KATALOG ZNANJA

1. IME PREDMETA

STROKOVNA TERMINOLOGIJA V TUJEM JEZIKU

2. SPLOŠNI CILJI PREDMETA

Splošni cilji predmeta so:

- krepiti štiri jezikovne veščine: govor, pisanje, poslušanje in branje v tujem jeziku;
- krepiti znanja splošnega, strokovnega in poslovnega tujega jezika;
- spremljati novosti stroke v tujem jeziku;
- razvijati skrb za kulturo jezika in čut za medkulturno povezovanje;
- uporabljati digitalno tehnologijo,
- povezovati znanje z drugimi predmetnimi področji.

Specifični strokovno usmerjeni cilji so:

- v tujem jeziku pragmatično uporabljati izraze in specifično terminologijo s področja živilstva in prehrane;
- upoštevati jezikovne zakonitosti in značilnosti tujega jezika ob zavedanju razlik glede na materni jezik v strokovni komunikaciji;
- uporabljati različne tujejezične vire in literaturo;
- upoštevati specifične civilizacijske in komunikacijske navade ter medkulturne razlike tuje govorečih strokovnjakov in poslovnih partnerjev ter tako izboljšati zmožnosti za strokovno medkulturno in jezikovno sporazumevanje.

3. PREDMETNO SPECIFIČNE KOMPETENCE PREDMETA

Pri predmetu si študenti poleg generičnih pridobijo naslednje kompetence:

1. pisno in ustno komuniciranje s strokovnjaki in poslovnimi partnerji v tujem jeziku v različnih vsakodnevnih in jezikovno zahtevnejših strokovnih situacijah;
2. uporabljanje strokovne terminologije v tujem jeziku na področju organizacije in poslovanja v podjetjih, podjetništva in trženja ter zakonodaje in zagotavljanja kakovosti;
3. uporabljanje širokega nabora strokovnih izrazov s področja živilstva in prehrane.

4. OPERATIVNI CILJI

INFORMATIVNI CILJI	FORMATIVNI CILJI
1. Pisno in ustno komuniciranje s strokovnjaki in poslovnimi partnerji v tujem jeziku v različnih vsakodnevnih in jezikovno zahtevnejših strokovnih situacijah	
Študent: • razume in uporablja splošno besedišče potrebno za uspešno komunikacijo na delovnem mestu; • razume in uporablja specifične pojme v zvezi s svojim delovnim mestom, podjetjem, poslovnimi partnerji, strokovnjaki in poklici povezanimi s stroko; • razloži zakonitosti poslovnega razgovora, telefonskega pogovora in videokonference; • razlikuje uradna strokovna besedila v tujem jeziku: ponudba, povpraševanje, naročilo, prošnja, pritožba, odgovor na pritožbo itd.; • uporablja digitalno tehnologijo; • razvija načela poslovnega bontona; • sledi spremembam na področju stroke.	Študent: • aktivno sodeluje v pogovoru in izraža mnenje o poklicno strokovnih in vsakodnevnih temah (počutje, prosti čas, šport, vreme, zanimanja, socialna omrežja, aktualni dogodki itd.); • predstavi in opiše svoje delovno okolje, poklic, značilnosti podjetja; • izvede in vodi poslovni razgovor v živo, po telefonu ali na daljavo (videokonferenca); • v tujem jeziku oblikuje uradna besedila in poslovne dopise s področja živilstva in prehrane ter izdela predstavitev; • spremlja in kritično ovrednoti strokovne vsebine na spletu v pisni in video obliki; • spoštuje medkulturne razlike, upošteva kulturne značilnosti in poslovne navade; • upošteva načela poslovnega bontona tuje govorečih strokovnjakov in partnerjev v strokovnih situacijah; • oceni pomen vseživljenjskega učenja in spremlja spremembe na strokovnem področju v tujem jeziku in jih implementira v vsakodnevno delovno rutino.

<table>
<tr><td colspan="2">2. Uporabljanje strokovne terminologije v tujem jeziku na področju organizacije in poslovanja v podjetjih, podjetništva in trženja ter zakonodaje in zagotavljanja kakovosti.</td></tr>
<tr><td>Študent:

• v tujem jeziku poimenuje in primerja oblike in organizacijo poslovanja v podjetjih na področju živilstva in prehrane;
• poimenuje poklice v živilstvu in prehrani ter opredeli delovne naloge;
• razlikuje različne svetovne trge (kultura komuniciranja, načini trženja in dela, navade, delovni čas itd.);
• izbere ustrezno strokovno besedišče za predstavitev in promocijo podjetja in izdelka/storitve;
• ovrednoti pomen dobrih odnosov z mediji in poslovnimi partnerji;
• poišče standarde in predpise v tujem jeziku na področju živilstva in prehrane;
• utemelji pomen varnosti in zdravja na delovnem mestu;
• poimenuje metode zagotavljanje kakovosti in varnosti hrane.</td><td>Študent:

