

## SYLABUS

DOTYCZY CYKLU KSZTAŁCENIA 2019/21

### 1. PODSTAWOWE INFORMACJE O PRZEDMIOCIE/MODULE

Nazwa przedmiotu/ modułu	Język niemiecki
Kod przedmiotu/ modułu*	
Wydział (nazwa jednostki prowadzącej kierunek)	Kolegium Nauk Przyrodniczych Instytut Technologii Żywności i Żywienia
Nazwa jednostki realizującej przedmiot	Studium Języków Obcych
Kierunek studiów	Technologia żywności i żywienia człowieka
Poziom kształcenia	II stopnia
Profil	ogólnoakademicki
Forma studiów	niestacjonarne
Rok i semestr studiów	I/1,2;
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		36							4

### 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 1-2 : zaliczenie z oceną, egzamin po 2 sem.

## 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 ochrony środowiska).
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 prac pisemnych z zakresu technologii żywności i żywienia	<b>K_U12</b>

	człowieka w oparciu o literaturę polską i niemieckojęzyczną	
EK_02	Student potrafi przygotować i zaprezentować wystąpienia ustne w języku polskim i niemieckim z zakresu technologii żywności i żywienia człowieka	<b>K_U12</b>
EK_03	Student jest gotów współdziałać i pracować w grupie w celu rozwiązywania problemów technologicznych, analitycznych i technicznych	<b>K_K02</b>

### 3.3 Treści programowe (wypełnia koordynator)

#### A. Problematyka wykładu

Treści merytoryczne

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

Treści merytoryczne
Procesy i zjawiska przyrodnicze a zdrowa żywność <ul style="list-style-type: none"> <li>Opis</li> <li>interpretacja</li> </ul>
Przetwórstwo a zdrowa żywność <ul style="list-style-type: none"> <li>przetwórstwo roślinne</li> <li>przetwórstwo zwierzęce</li> </ul>
Zrównoważony rozwój <ul style="list-style-type: none"> <li>Ochrona bioróżnorodności</li> </ul>
Technologia żywności <ul style="list-style-type: none"> <li>odpady i ścieki - ich wpływ na środowisko</li> <li>GMO a ochrona środowiska</li> </ul>
Funkcjonowanie obszarów wiejskich <ul style="list-style-type: none"> <li>Rozwój obszarów miejskich</li> <li>Formy indywidualnej przedsiębiorczości</li> </ul>
Agroturystyka a żywienie człowieka <ul style="list-style-type: none"> <li>Zasady ekonomicznego myślenia</li> <li>Zasady rozwiązywania konfliktów</li> </ul>
Zarządzanie czasem <ul style="list-style-type: none"> <li>Zarządzanie zasobami ludzkimi</li> </ul>
Czynniki społeczne w kształtowaniu świadomości ekologicznej <ul style="list-style-type: none"> <li>Zanieczyszczenie atmosfery</li> <li>Zagadnienia globalne -Klimat i pogoda</li> <li>Zagadnienia globalne -Woda i gleba</li> </ul>
Artykuły naukowe <ul style="list-style-type: none"> <li>Charakterystyka</li> <li>Korzystanie z literatury niemieckojęzycznej</li> </ul>
Certyfikaty językowe

### 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	sprawozdanie z zakresu wybranej specjalności, praca pisemna, egzamin, obserwacja w trakcie zajęć	ćwiczenia
EK_2	projekt/prezentacja multimedialna z zakresu wybranej specjalności, obserwacja w trakcie zajęć	ćwiczenia
EK_3	projekt, 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 częściowych.

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	36
Inne z udziałem nauczyciela (udział w konsultacjach)	10

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)	54
SUMA GODZIN	<b>100</b>
<b>SUMARYCZNA LICZBA PUNKTÓW ECTS</b>	<b>4</b>

*\* 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](http://www.CJO.UR)