

## MATRYCA KIERUNKOWYCH EFEKTÓW KSZTAŁCENIA

| <b>Nazwa kierunku studiów: DIETETYKA</b><br><b>Poziom kształcenia: STUDIA PIERWSZEGO STOPNIA</b><br><b>Profil kształcenia: PRAKTYCZNY</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                                       |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------|
| <b>Symbol</b>                                                                                                                             | <b>Kierunkowe efekty kształcenia</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | <b>Odniesienie do efektów kształcenia dla obszaru</b> |
| <b>WIEDZA</b>                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                                       |
| K_W_01                                                                                                                                    | Zna budowę anatomiczną człowieka wraz z fizjologią narządów i układów ze szczególnym uwzględnieniem układu pokarmowego, procesem trawienia, wchłaniania i metabolizmem składników odżywczych                                                                                                                                                                            | M1_W_02                                               |
| K_W_02                                                                                                                                    | Zna mechanizmy dotyczące regulacji neurohormonalnej, przebieg podstawowych procesów metabolicznych i struktury komórkowe w nich uczestniczące. Posiada wiedzę z zakresu gospodarki wodno-elektrolitowej człowieka wraz z homeostazą kwasowo- zasadową.                                                                                                                  | M1_W_01,<br>M1_W_02                                   |
| K_W_03                                                                                                                                    | Zna budowę i funkcje związków chemicznych wchodzących w skład organizmu i żywności, tj. białek, węglowodanów, lipidów, kwasów nukleinowych, hormonów i witamin. Ma wiedzę dotyczącą wpływu przechowywania i przetwarzania na składniki żywności. Zna mutageny i karcinogeny w żywności oraz zachodzące interakcje między stosowanymi dodatkami do żywności a żywnością. | M1_W_01                                               |
| K_W_04                                                                                                                                    | Zna główne surowce przemysłu spożywczego oraz procesy technologiczne związane z przechowywaniem i przetwarzaniem żywności, produkcją żywności i jej utrwalaniem wraz z ich wpływem na jakość żywności. Zna metody fizyczne i chemiczne stosowane w analizie żywności                                                                                                    | M1_W_01                                               |
| K_W_05                                                                                                                                    | Posiada wiedzę z mikrobiologii i parazytologii ogólnej, którą potrafi wykorzystać w praktyce. Zna kryteria oceny mikrobiologicznej procesów produkcyjnych i gotowej żywności.                                                                                                                                                                                           | M1_W_01                                               |
| K_W_06                                                                                                                                    | Zna mechanizmy dziedziczenia oraz genetyczne i środowiskowe uwarunkowania cech człowieka. Dysponuje wiedzą w zakresie chorób genetycznych: geno- i chromosomopatii oraz zna procedury leczenia dietetycznego niektórych chorób uwarunkowanych genetycznie. Posiada podstawową wiedzę z farmakogenetyki, ekogenetyki i inżynierii genetycznej.                           | M1_W_01,<br>M1_W_02,<br>M1_W_03                       |
| K_W_07                                                                                                                                    | Posiada wiedzę w zakresie psychologiczno-pedagogicznych aspektów związanych z rozwojem psychofizycznym człowieka, jego środowiskiem wychowawczym, zdrowiem i chorobą. Zna występujące bariery w kontakcie z pacjentem oraz style komunikowania się, jak i interakcje pomiędzy instytucjami medycznymi i społecznymi w zakresie dietetyki.                               | M1_W_04,<br>M1_W_06,<br>M1_W_10                       |
