnięcie wszystkich założonych efektów kształcenia, w szczególności zaliczenie na ocenę pozytywną wszystkich przewidzianych w danym semestrze prac pisemnych i uzyskanie pozytywnej oceny z odpowiedzi ustnych, a także obecność na zajęciach i aktywne uczestnictwo w zajęciach. Do zaliczenia testu pisemnego potrzeba minimum 51% prawidłowych odpowiedzi.</p> <p>Kryteria oceny odpowiedzi ustnej:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Ocena bardzo dobra: bardzo dobry poziom znajomości słownictwa i struktur językowych, nieliczne błędy językowe nie zakłócające komunikacji, – Ocena +dobra/dobra: dobry/zadawalający poziom znajomości słownictwa i struktur językowych, błędy językowe nieznacznie zakłócające komunikację, nieznaczne zakłócenia w płynności wypowiedzi, – Ocena + dostateczna: ograniczona znajomość słownictwa i struktur językowych, liczne błędy językowe znacznie zakłócające komunikację i płynność wypowiedzi, odpowiedzi częściowo odbiegające od treści zadanego pytania, niekompletna, – Ocena dostateczna: ograniczona znajomość słownictwa i struktur językowych, liczne błędy językowe znacznie zakłócające komunikację i płynność wypowiedzi, niepełne odpowiedzi na pytania, odpowiedzi częściowo odbiegające od treści zadanego pytania, – Ocena niedostateczna: brak odpowiedzi lub bardzo ograniczona znajomość słownictwa i struktur językowych uniemożliwiająca wykonanie zadania, chaotyczna konstrukcja wypowiedzi, bardzo uboga treść, niekomunikatywność, mylenie i zniekształcanie podstawowych informacji. 		
Metody weryfikacji efektów kształcenia	Efekt kształcenia	Metoda weryfikacji	
	EK_1	prezentacja projektu, prezentacja eseju, egzamin pisemny: testowy	
	EK_2	wypowiedź ustna, prezentacja	
	EK_3	wypowiedź ustna, esej	
	EK_4	obserwacja ciągła	
	EK_5	obserwacja ciągła	
Całkowity nakład pracy studenta potrzebny do osiągnięcia założonych efektów w godzinach oraz punktach ECTS	Aktywność	Liczba godzin/nakład pracy studenta	
	Ćwiczenia	60	
	Przygotowanie prezentacji/eseju	18	
	Udział w konsultacjach	2	
	Przygotowanie do ćwiczeń / do kolokwium	20	
	Przygotowanie do egzaminu	4	

	Udział w egzaminie	2	
	SUMA GODZIN/LICZBA PUNKTÓW ECTS	106 godz./ 4 ECTS	
	Liczba pkt. ECTS w ramach zajęć wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli i studentów	64 godz / 2 ECTS	
	liczba pkt. ECTS w ramach zajęć o charakterze praktycznym	98 godz/ 4 ECTS	
Język wykładowy	Niemiecki		
Praktyki zawodowe w ramach przedmiotu			
Literatura	<p>Literatura podstawowa:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Becker N., Braunert J.: Alltag, Beruf & Co. . Hueber Verlag, Ismaning 2010 2. Levy-Hillerich, D.: Kommunikation in der Landwirtschaft. Cornelsen Verlag, Berlin 2005 <p>Literatura uzupełniająca:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Deutsch lernen für den Beruf. Max Hueber Verlag. 2009 2. Mittelpunkt B2. Klett Verlag 2011 3. www.klett.de/mittelpunktneu-uebungen 		
Podpis koordynatora przedmiotu			
Podpis kierownika jednostki			