

SYLABUS

DOTYCZY CYKLU KSZTAŁCENIA 2019/2022

1. PODSTAWOWE INFORMACJE O PRZEDMIOCIE/MODULE

Nazwa przedmiotu/ modułu	Język niemiecki
Kod przedmiotu/ modułu*	
Wydział (nazwa jednostki prowadzącej kierunek)	Kolegium Nauk Ścisłych, Przyrodniczych i Rolniczych Instytut Technologii Żywności i Żywienia
Nazwa jednostki realizującej przedmiot	Centrum Języków Obcych
Kierunek studiów	Technologia żywności i żywienie człowieka
Poziom kształcenia	I stopnia
Profil	ogólnoakademicki
Forma studiów	stacjonarne
Rok i semestr studiów	I/1,2; II/3,4
Rodzaj przedmiotu	ogólny
Język wykładowy	niemiecki/polski
Koordynator	dr Dariusz J. Majkowski
Imię i nazwisko osoby prowadzącej / osób prowadzących	dr Sławomir Schultis, mgr Jadwiga Siuta-Wisz, dr Dariusz J. Majkowski

* - zgodnie z ustaleniami na Wydziale

1.1. Formy zajęć dydaktycznych, wymiar godzin i punktów ECTS

Semest r (nr)	Wykł.	Ćw.	Konw	Lab.	Sem.	ZP	Prakt.	Inne (jakie?)	Liczba pkt ECTS
1,2,3,4		120							8

1.2. Sposób realizacji zajęć

☒ zajęcia w formie tradycyjnej

☐ zajęcia realizowane z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość

1.3 **Forma zaliczenia przedmiotu /modułu (z toku)** (egzamin, zaliczenie z oceną, zaliczenie bez oceny):
semestr 1-4 : zaliczenie z oceną

2. WYMAGANIA WSTĘPNE

Znajomość języka niemieckiego na poziomie B1 według Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego

3. CELE, EFEKTY KSZTAŁCENIA , TREŚCI PROGRAMOWE I STOSOWANE METODY DYDAKTYCZNE

3.1 Cele przedmiotu/modułu

C1	Rozwijanie czterech sprawności językowych (rozumienie ze słuchu, rozumienie tekstu czytanego, tworzenie wypowiedzi ustnych i pisemnych) w ramach kształcenia kompetencji komunikacyjnej na poziomie B2.
C2	Wykształcenie kompetencji językowej umożliwiającej efektywną komunikację w sytuacjach dnia codziennego, płynne oraz poprawne posługiwanie się językiem niemieckim do celów zawodowych i naukowych.
C3	Kształcenie i udoskonalenie poprawności gramatycznej w wypowiedziach ustnych i pisemnych.
C4	Poszerzenie słownictwa ogólnego oraz wprowadzenie słownictwa specjalistycznego (słownictwa z zakresu technologii żywności i żywienia człowieka).
C5	Przygotowanie do przedstawienia zagadnień dotyczących własnej tematyki zawodowej w formie prezentacji opracowanej w oparciu o proste teksty fachowe.

3.2 Efekty kształcenia dla przedmiotu/ modułu (wypełnia koordynator)

EK (efekt kształcenia)	Treść efektu kształcenia zdefiniowanego dla przedmiotu (modułu)	Odniesienie do efektów kierunkowych (KEK)
EK_01	Student posiada umiejętność przygotowania wystąpienia ustnego i pisemnego opracowania z zakresu technologii żywności i żywienia człowieka w	K_U13

	języku polskim i obcym	
EK_02	Student potrafi posługiwać się językiem obcym specjalistycznym z zakresu technologii żywności na poziomie biegłości B2 Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego	K_U14