| K_W_08                                                                                                                                    | Posiada wiedzę dotyczącą etiopatogenezy, obrazu klinicznego, diagnozowania, jak i leczenia chorób metabolicznych, endokrynologicznych, neurologicznych, nefrologicznych, alergicznych układu krążenia, układu oddechowego, układu pokarmowego oraz chorób zakaźnych i pasożytniczych, patologii wieku starszego.                                                        | M1_W_01,<br>M1_W_03                                   |
| K_W_09                                                                                                                                    | Zna bilans energetyczny, normy żywienia i wyżywienia, zasady                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | M1_W_01,                                              |

|        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                 |
|--------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------|
|        | planowania jadłospisów i metody oceny sposobu żywienia i stanu odżywiania. Posiada wiedzę dotyczącą wegetarianizm, weganizm i niedożywienie. Zna zasady rozpoznawania alergii i alergeny występujące w pokarmach i dodatkach do pokarmów. Zna podstawy leczenia dietetycznego chorób żywieniowo-zależnych oraz leczenie żywieniowe, jak i żywienie w alergiach, nietolerancji pokarmowej i zespołach złego wchłaniania oraz otyłości.                                                                                                                                                        | M1_W_03,<br>M1_W_04,<br>M1_W_05,<br>M1_W_06,<br>M1_W_10                         |
| K_W_10 | Zna zasady oceny żywienia i stanu odżywiania wraz z zasadami zdrowego żywienia i rodzajami diet w odniesieniu do kobiety ciężarnej i karmiącej, niemowląt zdrowych i chorych, dzieci i młodzieży oraz osób w wieku starszym. Ma wiedzę w zakresie żywienia dzieci i młodzieży ze schorzeniami/obciążeniami genetycznymi związanymi z układem pokarmowym. Zna substraty stosowane w leczeniu żywieniowym, wskazania i przeciwwskazania do żywienia jelitowego oraz metody podania żywienia do układu naczyniowego.                                                                            | M1_W_01,<br>M1_W_03,<br>M1_W_05,<br>M1_W_06                                     |
| K_W_11 | Zna podstawową terminologię i aparaturę pojęciową w zakresie zdrowie i choroby. Posiada wiedzę dotyczącą chorób alergicznych, zaburzeń immunologicznych, chorób zakaźnych i pasożytniczych, metabolicznych, żywieniowo-zależnych i nowotworowych, leków i ich oddziaływania na organizm, leków stosowanych w chorobach układu pokarmowego oraz farmakoterapii żywieniowej, jak i wpływu odżywiania na działanie leków i interakcji leków z pożywieniem. Zna źródła wiedzy naukowej i profesjonalnej przydatnej w dietetyce.                                                                  | M1_W_01,<br>M1_W_03,<br>M1_W_10,<br>M1_W_11                                     |
| K_W_12 | Zna cele i zadania edukacji żywieniowej i promocji zdrowia, organizację poradnictwa żywieniowego, zadania dietetyka w ochronie zdrowia. Dysponuje wiedzą w zakresie polityki zdrowotnej państwa. Zna etyczne i prawne uwarunkowania zawodu dietetyka.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | M1_W_01,<br>M1_W_04,<br>M1_W_05,<br>M1_W_06,<br>M1_W_08,<br>M1_W_09,<br>M1_W_10 |
| K_W_13 | Posiada wiedzę w zakresie stosowanych metod i technik w ocenie jakości i oznaczaniu podstawowych składników żywności. Zna zasady pobierania prób do analiz oraz normy jakości żywności. Zna substancje antyodżywcze i substancje dodawane do żywności.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | M1_W_01,<br>M1_W_03,<br>M1_W_04                                                 |
| K_W_14 | Dysponuje podstawową wiedzą w zakresie ekologii i ochrony środowiska. Zna zanieczyszczenia biologiczne i chemiczne, w tym metale ciężkie, substancje azotowe, skażenia radiologiczne żywności oraz pestycydy, jak i ich wpływ na organizm człowieka.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | M1_W_01                                                                         |
| K_W_15 | Zna maszyny i urządzenia do obróbki wstępnej surowca, ciepłej, mycia i sterylizacji naczyń. Posiada wiedzę związaną z organizacją pracy wraz z prowadzeniem dokumentacji żywieniowej, prawną ochroną pracy, zasadami BHP i wymogami higieniczno-sanitarnymi produkcji żywności w zakładach żywienia zbiorowego i przemyśle spożywczym. Zna zasady organizowania stanowiska pracy z uwzględnieniem wymagań w zakresie ergonomii. Zna zasady udzielania pierwszej pomocy w stanach zagrożenia zdrowia i życia. Dysponuje wiedzą w zakresie ochrony własności przemysłowej i prawa autorskiego. | M1_W_03,<br>M1_W_05,<br>M1_W_08,<br>M1_W_11                                     |

|                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                     |
|---------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------|
