

# SYLABUS

**dotyczy cyklu kształcenia 2016/17 – 2017/18**  
(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 żywienia człowieka
Poziom kształcenia	Drugi stopień
Profil	Ogólnoakademicki
Forma studiów	Stacjonarne
Rok i semestr studiów	Rok I, semestr 1, semestr 2;
Rodzaj przedmiotu	Ogólny
Koordinator	mgr Maria Cyrankowska
Imię i nazwisko osoby prowadzącej / osób prowadzących	mgr Maria Cyrankowska

\* - zgodnie z ustaleniami na wydziale

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

Wykł.	Ćw.	Konw.	Lab.	Sem.	ZP	Prakt.	Inne ( jakie?)	Liczba pkt ECTS
	60							4

## 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 drugim semestrze

## 2. WYMAGANIA WSTĘPNE

Znajomość języka angielskiego na poziomie B2 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 efektywną komunikację w sytuacjach dnia codziennego jak i posługiwanie się językiem angielskim w celach zawodowych i naukowych

C3	Doskonalenie poprawności gramatycznej w wypowiedziach ustnych i pisemnych.
C4	Poszerzenie słownictwa ogólnego oraz specjalistycznego (słownictwa z zakresu technologii żywności i żywienia człowieka).
C5	Przygotowanie do przedstawienia fachowej prezentacji i wzięcia udziału w specjalistycznej dyskusji dotyczącej własnej tematyki zawodowej na podstawie złożonych tekstów fachowych

### 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 prac pisemnych z zakresu technologii żywności i żywienia człowieka w oparciu o literaturę polską i zagraniczną	K2_U11
EK_02	Student potrafi przygotować i zaprezentować wystąpienia ustne w języku polskim i obcym z zakresu technologii żywności i żywienia człowieka	K2_U12
EK_03	KOMPETENCJE SPOŁECZNE Student potrafi współdziałać i pracować w grupie w celu rozwiązywania problemów technologicznych analitycznych i technicznych	K2_K02

### 3.3. Treści programowe (wypełnia koordynator)

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

<b>Semestr 1</b>
Procesy i zjawiska przyrodnicze
Opis i interpretacja zjawisk przyrodniczych
Kształtowanie środowiska
Ochrona środowiska
Biosfera i zachodzące w niej procesy
Maszyny w rolnictwie
Agrobiznes
Marketing
Przetwórstwo roślinne
Przetwórstwo zwierzęce
Agrobiotechnologia
Ochrona bioróżnorodności w rolnictwie
Zrównoważony rozwój
Certyfikaty językowe - wprowadzenie
<b>Semestr 2</b>
Funkcjonowanie obszarów wiejskich
Rozwój obszarów wiejskich
Formy indywidualnej przedsiębiorczości
Agroturystyka
Zasady ekonomicznego myślenia
Zarządzanie czasem
Zarządzanie zasobami ludzkimi

Czynniki społeczne w kształtowaniu produkcji rolniczej i rozwoju obszarów wiejskich
Czynniki środowiskowe w kształtowaniu produkcji rolniczej i rozwoju obszarów wiejskich
Zagadnienia globalne -Klimat i pogoda
Zagadnienia globalne -Woda i gleba
Procesy i zjawiska przyrodnicze w prezentacjach własnych studentów
Zagadnienia globalne ; notatki, streszczenia i prezentacje dotyczące prac dyplomowych

### 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	praca pisemna	ćwiczenia
EK_2	przygotowanie i prezentacja projektu, wypowiedź ustna	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	60
przygotowanie do zajęć	20
udział w konsultacjach	2
czas na napisanie referatu/eseju	20
przygotowanie do egzaminu	6
udział w egzaminie	2
Inne (jakie?)	
SUMA GODZIN	110 godz
<b>SUMARYCZNA LICZBA PUNKTÓW ECTS</b>	<b>8</b>

## 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. Vince M.: *First Certificate Language Practice*. Macmillan Heinemann 2009
3. Murphy R. *English Grammar in Use*, Cambridge University Press, 2002

Literatura uzupełniająca:

1. anglojęzyczne strony internetowe o tematyce specjalistycznej, BBC
2. youtube
3. e-dydaktyka ,materiały własne

Akceptacja Kierownika Jednostki lub osoby upoważnionej