

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		II								
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	
<p>Probiotyki i prebiotyki. Nawyki żywieniowe. Stan żywieniowy i jego cechy. Oznaki chorób spowodowanych niedoborami żywieniowymi. Dieta wegetariańska a zapobieganie chorobom. Dania i przepisy wegetariańskie. Techniki przygotowania żywności. Źródła składników odżywczych inne niż zwierzęce. Diety specjalne i terapeutyczne. Typy diet terapeutycznych. Choroby które można leczyć dietą. Raporty laboratoryjne i antropometryczne. Terminologia specjalistyczna a codzienna terminologia. Kliniczne zaburzenia żywieniowe. Analiza tekstów akademickich z dziedziny dietetyki. Różnorodne ćwiczenia gramatyczne. Różnorodne ćwiczenia leksykalne.</p>	

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