

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	Studium Języków Obcych
Kierunek studiów	Dietetyka
Poziom studiów	drugiego stopnia
Profil	praktyczny
Forma studiów	niestacjonarne
Rok i semestr/y studiów	I/1, 2
Rodzaj przedmiotu	przedmiot treści kształcenia ogólnego
Język wykładowy	język angielski
Koordinator	mgr Joanna Mazur
Imię i nazwisko osoby prowadzącej / osób prowadzących	mgr Nina Pantoł-Seredyńska

* -opcjonalnie, zgodnie z ustaleniami w Jednostce

1.1 Formy zajęć dydaktycznych, wymiar godzin i punktów ECTS

Semestr (nr)	Wykł.	Ćw.	Konw.	Lab.	Sem.	ZP	Prakt.	Inne (praca własna)	Liczba pkt. ECTS
1		22						28	2
2		22						28	2
razem		44						56	4

1.2 Sposób realizacji zajęć

☒ 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)

egzamin

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 społecznego, w tym edukacji żywieniowej (również w języku angielskim).	K_K03
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
Dietetyka i odżywianie jako kierunek studiów <ul style="list-style-type: none"> Dietetyk – profil profesjonalny, zadania, obowiązki Pisanie listu formalnego i maila CV i list motywacyjny
Ciało ludzkie <ul style="list-style-type: none"> Struktury i narządy – powtórzenie
Pacjent, specjalista dietetyk – dialogi
Odżywianie <ul style="list-style-type: none"> Układ pokarmowy – trawienie – powtórzenie
Chemia odżywiania <ul style="list-style-type: none"> Liczby i nazewnictwo Makro i mikroelementy – poszerzenie wiadomości Elektrolity Główne witaminy i ich funkcje, niedobory witamin i ich skutki
Rodzaje pożywienia, piramida pokarmowa i jej pochodzenie <ul style="list-style-type: none"> Nowa piramida żywieniowa w Polsce i na świecie Produkty żywnościowe i etykiety – nazewnictwo
Semestr 2
Nowa żywność <ul style="list-style-type: none"> Problem żywności modyfikowanej genetycznie Jedzenie przetworzone Probiotyki i prebiotyki, nawyki żywieniowe
Planowanie żywienia <ul style="list-style-type: none"> Związek z kulturą, zwyczajami, religią, filozofią Praca nad menu z uwzględnieniem potrzeb w konkretnych przypadkach Posiłki, rodzaje i techniki gotowania
Prawidłowe żywienie <ul style="list-style-type: none"> Zasady żywieniowe, zdrowa żywność, prawidłowa dieta, układanie jadłospisu dla poszczególnych grup żywieniowych oraz zawodowych z zastosowaniem posiadanej wiedzy Ocena żywieniowa – ocena 24 godzinna, zalecenia żywieniowe – ćwiczenia Niedobory żywieniowe i ich skutki
Diety terapeutyczne i ich typy – omówienie <ul style="list-style-type: none"> Niekonwencjonalne metody żywieniowe – praca z tekstem autentycznym (wykłady Ted, artykuły z czasopism naukowych); przygotowanie i przeprowadzenie debaty
Etyka w żywieniu <ul style="list-style-type: none"> Weganizm, wegetarianizm, bulimia, anoreksja, otyłość Praca z tekstem autentycznym – analiza przypadku

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	krótsza i dłuższa wypowiedź pisemna i ustna, test pisemny jednokrotnego wyboru, egzamin pisemny (test jednokrotnego wyboru), obserwacja w trakcie zajęć	ćw
EK_02	przygotowanie indywidualnego projektu z zakresu dietetyki/ wypowiedź ustna, obserwacja w trakcie zajęć	ćw
EK_03	wypowiedź pisemna, obserwacja w trakcie zajęć	ćw

