

KARTA MODUŁU 2021/2022

I. OGÓLNE INFORMACJE O MODULE							
PAŃSTWOWA WYŻSZA SZKOŁA ZAWODOWA IM. WITELONA W LEGNICY WYDZIAŁ NAUK O ZDROWIU I KULTURZE FIZYCZNEJ							
Kierunek studiów:	Dietetyka						
Poziom studiów:	I stopień						
Profil studiów:	praktyczny						
Forma studiów:	stacjonarne						
Nazwa modułu:	Język angielski						
Rodzaj modułu:	Obowiązkowy						
Język wykładowy:	Język angielski / język polski						
Rok studiów:	2	Formy prowadzenia zajęć wraz z liczbą godzin dydaktycznych:					
Semestr:	3	Wykład	Laboratorium	Ćwiczenia	Seminarium	Zajęcia praktyczne	Praktyki zawodowe
Liczba punktów ECTS ogółem:	1	-		20		-	-
Forma zaliczenia:	Zaliczenie na ocenę						
Wymagania wstępne:	Student posiada wiedzę i umiejętności językowe z zakresu szkoły średniej na poziomie minimum podstawowym A2						
II. CELE KSZTAŁCENIA							
Cele kształcenia:							
<p>Cel 1: Przekazanie studentom wiedzy o wybranych zagadnieniach z języka angielskiego w zakresie żywienia i dietetyki</p> <p>Cel 2: Wykształcenie wśród studentów umiejętności stosowania języka angielskiego w pracach pisemnych, wystąpieniach ustnych i komunikowaniu się z otoczeniem.</p> <p>Cel 3: Systematyczne wzbogacanie słownictwa z zakresu żywienia i dietetyki na podstawie materiałów, w tym autentycznych, dostosowanych do poziomu kompetencji językowej studentów.</p> <p>Cel 4: Ugruntowanie wśród studentów przekonania, że należy uczyć się przez całe życie.</p>							
III. EFEKTY UCZENIA SIĘ WRAZ Z ODNIESIENIEM DO EFEKTÓW KIERUNKOWYCH ORAZ METODY WERYFIKACJI EFEKTÓW							
Efekt	Student, który zaliczył moduł w zakresie:					Odniesienie do efektów kierunkowych	Metody weryfikacji
umiejętności:							
1	potrafi posługiwać się językiem angielskim w zakresie stosowania terminologii właściwej dla kierunku dietetyka;					K1D_U05	Pisemne kolokwium zaliczeniowe, prezentacja ustna indywidualna lub grupowa, udział w dyskusji
2	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	Kolokwium, zaliczenie pisemne lub ustne, prezentacja ustna, przygotowanie i prezentacja projektu udział w dyskusji
kompetencji społecznych:							

