

**SYLABUS**  
**dotyczy cyklu kształcenia 2023/2024-2024/2025**  
*(skrajne daty)*

Rok akademicki 2023/2024

**1. PODSTAWOWE INFORMACJE O PRZEDMIOCIE/MODULE**

Nazwa przedmiotu/ modułu	Język angielski
Kod przedmiotu*	
Nazwa jednostki prowadzącej kierunek	Kolegium Nauk Przyrodniczych Instytut Technologii Żywności i Żywienia
Nazwa jednostki realizującej przedmiot	Studium Języków Obcych
Kierunek studiów	Technologia żywności i żywienie człowieka
Poziom studiów	II stopnia
Profil	ogólnoakademicki
Forma studiów	niestacjonarne
Rok i semestr/y studiów	I/1, I/2;
Rodzaj przedmiotu	podstawowy
Język wykładowy	angielski/polski
Koordinator	mgr Marcin Trojan
Imię i nazwisko osoby prowadzącej / osób prowadzących	mgr Marcin Trojan

\* - opcjonalnie zgodnie z ustaleniami w Jednostce

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

Semestr (nr)	Wykł.	Ćw.	Konw.	Lab.	Sem.	ZP	Prakt.	Inne (jakie?)	Liczba pkt ECTS
1		18							2
2		18							2
razem		36							4

**1.2. Sposób realizacji zajęć**

- zajęcia w formie tradycyjnej
- zajęcia realizowane z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość

**1.3 Forma zaliczenia przedmiotu (z toku)** (zaliczenie z oceną, egzamin po 2 semestrze)

## 2. WYMAGANIA WSTĘPNE

Znajomość języka angielskiego na poziomie B2 według Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego
--

## 3. CELE, EFEKTY UCZENIA SIĘ, 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 angielskimi 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 uczenia się dla przedmiotu

EK (EFEKT UCZENIA SIĘ)	TREŚĆ EFEKTU UCZENIA SIĘ ZDEFINIOWANEGO DLA PRZEDMIOTU	ODNIESIENIE DO EFEKTÓW KIERUNKOWYCH <sup>1</sup>
EK_01	Student potrafi posługiwać się językiem obcym na poziomie B2+ Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego oraz specjalistyczną terminologią  ZGODNIE Z CELAMI ZAPISANYMI W PKT 3.1	<b>K_U12</b>

### 3.3 Treści programowe

#### A. Problematyka wykładu

Treści merytoryczne
---------------------

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

<sup>1</sup> W przypadku ścieżki kształcenia prowadzącej do uzyskania kwalifikacji nauczycielskich uwzględnić również efekty uczenia się ze standardów kształcenia przygotowującego do wykonywania zawodu nauczyciela.

<p>Treści merytoryczne</p> <p>Semestr 1</p> <p>Praktyczna Nauka Języka: mówienie, słuchanie, czytanie, pisanie – słownictwo ogólne. Zakres tematyczny: sławni ludzie, niebezpieczne sytuacje, talenty i umiejętności, lekcje życiowe, wypadki i przypadki.</p> <p>Słownictwo specjalistyczne z zakresu technologii żywności i żywienia człowieka. Tematyka: procesy i zjawiska przyrodnicze a żywność, przetwórstwo a zdrowa żywność, przetwórstwo roślinne, przetwórstwo zwierzęce, zrównoważony rozwój, GMO a ochrona środowiska</p>
<p>Semestr 2</p> <p>Praktyczna Nauka Języka: mówienie, słuchanie, czytanie, pisanie – słownictwo ogólne. Zakres tematyczny: turystyka, życie w mieście, dylematy, odkrycia, cele i możliwości.</p> <p>Słownictwo specjalistyczne z zakresu technologii żywności i żywienia człowieka. Tematyka: funkcjonowanie obszarów wiejskich, agroturystyka a żywienie człowieka, czynniki społeczne w kształtowaniu świadomości ekologicznej, zagadnienia globalne: klimat i pogoda, woda i gleba.</p> <p>Przygotowanie prezentacji tematu własnego w oparciu o literaturę naukową; prezentacja własna studentów na forum grupy.</p>

