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

	IRBID NATIONAL UNIVERSITY		PLOs		
	Faculty	Faculty of Agriculture	المعرفة		
	Department	nutrition and dietetics	فهم المصطلحات العلمية والمبادئ الأساسية والمتخصصة في مجالات التغذية وعلوم الأغذية والعلوم الزراعية	استيعاب دور العناصر الغذائية والمكوّنات الكيميائية للأغذية في تغذية	تطبيق أسس سلامة وجودة الغذاء، وطرق التحضير والتعبئة والإضافات الغذائية،
	Program	Bachelor degree			
	اسم المساق	رقم المساق	K1	K2	K3
1	مبادئ علم الغذاء	902105	✓	✓	✓
2	أساسيات علم التغذية	902106	✓	✓	
3	كيمياء عضوية	902107	✓	✓	
4	أحياء دقيقة للأغذية	902200	✓	✓	✓
5	مختبر الكيمياء الحيوية عملي	902202	✓	✓	
6	تغذية إنسان و أيض	902203	✓	✓	
7	الحميات وتخطيط وجبات الطعام	902204	✓	✓	
8	صحة وسلامة الغذاء	902205	✓	✓	✓
9	التغذية في مراحل الحياة	902206	✓	✓	
10	الإحصاء والتجارب الزراعية	902207	✓		
11	الكيمياء وتحليل الأغذية	902300	✓	✓	✓
12	تقييم الوضع التغذوي	902301	✓	✓	
13	التغذية العلاجية 1	902302	✓	✓	
14	التغذية العلاجية 2	902303	✓	✓	
15	تحضير الأطعمة	902304	✓	✓	✓
16	تحضير الأطعمة عملي	902305	✓		✓
17	الإرشاد والتثقيف التغذوي	902306	✓	✓	
18	مبادئ إنتاج نباتي	902102	✓		✓

19	فيتامينات ومعادن	902309	✓	✓	
20	تغذية المجتمع	902400	✓	✓	
21	إدارة جودة الأغذية	902401	✓		✓
22	إدارة مؤسسات التغذية	902402	✓		✓
23	ندوة في التغذية والحميات	902403	✓		
24	ضبط وإدارة الوزن	902404	✓	✓	
25	تغذية الرياضيين	902405	✓	✓	
26	الأغذية الوظيفية	902409	✓	✓	✓
27	التغذية وأمراض العصر	902408	✓	✓	
28	تعبئة وتغليف الأغذية	902407	✓	✓	✓
29	تغذية كبار السن	902410	✓	✓	
30	استخدام الحاسوب في التغذية	902411	✓	✓	
31	قضايا معاصرة في التغذية والحميات	902406	✓	✓	
32	تدريبات في إدارة مؤسسات التغذية	902307	✓	✓	✓
33	تدريبات في تغذية الأصحاء	902308		✓	
34	تدريبات في تغذية المرضى	902310		✓	
35	مبادئ إنتاج حيواني	902103	✓		✓
36	مبادئ اقتصاد زراعي	902100	✓		
37	مبادئ إرشاد زراعي	902104	✓		

مخرجات البرنامج	
فهم المصطلحات العلمية والمبادئ الأساسية والمتخصصة في مجالات التغذية وعلوم	K1
استيعاب دور العناصر الغذائية والمكوّنات الكيميائية للأغذية في تغذية الإنسان،	K2
تطبيق أسس سلامة وجودة الغذاء، وطرق التحضير والتعبئة والإضافات الغذائية،	K3
اكتساب مهارات مهنية وعملية في التغذية العلاجية والسريرية من خلال التعلم القائم	S1
توظيف مبادئ التغذية لتحسين الصحة الفردية والعامة والوقاية من الأمراض	S2
تقييم الأنظمة الغذائية وتحليل محتوى الغذاء والعناصر الغذائية المستهلكة لدى الأفراد والجماعات، وتفسير البيانات البحثية باستخدام أساليب تحليل مناسبة	S3
تشخيص المشكلات التغذوية وسلامة الغذاء، وتطوير حلول عملية قائمة على الأدلة	C1
العمل بكفاءة ومهنية ضمن فرق متعددة التخصصات، والتعاون مع مؤسسات مختصة	C2

ارتباط مقترح مشروط بـ ✓
روابط جديدة مدعومة؛ الخلايا الصفراء = روابط غير مؤكدة.

مصفوفة ربط مح

الكفاية		المهارة		
العمل بكفاءة ومهنية ضمن فرق متعددة التخصصات، والتعاون مع مؤسسات مختصة على	تشخيص المشكلات التغذوية وسلامة الغذاء، وتطوير حلول عملية	تقييم الأنظمة الغذائية وتحليل محتوى الغذاء والعناصر الغذائية المستهلكة لدى	توظيف مبادئ التغذية لتحسين الصحة الفردية والعامة	اكتساب مهارات مهنية وعملية في التغذية العلاجية والسريرية
C2	C1	S3	S2	S1
	✓		✓	
	✓		✓	
✓	✓		✓	
✓		✓		
	✓		✓	
✓	✓		✓	
	✓		✓	
✓	✓		✓	
✓		✓		
	✓	✓		
✓	✓	✓	✓	✓
✓	✓	✓	✓	✓
✓	✓	✓	✓	✓
	✓	✓	✓	
✓	✓			
✓	✓		✓	
✓		✓	✓	

	✓		✓	
	✓	✓	✓	✓
			✓	✓
	✓		✓	✓
		✓	✓	
✓	✓		✓	
	✓	✓		✓
	✓		✓	
	✓		✓	
			✓	✓
✓	✓		✓	✓
	✓	✓	✓	✓
	✓		✓	
	✓		✓	✓
	✓	✓	✓	✓
✓	✓	✓	✓	✓
	✓		✓	
				✓
	✓			✓

أهداف البرنامج
1. أداء و إنجاز المهام الموكلة في المؤسسات الغذائية
2. إجراء وتحليل وعرض البيانات العلمية المتعلقة
3. تحديد وحل التحديات على المستويين الفردي
4. اكتساب معرفة شاملة بالعناصر الغذائية
5. تطبيق مختلف المفاهيم الغذائية في الممارسات
6. تقييم مخاطر الغذاء وجودته وتحديد العلاقة بين صحة وسلامة الغذاء ومعدلات حدوث
7. تصحيح المفاهيم الخاطئة المتعلقة بمواضيع

دليل قراءة المصفوفة المنقحة:

.وتقييم مناسب CLO ارتباط مدعوم من وصف المساق؛ ارتباط مقترح مشروط بـ

الخلايا الوردية الفارغة = روابط حُذفت؛ العلامات الحمراء = روابط جديدة مدعومة؛ الخلايا الص