

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 żywienie człowieka	Pierwszy stopień	Niestacjonarne	Ogólnoakademicki
Specjalność:			
Rodzaj przedmiotu		Ogólny	
Rok i semestr studiów		Rok 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, mgr Maria Lisiewicz	
Cele kształcenia			
1. Rozwijanie czterech sprawności językowych (rozumienie ze słuchu, rozumienie tekstu czytanego, tworzenie wypowiedzi ustnych i pisemnych) w ramach kształcenia kompetencji komunikacyjnej na poziomie B2. 2. Wychowanie kompetencji językowej umożliwiającej komunikację w sytuacjach dnia codziennego jak i posługiwanie się językiem angielskim w podstawowym zakresie do celów zawodowych i naukowych. 3. Kształcenie i udoskonalenie poprawności gramatycznej w wypowiedziach ustnych i pisemnych. 4. Poszerzenie słownictwa ogólnego oraz wprowadzenie słownictwa specjalistycznego (słownictwa z zakresu technologii żywności i żywienia człowieka). 5. Przygotowanie do przedstawienia zagadnień dotyczących własnej tematyki zawodowej w formie prezentacji opracowanej w oparciu o proste teksty fachowe.			
Wymagania wstępne		Znajomość języka niemieckiego na poziomie B1 według Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego	
Efekty kształcenia		Po zakończeniu zajęć student: - w zakresie umiejętności: EK_1 na podstawie badań naukowych potrafi napisać krótkie doniesienie w języku angielskim (K_U13) EK_2 potrafi przygotować w języku angielskim wystąpienia ustne w zakresie prac badawczych z wykorzystując różne środki komunikacji (K_U13) EK_3 posługuje się terminologią specjalistyczną i wykorzystuje literaturę naukową w zakresie nauk o środowisku w języku angielskim (K_U13) 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) - w zakresie kompetencji społecznych: EK_5 wykazuje potrzebę doskonalenia się i potrafi inspirować i organizować proces uczenia się innych osób (K_K01) EK_6 potrafi odpowiednio określić priorytety służące realizacji określonego przez siebie lub innych zadania (K_K03)	
Forma(y) zajęć, liczba realizowanych godzin			
Ćwiczenia laboratoryjne – 72 godz.			
Treści programowe			
B. Problematyka ćwiczeń laboratoryjnych			
Treści merytoryczne			Liczba godzin
Semestr 1			
1. Przedstawianie siebie i innych			6
2. Życie rodzinne			4

3. Produkty roślinne	4
4. Produkty zwierzęce	4
Semestr 2	
1. Podróże	6
2. Różnice kulturowe	6
3. Drobiarstwo	2
4. Żywność , składniki odżywcze, zrównoważona dieta	4
Semestr 3	
1. Praktyki studenckie i zawodowe	4
2. Praca	6
3. Ubój i przetwórstwo	4
4. Potrawy regionalne	4
Semestr 4	
1. Korespondencja handlowa	6
2. Higiena żywności	4
3. Żywność ekologiczna w Polsce	4
4. Żywność modyfikowana genetycznie	4
Suma godzin	72
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 1-4): 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. 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	prezentacja projektu, obserwacja ciągła	
	EK_2	przygotowanie i prezentacja projektu, egzamin pisemny, wypowiedź ustna	
	EK_3	test, prezentacja projektu, egzamin pisemny: testowy, wypowiedź ustna	
	EK_4	Test, egzamin pisemny: testowy, wypowiedź ustna	
	EK_5	obserwacja ciągła	
	EK_6	test, prezentacja projektu	
Całkowity nakład pracy studenta potrzebny do osiągnięcia założonych efektów w godzinach oraz punktach ECTS	Aktywność		Liczba godzin/nakład pracy studenta
	Ćwiczenia		72
	Przygotowanie prezentacji/eseju		32
	Udział w konsultacjach		10
	Przygotowanie do ćwiczeń / do kolokwium		76
	Przygotowanie do egzaminu		20
	Udział w egzaminie		2
	Liczba godzin/liczba punktów ECTS		212 godz./2+2+2+2+8 ECTS
	liczba pkt ECTS w ramach zajęć wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli i studentów		84godz. /2 ECTS
	liczba pkt ECTS w ramach zajęć o charakterze praktycznym		180 godz. /7 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			