

مصنوفة ربط مخرجات تعلم البرنامج مع المساقات (قسم التغذية والحميات)

IRBID NATIONAL UNIVERSITY		PLOs							
Faculty	Faculty of Agriculture	المعرفة			المهارة			الكفاية	
Department	nutrition and dietics	فهم المصطلحات العلمية والمبادئ الأساسية والمتخصصة في مجالات التغذية وعلوم الأغذية والزراعية ذات الصلة، مع الإلمام بالعوامل المؤثرة في جودة الغذاء وطرق تقييمه حسيًا.	استيعاب دور العناصر الغذائية والمكوّنات الكيميائية للأغذية في تغذية الإنسان، وآليات فساد الغذاء وطرق الحفظ والتصنيع، وتقدير القيمة الغذائية للوجبات المقدّمة للأفراد والمجموعات.	تطبيق أسس سلامة وجودة الغذاء، وطرق التحضير والتعبئة والإضافات الغذائية، وفهم تأثير المعالجة على الخصائص الكيميائية والتغذوية، وربطها بمصادر الغذاء	توظيف مبادئ التغذية لتحسين الصحة الفردية والعامة والوقاية من الأمراض المرتبطة بالتغذية أو بالأغذية والمياه الملوّثة	تقييم الأنظمة الغذائية وتحليل محتوى الغذاء والعناصر الغذائية المستهلكة لدى الأفراد والجماعات، وتفسير البيانات البحثية باستخدام أساليب تحليل مناسبة	تشخيص المشكلات التغذوية وسلامة الغذاء، وتطوير حلول عملية قائمة على الأدلة العلمية لخدمة المرضى والأصحاء على حدّ سواء.	العمل بكفاءة ومهنية ضمن فرق متعددة التخصصات، والتعاون مع مؤسسات مختصة على المستويات المحلية والإقليمية والدولية لتقديم خدمات تغذوية تُحسن الصحة ورفاهية المجتمع.	
Program	Bachelor degree								

		المختلفة							
اسم المساق	رقم المساق	K1	K2	K3	S1	S2	S3	C1	C2
مبادئ علم الغذاء	902105	✓	✓	✓		✓	✓	✓	✓
اساسيات علم التغذية	902106	✓	✓			✓	✓		
كيمياء عضوية	902107	✓	✓	✓					
احياء دقيقة للأغذية	902200	✓	✓	✓		✓	✓	✓	✓
مختبر الكيمياء الحيوية عملي	902202	✓	✓	✓	✓			✓	✓
تغذية انسان وأيض	902203	✓	✓			✓		✓	
الحميات وتخطيط وجبات الطعام	902204	✓	✓		✓	✓	✓		
صحة وسلامة الغذاء	902205	✓	✓	✓		✓	✓	✓	✓
التغذية في مراحل لحياه	902206	✓	✓		✓	✓	✓	✓	✓
الاحصاء والتجارب الزراعية	902207	✓					✓	✓	✓
الكيمياء وتحليل الأغذية	902300	✓	✓	✓		✓	✓	✓	✓
تقييم الوضع التغذوي	902301	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
التغذية العلاجية 1	902302	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
التغذية العلاجية 2	902303	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
تحضير الأطعمة	902304	✓	✓	✓		✓	✓	✓	✓
تحضير الاطعمة عملي	902305	✓	✓	✓		✓	✓	✓	✓
الارشاد والتثقيف التغذوي	902306		✓			✓		✓	✓
مبادئ انتاج نباتي	902102	✓		✓				✓	
فيتامينات ومعادن	902309	✓	✓			✓	✓		
تغذية المجتمع	902400		✓			✓		✓	✓

ادارة جودة الأغذية	902401	✓	✓	✓		✓	✓	✓	✓
ادارة مؤسسات التغذية	902402	✓	✓	✓		✓	✓	✓	✓
ندوة في التغذية والحميات	902403	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
ضبط وادارة الوزن	902404		✓		✓	✓	✓	✓	✓
تغذية الرياضيين	902203		✓		✓	✓	✓	✓	✓
الاغذية الوظيفية	902409	✓	✓		✓	✓	✓	✓	✓
التغذية وامراض العصر	902408		✓		✓	✓	✓	✓	✓
تعبئة وتغليف الأغذية	902407	✓	✓	✓		✓		✓	✓
تغذية كبار السن	902410		✓		✓	✓	✓	✓	✓
استخدام الحاسوب في التغذية	902411	✓	✓			✓	✓	✓	✓
قضايا معاصرة في التغذية والحميات	902406	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
تدريبات في ادارة مؤسسات التغذية	902307	✓	✓	✓		✓	✓	✓	✓
تدريبات في تغذية الاصحاء	902308		✓			✓	✓	✓	✓
تدريبات في تغذية المرضى	902310		✓		✓	✓	✓	✓	✓
مباديء انتاج حيواني	902103	✓	✓	✓		✓		✓	✓
مباديء اقتصاد زراعي	902100	✓		✓		✓		✓	✓
مباديء ارشاد زراعي	902104	✓		✓		✓		✓	✓

