



SYLLABUS KOLEGIJA

Opći podaci o kolegiju

Naziv kolegija:	Engleski jezik II (1/2) i Engleski jezik II (2/2)
Šifra kolegija u ISVU-u:	170153 i 170154
Nositelj kolegija	dr. sc. Davorka Rujevčan, viši predavač
Suradnici na kolegiju:	/
Studij i smjer pri kojem se izvodi kolegija:	Prehrambena tehnologija
ECTS bodovi:	4
Semestar izvođenja kolegija	3. i 4.
Uvjetni kolegij polaganja ispita:	/
Ciljevi kolegija:	Cilj kolegija je usvajanje vokabulara i frazeologije struke prehrambene tehnologije kao i daljnje razvijanje produktivnih i receptivnih jezičnih vještina (slušanja, govorenja, čitanja i pisanja) uz proširivanje jezičnih i gramatičkih struktura (vokabulara, komunikacijskih uzoraka, fonoloških i ortografskih osobina). Usvajaju se kompetencije potrebne za cjeloživotno učenje, odnosno osposobljava se studente za komunikaciju u uvjetima povećane međunarodne mobilnosti i promjenjivog tržišta rada, potiče ih se na samostalno učenje i senzibilizira ih se za interkulturalne aspekte.

Ustrojstvo nastave

Vrsta nastave	Broj sati semestralno:	Obveze studenata po vrsti nastave
Predavanja:	15	Prisutnost na nastavi 80%
Vježbe (auditorne, jezične):	15	Prisutnost na nastavi 80%
Vježbe (laboratorijske, praktične):	/	
Terenska nastava:	/	
Ostalo:	/	
UKUPNO:	30	

Praćenje rada studenata i provjere znanja tijekom nastavnog procesa

ISHODI		Kolokvij 1	Kolokvij 2	Prezentacija	Prijevod	Ukupno	Prolaz	Vremenski okvir priznavanja ishoda
Ishod 1	Izdvojiti tražene informacije iz pisanog i/ili slušanog teksta iz područja struke	10%	10%			20%	10%	Do kraja akademске godine
Ishod 2	Interpretirati pojmove i teme vezane za struku	10%	10%	15%		35%	17,5%	Do kraja akademске godine
Ishod 3	Razlikovati vrste riječi i gramatičke strukture na engleskom jeziku	10%	10%			20%	10%	Do kraja akademске godine



SYLLABUS KOLEGIJA

Ishod 4	Povezati odgovarajuće jezične i gramatičke strukture na materinskom i engleskom jeziku	10%	10%		5%	25%	12,5%	Do kraja akademске godine
Ukupno % ocjenskih bodova		40%	40%	15%	5%	100%	50%	
Udio u ECTS		1,6	1,6	0,6	0,2	4		

Praćenje provjere znanja na ispitnom roku

Uvjeti pristupanja ispitu		Ispunjavanje obaveza po vrsti nastave				
ISHODI		pisani ispit	usmeni ispit	Ukupno	Prolaz	
Ishod 1	Izdvojiti tražene informacije iz pisanog i/ili slušanog teksta iz područja struke	15%	10%	25%	12,5%	
Ishod 2	Interpretirati pojmove i teme vezane za struku	15%	10%	25%	12,5%	
Ishod 3	Razlikovati vrste riječi i gramatičke strukture na engleskom jeziku	15%	10%	25%	12,5%	
Ishod 4	Povezati odgovarajuće jezične i gramatičke strukture na materinskom i engleskom jeziku	15%	10%	25%	12,5%	
Ukupno % ocjenskih bodova		60%	40%	100%	50%	
Udio u ECTS		2,4	1,6	4		

