

SYLABUS
DOTYCZY CYKLU KSZTAŁCENIA 2019/20-2020/21
(skrajne daty)

Rok akademicki 2019/20

1. PODSTAWOWE INFORMACJE O PRZEDMIOCIE

Nazwa przedmiotu	Język angielski
Kod przedmiotu*	
nazwa jednostki prowadzącej kierunek	Kolegium Nauk Medycznych
Nazwa jednostki realizującej przedmiot	Centrum Języków Obcych
Kierunek studiów	Dietetyka
Poziom studiów	drugiego stopnia
Profil	praktyczny
Forma studiów	stacjonarne
Rok i semestr/y studiów	rok I semestr 1, 2
Rodzaj przedmiotu	przedmiot treści kształcenia ogólnego
Język wykładowy	język angielski
Koordinator	mgr Joanna Mazur
Imię i nazwisko osoby prowadzącej / osób prowadzących	mgr Dorota Wisz

* -opcjonalnie, zgodnie z ustaleniami w Jednostce

1.1. Formy zajęć dydaktycznych, wymiar godzin i punktów ECTS

Semes tr (nr)	Wykł.	Ćw.	Konw .	Lab.	Sem.	ZP	Prakt.	Inne (praca własna)	Liczba pkt. ECTS
1		30						20	2
2		30						20	2

1.2. Sposób realizacji zajęć

X zajęcia w formie tradycyjnej

☐ zajęcia realizowane z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość

1.3. Forma zaliczenia przedmiotu (z toku) (egzamin, zaliczenie z oceną, zaliczenie bez oceny)

Zaliczenie z oceną w semestrze I-II, egzamin końcowy w formie testu jednokrotnego wyboru.

2. Wymagania wstępne

Znajomość języka angielskiego na poziomie B2 według Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego.

3. CELE, EFEKTY UCZENIA SIĘ, TREŚCI PROGRAMOWE I STOSOWANE METODY DYDAKTYCZNE

3.1 Cele przedmiotu

C1	Rozwijanie czterech sprawności językowych (rozumienie ze słuchu, rozumienie tekstu czytanego, tworzenie wypowiedzi ustnych i pisemnych) w ramach kształcenia kompetencji komunikacyjnej na poziomie B2+.
C2	Wykształcenie kompetencji językowej umożliwiającej komunikację w sytuacjach dnia codziennego jak i posługiwanie się językiem angielskim w podstawowym zakresie do celów zawodowych i naukowych.
C3	Kształcenie i udoskonalenie poprawności gramatycznej w wypowiedziach ustnych i pisemnych.
C4	Poszerzenie słownictwa ogólnego oraz wprowadzenie słownictwa specjalistycznego (słownictwa z zakresu dietetyki).
C5	Przygotowanie do przedstawienia zagadnień dotyczących własnej tematyki zawodowej w formie prezentacji opracowanej w oparciu o proste teksty fachowe.

3.2 Efekty uczenia się dla przedmiotu

EK (efekt uczenia się)	Treść efektu uczenia się zdefiniowanego dla przedmiotu	Odniesienie do efektów kierunkowych ¹
EK_01	Absolwent potrafi posługiwać się językiem angielskim na poziomie B2+ Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego oraz specjalistyczną terminologią. Komunikuje się na tematy specjalistyczne ze zróżnicowanymi kręgami odbiorców, prowadzi debatę z zakresu tematyki żywienia człowieka.	K_U01
EK_o2	Absolwent jest gotów do wypełniania zobowiązań społecznych, inspirowania i organizowania działalności na rzecz środowiska	K_K03

	społecznego, w tym edukacji żywieniowej. (również w języku angielskim)	
EK_03	Absolwent jest gotów do inicjowania działań na rzecz interesu publicznego, w tym profilaktyki chorób dieto-zależnych. (w oparciu o angielskojęzyczne źródła)	K_K04

