

SYLABUS

Nazwa przedmiotu		Język angielski	
Nazwa jednostki prowadzącej przedmiot		Uniwersyteckie Centrum Nauki Języków Obcych	
Kod przedmiotu			
Studia			
Kierunek studiów	Poziom kształcenia	Forma studiów	Profil
Technologia żywności i żywienia człowieka	Pierwszy stopień	Stacjonarne	Ogólnoakademicki
Specjalność:			
Rodzaj przedmiotu		ogólny	
Rok i semestr studiów		Rok I i II, semestr 1,2,3,4	
Imię i nazwisko koordynatora przedmiotu		mgr Irena Progorowicz	
Imię i nazwisko osoby prowadzącej (osób prowadzących) zajęcia		mgr Ewa Niżnik	
Cele kształcenia			
<div>1. Rozwijanie czterech sprawności językowych (rozumienie ze słuchu, rozumienie tekstu czytanego, tworzenie wypowiedzi ustnych i pisemnych) w ramach kształcenia kompetencji komunikacyjnej na poziomie B2.</div> <div>2. Wykształcenie kompetencji językowej umożliwiającej komunikację w sytuacjach dnia codziennego jak i posługiwanie się językiem angielskim w podstawowym zakresie do celów zawodowych i naukowych.</div> <div>3. Kształcenie i udoskonalenie poprawności gramatycznej w wypowiedziach ustnych i pisemnych.</div> <div>4. Poszerzenie słownictwa ogólnego oraz wprowadzenie słownictwa specjalistycznego (słownictwa z zakresu technologii żywności i żywienia człowieka).</div> <div>5. Przygotowanie do przedstawienia zagadnień dotyczących własnej tematyki zawodowej w formie prezentacji opracowanej w oparciu o proste teksty fachowe.</div>			
Wymagania wstępne	Znajomość języka angielskiego na poziomie B1+ według Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego		
Efekty kształcenia	<div>Po zakończeniu zajęć student:</div> <div>- w zakresie umiejętności:</div> <div>EK_1 na podstawie badań naukowych potrafi napisać krótkie doniesienie w języku angielskim (K_U13)</div> <div>EK_2 potrafi przygotować w języku angielskim wystąpienia ustne w zakresie prac badawczych z wykorzystując różne środki komunikacji (K_U13)</div> <div>EK_3 posługuje się terminologią specjalistyczną i wykorzystuje literaturę naukową w języku angielskim (K_U13)</div> <div>EK_4 potrafi posługiwać się językiem obcym w zakresie nauk przyrodniczych i rolniczych zgodnie z wymaganiami określonymi dla poziomu B2+ Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego (K_U14)</div> <div>- w zakresie kompetencji społecznych:</div> <div>EK_5 wykazuje potrzebę doskonalenia się i potrafi inspirować i organizować proces uczenia się innych osób (K_K01)</div> <div>EK_6 potrafi odpowiednio określić priorytety służące realizacji określonego przez siebie lub innych zadania (K_K03)</div>		
Forma(y) zajęć, liczba realizowanych godzin			
Ćwiczenia Laboratoryjne – 120 godz.			
Treści programowe			
B. Problematyka ćwiczeń laboratoryjnych			
Treści merytoryczne			Liczba godzin
Semestr 1			
1. Studia na uniwersytecie, zapoznanie w grupie studenckiej, struktura uniwersytetu, wydziały, kierunki, przedmioty, plan zajęć, program, formy zajęć, zaliczenia i egzaminy			6
2. Życie rodzinne			4
3. Czas wolny			4
4. Produkty roślinne- owoce, warzywa, uprawy przemysłowe, zboża, rośliny strączkowe, rynek rolny, zapytanie o cenę			6
5. Produkty zwierzęce - rodzaje mięsa i ich źródła, produkty uboczne, wytapianie, ograniczanie			6

