

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:	3	Formy prowadzenia zajęć wraz z liczbą godzin dydaktycznych:					
Semestr:	6	Wykład	Laboratorium	Ćwiczenia	Seminarium	Zajęcia praktyczne	Praktyki zawodowe
Liczba punktów ECTS ogółem:	2	-		30		-	-
Forma zaliczenia:	Zaliczenie na ocenę						
Wymagania wstępne:	Student posiada wiedzę i umiejętności językowe z zakresu przewidzianego programem nauczania języka angielskiego w poprzednim semestrze.						
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	Opanował języki obce w stopniu umożliwiającym komunikację w trakcie wykonywania zawodu oraz wykorzystywanie literatury fachowej.					K1D_U05	Kolokwium
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	Badania i analizy dietetyczne						3
Ćwiczenie 2	Plan dietetyczny						3
Ćwiczenie 3	Oznaczenia produktów żywnościowych						2

Ćwiczenie 4	Etykiety produktów spożywczych	2
Ćwiczenie 5	"Śmietnikowe" jedzenie	2
Ćwiczenie 6	Dieta śródziemnomorska	2
Ćwiczenie 7	Dieta DASH oraz dieta zasadowa (odkwaszająca)	2
Ćwiczenie 8	Dieta 5:2 (IF) oraz dieta Atkinsa	2
Ćwiczenie 9	Pomiary składu ciała	6
Ćwiczenie 10	Rekrutacja i zatrudnienie	2
Ćwiczenie 11	Rozmowa kwalifikacyjna	2

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

Forma zaliczenia modułu.

Kryteria oceny formującej***:

1. Test wiedzy / egzamin pisemny – 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.

2. Ustny sprawdzian wiedzy / egzamin ustny – kryteria oceny:

- **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:

- **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	28
Udział w kolokwium zaliczeniowym	2
Samodzielna praca studenta (godziny niekontaktowe)	
Przygotowanie do ćwiczeń	10
Przygotowanie do kolokwium zaliczeniowego	5
Przygotowanie do egzaminu końcowego	5
Łączna liczba godzin	50
Punkty ECTS za moduł	2
VIII. ZALECANA LITERATURA	
Literatura podstawowa: Christaki Angela, Jenny Dooley, <i>Career Paths : Nutrition & Dietetics</i> , Express Publishing, Libery House, Greenham Business Park, Newbury, 2018. Gorbacz-Gancarz Barbara, Lucyna Ostrowska, Ewa Stefańska, Eunika Supińska, Ewa Szczepanek, <i>English for Dietetics</i> , Wydawnictwo Lekarskie PZWL Warszawa, 2016.	
Literatura uzupełniająca: Evans Virginia, Jenny Dooley, Ryan Hayley, <i>Career Paths : Cooking</i> , Express Publishing, Newbury, 2013. Grice Tony, <i>Oxford English for Careers: English for Nurses</i> , OUP, Oxford, 2013. Pohl Alison, <i>Professional English: Medical</i> , 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