

SYLABUS

DOTYCZY CYKLU KSZTAŁCENIA 2020/21-2023/24
ROK AKADEMICKI 2020/2021, 2021/2022

1. PODSTAWOWE INFORMACJE O PRZEDMIOCIE/MODULE

Nazwa przedmiotu/ modułu	Język niemiecki
Kod przedmiotu/ modułu*	
Wydział (nazwa jednostki prowadzącej kierunek)	Kolegium Nauk Przyrodniczych
Nazwa jednostki realizującej przedmiot	Studium Języków Obcych
Kierunek studiów	Technologia żywności i żywienie człowieka
Poziom kształcenia	I stopnia
Profil	ogólnoakademicki
Forma studiów	niestacjonarne
Rok i semestr studiów	I/1,2; II/3,4
Rodzaj przedmiotu	ogólny
Język wykładowy	niemiecki/polski
Koordynator	Mgr Renata Czudec
Imię i nazwisko osoby prowadzącej / osób	mgr J. Siuta-Wisz

prowadzących	
--------------	--

* - 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		18							2
2		18							2
3		18							2
4		18							2
razem		72							8

1.2. Sposób realizacji zajęć

- x zajęcia w formie tradycyjnej
- x 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):
egzamin

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 i pokrewnych).

C5	Przygotowanie do przedstawienia zagadnień dotyczących własnej tematyki zawodowej w formie prezentacji opracowanej w oparciu o proste teksty fachowe.
----	--

3.2 Efekty uczenia się dla przedmiotu/ modułu (wypełnia koordynator)

EK (efekt uczenia się)	Treść efektu uczenia się zdefiniowanego dla przedmiotu (modułu)	Odniesienie do efektów kierunkowych (KEK)
EK_01	Student potrafi w języku niemieckim przygotować wystąpienie i brać udział w debacie, dyskutować o zagadnieniach z zakresu technologii żywności i żywienia człowieka ZGODNIE Z CELAMI ZAPISANYMI W PKT 3.1	K_U13
EK_02	Student potrafi posługiwać się językiem obcym specjalistycznym z zakresu technologii żywności na poziomie biegłości B2 Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego ZGODNIE Z CELAMI ZAPISANYMI W PKT 3.1	K_U14

3.3 Treści programowe (wypełnia koordynator)

A. Problematyka wykładu

Treści merytoryczne

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

Treści merytoryczne
Semestr I
Studia na uniwersytecie : - struktura uniwersytetu, wydziały, kierunki, przedmioty, formy zajęć - organizacja pracy na zajęciach, - autoprezentacja z uwzględnieniem profilu studiów i zainteresowań zawodowych.
Samopoznanie - umiejętności, talenty, cechy charakteru - cele życiowe - wyznaczanie, realizacja - priorytety, wartości życiowe - entuzjazm - rola w życiu prywatnym i zawodowym - marzenia a kreatywność - kreowanie rzeczywistości - nawyki myślowe - rozpoznanie, sposoby zmian
Umiejętności interpersonalne - inteligencja emocjonalna - wprowadzenie - stres -przyczyny, skutki

• radzenie sobie ze stresem • budowanie relacji prywatnych i służbowych Nawiązywanie znajomości służbowych: • krótkie rozmowy grzecznościowe (small-talk), • omawianie szczegółów współpracy, • powitanie, pożegnanie- przydatne zasady i zwroty.
Semestr II
Efektywne uczenie się - metody • mapy myśli – tworzenie i zastosowanie • szybkie czytanie • efektywne notatki
Przygotowanie do wypełniania ról społecznych i zawodowych • funkcjonowanie w domu, szkole i zakładzie pracy: reguły zachowania, formuły powitania, pożegnania, • prowadzenie rozmowy, negocjowania, sposób ubierania się(dress-code)
Zawody związane z technologią żywności i żywieniem człowieka • nazywanie zawodów, pełnionych funkcji, czynności z uwzględnieniem specyfiki wybranego kierunku studiów oraz specjalności, • stopnie kariery zawodowej, • 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, wyposażenie biura tradycyjnego i „open- space”, materiały i urządzenia biurowe
Na rynku pracy • 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
Semestr III
Rozmowa kwalifikacyjna: • życiorys, • podanie o pracę, • przygotowanie do rozmowy kwalifikacyjnej, typowe pytania i odpowiedzi
Umowa o pracę • podstawowe elementy, • możliwości podnoszenia kwalifikacji zawodowych, • kompetencje społeczne, • zasady rozwiązywania konfliktów
Rozmowa telefoniczna: • zasady prowadzenia rozmowy telefonicznej z klientem • literowanie nazw i nazwisk , podawanie numerów telefonicznych i danych

liczbowych, umawianie się na spotkania, potwierdzenie i odmowa- argumentowanie.
Zasady przygotowania streszczeń , prezentacji multimedialnej: - 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.
Zasady pisania raportów, wiadomości e-mail: - język formalny/nieformalny, - forma, - typowe zwroty i wyrażenia.
Środowisko naturalne a przetwórstwo spożywcze - degradacja środowiska - odpady i ich recykling - zagrożenia dla zdrowia człowieka
Semestr IV
Świadomość ekologiczna w przetwórstwie spożywczym - kształtowanie - rola mediów - zakupy ekologiczne - uprawy ekologiczne i żywność ekologiczna
Produkty roślinne i przemysł przetwórczy - owoce, - warzywa, - uprawy przemysłowe, - zboża, - rośliny strączkowe
Produkty zwierzęce - rodzaje mięsa i ich źródła, produkty uboczne - przemysł przetwórczy mięsa - drobiarstwo - mleczarstwo - produkty nabiałowe
Dieta zrównoważona - zdrowy tryb życia - żywność i składniki odżywcze - jak nie marnować żywności - wady i zalety GMO
Kultura życia codziennego i odpowiedzialności społecznej
Zasady sporządzania przypisów, bibliografii ; korzystanie z obcojęzycznych źródeł naukowych na potrzeby pisania referatów i pracy dyplomowej