| K_W_16              | W zakresie technologii informacyjnej nabył podstawy technik informatycznych, przetwarzania tekstów, arkuszy kalkulacyjnych, grafiki menedżerskiej i in.                                                                                                                                               | M1_W_10                                                             |
| K_W_17              | Zna zasady tworzenia i rozwoju form indywidualnej przedsiębiorczości w oparciu o wiedzę z zakresu produkcji i bezpieczeństwa żywności i żywienia, organizując zakłady dostarczające pożywienie do szpitali i innych placówek żywienia zbiorowego.                                                     | M1_W_08                                                             |
| K_W_18              | Posiada interdyscyplinarną wiedzę teoretyczno-praktyczną związaną z zawodem dietetyka w szpitalu, poradni dietetycznej i działem żywienia, poradnią chorób układu pokarmowego i chorób metabolicznych, w domu opieki społecznej oraz technologią potraw.                                              | M1_W_01,<br>M1_W_03,<br>M1_W_04,<br>M1_W_05,<br>M1_W_06,<br>M1_W_09 |
| K_W_19              | Wyjaśnia przyczyny zaburzeń narządu słuchu i mowy ograniczających komunikowanie się. Zna różne sposoby i środki komunikowania się osób z uszkodzonym narządem słuchu. Zna znaki daktylograficzne: statyczne i dynamiczne, liczbowe i idiograficzne w zakresie gromadzenia i przekazywania informacji. | M1_W_08,<br>M1_W_09                                                 |
| K_W_20              | Zna różne formy aktywności ruchowej związane z rekreacją , wypoczynkiem w trosce o własne zdrowie                                                                                                                                                                                                     | M1_W_06,<br>M1_W_07,<br>M1_W_10                                     |
| K_W_21              | zna psychologiczno-pedagogiczne podstawy prowadzenia edukacji żywieniowej z odbiorcą indywidualnym i grupowym                                                                                                                                                                                         | M1_W_04,<br>M1_W_05,<br>M1_W_06                                     |
| K_W_22              | definiuje zakażenia szpitalne, z uwzględnieniem źródeł i rezerwuaru drobnoustrojów w środowisku szpitalnym, dróg szerzenia, zapobiegania i zwalczania zakażeń szpitalnych,                                                                                                                            | M1_W_10                                                             |
| K_W_23              | wyjaśnia sposoby kontroli szerzenia się, zapobiegania i zwalczania zakażeń szpitalnych, analizuje zagrożenia epidemiologiczne w skupiskach ludzi                                                                                                                                                      | M1_W_10                                                             |
| <b>UMIEJĘTNOŚCI</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                     |
| K_U_01              | Potrafi ocenić rodzaj niedożywienia na podstawie badań antropometrycznych, zaprojektować i wdrożyć adekwatną dietę.                                                                                                                                                                                   | M1_U_01,<br>M1_U_04,<br>M1_U_05                                     |
| K_U_02              | Posiada umiejętność właściwego doboru surowców oraz metod i technik przygotowywania potraw dietetycznych                                                                                                                                                                                              | M1_U_01,<br>M1_U_05                                                 |
| K_U_03              | Potrafi identyfikować problemy żywieniowe osób zdrowych i chorych, proponować odpowiednią dietę wraz z argumentacją oraz przekazać informację dotyczącą doboru surowców i technik sporządzania zalecanych potraw dietetycznych.                                                                       | M1_U_04,<br>M1_U_05                                                 |
| K_U_04              | Potrafi komunikować się z współpartnerami , pacjentami i klientami realizując zadania bezpośrednio związane z wykonywanym zawodem dietetyka, stosując różne style komunikacji interpersonalnej.                                                                                                       | M1_U_03                                                             |
| K_U_05              | Stosuje adekwatne procedury postępowania z pacjentami z różnych grup ryzyka, a także w przypadku leczenia dietetycznego niektórych chorób zdeterminowanych genetycznie oraz chorób żywieniowo-zależnych.                                                                                              | M1_U_01,<br>M1_U_04,<br>M1_U_05                                     |
