

TABELA ODNIESIENIA EFEKTÓW KIERUNKOWYCH DO EFEKTÓW OBSZAROWYCH
KIERUNEK **DIETETYKA**

Specjalność: **DIETETYKA W REKREACJI**

POZIOM KSZTAŁCENIA: studia I stopnia

PROFIL KSZTAŁCENIA: praktyczny(P)

OBSZAR KSZTAŁCENIA - obszar nauk medycznych, nauk o zdrowiu i nauk o kulturze fizycznej (M1)

DZIEDZINY – nauki medycznych, nauki o zdrowiu

DYSCYPLINY NAUKOWE– biologia medyczna i medycyna

FORMA STUDIÓW: stacjonarne/niestacjonarne

TYTUŁ ZAWODOWY: licencjat

Symbol	Kierunkowe efekty kształcenia	Efekty kierunkowe wynikające ze specjalności	Odniesienie do efektów kształcenia dla obszaru
WIEDZA			
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	Zna budowę anatomiczną człowieka wraz z fizjologią narządów i układów ze szczególnym uwzględnieniem układu pokarmowego, procesem trawienia, wchłaniania i metabolizmem składników odżywczych oraz fizjologią wysiłku przy aktywności rekreacyjnej i sportowej.	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, 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.	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. Zna bioaktywne składniki żywności, wspomagające aktywność fizyczną.	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	Zna główne surowce przemysłu spożywczego oraz procesy technologiczne związane z przechowywaniem i przetwarzaniem żywności,	M1_W_01

Załącznik nr 5 do Uchwały Senatu nr 7/2017 z dnia 10.04.2017

	fizyczne, chemiczne stosowane w analizie żywności	produkcją żywności i jej utrwalaniem wraz z ich wpływem na jakość żywności. Zna metody fizyczne, chemiczne i mikrobiologiczne oraz organoleptyczne stosowane w analizie żywności	
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, M1_W_02, 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, M1_W_06, 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, M1_W_03
K_W_09	Zna bilans energetyczny, normy żywienia i wyżywienia, zasady 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_01, M1_W_03, M1_W_04, M1_W_05, M1_W_06, 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 schorzenia-mi/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.	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 schorzenia-mi/obciążeniami genetycznymi związanymi z układem pokarmowym. Zna substraty stosowane w leczeniu żywieniowym, wskazania i przeciwwskazania do żywienia	M1_W_01, M1_W_03, M1_W_05, M1_W_06

Załącznik nr 5 do Uchwały Senatu nr 7/2017 z dnia 10.04.2017

		jelitowego oraz metody podania żywienia do układu naczyniowego. Zna zasady oceny żywienia i stanu odżywienia wraz z zasadami zdrowego żywienia i rodzajami diet przy zwiększonym zapotrzebowaniem energetycznym związanym z aktywnością ruchową w turystyce i rekreacji.	
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, M1_W_03, M1_W_10, 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, M1_W_04, M1_W_05, M1_W_06, M1_W_08, M1_W_09, 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, M1_W_03, 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, M1_W_05, M1_W_08, M1_W_11
K_W_16	W zakresie technologii informacyjnej nabył podstawy technik informatycznych, przetwarzania tekstów, arkuszy kalkulacyjnych, grafiki menedżerskiej i in. Zna nowożytny język obcy na poziomie biegłości B2 ESKJ Rady Europy, pozwalający korzystać z literatury obcojęzycznej dotyczącej najnowszych osiągnięć w zakresie dietetyki.		M1_W_10

Załącznik nr 5 do Uchwały Senatu nr 7/2017 z dnia 10.04.2017

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.	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 ośrodkach sportowych, rekreacyjnych i turystycznych oraz technologią potraw.	M1_W_01, M1_W_03, M1_W_04, M1_W_05, M1_W_06, 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, M1_W_09
K_W_20	Zna różne formy aktywności ruchowej związane z rekreacją, wypoczynkiem w trosce o własne zdrowie		M1_W_06, M1_W_07, M1_W_10
K_W_21	zna psychologiczno-pedagogiczne podstawy prowadzenia edukacji żywieniowej z odbiorcą indywidualnym i grupowym		M1_W_04, M1_W_05, 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
K_W_24	-	Posiada wiedzę z zakresu organizacji, zarządzania i marketingu w turystyce i rekreacji	M1_W_10; M1_W_12
UMIEJĘTNOŚCI			
K_U_01	Potrafi ocenić rodzaj niedożywienia na podstawie badań antropometrycznych, zaprojektować i wdrożyć adekwatną dietę.	Potrafi ocenić rodzaj niedożywienia na podstawie badań antropometrycznych, zaprojektować i wdrożyć adekwatną dietę do stopnia wysiłku fizjologicznego związanego z aktywnością fizyczną w turystyce i rekreacji	M1_U_01, M1_U_04, M1_U_05
K_U_02	Posiada umiejętność właściwego doboru surowców oraz metod i technik przygotowywania potraw dietetycznych	Posiada umiejętność właściwego doboru surowców oraz metod i technik przygotowywania potraw dietetycznych ze szczególnym uwzględnieniem sposobów przygotowywania żywności funkcjonalnej/bioaktywnej	M1_U_01, M1_U_05
K_U_03	Potrafi identyfikować problemy żywieniowe osób zdrowych i chorych, proponować odpowiednią dietę wraz z argumentacją oraz przekazać	Potrafi identyfikować problemy żywieniowe osób zdrowych i chorych, proponować	M1_U_04, M1_U_05