4.2 Warunki zaliczenia przedmiotu (kryteria oceniania)

Warunkiem zaliczenia przedmiotu jest osiągnięcie wszystkich założonych efektów uczenia się, 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 projektu indywidualnego z zakresu studiowanego kierunku i specjalności)
- zaliczenie sprawdzianu pisemnego (test jednokrotnego wyboru i/lub dłuższa wypowiedź pisemna)

Formy zaliczenia:

- krótsza i dłuższa wypowiedź ustna
- zaliczenie pisemne: test jednokrotnego wyboru i/lub dłuższa wypowiedź pisemna
- wykonanie pracy zaliczeniowej: prezentacja projektu indywidualnego z zakresu studiowanego kierunku i specjalności (lektura, sprawozdanie/streszczenie artykułu naukowego, prezentacja multimedialna tematu z zakresu studiowanej specjalności wraz z omówieniem).

Ustalenie oceny zaliczeniowej na podstawie ocen cząstkowych.

Semestr 1: sprawdzian pisemny (test jednokrotnego wyboru i/lub dłuższa wypowiedź pisemna),
zaliczenie projektu indywidualnego

Semestr 2: sprawdzian pisemny (test jednokrotnego wyboru i/lub dłuższa wypowiedź pisemna),
zaliczenie projektu indywidualnego

Egzamin/zaliczenie końcowe: egzamin pisemny testowy jednokrotnego wyboru na poziomie B2+, egzamin ustny – prezentacja projektu indywidualnego realizowana w trakcie trwania semestru 1 lub 2

Kryteria oceny prac pisemnych:

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

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

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

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

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

2.0 – wykazuje znajomość każdej z treści uczenia się poniżej 50%

Kryteria oceny odpowiedzi ustnej:

5.0 – wykazuje znajomość treści uczenia się 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 uczenia się 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 uczenia się 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 uczenia się na poziomie 61%-70%

Ocena plus 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 uczenia się 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 uczenia się 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 uczenia się.

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	44
Inne z udziałem nauczyciela akademickiego (udział w konsultacjach, egzaminie)	6 (4 udział w konsultacjach, 2 udział w egzaminie – części pisemnej)
Godziny niekontaktowe – praca własna studenta (przygotowanie do zajęć, egzaminu, napisanie referatu itp.)	56 (przygotowanie do zajęć, czas na przygotowanie lektury/projektu, czas na przygotowanie prezentacji multimedialnej z zakresu studiowanej specjalności i seminarium dyplomowego do zaliczenia końcowego, praca własna w ramach e-dydaktyki)
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

<p>Literatura podstawowa: Gorbacz-Gancarz B., E. Supińska, E. Szczepaniak, L. Ostrowska, E. Stefańska, <i>English for Dietetics</i>. Warszawa: Wydawnictwo Lekarskie PZWL 2017</p>
<p>Literatura uzupełniająca: Lipińska A., S. Wiśniewska-Leśków, Z. Szczepankiewicz, <i>English for Medical Sciences</i>. MedPharm Polska 2015. Donesch-Jeżo E., <i>English for Medical Students and Doctors</i> cz.1. Kraków: Wydawnictwo Przegląd Lekarski 2010. Hewins M., <i>Advanced grammar in use: a self-study reference and practice book for advanced learners of English: with answers</i>, 2nd ed. 11th print. Cambridge: CUP 2010. <i>Medyczny Słownik angielsko-polski, polsko-angielski</i>/ Dorland, Elsevier Urban & Partner 2012. Strona e-dydaktyki SJO UR: https://e-dydaktyka.uniwnet.com/angielski/wydzialy/kolegium-nauk-medycznych.html Strony internetowe: www.examenglish.com www.bbc.com/news/health www.health.co.uk</p>

www.ukhealthradio.com
www.thelancet.com
www.sciencefocus.com
www.who.int
www.youtube.com
Własne materiały autorskie

Akceptacja Kierownika Jednostki lub osoby upoważnionej