



KATALOG ZNANJA

1. IME PREDMETA: STROKOVNA TERMINOLOGIJA V TUJEM JEZIKU (STJ)

2. SPLOŠNI CILJI

Splošni cilj predmeta:

- poiskati in razumeti strokovne informacije v tujem jeziku,
- širjenje znanja splošnega, poslovnega in strokovnega tujega jezika.

3. PREDMETNO-SPECIFIČNE KOMPETENCE

V predmetu si študent poleg generičnih pridobi naslednje kompetence:

- razvija štiri jezikovne spretnosti: bralno in slušno razumevanje, govor ter pisanje v tujem jeziku,
- samostojno komunicira v tujem jeziku v različnih strokovnih in vsakdanjih situacijah
- vodi pisno korespondenco
- uporablja literaturo in navodila o delovanju strojev in naprav, tehnoloških postopkih, predpisih in standardih v tujem jeziku,
- se znajde v situacijah na medkulturni ravni s pozitivnim odnosom do drugačnosti, razume in sprejema ljudi iz različnih kulturnih okolij,
- oblikuje lastna stališča do obravnavane strokovne problematike
- uporablja IKT pri iskanju virov in literature, pri samostojni obdelavi podatkov, izdelavi in oblikovanju uradnih besedil in predstavitev v tujem jeziku.

4. OPERATIVNI CILJI

Skupni del predmeta STJ za biotehniška področja

INFORMATIVNI CILJI	FORMATIVNI CILJI
<i>Študent:</i>	<i>Študent:</i>
Vsakdanje okoliščine – obvlada besedišče vsakdanjega sporazumevanja (počutje, prosti čas, družina, šport, hrana in pijača, mediji ...)	– zna predstaviti sebe in uporabljati vsakdanje fraze v tujem jeziku, – aktivno sodeluje v pogovorih in izraža mnenja o temah vsakdanjega življenja,
Poslovno sporazumevanje Poslovno ustno sporazumevanje - razume strokovne termine v zvezi svojim delovnim mestom, podjetjem, poslovnimi partnerji, poklici, povezanih s stroko;	– predstavi in opiše svoje delovno okolje, – koordinira in vodi poslovne razgovore,



<p>- zna voditi telefonski pogovor v tujem jeziku, Poslovna korespondenca - prepozna in oblikuje uradna besedila v tujem jeziku: ponudba, povpraševanje, naročilo, reklamacija, prošnja.</p> <p>Organizacija in poslovanje v podjetjih</p> <ul style="list-style-type: none">- poimenuje in prepozna oblike podjetij;- spozna organizacijo poslovanja v podjetjih: načini plačila, vrste transporta in embalaže,- pozna ustrezne predpise in standarde. <p>Podjetništvo in trženje</p> <ul style="list-style-type: none">- poimenuje kontinente in države, predvsem EU,- prepozna razlike med različnimi svetovnimi trgi (kultura komuniciranja, načini trženja in dela, delovni čas...),- usvoji besedišče s področja predstavitve podjetja in izdelka, poslovnega potovanja,- obvlada temeljno strokovno besedišče v zvezi promocijo (oglasi, razstave, sejmi...),- razume in zna razložiti razlike med različnimi trgi in kulturami sveta; predvsem EU. <p>Okoljevarstvo in naravovarstvo</p> <ul style="list-style-type: none">- pozna in poimenuje okoljske dejavnike v tujem jeziku (klima, vreme, vodovje, tla...),- prepozna in poimenuje vire onesnaževanja (emisije v okolico, nevarne snovi, odpadki...),- seznanen se s klasičnimi in alternativnimi viri energije,- poimenuje načine zmanjševanja onesnaževanja okolja in s tem varovanja okolja (zmanjševanje škodljivih emisij, uporaba čistilnih naprav, zmanjševanje porabe energije in količine odpadkov na enoto proizvoda),- monitoring okolja (nadzor inšpektorjev, merjenje emisij...).-	<ul style="list-style-type: none">- oblikuje in piše uradna besedila, poslovne dopise,- predstavi in prepozna organizacijo poslovanja v podjetjih in obratih ter na primerih utemelji podobnosti in razlike med oblikami podjetij,- izpolni ustrezne obrazce pri plačilu transporta, embalaže ...; uporablja zakonsko predpisane standarde in predpise,- samostojno predstavi svoje podjetje in njegove izdelke,- v tujem jeziku zna organizirati potovanje in se dogovarjati za poslovne sestanke v okviru svojih pristojnosti,- načrtuje in oblikuje krajša promocijska sporočila v tujem jeziku svojega podjetja in izdelkov v oglasih, na sejnih,- uporablja strokovno izrazoslovje obvestila s področja naravovarstva in okoljevarstva,- je sposoben reagirati na opozorila/obvestila s področja naravovarstva in okoljevarstva,- poišče in povezuje določene specifične podatke in informacije,
--	---



