**Opći podaci o predmetu**

|  |  |
| --- | --- |
| Naziv predmeta: | Engleski jezik II (1/2) i (2/2) |
| Šifra predmeta u ISVU-u: | 170153 i 170154  |
| Studij i smjer pri kojem se izvodi predmet: | Prehrambena tehnologija |
| Nositelj(i) predmeta: | Davorka Rujevčan |
| Suradnik pri predmetu: | / |
| ECTS bodovi: | 4 |
| Semestar izvođenja predmeta: | III. i IV. |
| Akademska godina: | 2022./2023. |
| Uvjetni predmet polaganja ispita: | / |
| Nastava se izvodi na stranom jeziku: | da |
| Ciljevi predmeta: | Razvoj produktivnih i receptivnih jezičnih vještina (slušanja, govorenja, čitanja i pisanja) uz proširivanje jezičnih i gramatičkih struktura (vokabulara, komunikacijskih uzoraka, fonoloških i ortografskih osobina), te usvajanje vokabulara i frazeologije struke prehrambene tehnologije. Stjecanje kompetencija potrebnih za cjeloživotno učenje, odnosno osposobljavanje za komunikaciju u uvjetima povećane međunarodne mobilnosti i promjenjivog tržišta rada, poticanje autonomnog učenja i senzibilizacija za interkulturalne aspekte. |

**Ustrojstvo nastave**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Vrsta nastave | Broj sati tjedno: | Broj sati semestralno: | Obveze studenata po vrsti nastave: |
| Predavanja: | 1 | 15 | Prisutstvo na nastavi 80% |
| Vježbe (auditorne): | 1 | 15 | Prisutstvo na nastavi 80% |
| Vježbe (laboratorijske): | / | / | / |
| Seminarska nastava: | / | / | / |
| Terenska nastava: | / | / | / |
| Ostalo: | / | / | / |
| UKUPNO: | 2 | 30 | / |

**Praćenje rada studenata te povezivanje ishoda učenja i provjere znanja**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Formiranje ocjene tijekom provedbe nastave:(odrediti ishode učenja – od najmanje 5 do najviše 10 ) | **ISHODI UČENJA**(Isti ishod učenja ne smije se provjeravati kroz više elemenata formiranja ocjene) | **ELEMENTI FORMIRANJA OCJENE** (prema strukturi ECTS bodova: kolokvij, blic test, praktični radovi, aktivnost studenata, ...) | **BODOVI ELEMENATA OCJENE** |
| **I1**: Izdvojiti tražene informacije iz pisanog i/ili slušanog teksta iz područja struke | Kolokvij 1 i Kolokvij 2\* | Kolokvij 1 – 30 bodovaKolokvij 2 – 30 bodovaIzlaganje – 15 bodovaSamostalna izrada zadataka – 5 bodovaUsmeni ispit – 20 bodova |
| **I2**: Interpretirati pojmove i teme vezane za struku | Kolokvij 1 i Kolokvij 2\*Usmeno izlaganje |
| **I3:** Diskutirati o temama vezanim za struku kao i o temama od osobnog interesa | Usmeni ispit |
| **I4**: Razlikovati vrste riječi i gramatičke strukture na engleskome jeziku | Kolokvij 1 i Kolokvij 2\*Samostalna izrada zadataka |
| **I5**: Povezati odgovarajuće jezične i gramatičke strukture na materinskom i engleskom jeziku | Kolokvij 1 i Kolokvij 2\* |
| **I 6:** |  |
| **I 7:** |  |
| **I 8:** |  |
| **I 9:** |  |
| **I 10:** |  |
| Alternativno formiranje konačne ocjene |  **ili alternativno formiranje konačne ocjene**:ili alternativno formiranje konačne ocjene: I1 - I6Pismeni ispit 60Usmeni ispit 15Izlaganje 15Aktivnost i samostalna izrada zadataka 10\*\* | Ukupno: 100 bodova |
| Kompetencijestudenata: | Steći će vještine komunikacijski adekvatne upotrebe engleskog jezika u osobnom i profesionalnom području, kao i znanja o specifičnoj terminologiji i uporabi u pisanom i govorenom jeziku. Samostalno će primijeniti izvora znanja radi daljeg usavršavanja te zadovoljavanja osobnih i profesionalnih potreba. Samostalnost u uporabi stručne literature na stranom jeziku i primjeni stečenih znanja i vještina u novim situacijama. |

\*Napomena: Zbog specifičnosti kolegija isti ishod učenja potrebno je kontinuirano provjeravati.