3.3 Treści programowe (wypełnia koordynator)

A. Problematyka wykładu

Treści merytoryczne

B. Problematyka ćwiczeń audytoryjnych, konwersatoryjnych, laboratoryjnych, zajęć praktycznych

Treści merytoryczne
<p>Studia na uniwersytecie :</p> <ul style="list-style-type: none"> - struktura uniwersytetu, wydziały, kierunki, przedmioty, formy zajęć - organizacja pracy na zajęciach, - autoprezentacja z uwzględnieniem profilu studiów i zainteresowań zawodowych. <p>Samopoznanie – umiejętności, talenty, cechy charakteru</p> <ul style="list-style-type: none"> cele życiowe – wyznaczanie, realizacja priorytety, wartości życiowe entuzjazm – rola w życiu prywatnym i zawodowym marzenia a kreatywność – kreowanie rzeczywistości nawyki myślowe – rozpoznanie, sposoby zmian <p>Umiejętności interpersonalne</p> <ul style="list-style-type: none"> inteligencja emocjonalna - wprowadzenie stres -przyczyny, skutki radzenie sobie ze stresem budowanie relacji prywatnych i służbowych <p>Nawiązywanie znajomości służbowych:</p> <ul style="list-style-type: none"> krótkie rozmowy grzecznościowe (small-talk), omawianie szczegółów współpracy, powitanie, pożegnanie- przydatne zasady i zwroty. <p>Efektywne uczenie się - metody</p> <ul style="list-style-type: none"> mapy myśli – tworzenie i zastosowanie szybkie czytanie efektywne notatki <p>Przygotowanie do wypełniania ról społecznych i zawodowych</p> <ul style="list-style-type: none"> funkcjonowanie w domu, szkole i zakładzie pracy: reguły zachowania, formuły powitania, pożegnania, prowadzenie rozmowy, negocjowania, sposób ubierania się(dress-code) <p>Zawody związane z technologią żywności i żywieniem człowieka</p> <ul style="list-style-type: none"> nazywanie zawodów, pełnionych funkcji, czynności z uwzględnieniem specyfiki wybranego kierunku studiów oraz specjalności, stopnie kariery zawodowej,

<ul style="list-style-type: none"> • planowanie własnego rozwoju zawodowego • określenia typowych stanowisk pracy związanych z wybranym zawodem • dziedziny gospodarki pracy absolwentów • miejsce pracy: organizacja miejsca pracy, przydział czynności zawodowych, organizacja dnia pracy,
<p>wyposażenie biura tradycyjnego i „open- space”, materiały i urządzenia biurowe</p> <p>Na rynku pracy</p> <ul style="list-style-type: none"> • prawa i obowiązki pracownicze, • zadania i rola pracodawcy, • satysfakcja z pracy • miejsce branży w sektorze gospodarki narodowej, • prezentacja produktu i promocja • podróże służbowe: lotnicze, autobusowe i samochodowe, rezerwacja biletu i hotelu • ustalenie i przesunięcie terminu spotkań
<p>Rozmowa kwalifikacyjna:</p> <ul style="list-style-type: none"> • życiorys, • podanie o pracę, • przygotowanie do rozmowy kwalifikacyjnej, typowe pytania i odpowiedzi
<p>Umowa o pracę</p> <ul style="list-style-type: none"> • podstawowe elementy, • możliwości podnoszenia kwalifikacji zawodowych, • kompetencje społeczne, • zasady rozwiązywania konfliktów
<p>Rozmowa telefoniczna:</p> <ul style="list-style-type: none"> • zasady prowadzenia rozmowy telefonicznej z klientem • literowanie nazw i nazwisk , podawanie numerów telefonicznych i danych liczbowych, • umawianie się na spotkania, potwierdzenie i odmowa- argumentowanie.
<p>Zasady przygotowania streszczeń , prezentacji multimedialnej:</p> <ul style="list-style-type: none"> • wybór tematu związanego z technologią żywności i żywieniem człowieka, • wymogi formalne, • przygotowanie prezentacji tematu własnego w oparciu o literaturę naukową (bibliografia), • prezentacja własna studentów na forum grupy.
<p>Zasady pisania raportów, wiadomości e-mail:</p> <ul style="list-style-type: none"> • język formalny/nieformalny, • forma, • typowe zwroty i wyrażenia.
<p>Środowisko naturalne a przetwórstwo spożywcze</p> <ul style="list-style-type: none"> • degradacja środowiska • odpady i ich recykling • zagrożenia dla zdrowia człowieka
<p>Świadomość ekologiczna w przetwórstwie spożywczym</p> <ul style="list-style-type: none"> • kształtowanie • rola mediów • zakupy ekologiczne • uprawy ekologiczne i żywność ekologiczna
<p>Produkty roślinne i przemysł przetwórczy</p> <ul style="list-style-type: none"> • owoce, • warzywa, • uprawy przemysłowe, • zboża,

