

SYLABUS

DOTYCZY CYKLU KSZTAŁCENIA 2022/23-2023/24
ROK AKADEMICKI 2022/2023, 2023/2024,

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 Żywnienia
Nazwa jednostki realizującej przedmiot	Studium Języków Obcych
Kierunek studiów	Technologia żywności i żywienie człowieka
Poziom kształcenia	II stopnia
Profil	ogólnoakademicki
Forma studiów	niestacjonarne
Rok i semestr studiów	I/1, I/2;
Rodzaj przedmiotu	podstawowy
Język wykładowy	niemiecki/polski
Koordynator	mgr Marcin Trojan
Imię i nazwisko osoby prowadzącej / osób prowadzących	dr Sławomir Schultis

* - zgodnie z ustaleniami na Wydziale

1.1. Formy zajęć dydaktycznych, wymiar godzin i punktów ECTS

Semestr (nr)	Wykł.	Ćw.	Konw.	Lab.	Sem.	ZP	Prakt.	Inne (jakie?)	Liczba pkt ECTS
1		18							2
2		18							2
razem		36							4

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) (zaliczenie z oceną, egzamin po 2 semestrze)

2. WYMAGANIA WSTĘPNE

Znajomość języka niemieckiego na poziomie B2 według Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego
--

3. CELE, EFEKTY UCZENIA SIĘ, 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 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 posługiwać się językiem obcym na poziomie B2+Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego oraz specjalistyczną terminologią

ZGODNIE Z CELAMI ZAPISANYMI W PKT 3.1

K_U12

3.3 Treści programowe (wypełnia koordynator)

A. Problematyka wykładu

Treści merytoryczne

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

Treści merytoryczne
Semestr 1
Praktyczna Nauka Języka: mówienie, słuchanie, czytanie, pisanie – słownictwo ogólne. Zakres tematyczny: moda, różnica pokoleń, fake news, reklama, prasa i media. Słownictwo specjalistyczne z zakresu technologii żywności i żywienia człowieka. Tematyka: procesy i zjawiska przyrodnicze a żywność, przetwórstwo a zdrowa żywność, przetwórstwo roślinne, przetwórstwo zwierzęce, zrównoważony rozwój, GMO a ochrona środowiska
Semestr 2
Praktyczna Nauka Języka: mówienie, słuchanie, czytanie, pisanie – słownictwo ogólne. Zakres tematyczny: nauka i nowoczesne technologie, problemy globalne, związki międzyludzkie, biznes, społeczeństwo. Słownictwo specjalistyczne z zakresu technologii żywności i żywienia człowieka. Tematyka: funkcjonowanie obszarów wiejskich, agroturystyka a żywienie człowieka, czynniki społeczne w kształtowaniu świadomości ekologicznej, zagadnienia globalne: klimat i pogoda, woda i gleba. Przygotowanie prezentacji tematu własnego w oparciu o literaturę naukową; prezentacja własna studentów na forum grupy.

3.4 Metody dydaktyczne

Ćwiczenia: analiza tekstów z dyskusją, metoda projektów (projekt praktyczny- prezentacja multimedialna, projekt translacyjny), 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_1	projekt/prezentacja multimedialna z zakresu wybranej specjalności, sprawozdanie, obserwacja w trakcie zajęć	ćwiczenia
EK_2	kolokwium, sprawdzian / egzamin pisemny, projekt/prezentacja multimedialna z zakresu wybranej specjalności/seminarium dyplomowego, sprawozdanie, 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 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 50% prawidłowych odpowiedzi.

Sposoby zaliczenia:

Semestr I:

- kolokwium, praca pisemna

Zaliczenie z oceną

Semestr II:

- kolokwium, praca pisemna

Zaliczenie z oceną

Formy zaliczenia

- zaliczenie pisemne: test jednokrotnego wyboru i/lub dłuższa wypowiedź pisemna (sem. I, II)

- wykonanie pracy zaliczeniowej: prezentacja projektu indywidualnego (przygotowanie prezentacji/napisanie eseju)-(sem. II)

Ćwiczenia

semestr I: zaliczenie z oceną

semestr II: zaliczenie z oceną

Ustalenie oceny zaliczeniowej na podstawie ocen cząstkowych.

Egzamin:

egzamin pisemny na poziomie B2+, egzamin ustny – prezentacja projektu indywidualnego realizowana w trakcie trwania II semestru

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 50%-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 50%-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 częściowych.

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	100
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. Levy-Hillerich Dorothea, Kommunikation in der Landwirtschaft, Cornelsen 2012
2. Deutsch in der Gastronomie und Hotellerie, Huber 2017
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 i seminarium dyplomowego
3. E-dydaktyka (strona www SJO)
4. Treści z wybranych źródeł elektronicznych.

Akceptacja Kierownika Jednostki lub osoby upoważnionej