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 uczenia się

Symbol efektu	Metody oceny efektów uczenia się (np.: kolokwium, egzamin ustny, egzamin pisemny, projekt, sprawozdanie, obserwacja w trakcie zajęć)	Forma zajęć dydaktycznych (w, ćw, ...)
EK_01	krótsza i dłuższa wypowiedź pisemna i ustna , egzamin pisemny(test jednokrotnego wyboru, dłuższa wypowiedź pisemna) , test pisemny jednokrotnego wyboru, realizacja projektu indywidualnego, obserwacja w trakcie zajęć	ćwiczenia
EK_02	krótsza i dłuższa wypowiedź pisemna i ustna, projekt indywidualny(prezentacja multimedialna z zakresu wybranej specjalności lub prezentacja wybranego zagadnienia dot. wybranej specjalności i pracy dyplomowej) jako część egzaminu ustnego , realizowana w trakcie trwania semestru, obserwacja w trakcie zajęć	ćwiczenia

4.2 Warunki zaliczenia przedmiotu (kryteria oceniania)

Warunkiem zaliczenia przedmiotu jest osiągnięcie wszystkich założonych efektów uczenia się, 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 projektu indywidualnego z zakresu studiowanego kierunku i specjalności),
- zaliczenie sprawdzianu pisemnego (test jednokrotnego wyboru i/lub dłuższa wypowiedź pisemna)

Formy zaliczenia:

- krótsza i dłuższa wypowiedź ustna,
- zaliczenie pisemne: test jednokrotnego wyboru i/lub dłuższa wypowiedź pisemna,
- wykonanie pracy zaliczeniowej: prezentacja projektu indywidualnego z zakresu studiowanego kierunku i specjalności(lektura, sprawozdanie /streszczenie artykułu naukowego, prezentacja multimedialna tematu z zakresu studiowanej specjalności wraz z omówieniem)

Semestr 1: sprawdzian pisemny (test jednokrotnego wyboru i/lub dłuższa wypowiedź pisemna), zaliczenie projektu indywidualnego(omówienie artykułu naukowego/ tłumaczenie tekstu specjalistycznego)

Semestr 2: sprawdzian pisemny (test jednokrotnego wyboru i/lub dłuższa wypowiedź pisemna), zaliczenie projektu indywidualnego(omówienie artykułu

naukowego/ tłumaczenie tekstu specjalistycznego)

Semestr 3: sprawdzian pisemny (test jednokrotnego wyboru i/lub dłuższa wypowiedź pisemna), zaliczenie projektu indywidualnego(omówienie artykułu naukowego/ tłumaczenie tekstu specjalistycznego)

Semestr 4: sprawdzian pisemny (test jednokrotnego wyboru i/lub dłuższa wypowiedź pisemna), zaliczenie projektu indywidualnego(omówienie artykułu naukowego/ tłumaczenie tekstu specjalistycznego związanego z prezentacją multimedialną),

wykonanie pracy egzaminacyjnej , części ustnej: przygotowanie i przedstawienie na forum grupy prezentacji multimedialnej z zakresu studiowanego kierunku i specjalności ;

ustalenie oceny zaliczeniowej na podstawie ocen cząstkowych.

Egzamin / zaliczenie końcowe: egzamin pisemny testowy na poziomie B2 i dłuższa wypowiedź pisemna, egzamin ustny – prezentacja projektu indywidualnego z zakresu studiowanego kierunku i specjalności realizowane podczas semestru IV

Kryteria oceny prac pisemnych:

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

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

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

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

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

2.0- wykazuje znajomość każdej z treści uczenia się poniżej 50%

Kryteria oceny odpowiedzi ustnej:

5.0 – wykazuje znajomość treści uczenia się 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 uczenia się 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 uczenia się 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 uczenia się 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 uczenia się 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 uczenia się 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 uczenia się.

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	72
Inne z udziałem nauczyciela (udział w konsultacjach)	18 (16 udział w konsultacjach, 2 udział w egzaminie-części pisemnej)
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)	110 (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)
SUMA GODZIN	200
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. Böschel, Claudia; Finster, Andrea; Jin, Friederike; Paar-Grünbichler, Verena; Winzer-Kiontke, Britta, Panorama B1, Cornelsen 2017
2. Levy-Hillerich Dorothea, Kommunikation in der Landwirtschaft, Cornelsen 2012
3. Materiały, czasopisma z zakresu tematycznego studiowanego kierunku oraz wybranej specjalności

Literatura uzupełniająca:

1. NIEMIECKI Repetytorium leksykalno-tematyczne

(poziom B2-C1) (Książka + CD MP3) Dla uczniów,
studentów, samouków i osób przygotowujących się do
egzaminów. ISBN: 978-83-7788-215-3

Edgard, 2013

2. STRONY WWW Z ZAKRESU TEMATYCZNEGO STUDIOWANEGO KIERUNKU ORAZ
WYBRANEJ SPECJALNOŚCI

3. E-dydaktyka (strona www SJO)

Akceptacja Kierownika Jednostki lub osoby upoważnionej