\*\*Napomena: Nastavnik zadržava pravo djelomično ili u potpunosti osloboditi određene studente usmenog dijela ispita ukoliko su pokazali visok stupanj zainteresiranosti za kolegij, ukoliko su uvijek bili pripremljeni, problematizirali sadržaje, donosili i komentirali dodatne materijale.

|  |  |
| --- | --- |
| Uvjeti dobivanja potpisa: | Ispunjavanje obaveza na nastavi |
| Uvjeti za izlazak na ispit: | Ispunjavanje obaveza na nastavi i položen kolegij Engleski jezik I |
| Bodovna skala ocjenjivanja: | Prema Pravilniku o ocjenjivanju Veleučilišta u Karlovcu, članak 9, stavak 5:90-100 - izvrstan (5) (A)80-89,9 - vrlo dobar (4) (B)65-79,9 - dobar (3) (C)60-64,9 – dovoljan (2) (D)50-59,9 - dovoljan (2) (E)0-49,9 – nedovoljan (1) (F) |

**Struktura ECTS bodova predmeta**

|  |
| --- |
| Pridijeljena vrijednost ECTS bodova predmetu je odraz opterećenja studenta u procesu usvajanja gradiva. Pri tome su uzeti u obzir sati nastave, relativna težina gradiva, opterećenje pripreme ispita, kao i sva ostala opterećenja kako slijedi: |
| **Aktivnost** **(redovitost)****studenata** | **Seminarski rad** | **Esej** | **Prezentacija** | **Kontinuirana provjera znanja** (Blic testovi) | **Praktični rad** |
| 0,25 |  |  | 1 |  |  |
| **Samostalna izrada zadatka** | **Projekt** | **Pismeni ispit** (kolokvij) | **Usmeni ispit** | **Ostalo**  |
| 0,5 |  | 2 | 0,25 |  |

