

SYLABUS

dotyczy cyklu kształcenia 2015/16 – 2016/17
(skrajne daty)

1.1. PODSTAWOWE INFORMACJE O PRZEDMIOCIE/MODULE

Nazwa przedmiotu/ modułu	Język angielski
Kod przedmiotu/ modułu*	
Wydział (nazwa jednostki prowadzącej kierunek)	Wydział Biologiczno-Rolniczy
Nazwa jednostki realizującej przedmiot	Centrum Języków Obcych
Kierunek studiów	TECHNOLOGIA ŻYWNOŚCI I ŻYWIENIE CZŁOWIEKA
Poziom kształcenia	Pierwszy stopień
Profil	Ogólnoakademicki
Forma studiów	Stacjonarne
Rok i semestr studiów	Rok I, semestr 1, semestr 2; Rok II, semestr 3, semestr 4
Rodzaj przedmiotu	Ogólny
Koordinator	mgr Maria Cyrankowska
Imię i nazwisko osoby prowadzącej / osób prowadzących	mgr Irena Progorowicz

* - zgodnie z ustaleniami na wydziale

1.2. Formy zajęć dydaktycznych, wymiar godzin i punktów ECTS

Wykl.	Ćw.	Konw.	Lab.	Sem.	ZP	Prakt.	Inne (jakie?)	Liczba pkt ECTS
	120							8

1.3. Sposób realizacji zajęć

☒ zajęcia w formie tradycyjnej

☐ zajęcia realizowane z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość

1.4. Forma zaliczenia przedmiotu/modułu (z toku)

egzamin po czwartym semestrze

2. WYMAGANIA WSTĘPNE

Znajomość języka angielskiego na poziomie B1 według Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego.

3. Cele, efekty kształcenia , 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 komunikację w sytuacjach dnia codziennego jak i posługiwanie się językiem angielskim w podstawowym zakresie 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).
C5	Przygotowanie do przedstawienia zagadnień dotyczących własnej tematyki zawodowej w formie prezentacji opracowanej w oparciu o proste teksty fachowe.

3.2 Efekty kształcenia dla przedmiotu/modułu (WYPEŁNIA KOORDYNATOR)

EK (efekt kształcenia)	Treść efektu kształcenia zdefiniowanego dla przedmiotu (modułu)	Odniesienie do efektów kierunkowych (KEK)
EK_01	UMIEJĘTNOŚCI Student posiada umiejętność przygotowania wystąpienia ustnego i pisemnego opracowania z zakresu technologii żywności i żywienia człowieka w języku polskim i obcym	K_U13
EK_02	Student potrafi posługiwać się językiem obcym specjalistycznym z zakresu technologii żywności na poziomie biegłości B2 Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego	K_U14
EK_03	KOMPETENCJE SPOŁECZNE Student potrafi współdziałać i pracować w grupie, przyjmując w niej różne role	K_K02

3.3. Treści programowe (wypełnia koordynator)

- A. Problematyka ćwiczeń audytoryjnych, konwersatoryjnych, laboratoryjnych, zajęć praktycznych

Semestr 1
Przedstawianie siebie i innych
Wpływ imienia na nasze życie
Znane marki; ich historia , nazwy
Poznajemy samych siebie (cechy charakteru, talenty, itp.)
Porównywanie osób, przedmiotów, zjawisk
Nasze przyzwyczajenia/nałogi
Sposoby spędzania wakacji
Idealne wakacje
Zakupy, sklepy, usługi
Młodzi przedsiębiorcy; ich pomysły i sukcesy
Produkty roślinne- owoce, warzywa, uprawy przemysłowe, zboża, rośliny strączkowe
Produkty zwierzęce - rodzaje mięsa i ich źródła, produkty uboczne
Drobiarstwo
Semestr 2
Konflikt pokoleń
Zmiany – jak było w przeszłości, jak jest teraz.
Moje dzieciństwo
Etapy życia człowieka
Hobby – fotografowanie
Jak dobrze wyglądać na zdjęciu
Przyzwyczajenia żywieniowe