3.3 Treści programowe

A. Problematyka wykładu

Treści merytoryczne

B. Problematyka ćwiczeń audytoryjnych, konwersatoryjnych, laboratoryjnych, zajęć praktycznych

Treści merytoryczne
Semestr 1
1. Dietetyka i odżywianie jako kierunek studiów. Pisanie listu formalnego i maila.
2. Dietetyk – profil profesjonalny, zadania, obowiązki. CV i list motywacyjny.
3. Terminologia medyczna – terminy pochodzenia łacińskiego i greckiego w medycznej terminologii angielskiej.
4. Ciało ludzkie – struktury i narządy – powtórzenie.
5. Pacjent, specjalista dietetyk – dialogi.
6. Odżywianie – układ pokarmowy – trawienie – powtórzenie.
7. Chemia odżywiania – liczby i nazewnictwo w języku angielskim.
8. Makro i mikroelementy – poszerzenie wiadomości, nazewnictwo angielskie.
9. Elektrolity – omówienie.
10. Główne witaminy i ich funkcje, niedobory witamin i ich skutki.
11. Narządy i ich funkcje w prawidłowym funkcjonowaniu organizmu.
12. Rodzaje pożywienia, piramida pokarmowa i jej pochodzenie.
13. Nowa piramida żywieniowa w Polsce i na świecie – omówienie.
14. Co powinno znaleźć się na naszych talerzach – dyskusja.
15. Produkty żywnościowe i etykiety – nazewnictwo.
Semestr 2
1. Nowa żywność – problem żywności modyfikowanej genetycznie. Jedzenie przetworzone.
2. Probiotyki i prebiotyki, nawyki żywieniowe.
3. Planowanie żywienia i jego związek z kulturą, zwyczajami, religią, filozofią.
4. Praca nad menu z uwzględnieniem potrzeb w konkretnych przypadkach.
5. Posiłki, rodzaje i techniki gotowania.
6. Prawidłowe żywienie – zasady żywieniowe, zdrowa żywność, prawidłowa dieta, układanie jadłospisu dla poszczególnych grup żywieniowych oraz zawodowych z zastosowaniem posiadanej wiedzy.

7. Ocena żywieniowa – ocena 24 godzinna, zalecenia żywieniowe – ćwiczenia.
8. Niedobory żywieniowe i ich skutki.
9. Diety terapeutyczne i ich typy – omówienie.
10. Niekonwencjonalne metody żywieniowe – praca z tekstem autentycznym (wykłady Ted, artykuły z czasopism naukowych); przygotowanie i przeprowadzenie debaty.
11. Etyka w żywieniu – weganizm, wegetarianizm, bulimia, anoreksja, otyłość – praca z tekstem autentycznym – analiza przypadku.
12. Terminologia medyczna – terminy pochodzenia łacińskiego i greckiego w medycznej terminologii angielskiej.
13. Pisanie streszczeń, „opis przypadku” – czytanie ze zrozumieniem, opis przypadku chorobowego, tłumaczenie tekstu, pisanie streszczenia. Przygotowywanie artykułu naukowego.
14. Statystyki medyczne – omawianie tekstów, analiza i wykorzystanie danych statystycznych do opracowania i analizy nawyków żywieniowych, praca ze słownictwem formalnym. Podstawowe skróty medyczne.
15. Praca magisterska – informowanie o strukturze pracy, wykorzystaniu materiałów w języku angielskim, metodach pisania poszczególnych części. Zasady prawidłowego zapisu bibliografii.

