

## SYLABUS

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

### 1. PODSTAWOWE INFORMACJE O PRZEDMIOCIE/MODULE

|  |  |
|--|--|
| Nazwa przedmiotu/<br>modułu                          | Język angielski  |
| Kod przedmiotu/<br>modułu*                           |  |
| Wydział (nazwa<br>jednostki prowadzącej<br>kierunek) | Kolegium Nauk Przyrodniczych                               |
| Nazwa jednostki<br>realizującej przedmiot            | Studium Języków Obcych                                     |
| Kierunek studiów                                     | <b>Technologia żywności i żywienie człowieka</b>           |
| Poziom kształcenia                                   | I stopnia  |
| Profil   | ogólnoakademicki   |
| Forma studiów  | stacjonarne  |
| Rok i semestr studiów                                | I/1,2; II/3,4  |
| Rodzaj przedmiotu                                    | ogólny   |
| Język wykładowy                                      | angielski/polski   |
| Koordynator  | Mgr Renata Czudec  |
| Imię i nazwisko osoby<br>prowadzącej / osób          | Mgr Renata Czudec, Mgr Marcin Trojan, mgr Viktor Dorodnykh |

|              |  |
|--------------|--|
| prowadzących |  |
|--------------|--|

\* - zgodnie z ustaleniami na Wydziale

### 1.1. Formy zajęć dydaktycznych, wymiar godzin i punktów ECTS

| Semest<br>r<br>(nr) | Wykt. | Ćw. | Konw. | Lab. | Sem. | ZP | Prakt. | Inne<br>(jakie?) | Liczba pkt<br>ECTS |
|---------------------|-------|-----|-------|------|------|----|--------|------------------|--------------------|
| 1                   |       | 30  |       |      |      |    |        |                  | 2                  |
| 2                   |       | 30  |       |      |      |    |        |                  | 2                  |
| 3                   |       | 30  |       |      |      |    |        |                  | 2                  |
| 4                   |       | 30  |       |      |      |    |        |                  | 2                  |
| razem               |       | 120 |       |      |      |    |        |                  | 8                  |

### 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):  
egzamin

## 2. WYMAGANIA WSTĘPNE

|  |
|--|
| Znajomość języka angielskiego na poziomie B1 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 angielskim 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 w języku angielskim przygotować wystąpienie i brać udział w debacie, dyskutować o zagadnieniach z zakresu technologii żywności i żywienia człowieka<br>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<br><br>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  |
| <p>Studia na uniwersytecie :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• - struktura uniwersytetu, wydziały, kierunki, przedmioty, formy zajęć</li> <li>• - organizacja pracy na zajęciach,</li> <li>• - autoprezentacja z uwzględnieniem profilu studiów i zainteresowań zawodowych.</li> </ul>  |
| <p>Samopoznanie - umiejętności, talenty, cechy charakteru</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• cele życiowe - wyznaczanie, realizacja</li> <li>• priorytety, wartości życiowe</li> <li>• entuzjazm - rola w życiu prywatnym i zawodowym</li> <li>• marzenia a kreatywność - kreowanie rzeczywistości</li> <li>• nawyki myślowe - rozpoznanie, sposoby zmian</li> </ul> |
| <p>Umiejętności interpersonalne</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• inteligencja emocjonalna - wprowadzenie</li> <li>• stres -przyczyny, skutki</li> <li>• radzenie sobie ze stresem</li> <li>• budowanie relacji prywatnych i służbowych</li> </ul>  |