**Pregled nastavnih jedinica po tjednima s pripadajućim ishodima učenja**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Tjedan | Tema predavanja i ishodi učenja: | Tema vježbi i ishodi učenja: |
| 1. | Adjectives for describing food I2 | Comparison of Adjectives – gramatička struktura komparacije pridjeva, rad s tekstom, rad na vokabularu I4, I5 |
| 2. | Coffee and Tea I1, I2 | Collocations – kolokacije s ključnom riječi kava, analiza teksta I4, I5 |
| 3. | Healthy eating plate I1, I3 | Relative pronouns – rad s tekstom, rasprava, transformacije rečenica uporabom relativnih zamjenica I4 |
| 4. | Science and Invention I1, I2, I3 | Defining Relative clauses- usvajanje gramatičke strukture relativnih rečenica, rad na tekstu, kolokacije I4, I5 |
| 5. | Technology and technologists I1, I2, I3 | Non-defining relative clauses - usvajanje gramatičke strukture relativnih rečenica, rad na tekstu, sažimanje I1, I4 |
| 6. | The engineering aspect of ready meals I1, I2, I3 | Relative clauses combined I4 |
| 7. | Fast food industry I1, I5 | Articles: a/an, the, no article – obrađivanje i uvježbavanje uporabe članova, rasprava I4, I5 |
| 8. | Smoothie makers tread familiar path to lucrative deal I1, I2, I3 | Omission of articles - obrađivanje i uvježbavanje uporabe članova, rad s tekstom I1, I4 |
| 9. | Vitamins and their functions I2, I5 | Phrasal verbs – uvježbavanje frazalnih glagola, klasifikacije, sažimanje teksta I4, I5 |
| 10. | How to give a successful presentation I1, I3 | Delivering a presentation in English – oblikovanje izlaganja i prezentacija, rad s tekstom I1, I2 |
| 11. | Power Point presentations I1, I3 | Passive – all tenses - gramatička struktura pasiva, analiza teksta, klasifikacija ključnih pojmova I4 |
| 12. | Proteins, Acids and Fats I1, I3 | Passive exercises – uvježbavanje pasiva, rad s tekstom, rad na transformacijama rečenica I4 |
| 13. | Fish and Eggs I1, I2, I5 | Vocabulary transformation – rad s tekstom i rad na vokabularu I1, I4, I5 |
| 14. | Breads, Cereals and Pasta I1, I2 | Describing processes – rad s tekstom, opisivanje određenih procesa u proizvodnji I1, I3, I5 |
| 15. | Revision | Preliminary exam |
| 16. | Alcohol I1, I3 | Revision – ponavljanje gradiva I2, I4 |
| 17. | Milk Pasteurization: The Effects of Time and Temperature I1, I5 | Compound nouns: form, spelling, stress – uvježbavanje složenicama I2, I4 |
| 18. | Composition of cows' milk I1, I2, I5 | 1st Conditional clauses - gramatička struktura prvog kondicionala, rad na vokabularu I4 |
| 19. | The Purposes of Heat Treatment I1, I2 | 2nd conditional clauses - gramatička struktura drugog kondicionala, rad na vokabularu, rasprava I3, I4, I5 |
| 20. | HACCP: A State of the Art Approach to Food Safety I1, I2 | 3rd conditional clauses - gramatička struktura trećeg kondicionala, rad na tekstu, klasifikacija pojmova I1, I4, I5 |
| 21. | Contamination of Food During Handling and Processing I1, I3 | Conditional clauses combined: 0, 1st, 2nd, 3rd – uvježbavanje kondicionala, analiza teksta I2, I4 |
| 22. | Leaks and spills I3 | Plural /singular nouns – specifičnosti u jednini i množini imenica, analiza teksta, rasprava I4, I5 |
| 23. | The Microbiology of Beer I1, I2 | Text organization, note taking – rad s tekstom, vođenje bilješki, rad na organizaciji teksta I3, I5 |
| 24. | How Beer is Made I3 | Describing processes I2 |
| 25. | Fermentation – Some Misconceptions I1, I3 | Describing charts, pictures, graphs I2, I5 |
| 26. | Coca Cola (text + marketing) I1, I3, I5 | Marketing vocabulary I2, I5,  |
| 27. | Functional foods I1, I3 | Summarizing I1, I2 |
| 28. | Curriculum Vitae I2 | Writing a CV I2, I5 |
| 29. | Job Applications I2, I5 | Job application letter I2 |
| 30. | Revision I2, I3, I4 | Preliminary exam |

**Literatura**

|  |
| --- |
| LITERATURA (osnovna / dopunska): |
| osnovnaRujevčan, Davorka (2014) English for Food Technology Students, part I, Veleučilište u Karlovcu Autentični materijali vezani za prehrambenu tehnologiju u obliku nastavnih uručakaA. Šupih-Kvaternik (2005) An English Reader for Food Technology and Biotechnology- Book One Manualia Universitatis Studiorum Zagrabiensis, Durieux dopunska Vesna Vyroubal (2010) English for Business, Veleučilište u Karlovcuenglesko –hrvatski i hrvatsko-engleski rječniciPolić, T., English for agronomists and enologists /Poreč [i. e.] Rijeka : Veleučilište, 2009Murphy, R., English Grammar in Use, Fifth Edition CUP, 2019Evans, V., Dooley, J., Career Paths Food Service Industry, Express Publishing, 2016Evans, V., Dooley, J., Career Paths Hotels & Catering, Express Publishing, 2018 |

**Ispitni rokovi u akad. godini: 2022./2023.**

|  |  |
| --- | --- |
| Ispitni rokovi: | Prema planu ispitnih rokova studija Prehrambene tehnologije |

**Kontakt informacije**

|  |  |
| --- | --- |
| 1. Nastavnik | Davorka Rujevčan |
| e-mail: | davorka.rujevcan@vuka.hr |
| Vrijeme i mjesto održavanja konzultacija: | Prema rasporedu konzultacija studija Prehrambene tehnologije |
| 2. Nastavnik | / |
| e-mail: | / |
| Vrijeme i mjesto održavanja konzultacija: | / |