1	Posiada umiejętność stałego dokształcania się.	K1D_K02	Obserwacja
IV. TREŚCI PROGRAMOWE			
Treści programowe (tematyka zajęć, zaprezentowana z podziałem na poszczególne formy zajęć z określeniem liczby godzin potrzebnych na ich realizację)			
Ćwiczenia			
Kod	Tematyka zajęć	Liczba godzin S	
Ćwiczenie 1	Profil dietytyka, rola i zadania specjalisty ds. żywienia	2	
Ćwiczenie 2	Piramida żywieniowa, chemia żywności, mikro- i makroelementy, witaminy,	2	
Ćwiczenie 3	Nawyki żywieniowe, planowanie menu i wskazania dietetyczne,	2	
Ćwiczenie 4	Owoce i warzywa; produkty zbożowe w diecie	2	
Ćwiczenie 5	Mięso, drób, ryby w diecie	2	
Ćwiczenie 6	Produkty nabiałowe w diecie	2	
Ćwiczenie 7	Pieczywo i produkty wypiekane w diecie	2	
Ćwiczenie 8	Napoje w diecie	2	
Ćwiczenie 9	Suszone owoce, nasiona i orzechy w diecie	2	
Ćwiczenie 10	Żywność organiczna	1	
V. METODY KSZTAŁCENIA, NARZĘDZIA DYDAKTYCZNE			
<p>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.</p> <p>2. Narzędzia (środki) dydaktyczne: teksty źródłowe, nagrania audio i wideo, prezentacje multimedialne, filmy, słowniki, scenariusze, role, materiały archiwalne, Internet, rzutniki multimedialne.</p>			
VI. FORMA I KRYTERIA ZALICZENIA MODUŁU			
Forma zaliczenia modułu.			
Kryteria oceny formującej***:			
1. Test wiedzy – kryteria oceny:			
<ul style="list-style-type: none"> • 51% - 60% - ocena dostateczna, • 61% - 70% - ocena dostateczna plus, • 71% - 80% - ocena dobra, • 81% - 90% - ocena dobra plus, • 91% - 100% - ocena bardzo dobra. 			
2. Ustny sprawdzian wiedzy – kryteria oceny:			
<ul style="list-style-type: none"> • 3,0 (dostateczny) – wypowiedzi niesamodzielne, odtwórcze, stereotypowe sądy, zakłócenia w kompozycji i spójności, • 3,5 (dostateczny plus) – powierzchowne odpowiedzi na pytania, dopuszczalne nieliczne błędy rzeczowe, spłylenie interpretacji tekstu, • 4,0 (dobry) – odpowiedzi na pytania z dopuszczalnymi niewielkimi błędami merytorycznymi, strukturalnymi i językowymi, • 4,5 (dobry plus) – odpowiedzi na pytania z dopuszczalnymi niewielkimi błędami strukturalnymi i językowymi – ocena dobra plus, • 5,0 (bardzo dobry) – pełna i bezbłędna odpowiedź na pytania z wykorzystaniem trzech kryteriów: kryterium merytorycznego, strukturalnego i językowego. 			
3. Przygotowanie eseju, referatu, projektu, prezentacji – kryteria oceny:			
<ul style="list-style-type: none"> • 3,0 (dostateczny) – przygotowanie i prezentacja na forum eseju, referatu, projektu, prezentacji, • 3,5 (dostateczny plus) – przygotowanie i prezentacja na forum eseju, referatu, projektu, prezentacji oraz znajomość literatury źródłowej, • 4,0 (dobry) – przygotowanie i prezentacja na forum eseju, referatu, projektu, prezentacji oraz znajomość literatury źródłowej, umiejętność analizy i syntezy treści źródłowych, • 4,5 (dobry plus) – przygotowanie i prezentacja na forum eseju, referatu, projektu, prezentacji oraz znajomość literatury źródłowej, umiejętność analizy i syntezy treści źródłowych, poprawność wnioskowania, • 5,0 (bardzo dobry) – przygotowanie i prezentacja na forum eseju, referatu, projektu, prezentacji oraz znajomość literatury źródłowej, umiejętność analizy i syntezy treści źródłowych, poprawność wnioskowania, pomysłowość proponowanych rozwiązań. 			
4. Obserwacja i ocena postaw studenta wynikających z:			

- realizacji zadań przygotowanych w ramach ćwiczeń,
- zaangażowania w pracę grupy,
- zachowań i aktywności w trakcie wykładów i ćwiczeń,
- prowadzenia merytorycznej dyskusji,
- potrzeby ciągłego rozwoju osobistego i zawodowego.

Kryteria oceny podsumowującej***

średnia ocen formujących

Ocena podsumowująca*:**

- średnia ocena z ocen formujących

VII. BILANS PUNKTÓW ECTS - NAKŁAD PRACY STUDENTA

Kategoria	Obciążenie studenta
Liczba godzin realizowanych przy bezpośrednim udziale nauczyciela (godziny kontaktowe)	
Udział w ćwiczeniach	19
Udział w kolokwium zaliczeniowym	1
Samodzielna praca studenta (godziny niekontaktowe)	
Przygotowanie do ćwiczeń	3
Przygotowanie do kolokwium zaliczeniowego	2
Łączna liczba godzin	25
Punkty ECTS za moduł	1

VIII. ZALECANA LITERATURA

Literatura podstawowa:

Christaki Angela, Jenny Dooley, *Career Paths : Nutrition & Dietetics*, Express Publishing, Libery House, Greenham Business Park, Newbury, 2018.

Gorbacz-Gancarz Barbara, Lucyna Ostrowska, Ewa Stefańska, Eunika Supińska, Ewa Szczepanek, *English for Dietetics*, Wydawnictwo Lekarskie PZWL Warszawa, 2016.

Literatura uzupełniająca:

Evans Virginia, Jenny Dooley, Ryan Hayley, *Career Paths : Cooking*, Express Publishing, Newbury, 2013.

Grice Tony, *Oxford English for Careers: English for Nurses*, OUP, Oxford, 2013.

Pohl Alison, *Professional English: Medical*, Pearson Education Limited, Essex, 2006.

Zasoby internetowe

Materiały własne

*należy odpowiednio wypełnić

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

*** należy wpisać odpowiednie kryteria oceny