3.4 Metody dydaktyczne

Np.:

Wykład: wykład problemowy, wykład z prezentacją multimedialną, metody kształcenia na odległość

Ćwiczenia: analiza tekstów z dyskusją, metoda projektów (projekt badawczy, wdrożeniowy, praktyczny), praca w grupach (rozwiązywanie zadań, dyskusja), gry dydaktyczne, metody kształcenia na odległość

Laboratorium: wykonywanie doświadczeń, projektowanie doświadczeń

Ćwiczenia:

Praca w grupach, dyskusja, rozwiązywanie zadań i testów, prezentacja, prezentacja multimedialna wybranego zagadnienia z dietetyki, analiza i interpretacja tekstów źródłowych, analiza przypadków, ćwiczenia translacyjne pisemne i ustne z zakresu języka angielskiego specjalistycznego.

4. METODY I KRYTERIA OCENY

4.1 Sposoby weryfikacji efektów uczenia się

Symbol efektu	Metody oceny efektów uczenia się (np.: kolokwium, egzamin ustny, egzamin pisemny, projekt, sprawozdanie, obserwacja w trakcie zajęć)	Forma zajęć dydaktycznych (w, ćw, ...)
EK_01	egzamin pisemny, zaliczenie sprawdzianu pisemnego, odpowiedź ustna	ćw
EK_02	przygotowanie indywidualnego projektu z zakresu dietetyki	ćw
EK_03	wypowiedź pisemna	ćw

4.2 Warunki zaliczenia przedmiotu (kryteria oceniania)

Warunkiem zaliczenia przedmiotu jest osiągnięcie wszystkich założonych efektów kształcenia, w szczególności zaliczenie na ocenę pozytywną wszystkich przewidzianych w danym semestrze prac pisemnych i uzyskanie pozytywnej oceny z odpowiedzi ustnych, a także obecność na zajęciach i aktywne uczestnictwo w zajęciach. Do zaliczenia testu pisemnego, egzaminu potrzeba minimum 51% prawidłowych odpowiedzi.

Sposoby zaliczenia:

- praca projektowa (prezentacja multimedialna, translacja tekstu, przygotowanie lektury- do wyboru)

- zaliczenie z oceną

Formy zaliczenia:

- zaliczenie pisemne: test, dłuższa wypowiedź pisemna

- wykonanie pracy zaliczeniowej: prezentacja (sem. 1 lub 2)

Ćwiczenia: zaliczenie z oceną (sem. 1, 2):

Wykonanie pracy zaliczeniowej: przygotowanie prezentacji/napisanie eseju, translacja tekstu, przygotowanie lektury – do wyboru; jedna na cykl kształcenia, ustalenie oceny zaliczeniowej na podstawie ocen cząstkowych.

Egzamin/zaliczenie końcowe: egzamin pisemny testowy na poziomie B2+, test jednokrotnego wyboru

Kryteria oceny prac pisemnych:

5.0 – wykazuje znajomość każdej z treści kształcenia na poziomie 91%-100%

4.5 – wykazuje znajomość każdej z treści kształcenia na poziomie 81%-90%

4.0 – wykazuje znajomość każdej z treści kształcenia na poziomie 71%-80%

3.5 – wykazuje znajomość każdej z treści kształcenia na poziomie 61%-70%

3.0 – wykazuje znajomość każdej z treści kształcenia na poziomie 51%-60%

2.0– wykazuje znajomość każdej z treści kształcenia poniżej 50%

Kryteria oceny odpowiedzi ustnej:

5.0 – wykazuje znajomość treści kształcenia na poziomie 91%-100%

Ocena bardzo dobra: bardzo dobry poziom znajomości słownictwa i struktur językowych, brak błędów językowych lub nieliczne błędy językowe nie zakłócające komunikacji

4.5 – wykazuje znajomość treści kształcenia na poziomie 81%-90%

Ocena plus dobra: dobry poziom znajomości słownictwa i struktur językowych, nieliczne błędy językowe nieznacznie zakłócające komunikację, nieznaczne zakłócenia w płynności wypowiedzi

4.0 – wykazuje znajomość treści kształcenia na poziomie 71%-80%

Ocena dobra: zadawalający poziom znajomości słownictwa i struktur językowych, błędy językowe nieznacznie zakłócające komunikację, nieznaczne zakłócenia w płynności wypowiedzi