<p>Temeljni skupni strokovni izrazi s področja biotehnike</p> <ul style="list-style-type: none"> - poimenuje vrste sadja in zelenjave, rastline, drevesa, žita, živali, - poimenuje in spozna splošne tehnološke postopke z biotehniških področij. 	<ul style="list-style-type: none"> - uporablja temeljne skupne strokovne izraze z biotehniškega področja, - našteje in opiše glavne tehnološke postopke s področja živilstva in prehrane, gozdarstva, hortikulture, kmetijstva in razvoja podeželja.
---	--

Specifični del predmeta STJ za posamezna biotehniška področja: ŽIVILSTVO IN PREHRANA

INFORMATIVNI CILJI	FORMATIVNI CILJI
<p>ŽIVILSKE TEHNOLOGIJE, ŽIVILSKA PROIZVODNJA IN ŽIVILSKI TER PREHRANSKI OBRATI</p> <p>Študent:</p> <ul style="list-style-type: none"> - spozna besedišče v tujem jeziku s področja živilskih tehnologij in prehrane, ter živilske proizvodnje ter prehranskih obratov - razume in usvoji strokovne izraze za opisovanje načinov pridobivanja, predelave in pripravljanja živil rastlinskega izvora (sadje in zelenjave, brezalkoholnih in alkoholnih pijač, žita in žitnih izdelkov, začimb), - razume in usvoji strokovne izraze za opisovanje načina pridobivanja, predelave in pripravljanja živil živalskega izvora (mesa klavnih živali, perutnine, rib, divjadi in mesnih izdelkov, mleka in mlečnih izdelkov, jajc in medu). <hr/> <p>PREHRANA</p> <ul style="list-style-type: none"> - usvoji strokovne izraze s področja prehrane; razume ukrepe za porast proizvodnje hrane (konvencionalne, genske spremembe) in smernice pri načinu prehranjevanja; - usvoji izrazoslovje pri prehrani starostnih in poklicnih kategorijah in strokovne izraze o škodljivih snoveh v živilih . <hr/> <p>ŽIVILSKA IN PREHRANSKA ZAKONODAJA IN ZAGOTAVLJANJE KAKOVOSTI</p> <ul style="list-style-type: none"> - obvlada besedišče s področja živilske in prehranske zakonodaje ter zagotavljanja kakovosti, - opredeli osnovne izraze za sprejemanje 	<p>Študent:</p> <ul style="list-style-type: none"> - samostojno razloži v tujem jeziku navodila za pripravo, pridelavo in predelavo živil rastlinskega izvora, - našteje in opiše postopke in daje navodila za izvedbo določenega pripravljanja oz. pridobivanja živil rastlinskega izvora, - uporablja strokovno izrazoslovje za pripravo in predelavo živil živalskega izvora, - našteje in opiše postopke in daje navodila za izvedbo določenega pripravljanja oz. pridobivanja živil živalskega izvora. <hr/> <ul style="list-style-type: none"> - spremlja smernice pri načinu prehranjevanja, zdrave hrane in eko-živila v svetu, jih potrjuje ali zavrača; - posameznikom ali skupinam zna v tujem jeziku priporočati način prehranjevanja ali odsvetovati živila s škodljivimi snovmi. <hr/> <ul style="list-style-type: none"> - v tujem jeziku spremlja smernice pri sprejemanju ustrezne higiene in zakonskih predpisov v Evropi in drugod po svetu, - primerja in preverja kontrolo kvalitete živil



<p>ustrezne higijene in zakonskih predpisov v živilstvu ter s tem povezano kontrolo kvalitete in neoporečnost živil.</p> <hr/> <p>TRAJNOST ŽIVIL S POSTOPKI OBDELAVE</p> <p>- opredeli osnovne izraze v tujem jeziku o spremembah pri živilih (fizikalne, biokemične in mikrobiološke); poimenuje in usvoji osnovne termine s področja trajnosti živil s postopki obdelave, fizikalne postopke obdelave od hlajenja, zamrzovanja, pasterizacije, sterilizacije, sušenja, vakuumskega pakiranja, obsevanja do konzerviranja</p> <p>- spozna izrazje za kemične postopke obdelave kot so soljenje, prekajevanje, dimljenje, kisanje, sladkanje, dodajanje alkohola, olja, konzervansov.</p>	<p>pri proizvodnji in neoporečnost živil pri uvozu.</p> <hr/> <p>- priporoča v tujem jeziku način oz. postopek obdelave živil z namenom, da bo živilo trajnejše in neoporečno,</p> <p>- razume in daje navodila za izvedbo postopka, sprejema pritožbe na kvaliteto izdelka in ustrezno reagira v okviru zakonskih predpisov.</p>
--	---

5. OBVEZNOSTI ŠTUDENTOV IN POSEBNOSTI V IZVEDBI

- Obveznost študenta je 80 % prisotnost na vajah
- Oblike preverjanja in ocenjevanja: pisni in ustni izpit. Pogoji za pristop k ustnemu izpitu je pozitivno opravljen pisni izpit.

Posebnosti v izvedbi – pri laboratorijskih vajah skupine do 15 študentov. Uporaba računalniške učilnic in multimedijev.