<ul style="list-style-type: none"> • rośliny strączkowe
Produkty zwierzęce <ul style="list-style-type: none"> • rodzaje mięsa i ich źródła, produkty uboczne • przemysł przetwórczy mięsa • drobiarstwo • mleczarstwo - produkty nabiałowe
Dieta zrównoważona <ul style="list-style-type: none"> • zdrowy tryb życia • żywność i składniki odżywcze • jak nie marnować żywności • wady i zalety GMO
Kultura życia codziennego i odpowiedzialności społecznej

3.4 Metody dydaktyczne

Ćwiczenia: analiza tekstów z dyskusją, metoda projektów (projekt praktyczny), praca w grupach i indywidualna (rozwiązywanie zadań, dyskusja), gry dydaktyczne

4. METODY I KRYTERIA OCENY

4.1 Sposoby weryfikacji efektów kształcenia

Symbol efektu	Metody oceny efektów kształcenia (np.: kolokwium, egzamin ustny, egzamin pisemny, projekt, sprawozdanie, obserwacja w trakcie zajęć)	Forma zajęć dydaktycznych (w, ćw, ...)
EK_1	projekt/prezentacja multimedialna z zakresu wybranej specjalności, sprawozdanie, sprawdzian pisemny, obserwacja w trakcie zajęć	ćwiczenia
EK_2	projekt/ przygotowanie lektury z zakresu słownictwa i tematyki fachowej, sprawozdanie, sprawdzian pisemny, obserwacja w trakcie zajęć	ćwiczenia

4.2 Warunki zaliczenia przedmiotu (kryteria oceniania)

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, egzaminu potrzeba minimum 51% prawidłowych odpowiedzi.

Sposoby zaliczenia:

- praca projektowa (prezentacja)
- zaliczenie z oceną

Formy zaliczenia:

- zaliczenie pisemne: test, dłuższa wypowiedź pisemna
- wykonanie pracy zaliczeniowej: prezentacja.

Ćwiczenia: zaliczenie z oceną:

Wykonanie pracy zaliczeniowej: przygotowanie prezentacji/napisanie eseju, ustalenie oceny zaliczeniowej na podstawie ocen cząstkowych.

Egzamin / zaliczenie końcowe: egzamin pisemny testowy na poziomie B2/B2+, egzamin ustny – prezentacja

Kryteria oceny prac pisemnych:

5.0 – wykazuje znajomość każdej z treści kształcenia na poziomie 91%-100%

4.5 – wykazuje znajomość każdej z treści kształcenia na poziomie 81%-90%

4.0 – wykazuje znajomość każdej z treści kształcenia na poziomie 71%-80%

3.5 – wykazuje znajomość każdej z treści kształcenia na poziomie 61%-70%

3.0 – wykazuje znajomość każdej z treści kształcenia na poziomie 51%-60%

2.0 – wykazuje znajomość każdej z treści kształcenia poniżej 50%

Kryteria oceny odpowiedzi ustnej:

5.0 – wykazuje znajomość treści kształcenia na poziomie 91%-100%

Ocena bardzo dobra: bardzo dobry poziom znajomości słownictwa i struktur językowych, brak błędów językowych lub nieliczne błędy językowe nie zakłócające komunikacji

4.5 – wykazuje znajomość treści kształcenia na poziomie 81%-90%

Ocena plus dobra: dobry poziom znajomości słownictwa i struktur językowych, nieliczne błędy językowe nieznacznie zakłócające komunikację, nieznaczne zakłócenia w płynności wypowiedzi

4.0 – wykazuje znajomość treści kształcenia na poziomie 71%-80%

Ocena dobra: zadawalający poziom znajomości słownictwa i struktur językowych, błędy językowe nieznacznie zakłócające komunikację, nieznaczne zakłócenia w płynności wypowiedzi

3.5 – wykazuje znajomość treści kształcenia na poziomie 61%-70%

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

3.0 – wykazuje znajomość treści kształcenia na poziomie 51%-60%

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

2.0 – wykazuje znajomość treści kształcenia poniżej 50%

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

Ocenę pozytywną z przedmiotu można otrzymać wyłącznie pod warunkiem uzyskania pozytywnej oceny

za każdy z ustanowionych efektów kształcenia.

Ocenę końcową z przedmiotu stanowi średnia arytmetyczna z ocen cząstkowych.

5. CAŁKOWITY NAKŁAD PRACY STUDENTA POTRZEBNY DO OSIĄGNIĘCIA ZAŁOŻONYCH EFEKTÓW W GODZINACH ORAZ PUNKTACH ECTS

Forma aktywności	Średnia liczba godzin na zrealizowanie aktywności
Godziny kontaktowe wynikające z planu studiów	120
Inne z udziałem nauczyciela (udział w konsultacjach)	8
Godziny niekontaktowe – praca własna studenta (przygotowanie do zajęć, czas na przygotowanie lektury/projektu, czas na przygotowanie prezentacji multimedialnej z zakresu studiowanej specjalności i seminarium dyplomowego do zaliczenia końcowego, praca własna w ramach e-dydaktyki)	112
SUMA GODZIN	240
SUMARYCZNA LICZBA PUNKTÓW ECTS	8

** Należy uwzględnić, że 1 pkt ECTS odpowiada 25-30 godzin całkowitego nakładu pracy studenta.*

6. PRAKTYKI ZAWODOWE W RAMACH PRZEDMIOTU/ MODUŁU

wymiar godzinowy	Nie dotyczy
zasady i formy odbywania praktyk	

7. LITERATURA

Literatura podstawowa:

1. Becker N., Braunert J.: Alltag, Beruf & Co. . Hueber Verlag. Ismaning 2010.
2. Levy-Hillerich D.: Kommunikation in der Landwirtschaft. Cornelsen Verlag. Berlin 2013
3. DaF kompakt neu A1-B1 : Kursbuch / Birgit Braun, Margit Doubek, Nadja Fügert, Ondřej Kotas, Martina Marquardt-Langermann, Martina Nied Curcio, Ilse Sander, Nicole Schäfer, Kathrin Schweiger, Ulrike Trebesius-Bensch, Rosanna Vitale, Maik Walter. - Stuttgart : Ernst Klett Sprachen, 2016.

Literatura uzupełniająca:

- Nowe repetytorium z gramatyki języka niemieckiego / Stanisław Bęza. - Wyd. 31. poszerz. - Warszawa : Wydawnictwo Szkolne PWN, dr. 2016.
- Ćwikowska B., Jaroszewicz B., Wojdat-Niklewska, A.:

Repetytorium

maturalne – direkt, Lektor Klett – Poznań 2014

- Duden – Bildwörterbuch

- Niemieckojęzyczne strony Internetowe o tematyce żywienia.

Książka kucharska po niemiecku

- Materiały prasowe, filmy o tematyce żywieniowej i kulinarnej

- E-dydaktyka na stronach www.CJO.UR