odpadów		
6. Przechowywalność		4
Semestr 2		
1. Podróże - środki transportu, rozkłady jazdy , strefy czasowe		4
2. Różnice kulturowe- -edukacja w krajach anglojęzycznych		6
3. Klimat i jego zmiany a działalność człowieka		4
4. Drobiarstwo		4
5. Żywność i składniki odżywcze -węglowodany, tłuszcze, białka, zrównoważona dieta, codzienne porcje, zdrowy tryb życia.		6
6. Zatrudnienie - tematyka związana z ubieganiem się o pracę, ogłoszenie o pracy, kwalifikacje, wynagrodzenie i świadczenia pracownicze, rozmowa kwalifikacyjna.		6
Semestr 3		4
1. Zakupy		
2. Ubój i przetwórstwo		4
3. Przemysł przetwórczy mięsa – problemy jakości produktów		6
4. Mleczarstwo - produkty nabiałowe		4
5. Prezentacje		8
6. Potrawy regionalne		4
Semestr 4		6
1. Korespondencja handlowa		
2. Interwencja rządowa, popyt i podaż		6
3. Higiena żywności		4
4. Konkurencja		4
5. Żywność zbiorowa		4
6. Żywność ekologiczna w Polsce		4
7. Żywność toksyczna		2
Suma godzin		120
Metody dydaktyczne	Praca w grupach, dyskusja, rozwiązywanie zadań i testów, prezentacja, analiza i interpretacja tekstów źródłowych, analiza przypadków.	
Formy i kryteria zaliczenia	<p>Ćwiczenia: zaliczenie z oceną (semestry 1-2): wykonanie pracy zaliczeniowej: wykonanie i prezentacja projektu, przygotowanie prezentacji / napisanie eseju, ustalenie oceny zaliczeniowej na podstawie ocen częściowych.</p> <p>Egzamin po IV semestrze: - egzamin pisemny, testowy na poziomie B2</p> <p>Warunkiem zaliczenia przedmiotu jest osiągnięcie wszystkich założonych efektów kształcenia, 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 potrzeba minimum 51% prawidłowych odpowiedzi.</p> <p>Kryteria oceny odpowiedzi ustnej:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Ocena bardzo dobra: bardzo dobry poziom znajomości słownictwa i struktur językowych, nieliczne błędy językowe nie zakłócające komunikacji, – Ocena +dobra/dobra: dobry/zadawalający poziom znajomości słownictwa i struktur językowych, błędy językowe nieznacznie zakłócające komunikację, nieznaczne zakłócenia w płynności wypowiedzi, – 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, – 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, 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 	

Metody weryfikacji efektów kształcenia	Efekt kształcenia	Metoda weryfikacji	
	EK_1	test, prezentacja projektu, egzamin pisemny: testowy, wypowiedź ustna	
	EK_2	test, egzamin pisemny: testowy, wypowiedź ustna	
	EK_3	prezentacja projektu, wypowiedź ustna	
	EK_4	test, prezentacja projektu, egzamin pisemny: testowy, wypowiedź ustna, obserwacja ciągła	
	EK_5	test, prezentacja projektu, wypowiedź ustna	
	EK_6	obserwacja ciągła	
Całkowity nakład pracy studenta potrzebny do osiągnięcia założonych efektów w godzinach oraz punktach ECTS	Aktywność		Liczba godzin/nakład pracy studenta
	Ćwiczenia		120
	Przygotowanie prezentacji/eseju		10
	Udział w konsultacjach		4
	Przygotowanie do ćwiczeń / do kolokwium		60
	Przygotowanie do egzaminu		4
	Udział w egzaminie		2
	Liczba godzin/liczba punktów ECTS		200 godz./ 8 ECTS
	liczba pkt ECTS w ramach zajęć wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli i studentów		126 / 5 ECTS
	liczba pkt ECTS w ramach zajęć o charakterze praktycznym		194 / 8 ECTS
Język wykładowy	Angielski		
Praktyki zawodowe w ramach przedmiotu			
Literatura	Literatura podstawowa: 1. O'Sullivan N, Libbin J. : Agriculture. Express Publishing 2011 2. Murphy R.: English Grammar in Use. Cambridge University Press 2002 Literatura uzupełniająca: 1. Strony internetowe o tematyce technologii żywności i żywienia człowieka		
Podpis koordynatora przedmiotu			
Podpis kierownika jednostki			