|   |
|---|
| <p>Nawiązywanie znajomości służbowych:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• krótkie rozmowy grzecznościowe (small-talk),</li> <li>• omawianie szczegółów współpracy,</li> <li>• powitanie, pożegnanie- przydatne zasady i zwroty.</li> </ul>  |
| <p>Semestr II</p>   |
| <p>Efektywne uczenie się - metody</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• mapy myśli - tworzenie i zastosowanie</li> <li>• szybkie czytanie</li> <li>• efektywne notatki</li> </ul>  |
| <p>Przygotowanie do wypełniania ról społecznych i zawodowych</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• funkcjonowanie w domu, szkole i zakładzie pracy: reguły zachowania, formuły powitania, pożegnania,</li> <li>• prowadzenie rozmowy, negocjowania, sposób ubierania się(dress-code)</li> </ul>  |
| <p>Zawody związane z technologią żywności i żywieniem człowieka</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• nazywanie zawodów, pełnionych funkcji, czynności z uwzględnieniem specyfiki wybranego kierunku studiów oraz specjalności,</li> <li>• stopnie kariery zawodowej,</li> <li>• planowanie własnego rozwoju zawodowego</li> <li>• określenia typowych stanowisk pracy związanych z wybranym zawodem</li> <li>• dziedziny gospodarki pracy absolwentów</li> <li>• miejsce pracy: organizacja miejsca pracy, przydział czynności zawodowych, organizacja dnia pracy,</li> </ul> <p>wyposażenie biura tradycyjnego i „open- space”, materiały i urządzenia biurowe</p> |
| <p>Na rynku pracy</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• prawa i obowiązki pracownicze,</li> <li>• zadania i rola pracodawcy,</li> <li>• satysfakcja z pracy</li> <li>• miejsce branży w sektorze gospodarki narodowej,</li> <li>• prezentacja produktu i promocja</li> <li>• podróże służbowe: lotnicze, autobusowe i samochodowe, rezerwacja biletu i hotelu</li> <li>• ustalenie i przesunięcie terminu spotkań</li> </ul>   |
| <p>Semestr III</p>  |
| <p>Rozmowa kwalifikacyjna:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• życiorys,</li> <li>• podanie o pracę,</li> <li>• przygotowanie do rozmowy kwalifikacyjnej, typowe pytania i odpowiedzi</li> </ul>   |
| <p>Umowa o pracę</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• podstawowe elementy,</li> <li>• możliwości podnoszenia kwalifikacji zawodowych,</li> <li>• kompetencje społeczne,</li> <li>• zasady rozwiązywania konfliktów</li> </ul>   |
| <p>Rozmowa telefoniczna:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• zasady prowadzenia rozmowy telefonicznej z klientem</li> <li>• literowanie nazw i nazwisk , podawanie numerów telefonicznych i danych liczbowych, umawianie się na spotkania, potwierdzenie i odmowa- argumentowanie.</li> </ul>  |

|   |
|---|
| Zasady przygotowania streszczeń , prezentacji multimedialnej: <ul style="list-style-type: none"> <li>• wybór tematu związanego z technologią żywności i żywieniem człowieka,</li> <li>• wymogi formalne,</li> <li>• przygotowanie prezentacji tematu własnego w oparciu o literaturę naukową (bibliografia),</li> <li>• prezentacja własna studentów na forum grupy.</li> </ul> |
| Zasady pisania raportów, wiadomości e-mail: <ul style="list-style-type: none"> <li>• język formalny/nieformalny,</li> <li>• forma,</li> <li>• typowe zwroty i wyrażenia.</li> </ul>   |
| Środowisko naturalne a przetwórstwo spożywcze <ul style="list-style-type: none"> <li>• degradacja środowiska</li> <li>• odpady i ich recykling</li> <li>• zagrożenia dla zdrowia człowieka</li> </ul>   |
| Semestr IV  |
| Świadomość ekologiczna w przetwórstwie spożywczym <ul style="list-style-type: none"> <li>• kształtowanie</li> <li>• rola mediów</li> <li>• zakupy ekologiczne</li> <li>• uprawy ekologiczne i żywność ekologiczna</li> </ul>  |
| Produkty roślinne i przemysł przetwórczy <ul style="list-style-type: none"> <li>• owoce,</li> <li>• warzywa,</li> <li>• uprawy przemysłowe,</li> <li>• zboża,</li> <li>• rośliny strączkowe</li> </ul>  |
| Produkty zwierzęce <ul style="list-style-type: none"> <li>• rodzaje mięsa i ich źródła, produkty uboczne</li> <li>• przemysł przetwórczy mięsa</li> <li>• drobiarstwo</li> <li>• mleczarstwo - produkty nabiałowe</li> </ul>  |
| Dieta zrównoważona <ul style="list-style-type: none"> <li>• zdrowy tryb życia</li> <li>• żywność i składniki odżywcze</li> <li>• jak nie marnować żywności</li> <li>• wady i zalety GMO</li> </ul>  |
| 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   | 120   |
| Inne z udziałem nauczyciela (udział w konsultacjach)  | 20<br>(18 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) | 60<br>(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) |
| <b>SUMA GODZIN</b>  | <b>200</b>  |
| <b>SUMARYCZNA LICZBA PUNKTÓW ECTS</b>   | <b>8</b>  |

\* 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. O'Sullivan N. Libbin J., *Agriculture*, Express Publishing, 2011
2. David and Penny Glover, *Science*. Macmillan, 2011
3. Czasopisma z zakresu tematycznego studiowanego kierunku oraz wybranej specjalności

### Literatura uzupełniająca:

1. R. Murphy, *English Grammar in Use: A Reference and Practice Book for Intermediate Students of English*, Cambridge University Press
2. Strony www z zakresu tematycznego studiowanego kierunku oraz wybranej specjalności i seminarium dyplomowego
3. E-dydaktyka ( strona www SJO)



Akceptacja Kierownika Jednostki lub osoby upoważnionej