

## SYLABUS

DOTYCZY CYKLU KSZTAŁCENIA 2017/18-2019/20

### 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	<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 Maria Cyrankowska
Imię i nazwisko osoby prowadzącej / osób prowadzących	mgr Irena Progorowicz

\* - zgodnie z ustaleniami na Wydziale

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

Semest r (nr)	Wykł.	Ćw.	Konw	Lab.	Sem.	ZP	Prakt.	Inne (jakie?)	Liczba pkt ECTS
1,2,3,4		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):  
semestr 1-4 : zaliczenie z oceną

## 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 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 kształcenia dla przedmiotu/ modułu ( wypełnia koordynator)

EK ( efekt kształcenia)	Treść efektu kształcenia zdefiniowanego dla przedmiotu (modułu)	Odniesienie do efektów kierunkowych (KEK)
EK_01	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	Student potrafi współdziałać i pracować w grupie, przyjmując w niej różne role	K_K02

### 3.3 Treści programowe (wypełnia koordynator)

#### A. Problematyka wykładu

Treści merytoryczne

#### B. Problematyka ćwiczeń audytoryjnych, konwersatoryjnych, laboratoryjnych, zajęć praktycznych

Treści merytoryczne
<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>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> </ul>

<ul style="list-style-type: none"> <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>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,</li> <li>• umawianie się na spotkania, potwierdzenie i odmowa- argumentowanie.</li> </ul>
<p>Zasady przygotowania streszczeń , prezentacji multimedialnej:</p> <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>
<p>Zasady pisania raportów, wiadomości e-mail:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• język formalny/nieformalny,</li> <li>• forma,</li> <li>• typowe zwroty i wyrażenia.</li> </ul>
<p>Środowisko naturalne a przetwórstwo spożywcze</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• degradacja środowiska</li> <li>• odpady i ich recykling</li> <li>• zagrożenia dla zdrowia człowieka</li> </ul>
<p>Świadomość ekologiczna w przetwórstwie spożywczym</p> <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>
<p>Produkty roślinne i przemysł przetwórczy</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• owoce,</li> <li>• warzywa,</li> <li>• uprawy przemysłowe,</li> <li>• zboża,</li> </ul>

<ul style="list-style-type: none"> <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

### 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 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	projekt/prezentacja multimedialna z zakresu wybranej specjalności, sprawozdanie, sprawdzian pisemny, obserwacja w trakcie zajęć	ćwiczenia
EK_2	projekt/ przygotowanie lektury z zakresu słownictwa i tematyki fachowej, sprawozdanie, sprawdzian pisemny, obserwacja w trakcie zajęć	ćwiczenia
EK_3	projekt/prezentacja multimedialna z zakresu wybranej specjalności, sprawozdanie, obserwacja w trakcie zajęć	ćwiczenia

### 4.2 Warunki zaliczenia przedmiotu (kryteria oceniania)

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, egzaminu potrzeba minimum 51% prawidłowych odpowiedzi.

Sposoby zaliczenia:

- praca projektowa (prezentacja)
- zaliczenie z oceną

#### Formy zaliczenia:

- zaliczenie pisemne: test, dłuższa wypowiedź pisemna na poziomie B2
- wykonanie pracy zaliczeniowej: prezentacja.

#### Ćwiczenia: zaliczenie z oceną:

Wykonanie pracy zaliczeniowej: przygotowanie prezentacji/napisanie eseju, ustalenie oceny zaliczeniowej na podstawie ocen częściowych.

#### Kryteria oceny prac pisemnych:

- 5.0 – wykazuje znajomość każdej z treści kształcenia na poziomie 91%-100%
- 4.5 – wykazuje znajomość każdej z treści kształcenia na poziomie 81%-90%
- 4.0 – wykazuje znajomość każdej z treści kształcenia na poziomie 71%-80%
- 3.5 – wykazuje znajomość każdej z treści kształcenia na poziomie 61%-70%
- 3.0 – wykazuje znajomość każdej z treści kształcenia na poziomie 51%-60%
- 2.0 – wykazuje znajomość każdej z treści kształcenia poniżej 50%

#### Kryteria oceny odpowiedzi ustnej:

- 5.0 – wykazuje znajomość treści kształcenia 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 kształcenia 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 kształcenia 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 kształcenia 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 kształcenia 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 kształcenia 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 kształcenia.

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)	8
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)	112
SUMA GODZIN	<b>240</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 CJO)