

1.	Nazwa kierunku	filologia (język hiszpański z programem tłumaczeniowym)
2.	Cykl rozpoczęcia	2017/2018 (semestr zimowy)
3.	Poziom kształcenia	studia drugiego stopnia
4.	Profil kształcenia	ogólnoakademicki
5.	Forma prowadzenia studiów	niestacjonarna

Moduł kształcenia: Praktyczna nauka języka hiszpańskiego IV

Kod modułu: 02-FL-HT-N2-PNJH-4

1. Liczba punktów ECTS: 9

2. Zakładane efekty kształcenia modułu			
kod	opis	efekty kształcenia kierunku	stopień realizacji (skala 1-5)
K05	docenia znaczenie ustawicznego ćwiczenia umiejętności komunikowania się i wzbogacania słownictwa	K_K05	5
U01	sprawnie posługuje się szerokim zasobem leksykalno-gramatycznym w różnych kontekstach i sytuacjach komunikacyjnych obejmujących różnorodne sfery życia	K_U01	5
U16	posiada umiejętności językowe w zakresie studiowanej dyscypliny, zgodne z wymaganiami określonymi dla poziomu B2+ Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego	K_U16	5
W09	posiada kompetencje lingwokulturową i translatorską w obrębie danych języków	K_W09	4

3. Opis modułu	
Opis	Celem modułu jest poszerzenie znajomości wyrażen idiomatycznych oraz struktur gramatycznych j.hiszpańskiego. Moduł pozwala na rozwijanie kompetencji frazeologicznych, uwrażliwia na różnice między j.hiszpańskim a polskim.
Wymagania wstępne	Zaliczenie trzeciego modułu PNJH.

4. Sposoby weryfikacji efektów kształcenia modułu			
kod	nazwa (typ)	opis	efekty kształcenia modułu
w-1	praca na zajęciach	Studenci biorą czynny udział w zajęciach	K05, U01, U16
w-2	Test zaliczeniowy na ocenę	Studenci przystępują do testu zaliczeniowego	U01, U16, W09

5. Rodzaje prowadzonych zajęć						
kod	rodzaj prowadzonych zajęć			praca własna studenta		sposoby weryfikacji efektów kształcenia
	nazwa	opis (z uwzględnieniem metod dydaktycznych)	liczba godzin	opis	liczba godzin	
f-1	ćwiczenia	prezentacja wybranych wyrażeń idiomatycznych	20	przygotowanie prezentacji praca ze słownikiem	120	w-1
f--2	ćwiczenia	ćwiczenia doskonalące znajomość struktur gramatycznych oraz wyrażeń idiomatycznych	40	przygotowanie do ćwiczeń przygotowanie do testu zaliczeniowego	120	w-1, w-2