Załącznik nr 5 do Uchwały Senatu nr 7/2017 z dnia 10.04.2017

	informację dotyczącą doboru surowców i technik sporządzania zalecanych potraw dietetycznych.	odpowiednią dietę wraz z argumentacją oraz przekazać informację dotyczącą doboru surowców i technik sporządzania zalecanych potraw dietetycznych ze szczególnym sposobem odżywiania w zwiększonej aktywności fizycznej.	
K_U_04	Potrafi komunikować się z współpracownikami, pacjentami i klientami realizując zadania bezpośrednio związane z wykonywanym zawodem dietetyka, stosując różne style komunikacji interpersonalnej.	Potrafi komunikować się z współpracownikami, pacjentami i klientami realizując zadania bezpośrednio związane z wykonywanym zawodem dietetyka, stosując różne style komunikacji interpersonalnej ze szczególnym uwzględnieniem potrzeb osób aktywnych fizycznie turystyczno/sportowo/rekreacyjnie	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.	Stosuje adekwatne procedury postępowania z pacjentami z różnych grup ryzyka, a także w przypadku leczenia dietetycznego niektórych chorób zdeterminowanych genetycznie oraz chorób żywieniowo-zależnych ze szczególnym uwzględnieniem potrzeb osób aktywnych fizycznie turystyczno/sportowo/rekreacyjnie	M1_U_01, M1_U_04, 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.	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, uwzględniając potrzeby osób aktywnych w turystyce i rekreacji	M1_U_04, M1_U_05, M1_U_09, 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		M1_U_03, M1_U_06, M1_U_14

Załącznik nr 5 do Uchwały Senatu nr 7/2017 z dnia 10.04.2017

	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.		
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 technologiczne 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, M1_U_02, M1_U_06, M1_U_09, 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, M1_U_03, M1_U_05, M1_U_12, 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 M1_U_02, M1_U_04, 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.	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, ośrodkach sportowych, rekreacyjnych i turystycznych oraz technologii potraw.	M1_U_01 M1_U_02, M1_U_03, M1_U_04, M1_U_05, M1_U_06, M1_U_07, M1_U_08, M1_U_09, M1_U_10
K_U_14	Potrafi korzystać z tabel wartości odżywczej produktów spożywczych i obliczać średnioważoną normę żywienia dla osób zdrowych i chorych w żywieniu zbiorowym.	Potrafi korzystać z tabel wartości odżywczej produktów spożywczych i obliczać średnioważoną normę żywienia dla osób zdrowych i chorych w żywieniu zbiorowym ze szczególnym uwzględnieniem osób aktywnych fizycznie	M1_U_05, M1_U_08
K_U_15	Potrafi wraz z lekarzem zaplanować i wdrożyć żywienie dla pacjenta z chorobami metabolicznymi, endokrynologicznymi, neurologicznymi, dermatologicznymi, nefrologicznymi, zakaźnymi, chorobami układu		M1_U_04, M1_U_10

Załącznik nr 5 do Uchwały Senatu nr 7/2017 z dnia 10.04.2017

	krążenia i pokarmowego.		
K_U_16	Wykazuje umiejętność przechowania żywności i jej przetwarzania przestrzegając zasad higieniczno-sanitarnych.		M1_U_01, M1_U_02
K_U_17	Potrafi rozpoznać alergię i alergeny pokarmowe oraz odróżnić alergię pokarmową od nietolerancji pokarmowej.		M1_U_04, M1_U_05
K_U_18	Dokonyuje oceny mikrobiologicznej procesów produkcyjnych i gotowej żywności.		M1_U_01, M1_U_02
K_U_19	Potrafi prowadzić leczenie dietetyczne pacjentów u których zdiagnozowano niektóre choroby uwarunkowane genetycznie.	Potrafi prowadzić leczenie dietetyczne pacjentów u których zdiagnozowano niektóre choroby uwarunkowane genetycznie oraz potrafi wdrożyć dietę dla aktywnego uczestnika sportu, rekreacji i turystyki	M1_U_04, 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, M1_U_05
K_U_24	Bezpiecznie stosuje środki dezynfekcyjne i segreguje odpady medyczne		M1_U_02, M1_U_05
KOMPETENCJE SPOŁECZNE			
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	Dokonyuje 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, 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		M1_K_01, M1_K_02, M1_K_06

Załącznik nr 5 do Uchwały Senatu nr 7/2017 z dnia 10.04.2017

	informacji, a także z ugruntowanej wiedzy i doświadczenia osób kompetentnych, z uznanym autorytetem.		
K_K_05	Jest świadom odpowiedzialności za zdrowie i bezpieczeństwo pacjentów/klientów, grup społecznych, okazując im szacunek i troskę o ich dobro.		M1_K_03, M1_K_07, 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, M1_K_05, M1_K_06, M1_K_07, 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, M1_K_05, M1_K_06
K_K_08	Wykazuje dojrzałą, ukształtowaną postawę prozdrowotną, proekologiczną i prorodzinną, trafnie identyfikuje problemy i potrzeby pacjentów w zakresie żywienia i zdrowia.		M1_K_04, M1_K_05, 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, M1_K_04, M1_K_05, M1_K_06, 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