KARTA MODUŁU

I. OGÓLNE INFORMACJE O MODULE								
COLLEGIUM WITELONA UCZELNIA PAŃSTWOWA WYDZIAŁ NAUK O ZDROWIU I KULTURZE FIZYCZNEJ								
Kierunek studiów:		DIETETYKA						
Poziom studiów:		studia pierwszego stopnia						
Profil studiów:		praktyczny						
Forma studiów:		stacjonarne						
Nazwa modułu:		**Język angielski**						
Rodzaj modułu:		Moduł kształcenia ogólnego						
Język wykładowy:		Język polski*						
Rok studiów:	2	**Formy prowadzenia zajęć wraz z liczbą godzin dydaktycznych:**						
Semestr:	3	Ćwiczenia						
Liczba punktów ECTS ogółem:	1	30						
Forma zaliczenia:		Zaliczenie z oceną						
Wymagania wstępne:		Student posiada wiedzę i umiejętności językowe z zakresu szkoły średniej na poziomie minimum podstawowym A2						

II. CELE KSZTAŁCENIA
Cele kształcenia:
Cel 1: Przekazanie studentom wiedzy o wybranych zagadnieniach z języka angielskiego w zakresie żywienia i dietetyki **Cel 2:** Wykształcenie wśród studentów umiejętności stosowania języka angielskiego w pracach pisemnych, wystąpieniach ustnych i komunikowaniu się z otoczeniem. **Cel 3:** Systematyczne wzbogacanie słownictwa z zakresu żywienia i dietetyki na podstawie materiałów, w tym autentycznych, dostosowanych do poziomu kompetencji językowej studentów. **Cel 4:** Ugruntowanie wśród studentów przekonania, że należy uczyć się przez całe życie.

III. EFEKTY UCZENIA SIĘ WRAZ Z ODNIESIENIEM DO EFEKTÓW KIERUNKOWYCH		
Efekt uczenia się	Student, który zaliczył moduł w zakresie:	Odniesienie do efektów kierunkowych
wiedzy:		
W01	Ma wiedzę o charakterze nauk społecznych i ich wzajemnych relacjach. Zna psychologiczne i społeczne podstawy zachowań żywieniowych.	K1D_W21
umiejętności:		
U01	Potrafi posługiwać się językiem angielskim w zakresie stosowania terminologii właściwej dla kierunku dietetyka;	K1D_U05
U02	Potrafi zdobywać i rozwijać własne umiejętności językowe: czynne (mówienie i pisanie) i bierne (słuchanie i czytanie), wykorzystując różne dostępne źródła (w języku polskim i angielskim) oraz technologie cyfrowe i internetowe	K1D_U05
kompetencji społecznych:		
K01	Posiada umiejętność stałego dokształcania się.	K1D_K02

IV. TREŚCI PROGRAMOWE		
Treści programowe (tematyka zajęć, zaprezentowana z podziałam na poszczególne formy zajęć z określeniem liczby godzin potrzebnych na ich realizację)		
Ćwiczenia		
Kod	Tematyka zajęć	Liczba godzin S
ćw1	Profil dietetyka, rola i zadania specjalisty ds. żywienia	2
ćw2	Piramida żywieniowa, chemia żywności, mikro- i makroelementy, witaminy,	2
ćw3	Nawyki żywieniowe, planowanie menu i wskazania dietetyczne	2

ćw4	Owoce i warzywa; produkty zbożowe w diecie	4
ćw5	Mięso, drób, ryby w diecie	4
ćw6	Produkty nabiałowe w diecie	4
ćw7	Pieczywo i produkty wypiekane w diecie	2
ćw8	Napoje w diecie	4
ćw9	Suszone owoce, nasiona i orzechy w diecie	3
ćw10	Żywność organiczna	3

V. METODY KSZTAŁCENIA, NARZĘDZIA DYDAKTYCZNE

1. **Metody kształcenia:**
- ćwiczenia kształtujące wymowę, rozumienie, poprawność gramatyczną i leksykalną, dialogi, wypowiedź indywidualna (ustna i pisemna);
- praca w parach i grupach - odgrywanie ról (role playing), kontekstualizacja (sytuacje zawodowe), studia przypadków, praca w zespole – dyskusja, debata;
- praca samodzielna – czytanie tekstów źródłowych, prace pisemne

2. **Narzędzia (środki) dydaktyczne:**
- teksty źródłowe, nagrania audio i wideo, prezentacje multimedialne, filmy, słowniki, scenariusze, role, materiały archiwalne, Internet,
- rzutniki multimedialne

VI. FORMA I KRYTERIA ZALICZENIA MODUŁU

1. **Formy zaliczenia modułu:**
   - **Ćwiczenia: zaliczenie z oceną**

2. **Sposób weryfikacji i oceniania efektów uczenia się:**
   - Test wiedzy

   - kryteria oceny: kryteria oceny: • 51% - 60% - ocena dostateczna, • 61% - 70% - ocena dostateczna plus, • 71% - 80% - ocena dobra, • 81% - 90% - ocena dobra plus, • 91% - 100% - ocena bardzo dobra,
   - Ustny sprawdzian wiedzy / obserwacja zachowań
   - Przygotowanie eseju, referatu, projektu, prezentacji
   - Aktywność na zajęciach

3. **Podstawowe kryteria** oceny lub wymagania egzaminacyjne określane są indywidualnie, jednak powinny zachować adekwatność wobec zaplanowanych efektów uczenia się.

VII. BILANS PUNKTÓW ECTS - NAKŁAD PRACY STUDENTA

Kategoria	**Obciążenie studenta**
Liczba godzin realizowanych przy bezpośrednim udziale nauczyciela (godziny kontaktowe)	30
Udział w wykładach	-
Udział w ćwiczeniach	30
Samodzielna praca studenta (godziny niekontaktowe)	
Przygotowanie do wykładu	-
Przygotowanie do ćwiczeń	
Przygotowanie do egzaminu	-
Przygotowanie do zaliczenia ćwiczeń	
Łączna liczba godzin	30
Punkty ECTS za moduł	1

VIII. ZALECANA LITERATURA

Literatura podstawowa:

1. Christaki Angela, Jenny Dooley, Career Paths : Nutrition & Dietetics, Express Publishing, Libery House, Greenham Business Park, Newbury, 2018.
2. Gorbacz-Gancarz Barbara, Lucyna Ostrowska, Ewa Stefańska, Eunika Supińska, Ewa Szczepanek, English for Dietetics, Wydawnictwo Lekarskie PZWL Warszawa, 2016

Literatura uzupełniająca:

1. Evans Virginia, Jenny Dooley, Ryan Hayley, Career Paths : Cooking, Express Publishing, Newbury, 2013.
2. Grice Tony, Oxford English for Careers: English for Nurses, OUP, Oxford, 2013.
3. Pohl Alison, Professional English: Medical, Pearson Education Limited, Essex, 2006.
4. Zasoby internetowe
5. Materiały własne

Na kierunkach studiów, na których obowiązują standardy kształcenia oraz odrębne przepisy określone przez właściwego ministra, karty modułów powinny także uwzględniać powyższe uregulowania

*należy odpowiednio wypełnić

** należy wpisać formę/formy przypisane do modułu określone w programie studiów (ćwiczenia, seminarium, konwersatorium, lektorat, laboratorium, warsztat, projekt, zajęcia praktyczne, zajęcia terenowe, zajęcia wychowania fizycznego, praktyka zawodowa, inne)