3.5 – wykazuje znajomość treści kształcenia na poziomie 61%-70%

Ocena +dostateczna: ograniczona znajomość słownictwa i struktur językowych,

liczne błędy językowe znacznie zakłócające komunikację i płynność wypowiedzi, odpowiedzi częściowo odbiegające od treści zadanego pytania, niekompletna

3.0 – wykazuje znajomość treści kształcenia na poziomie 51%-60%

Ocena dostateczna: ograniczona znajomość słownictwa i struktur językowych, liczne błędy językowe znacznie zakłócające komunikację i płynność wypowiedzi, niepełne odpowiedzi na pytania, odpowiedzi częściowo odbiegające od treści zadanego pytania

2.0 – wykazuje znajomość treści kształcenia poniżej 50%

Ocena niedostateczna: brak odpowiedzi lub bardzo ograniczona znajomość słownictwa i struktur językowych uniemożliwiająca wykonanie zadania, chaotyczna konstrukcja wypowiedzi, bardzo uboga treść, niekomunikatywność, mylenie i zniekształcanie podstawowych informacji

Ocenę pozytywną z przedmiotu można otrzymać wyłącznie pod warunkiem uzyskania pozytywnej oceny za każdy z ustanowionych efektów kształcenia.

Ocenę końcową z przedmiotu stanowi średnia arytmetyczna z ocen cząstkowych.

5. CAŁKOWITY NAKŁAD PRACY STUDENTA POTRZEBNY DO OSIĄGNIĘCIA ZAŁOŻONYCH EFEKTÓW W GODZINACH ORAZ PUNKTACH ECTS

Forma aktywności	Średnia liczba godzin na zrealizowanie aktywności
Godziny kontaktowe wynikające z harmonogramu studiów	60
Inne z udziałem nauczyciela akademickiego (udział w konsultacjach, egzaminie)	6
Godziny niekontaktowe – praca własna studenta (przygotowanie do zajęć, egzaminu, napisanie referatu itp.)	40
SUMA GODZIN	106
SUMARYCZNA LICZBA PUNKTÓW ECTS	4

** Należy uwzględnić, że 1 pkt ECTS odpowiada 25-30 godzin całkowitego nakładu pracy studenta.*

6. PRAKTYKI ZAWODOWE W RAMACH PRZEDMIOTU

wymiar godzinowy	nie dotyczy
zasady i formy odbywania praktyk	

7. LITERATURA

Literatura podstawowa:

Gorbacz-Gancarz B., E. Supińska, E. Szczepaniak, L. Ostrowska, E. Stefańska, *English for Dietetics*. Warszawa: Wydawnictwo Lekarskie PZWL 2017.

Literatura uzupełniająca:

Lipińska A., S. Wiśniewska-Leśków, Z. Szczepankiewicz, *English for Medical Sciences*. MedPharm Polska 2015.

Donesch-Jeżo E., *English for Medical Students and Doctors cz.1*. Kraków: Wydawnictwo Przegląd Lekarski 2010.

Hewins M., *Advanced grammar in use: a self-study reference and practice book for advanced learners of English: with answers*, 2nd ed. 11th print. Cambridge: CUP 2010.

Medyczny Słownik angielsko-polski, polsko-angielski/ Dorland, Elsevier Urban & Partner 2012.

Strona e-dydaktyki UR:

<https://e->

[dydaktyka.uniwnet.com/angielski/wydzialy/medyczny.html](https://e-dydaktyka.uniwnet.com/angielski/wydzialy/medyczny.html)

Strony internetowe:

www.examenglish.com

www.bbc.com/news/health

www.health.co.uk

www.ukhealthradio.com

www.thelancet.com

www.sciencefocus.com

www.who.int

www.youtube.com

Własne materiały autorskie

Akceptacja Kierownika Jednostki lub osoby upoważnionej