Pregled nastavnih jedinica po tjednima s pripadajućim ishodima učenja

Tjedan	Tema predavanja i ishodi učenja:	Ishod	Tema vježbi i ishodi učenja:	Ishod
1.	Adjectives for describing food	I2	Comparison of Adjectives – gramatička struktura komparacije pridjeva, rad s tekstom, rad na vokabularu	I1, I3
2.	Coffee and Tea	I1, I2	Collocations – kolokacije s ključnom riječi kava, analiza teksta	I2, I3
3.	Healthy eating plate	I1, I2	Relative pronouns – rad s tekstom, rasprava, transformacije rečenica uporabom relativnih zamjenica	I1, I3
4.	Science and Invention	I1, I2	Defining Relative clauses- usvajanje gramatičke strukture relativnih rečenica, rad na tekstu, kolokacije	I2, I3
5.	Technology and technologists	I1, I2, I4	Non-defining relative clauses - usvajanje gramatičke strukture relativnih rečenica, rad na tekstu, sažimanje	I1, I3
6.	The engineering aspect of ready meals	I1, I4	Relative clauses combined	I3
7.	Fast food industry	I1	Articles: a/an, the, no article – obrađivanje i uvježbavanje uporabe članova, rasprava	I2, I3
8.	Smoothie makers tread familiar path to lucrative deal	I1, I2, I4	Omission of articles - obrađivanje i uvježbavanje uporabe članova	I3
9.	Vitamins and their functions	I1, I2	Phrasal verbs – uvježbavanje frazalnih glagola, klasifikacije	I3



SYLLABUS KOLEGIJA

10.	How to give a successful presentation I1,	I1, I2	Delivering a presentation in English – oblikovanje izlaganja i prezentacija	I2
11.	Power Point presentations	I1, I2	Passive – all tenses - gramatička struktura pasiva, analiza teksta, klasifikacija ključnih pojmoveva	I3
12.	Proteins, Acids and Fats	I1, I2, I4	Passive exercises – uvježbavanje pasiva, rad s tekstrom, rad na transformacijama rečenica	I3
13.	Fish and Eggs	I1, I2	Vocabulary transformation – rad s tekstrom i rad na vokabularu	I2, I4
14.	Breads, Cereals and Pasta	I1, I2	Describing processes – rad s tekstrom, opisivanje određenih procesa u proizvodnji	I2, I4
15.	Revision	I1, I2, I3, I4	Preliminary exam	I1, I2, I3, I4
16.	Alcohol	I1, I2	Revision – ponavljanje gradiva	I2, I3, I4
17.	Milk Pasteurization: The Effects of Time and Temperature	I1, I2	Compound nouns: form, spelling, stress – uvježbavanje složenicama	I3, I4
18.	Composition of cows' milk	I1, I2	1st Conditional clauses - gramatička struktura prvog kondicionala	I3
19.	The Purposes of Heat Treatment	I1, I4	2nd conditional clauses - gramatička struktura drugog kondicionala	I3
20.	HACCP: A State of the Art Approach to Food Safety	I1, I2, I4	3rd conditional clauses - gramatička struktura trećeg kondicionala	I3
21.	Contamination of Food During Handling and Processing	I1, I2, I4	Conditional clauses combined: 0, 1st, 2nd, 3rd – uvježbavanje kondicionala	I3
22.	Leaks and spills	I1, I2	Plural /singular nouns – specifičnosti u jedinini i množini imenica	I3, I4
23.	The Microbiology of Beer	I1, I2	Text organization, note taking – rad s tekstrom, vođenje bilješki, rad na organizaciji teksta	I1, I4
24.	How Beer is Made	I1, I2	Describing processes	I2
25.	Fermentation – Some Misconceptions	I1, I4	Describing charts, pictures, graphs	I2
26.	Coca Cola (text + marketing)	I1, I2	Marketing vocabulary	I2, I4
27.	Functional foods	I1, I4	Summarizing	I1
28.	Curriculum Vitae	I2	Writing a CV	I2, I4
29.	Job Applications	I1, I2	Job application letter	I2, I4
30.	Revision	I1, I2	Revision	I3, I4

Literatura (osnovna / dopunska)

- osnovna
1. Rujevčan, D. (2014) English for Food technology students, part I, Veleučilište u Karlovcu
 2. Autentični materijali vezani za prehrambenu tehnologiju u obliku nastavnih uručaka
 3. A. Šupih-Kvaternik An English Reader for Food Technology and Biotechnology - Book Two Manualia Universitatis Studiorum Zagabiensis, Durieux, 2008
 4. Vesna Vyroubal English for Business Veleučilište u Karlovcu, 2010
 5. englesko –hrvatski i hrvatsko-engleski rječnici
 6. Polić, T., English for agronomists and enologists /Poreč [i. e.] Rijeka: Veleučilište, 2009
 7. Murphy, R., English Grammar in Use, Fifth Edition CUP, 2019
 8. Evans, V., Dooley, J., Career Paths Food Service Industry, Express Publishing, 2016
 9. Evans, V., Dooley, J., Career Paths Hotels & Catering, Express Publishing, 2018