Jak nie marnować żywności
Degradacja środowiska - Odpady i ich recykling
Recykling – fakty i liczby
Przyszłość
Studia, praktyki i staże studenckie, przyszły zawód
Prace dorywcze – jak zarobić swoje pierwsze pieniądze
Semestr 3
Tworzenie własnego profilu na LinkedIn
Ulubione programy telewizyjne
Porównywanie doświadczeń, osiągnięć, itp.
Ostatnio przeczytane, oglądane
Opinie na temat TV, filmów, książek
Zalety i wady życia na wsi
Hobby – majsterkowanie
Nowe zastosowania znanych przedmiotów
To co konieczne, potrzebne i zabronione
To co nas irytuje
To co potrafimy i czego chcemy się nauczyć
Przemysł przetwórczy mięsa
Mleczarstwo - produkty nabiałowe
Semestr 4
Obiad w restauracji
Zalety i wady pracy w restauracji
Pieniądze
Rozrywka
Zdrowie
Zdrowy tryb życia i dbanie o swój wygląd
Sławne postacie, znane miejsca
Żywność i składniki odżywcze
Dieta zrównoważona
Uprawy ekologiczne i żywność ekologiczna
Wady i zalety GMO
Czas na egzamin – co zrobić ze stresem
Zdawanie egzaminów w innych krajach

3.4. Metody dydaktyczne

Ćwiczenia: Analiza tekstów z dyskusją/ metoda projektów (projekt praktyczny) / prezentacja/ praca w grupach/rozwiązywanie zadań/ dyskusja/ metody kształcenia na odległość

4. Metody i kryteria oceny

4.1 Sposoby weryfikacji efektów kształcenia

Symbol efektu	Metody oceny efektów kształcenia (np.: kolokwium, egzamin ustny, egzamin pisemny, projekt, sprawozdanie, obserwacja w trakcie zajęć)	Forma zajęć dydaktycznych (w, ćw, ...)
EK_1	prezentacja projektu, wypowiedź ustna i pisemna	ćwiczenia
EK_2	wypowiedź ustna i pisemna, obserwacja ciągła	ćwiczenia
EK_3	obserwacja ciągła	ćwiczenia

4.2 Warunki zaliczenia przedmiotu (KRYTERIA OCENIANIA)

Warunkiem zaliczenia przedmiotu jest osiągnięcie wszystkich założonych efektów kształcenia. O ocenie pozytywnej z egzaminu decyduje liczba uzyskanych punktów (>50% maksymalnej liczby punktów) z egzaminu pisemnego w postaci testu z pytaniami otwartymi: dst 51-59%, dst plus 60-69%, db 70-79%, db plus 80-89%, bdb 90-100%.

5. Całkowity nakład pracy studenta potrzebny do osiągnięcia założonych efektów w godzinach oraz punktach ECTS

Aktywność	Liczba godzin/ nakład pracy studenta
godziny zajęć wg planu z nauczycielem	120
przygotowanie do zajęć	45
udział w konsultacjach	8
czas na napisanie referatu/eseju	45
przygotowanie do egzaminu	20
udział w egzaminie	2
Inne (jakie?)	
SUMA GODZIN	240 godz
SUMARYCZNA LICZBA PUNKTÓW ECTS	8

6. Praktyki zawodowe w ramach przedmiotu/modułu

wymiar godzinowy	-
zasady i formy odbywania praktyk	-

7. LITERATURA

Literatura podstawowa:

1. O'Sullivan N. Libbin J., *Agriculture*, Express Publishing, 2011
2. 1. C. Oxenden, C. Latham-Koenig, P. Seligson, M. Boyle: *English File Intermediate Plus*, OUP 2014

Literatura uzupełniająca:

1. anglojęzyczne strony internetowe o tematyce związanej z technologią żywności i żywieniem człowieka
2. R. Murphy: *English Grammar in Use*, CUP 2012
3. e-dydaktyka, materiały własne

Akceptacja Kierownika Jednostki lub osoby upoważnionej