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

مخرجات البرنامج		أهداف البرنامج
K1	فهم المصطلحات العلمية والمبادئ الأساسية والمتخصصة في مجالات التغذية وعلوم الأغذية والعلوم الزراعية ذات الصلة، مع الإلمام بالعوامل المؤثرة في جودة الغذاء وطرق تقييمه حسيًا	1. أداء وإنجاز المهام الموكلة في المؤسسات الغذائية والتغذوية بكفاءة، والتواصل بفعالية مع الأفراد والمجموعات في المجالات الاجتماعية والمهنية المختلفة.
K2	استيعاب دور العناصر الغذائية والمكونات الكيميائية للأغذية في تغذية الإنسان، وآليات فساد الغذاء وطرق الحفظ والتصنيع، وتقدير القيمة الغذائية للوجبات المقدّمة للأفراد والمجموعات.	2. إجراء وتحليل وعرض البيانات العلمية المتعلقة بالتغذية العلاجية من خلال تطبيق التقنيات المتقدمة، وتقييم نقدي وإجراء مراجعات شاملة للأدبيات العلمية المتعلقة بالجوانب النظرية والسريرية لتغذية الإنسان ضمن المجتمع العلمي..
K3	تطبيق أسس سلامة وجودة الغذاء، وطرق التحضير والتعبئة والإضافات الغذائية، وفهم تأثير المعالجة على الخصائص الكيميائية والتغذوية، وربطها بمصادر الغذاء المختلفة	3. تحديد وحل التحديات على المستويين الفردي والمجتمعي في مجالي التغذية والصحة، ومعالجة مشكلات سوء التغذية الناجمة عن نقص أو زيادة السعرات الحرارية أو المغذيات.
S1	اكتساب مهارات مهنية وعملية في التغذية العلاجية والسريرية من خلال التعلم القائم على الحالات والتدريب التطبيقي	4. اكتساب معرفة شاملة بالعناصر الغذائية الكبرى والدقيقة وتطوير القدرة على تطبيق هذه المعرفة في تصميم أنظمة غذائية متوازنة وكافية من الناحية التغذوية..
S2	توظيف مبادئ التغذية لتحسين الصحة الفردية والعامّة والوقاية من الأمراض المرتبطة بالتغذية أو بالأغذية والمياه الملوثة.	5. تطبيق مختلف المفاهيم الغذائية في الممارسات الوقائية وتطوير الاستراتيجيات

		العلاجية لإدارة الأمراض وتعزيز الصحة العامة.
S3	تقييم الأنظمة الغذائية وتحليل محتوى الغذاء والعناصر الغذائية المستهلكة لدى الأفراد والجماعات، وتفسير البيانات البحثية باستخدام أساليب تحليل مناسبة	6. تقييم سلامة الغذاء وجودته وتحديد العلاقة بين صحة وسلامة الغذاء ومعدلات حدوث الأمراض المعدية، وتطوير فهم لأساليب التقييم الملموسة المتعلقة بسلامة الغذاء كمعايير لقبول واستهلاك الأطعمة.
C1	تشخيص المشكلات التغذوية وسلامة الغذاء، وتطوير حلول عملية قائمة على الأدلة العلمية لخدمة المرضى والأصحاء على حدّ سواء.	7. تصحيح المفاهيم الخاطئة المتعلقة بمواضيع التغذية والصحة وتوضيح أثار تبني عادات صحية علمية على تحسين نمط الحياة للفرد والمجتمع، وتطبيق المبادئ العلمية لتقييم مستوى المعرفة السائد حول التغذية على المستويين الفردي والمجتمعي.
C3	العمل بكفاءة ومهنية ضمن فرق متعددة التخصصات، والتعاون مع مؤسسات مختصة على المستويات المحلية والإقليمية والدولية لتقديم خدمات تغذوية تُحسن الصحة ورفاهية المجتمع.	