### 3.4 Metody dydaktyczne

*Ćwiczenia: analiza tekstów z dyskusją, metoda projektów (projekt praktyczny- prezentacja multimedialna, projekt translacyjny), praca w grupach i indywidualna (rozwiązywanie zadań, dyskusja), gry dydaktyczne*

## 4. METODY I KRYTERIA OCENY

### 4.1 Sposoby weryfikacji efektów uczenia się

Symbol efektu	Metody oceny efektów uczenia się (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, obserwacja w trakcie zajęć	ćwiczenia
EK_2	kolokwium, sprawdzian / egzamin pisemny, projekt/prezentacja multimedialna z zakresu wybranej specjalności/seminarium dyplomowego, sprawozdanie, obserwacja w trakcie zajęć	ćwiczenia

EK_3	projekt, obserwacja w trakcie zajęć	ćwiczenia
------	-------------------------------------	-----------

#### 4.2 Warunki zaliczenia przedmiotu (kryteria oceniania)

Warunkiem zaliczenia przedmiotu jest osiągnięcie wszystkich założonych efektów uczenia się, 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 50% prawidłowych odpowiedzi.

Sposoby zaliczenia:

Semestr I:

- kolokwium, praca pisemna

Zaliczenie z oceną

Semestr II:

- kolokwium, praca pisemna

Zaliczenie z oceną

Formy zaliczenia

- zaliczenie pisemne: test jednokrotnego wyboru i/lub dłuższa wypowiedź pisemna (sem. I, II)

- wykonanie pracy zaliczeniowej: prezentacja projektu indywidualnego (przygotowanie prezentacji/napisanie eseju)-(sem. II)

Ćwiczenia

semestr I: zaliczenie z oceną

semestr II: zaliczenie z oceną

Ustalenie oceny zaliczeniowej na podstawie ocen cząstkowych.

Egzamin:

egzamin pisemny na poziomie B2+, egzamin ustny – prezentacja projektu indywidualnego realizowana w trakcie trwania II semestru

Kryteria oceny prac pisemnych:

5.0 – wykazuje znajomość każdej z treści uczenia się na poziomie 91%-100%

4.5 – wykazuje znajomość każdej z treści uczenia się na poziomie 81%-90%

4.0 – wykazuje znajomość każdej z treści uczenia się na poziomie 71%-80%

3.5 – wykazuje znajomość każdej z treści uczenia się na poziomie 61%-70%

3.0 – wykazuje znajomość każdej z treści uczenia się na poziomie 50%-60%

2.0 – wykazuje znajomość każdej z treści uczenia się poniżej 50%

Kryteria oceny odpowiedzi ustnej:

5.0 – wykazuje znajomość treści uczenia się 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 uczenia się 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 uczenia się 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 uczenia się 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 uczenia się na poziomie 50%-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 uczenia się 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 uczenia się.

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	60
Inne z udziałem nauczyciela (udział w konsultacjach)	5 (3 udział w konsultacjach, 2 udział w egzaminie-części pisemnej)
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)	35
<b>SUMA GODZIN</b>	<b>100</b>
<b>SUMARYCZNA LICZBA PUNKTÓW ECTS</b>	<b>4</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. Ch. Latham-Koenig, C. Oxenden, K.Chomacki, *American English File 4, 3rd edition*, Oxford University Press, 2020.
2. V. Evans, J. Dooley, E. Blum: *Career Paths: Environmental Science*, 2013.
3. O'Sullivan N. Libbin J., *Agriculture, Express Publishing*, 2011.
4. Czasopisma o tematyce związanej z technologią żywności i żywieniem człowieka.

### Literatura uzupełniająca:

1. R. Murphy, *English Grammar in Use: A Reference and Practice Book for Intermediate Students of English*, Cambridge University Press.
2. M.McCarthy, F.O'Dell, *Academic Vocabulary in Use*, Cambridge University Press, 2016.
3. M.McCarthy, F.O'Dell, *English Vocabulary in Use Upper-Intermediate*, Cambridge University Press, 2015.
4. Strony www z zakresu tematycznego studiowanego kierunku oraz wybranej specjalności i seminarium dyplomowego.
5. E-dydaktyka (strona www SJO).
6. Treści z wybranych źródeł elektronicznych.

Akceptacja Kierownika Jednostki lub osoby upoważnionej