| K_U_06              | Potrafi przeprowadzić analizę żywności i oznaczyć występujące składniki w surowcach, półproduktach i gotowych produktach przemysłu spożywczego stosując odpowiedni sprzęt i aparaturę.                                                                                                                | M1_U_02                                                             |

|        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                    |
|--------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| K_U_07 | Posiada umiejętność obsługi komputera i programów komputerowych związanych z żywieniem, które wykorzystuje w praktyce dietetyka.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | M1_U_06                                                                                                            |
| K_U_08 | Posiada umiejętność projektowania jadłospisów uwzględniając potrzeby kobiety ciężarnej i karmiącej, w stanach patologicznych ciąży, naturalnego i sztucznego żywienia niemowląt, dzieci i młodzieży oraz osób starszych, jak i pacjentów/klientów ze schorzeniami/obciążeniami genetycznymi związanymi z układem pokarmowym.                                                                                                                                                                                                                                                                             | M1_U_04,<br>M1_U_05,<br>M1_U_09,<br>M1_U_10                                                                        |
| K_U_09 | Swobodnie operuje terminologią i aparaturą pojęciową charakterystyczną dla każdej z dyscyplin naukowych objętych programem studiów. Potrafi korzystać z różnych źródeł informacji, w tym technologii informacyjnej., online (np. biblioteka uczelniana) i innych. Posiada umiejętności językowe na poziomie biegłości B2 ESKJ Rady Europy, pozwalające korzystać z literatury obcojęzycznej. Posługuje się językiem migowym w zakresie terminologii sytuacyjnej i znakami języka migowego w odniesieniu do terminologii dietetycznej. Potrafi więc nawiązać kontakt z osobą niesłyszącą i słabosłyszącą. | M1_U_03,<br>M1_U_06,<br>M1_U_14                                                                                    |
| K_U_10 | Potrafi projektować pomieszczenie produkcyjne i ekspozycyjne, stosuje poznane techniki zabezpieczenia żywności. Nabył umiejętność obsługi maszyn i urządzeń do obróbki wstępnej surowca i sterylizacji naczyń. Wdraża poznane procesy techno-logiczne w przygotowywaniu i przechowywaniu surowców oraz potraw. Posiada umiejętności dotyczące organizacji samej pracy i stanowiska pracy wraz z prowadzeniem dokumentacji żywieniowej. Stosuje zasady BHP i przestrzega wymogów higieniczno-sanitarnych.                                                                                                 | M1_U_01,<br>M1_U_02,<br>M1_U_06,<br>M1_U_09,<br>M1_U_10                                                            |
| K_U_11 | Potrafi opracowywać udane, poprawne językowo i skuteczne wystąpienia na forum publicznym, prezentować w sposób wieloaspektowy i logiczny zintegrowaną wiedzę interdyscyplinarną związaną z żywnością i żywieniem, wykazując jednocześnie wysoki poziom kultury języka i dyskusji. Wykorzystuje nabytą wiedzę z zakresu pedagogiki, psychologii i filozofii i etyki, rozwiązując problemy związane z edukacją dietetyczną.                                                                                                                                                                                | M1_U_01,<br>M1_U_03,<br>M1_U_05,<br>M1_U_12,<br>M1_U_13,                                                           |
| K_U_12 | Rozpoznaje i ocenia sytuacje zagrażające zdrowiu lub życiu człowieka. Potrafi przywrócić, podtrzymać i ustabilizować funkcje życiowe oraz zabezpieczyć uszkodzone części ciała. Czynności ratunkowe wykonuje zgodnie z przyjętymi procedurami wykorzystując poznane algorytmy czynności. Organizuje i przeprowadza bezpieczny transport.                                                                                                                                                                                                                                                                 | M1_U_01<br>M1_U_02,<br>M1_U_04,<br>M1_U_05                                                                         |
| K_U_13 | Posiada podstawowe umiejętności praktyczne z zakresu dietetyki niezbędne w pracy w szpitalu, poradni dietetycznej i dziale żywienia, poradni chorób układu pokarmowego i metabolicznych, szpitalu dziecięcym i dla dorosłych, domu opieki społecznej oraz technologii potraw.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | M1_U_01<br>M1_U_02,<br>M1_U_03,<br>M1_U_04,<br>M1_U_05,<br>M1_U_06,<br>M1_U_07,<br>M1_U_08,<br>M1_U_09,<br>M1_U_10 |
