

Opis modułu kształcenia

Nazwa modułu (przedmiotu)		Język angielski					Kod przedmiotu					
Kierunek studiów		dietetyka										
Profil kształcenia		praktyczny										
Poziom studiów		studia drugiego stopnia										
Forma studiów		stacjonarny										
Semestr studiów		I										
Tryb zaliczenia przedmiotu		Zaliczenie			Liczba punktów ECTS					Sposób ustalania oceny z przedmiotu		
Formy zajęć i inne		Liczba godzin zajęć w semestrze			Całkowita	2	Zajęcia kontaktowe	1	Zajęcia związane z praktycznym przygotowaniem zawodowym	2		
		Całkowita	Pracy studenta	Zajęcia kontaktowe	Sposoby weryfikacji efektów uczenia się w ramach form zajęć						Waga w %	
Ćwiczenia praktyczne		60	30	30	wypowiedzi ustne na zajęciach, prace domowe: ćwiczenia leksykalne i gramatyczne, prezentacje multimedialne o charakterze popularnonaukowym związane z kierunkiem studiów, testy kontrolne, testy zaliczeniowe						100	
Razem:		60	30	30							Razem	100%
Kategoria efektów	Lp.	Efekty uczenia się dla modułu (przedmiotu)							Efekty kierunkowe	Formy zajęć		
Umiejętności	1.	Posiada umiejętności językowe w zakresie dietetyki zgodne z wymaganiami dla poziomu B2+ Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego.							K_U16 K_U19	ćwiczenia praktyczne		
	2.	Potrafi komunikować się na tematy związane z żywieniem ludzi zdrowych i chorych ze zróżnicowanymi podmiotami; przedstawia, ocenia stanowiska, prowadzi debatę.							K_U16 K_U19	ćwiczenia praktyczne		
Kompetencje społeczne	1.	Posiada potrzebę stałego dokształcania się.							K_K02	ćwiczenia praktyczne		
	2.	Potrafi pracować w grupie przyjmując różne w niej role.							K_K03	ćwiczenia praktyczne		
	3.	Potrafi określić priorytety działania w poszczególnych typach zadań.							K_K04	ćwiczenia praktyczne		

Treści kształcenia

Forma zajęć	Metody dydaktyczne
Ćwiczenia praktyczne	metody: gramatyczno-tłumaczeniowa, audiolingwalna, kognitywna, komunikacyjna, bezpośrednia
Tematyka zajęć	
Dietetyka i żywienie jako dziedzina nauki. Studiowanie dietetyki i żywienia. Teksty akademickie. List formalny, e-mail. Miejsca pracy. Zawodowy profil dietetyka. Pisanie listu motywacyjnego i życiorysu. Części ciała. Jamy i organy. Organy układu trawiennego. Układ trawienny we współpracy z innymi organami. Enzymy trawienne i hormony. Drugi mózg. Chemia żywnościowa. Podstawowa terminologia chemiczna. Liczby i równania chemiczne. Makroelementy i mikroelementy. Elektrolity. Witaminy. Historia piramidy żywieniowej w USA. Nowa piramida żywieniowa. Mój talerz. Piramida żywieniowa w Polsce. Planowanie jadłospisu a kultura. Nawyki żywieniowe oparte na kulturze, zwyczajach, religii, filozofii. Nowa żywność – genetycznie modyfikowana, funkcjonalna, dogodna. Konwersacje – prezentacje studentów. Różnorodne ćwiczenia gramatyczne.	

Literatura podstawowa:

1	Gorbacz-Gancarz B., Ostrowska L., Stefańska E., Supińska E., Szczepaniak E., English for Dietetics.
2	Oxenden Clive, Latham-Koenig Christina. New English File Upper Intermediate. Oxford: OUP, 2019

Literatura uzupełniająca:

1	Dooley J. Evans V., Career Paths: Hotels: Hotels and Catering. London: Express Publishing 2011.
2	Dooley J., Evans., Garza V. Career Paths: Tourism. London: Express Publishing, 2011
3	Dooley J, Evans V., Grammarway 3. Newbury: Express Publishing, 1999.
4	Misztal M. Tests in English Thematic Vocabulary. Warszawa: WSiP, 1996
5	Murphy R. Essential Grammar in Use. Cambridge University Press, 2002.
6	Olejniki D., Repetytorium Leksykalne Poznań: Lektor Klett, 2005.
7	Oxford Wordpower. Słownik Angielsko Polski z indeksem polsko-angielskim. Oxford University Press, 1997. FG
8	Barbara & Marcin Otto, Here Is the News, Wydawnictwa Szkolne i Pedagogiczne 1995