• v tujem jeziku pojasni razlike med podjetji;
• primerja poklice v živilstvu in prehrani (veščine, znanja, kompetence, itd.);
• spremlja in vrednoti aktualno dogajanje v svetu in doma na trgu prehranskih surovin;
• umesti podjetje in ponudbo izdelkov/ storitev na domačem in tujem trgu;
• v tujem jeziku načrtuje in koordinira poslovna potovanja, se dogovarja za poslovne sestanke in promovira izdelek/storitev;
• v tujem jeziku oblikuje krajša promocijska sporočila (oglasi, razstave, sejmi, socialna omrežja);
• gradi dobre odnose z mediji in s poslovnimi partnerji;
• razume in upošteva navodila v tujem jeziku glede varnosti in zdravja na delovnem mestu;
• v novi situaciji uporabi jezikovno znanje, ki ga ima na področju higiene in varnosti pri delu;
• spremlja standarde in predpise v tujem jeziku na področju živilstva in prehrane (HACCP itd.).</td></tr>
<tr><td colspan="2">3. Uporabljanje širšega nabora strokovnih izrazov s področja živilstva in prehrane.</td></tr>
<tr><td>Študent:

v tujem jeziku izkazuje poznavanje strokovne terminologije na področju živilstva in prehrane:
• razlikuje med prehransko piramido in zdravim krožnikom ter se zaveda pomena varne hrane;</td><td>Študent:

v tujem jeziku uporablja strokovno terminologijo na področju živilstva in prehrane:
• svetuje in razloži na specifičnem primeru pomen prehranske piramide oz. zdravega krožnika, presodi pomen varne hrane;</td></tr>
</table>

• primerja surovine (konvencionalno oz. ekološko pridelane ali gensko spremenjene); • primerja aditive v hrani in navede alergene; • našteje in opiše prehranska dopolnila in funkcionalna živila; • razvrsti po kategorijah gensko spremenjeno hrano in gensko spremenjene organizme; • razišče ekološko pridelavo hrane; • prepozna negativne posledice zavržene hrane; • primerja lastnosti hranilnih snovi; • razloži predelavo hrane in prikaže razvoj končnega izdelka; • navede različne tehnologije predelave hrane (mleko, meso in mesni izdelki, žita, vino, pivo itd.) in spremlja novosti (alternativni postopki pridelave in predelave hrane); • razvrsti po kategorijah embalažo, ugotovi značilnosti označevanja, upošteva trajnostno naravnanost pri pakiranju hrane; • poimenuje tradicionalne jedi (slovenske, britanske in ameriške ipd.), slovenske zaščitene izdelke in živila; • pojasni oznake shem kakovosti ter zaščitene kmetijske pridelke in živila; • razume pomen lokalne samooskrbe in kratke dobavne verige; • primerja jedi in upošteva medkulturne in geografske značilnosti ter razlike; • prepozna vpliv psiholoških in kulturoloških dejavnikov na prehranjevanje (opiše prehranske navade, razvade in motnje hranjenja.	• utemelji prednosti in slabosti konvencionalno oz. ekološko pridelanih ali gensko spremenjenih surovin; • kritično ovrednoti uporabo aditivov v hrani, razloži značilnosti alergenov; • kritično presodi značilnosti prehranskih dopolnil in funkcionalnih živil ter utemelji njihovo uporabo v vsakodnevni prehrani; • presodi pomanjkljivosti in prednosti gensko spremenjene hrane in gensko spremenjenih organizmov; • presodi pomanjkljivosti in prednosti ekološko pridelane hrane; • navede inovativne pristope pri predelavi zavržene hrane in predlaga načine za zmanjševanje količin odpadne hrane; • pojasni razlike med hranilnimi snovmi in prikaže njihov pomen za normalno delovanje organizma; • razloži nastanek prehranskega izdelka in ga ovrednoti; • primerja značilnosti različnih tehnologij predelave hrane (mleko, meso in mesni izdelki, žita, vino, pivo itd.) in postopke obdelave (hlajenje, zamrzovanje, pasterizacija, sterilizacija, sušenje, vakuumsko pakiranje, obsevanje, konzerviranje, soljenje, prekajevanje, dimljenje, kisanje, sladkanje ter dodajanje alkohola, olja, konzervansov); • načrtuje prehrano za zdravo populacijo in populacijo s prehranskimi omejitvami; • utemelji izbiro različnih vrst embalaže, presodi pomen označevanja živil, oceni pomen trajnostne naravnanosti pri pakiranju hrane; • v tujem jeziku ovrednoti inovativne samooskrbne pristope in ponazori primer kratke dobavne verige; • v tujem jeziku sestavi vzorčni jedilnik za posameznika in skupine (otroci, mladostniki, aktivni odrasli, nosečnice,

	športniki itd), kjer upošteva individualne potrebe in zahteve posameznika; • v tujem jeziku utemelji vpliv čustvenih in socialnih dejavnikov na način prehranjevanja ter analizira verske, kulturne, ekonomske, zemljepisne dejavnike, ki vplivajo na način prehranjevanja.

5. OBVEZNOSTI ŠTUDENTA IN POSEBNOSTI V IZVEDBI

Število kontaktnih ur: 60 (30 ur predavanj, 30 ur vaj).

Število ur samostojnega dela: 90 (študij literature in gradiv, študij primerov; izdelava pisnega izdelka).