| K_U_14 | Potrafi korzystać z tabel wartości odżywczej produktów spożywczych i obliczać średnioważoną normę żywienia dla osób                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | M1_U_05,<br>M1_U_08                                                                                                |

|                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                 |
|-----------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------|
|                                         | zdrowych i chorych w żywieniu zbiorowym.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                 |
| K_U_15                                  | Potrafi wraz z lekarzem zaplanować i wdrożyć żywienie dla pacjenta z chorobami metabolicznymi, endokrynologicznymi, neurologicznymi, dermatologicznymi, nefrologicznymi, zakaźnymi, chorobami układu krążenia i pokarmowego.                                                                                                                                       | M1_U_04,<br>M1_U_10             |
| K_U_16                                  | Wykazuje umiejętność przechowania żywności i jej przetwarzania przestrzegając zasad higieniczno-sanitarnych.                                                                                                                                                                                                                                                       | M1_U_01,<br>M1_U_02             |
| K_U_17                                  | Potrafi rozpoznać alergię i alergen pokarmowe oraz odróżnić alergię pokarmową od nietolerancji pokarmowej.                                                                                                                                                                                                                                                         | M1_U_04,<br>M1_U_05             |
| K_U_18                                  | Dokonuje oceny mikrobiologicznej procesów produkcyjnych i gotowej żywności.                                                                                                                                                                                                                                                                                        | M1_U_01,<br>M1_U_02             |
| K_U_19                                  | Potrafi prowadzić leczenie dietetyczne pacjentów u których zdiagnozowano niektóre choroby uwarunkowane genetycznie.                                                                                                                                                                                                                                                | M1_U_04,<br>M1_U_05             |
| K_U_20                                  | Potrafi identyfikować w praktyce występujące błędy i zaniedbania dotyczące utrwalania i przechowywania żywności w aspekcie ustawodawstwa oraz niedociągnięcia w obszarze zarządzania i zapewnienia jakości oraz higieny i bezpieczeństwa żywności (system Analizy Zagrożeń i Krytycznych Punktów Kontroli – HACCP).                                                | M1_U_07                         |
| K_U_21                                  | Dysponuje umiejętnościami ruchowymi pozwalającymi realizować różne formy aktywności związane z rekreacją i wypoczynkiem, sportem i turystyką, dbając o własne zdrowie i rozwój fizyczny.                                                                                                                                                                           | M1_U_11                         |
| K_U_22                                  | Potrafi przeprowadzić edukację żywieniową dla osób zdrowych i chorych, ich rodzin oraz pracowników ochrony zdrowia oraz przygotować materiały edukacyjne dla pacjenta                                                                                                                                                                                              | M1_U_05                         |
| K_U_23                                  | Wdraża standardy postępowania zapobiegającego zakażeniom szpitalnym i zakażeniom w innych przedsiębiorstwach podmiotu leczniczego;                                                                                                                                                                                                                                 | M1_U_02,<br>M1_U_05             |
| K_U_24                                  | Bezpiecznie stosuje środki dezynfekcyjne i segreguje odpady medyczne                                                                                                                                                                                                                                                                                               | M1_U_02,<br>M1_U_05             |
