

SYLABUS

DOTYCZY CYKLU KSZTAŁCENIA 2019/2022

1. PODSTAWOWE INFORMACJE O PRZEDMIOCIE/MODULE

| | |
|---|--|
| Nazwa przedmiotu/ modułu | Język angielski |
| Kod przedmiotu/ modułu* | |
| Wydział (nazwa jednostki prowadzącej kierunek) | Kolegium Nauk Ścisłych, Przyrodniczych i Rolniczych Instytut Technologii Żywności i Żywienia |
| Nazwa jednostki realizującej przedmiot | Centrum Języków Obcych |
| Kierunek studiów | Technologia żywności i żywienie człowieka |
| 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 | dr Dariusz J. Majkowski |
| Imię i nazwisko osoby prowadzącej / osób prowadzących | mgr Irena Progorowicz, dr Paulina Kucharska-Budzik, dr Dagmara Kotowicz, mgr Justyna Perlak, mgr Renata Czudec, mgr Wiktor Dorodnykh |

* - 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 | K_U13 |

| | | |
|-------|---|-------|
| | języku polskim i obcym | |
| EK_02 | Student potrafi posługiwać się językiem obcym specjalistycznym z zakresu technologii żywności na poziomie biegłości B2 Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego | K_U14 |

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"> - struktura uniwersytetu, wydziały, kierunki, przedmioty, formy zajęć - organizacja pracy na zajęciach, - autoprezentacja z uwzględnieniem profilu studiów i zainteresowań zawodowych. <p>Samopoznanie – umiejętności, talenty, cechy charakteru</p> <ul style="list-style-type: none"> cele życiowe – wyznaczanie, realizacja priorytety, wartości życiowe entuzjazm – rola w życiu prywatnym i zawodowym marzenia a kreatywność – kreowanie rzeczywistości nawyki myślowe – rozpoznanie, sposoby zmian <p>Umiejętności interpersonalne</p> <ul style="list-style-type: none"> inteligencja emocjonalna - wprowadzenie stres -przyczyny, skutki radzenie sobie ze stresem budowanie relacji prywatnych i służbowych <p>Nawiązywanie znajomości służbowych:</p> <ul style="list-style-type: none"> krótkie rozmowy grzecznościowe (small-talk), omawianie szczegółów współpracy, powitanie, pożegnanie- przydatne zasady i zwroty. <p>Efektywne uczenie się - metody</p> <ul style="list-style-type: none"> mapy myśli – tworzenie i zastosowanie szybkie czytanie efektywne notatki <p>Przygotowanie do wypełniania ról społecznych i zawodowych</p> <ul style="list-style-type: none"> funkcjonowanie w domu, szkole i zakładzie pracy: reguły zachowania, formuły powitania, pożegnania, prowadzenie rozmowy, negocjowania, sposób ubierania się(dress-code) <p>Zawody związane z technologią żywności i żywieniem człowieka</p> <ul style="list-style-type: none"> nazywanie zawodów, pełnionych funkcji, czynności z uwzględnieniem specyfiki wybranego kierunku studiów oraz specjalności, stopnie kariery zawodowej, |

| |
|---|
| <ul style="list-style-type: none"> • planowanie własnego rozwoju zawodowego • określenia typowych stanowisk pracy związanych z wybranym zawodem • dziedziny gospodarki pracy absolwentów • miejsce pracy: organizacja miejsca pracy, przydział czynności zawodowych, organizacja dnia pracy, |
| <p>wyposażenie biura tradycyjnego i „open- space”, materiały i urządzenia biurowe</p> <p>Na rynku pracy</p> <ul style="list-style-type: none"> • prawa i obowiązki pracownicze, • zadania i rola pracodawcy, • satysfakcja z pracy • miejsce branży w sektorze gospodarki narodowej, • prezentacja produktu i promocja • podróże służbowe: lotnicze, autobusowe i samochodowe, rezerwacja biletu i hotelu • ustalenie i przesunięcie terminu spotkań |
| <p>Rozmowa kwalifikacyjna:</p> <ul style="list-style-type: none"> • życiorys, • podanie o pracę, • przygotowanie do rozmowy kwalifikacyjnej, typowe pytania i odpowiedzi |
| <p>Umowa o pracę</p> <ul style="list-style-type: none"> • podstawowe elementy, • możliwości podnoszenia kwalifikacji zawodowych, • kompetencje społeczne, • zasady rozwiązywania konfliktów |
| <p>Rozmowa telefoniczna:</p> <ul style="list-style-type: none"> • zasady prowadzenia rozmowy telefonicznej z klientem • literowanie nazw i nazwisk , podawanie numerów telefonicznych i danych liczbowych, umawianie się na spotkania, potwierdzenie i odmowa- argumentowanie. |
| <p>Zasady przygotowania streszczeń , prezentacji multimedialnej:</p> <ul style="list-style-type: none"> • wybór tematu związanego z technologią żywności i żywieniem człowieka, • wymogi formalne, • przygotowanie prezentacji tematu własnego w oparciu o literaturę naukową (bibliografia), • prezentacja własna studentów na forum grupy. |
| <p>Zasady pisania raportów, wiadomości e-mail:</p> <ul style="list-style-type: none"> • język formalny/nieformalny, • forma, • typowe zwroty i wyrażenia. |
| <p>Środowisko naturalne a przetwórstwo spożywcze</p> <ul style="list-style-type: none"> • degradacja środowiska • odpady i ich recykling • zagrożenia dla zdrowia człowieka |
| <p>Świadomość ekologiczna w przetwórstwie spożywczym</p> <ul style="list-style-type: none"> • kształtowanie • rola mediów • zakupy ekologiczne • uprawy ekologiczne i żywność ekologiczna |
| <p>Produkty roślinne i przemysł przetwórczy</p> <ul style="list-style-type: none"> • owoce, • warzywa, • uprawy przemysłowe, • zboża, |

| |
|--|
| <ul style="list-style-type: none"> • rośliny strączkowe |
| Produkty zwierzęce <ul style="list-style-type: none"> • rodzaje mięsa i ich źródła, produkty uboczne • przemysł przetwórczy mięsa • drobiarstwo • mleczarstwo - produkty nabiałowe |
| Dieta zrównoważona <ul style="list-style-type: none"> • zdrowy tryb życia • żywność i składniki odżywcze • jak nie marnować żywności • wady i zalety GMO |
| 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 |

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
- wykonanie pracy zaliczeniowej: prezentacja.

Ćwiczenia: zaliczenie z oceną:

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

Egzamin / zaliczenie końcowe: egzamin pisemny testowy na poziomie B2/B2+, egzamin ustny – prezentacja

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 | 240 |
| SUMARYCZNA LICZBA PUNKTÓW ECTS | 8 |

* 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)