

SYLABUS

DOTYCZY CYKLU KSZTAŁCENIA 2019-2020/21

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 Żywnienia
Nazwa jednostki realizującej przedmiot	Centrum Języków Obcych
Kierunek studiów	Technologia żywności i żywienia człowieka
Poziom kształcenia	II stopnia
Profil	ogólnoakademicki
Forma studiów	stacjonarne
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		60							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

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	K_U12

	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	K_U12
EK_03	Student jest gotów współdziałać i pracować w grupie w celu rozwiązywania problemów technologicznych, analitycznych i technicznych	K_K02

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"> Opis interpretacja
Przetwórstwo a zdrowa żywność <ul style="list-style-type: none"> przetwórstwo roślinne przetwórstwo zwierzęce
Zrównoważony rozwój <ul style="list-style-type: none"> Ochrona bioróżnorodności
Technologia żywności <ul style="list-style-type: none"> odpady i ścieki - ich wpływ na środowisko GMO a ochrona środowiska
Funkcjonowanie obszarów wiejskich <ul style="list-style-type: none"> Rozwój obszarów miejskich Formy indywidualnej przedsiębiorczości
Agroturystyka a żywienie człowieka <ul style="list-style-type: none"> Zasady ekonomicznego myślenia Zasady rozwiązywania konfliktów
Zarządzanie czasem <ul style="list-style-type: none"> Zarządzanie zasobami ludzkimi
Czynniki społeczne w kształtowaniu świadomości ekologicznej <ul style="list-style-type: none"> Zanieczyszczenie atmosfery Zagadnienia globalne -Klimat i pogoda Zagadnienia globalne -Woda i gleba
Artykuły naukowe <ul style="list-style-type: none"> Charakterystyka Korzystanie z literatury niemieckojęzycznej
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, 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 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	60

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)	50
SUMA GODZIN	120
SUMARYCZNA LICZBA PUNKTÓW ECTS	4

** 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