| <b>KOMPETENCJE PERSONALNO-SPOŁECZNE</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                 |
| K_K_01                                  | Rozumie potrzebę aktualizowania własnej wiedzy i doskonalenia swoich umiejętności wobec dokonującego się postępu w dziedzinie dietetyki. Ma świadomość permanentnego podnoszenia poziomu wiedzy i umiejętności przydatnych w dietetyce w zakresie również innych dyscyplin naukowych, np. pedagogiki, psychologii, filozofii z etyką...                            | M1-K_01                         |
| K_K_02                                  | Jest świadom własnych ograniczeń i wie kiedy i z jakimi specjalistami/ekspertami należy skonsultować zaistniały problem.                                                                                                                                                                                                                                           | M1_K_02                         |
| K_K_03                                  | Dokonuje autokontroli i autooceny podejmowanych działań związanych z zawodem dietetyka poprzez ich ewaluację z jednoczesną ich krytyczną oceną w celu podnoszenia poziomu jakości pracy.                                                                                                                                                                           | M1_K_05,<br>M1_K_06             |
| K_K_04                                  | W pracy zawodowej charakteryzuje się otwartością na występujące problemy organizacyjne, żywieniowe, pielęgnacyjne i opiekuńcze, czy też w relacjach dietetyk pacjent. Uświadomione własne braki, niedoskonałości eliminuje, korzystając z różnorodnych źródeł informacji, a także z ugruntowanej wiedzy i doświadczenia osób kompetentnych, z uznanym autorytetem. | M1_K_01,<br>M1_K_02,<br>M1_K_06 |
| K_K_05                                  | Jest świadom odpowiedzialności za zdrowie i bezpieczeństwo                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | M1_K_03,                        |

|        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                         |
|--------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------|
|        | pacjentów/klientów, grup społecznych, okazując im szacunek i troskę o ich dobro.                                                                                                                                                                                                                           | M1_K_07,<br>M1_K_08                                     |
| K_K_06 | Aktywnie uczestniczy w procesie podnoszenia stanu zdrowia publicznego i własnego. Okazuje należyty szacunek wobec klient/pacjenta, zapewniając bezpieczeństwo pracy podczas organizowania różnorodnych działań profilaktycznych.                                                                           | M1_K_03,<br>M1_K_05,<br>M1_K_06,<br>M1_K_07,<br>M1_K_09 |
| K_K_07 | Współpracuje i współdziała, przyjmuje różne role w grupie rozwiązując istotne problemy związane z żywieniem. W ramach zespołu, uwzględniając opinie, argumenty innych osób kompetentnie realizuje zadania wynikające z wcześniej zdiagnozowanych potrzeb, wpływając tym samym na jakość pracy dietetyka.   | M1_K_04,<br>M1_K_05,<br>M1_K_06                         |
| K_K_08 | Wykazuje dojrzałą, ukształtowaną postawą prozdrowotną, proekologiczną i prorodziną, trafnie identyfikuje problemy i potrzeby pacjentów w zakresie żywienia i zdrowia.                                                                                                                                      | M1_K_04,<br>M1_K_05,<br>M1_K_06                         |
| K_K_09 | Wykazuje postawę refleksyjną, w pełni uświadamia i dostrzega współczesne problemy dotyczące produkcji żywności, różnorodnych suplementów, dodatków, konserwantów oraz nowe wyzwania cywilizacyjne, np. zwiększoną częstość występowania chorób cywilizacyjnych związanych z jakością żywności i żywieniem. | M1_K_06                                                 |
| K_K_10 | Ma świadomość nieprawidłowości i ograniczeń w pracy własnej i zespołowej w zakresie wykonywanego zawodu dietetyka, ma świadomość wagi wprowadzania optymalnych modeli pracy w oparciu o współpracę zespołu terapeutycznego.                                                                                | M1_K_02,<br>M1_K_04,<br>M1_K_05,<br>M1_K_06,<br>M1_K_08 |
| K_K_11 | Weryfikuje własne poglądy w dyskusji z autorytetami. Prowadzi dojrzałą merytorycznie, z zachowaniem kultury języka, popartą argumentami dyskusję. Ma szacunek dla osób prezentujących odmienne poglądy i opinie. Przywiązuje wagę do poprawności językowej i kultury wypowiedzi.                           | Brak obszaru                                            |