

أهداف ومخرجات ومصفوفات الموازنة لبرنامج التغذية والتصنيع الغذائي في جامعة البلقاء التطبيقية

أهداف البرنامج:

يهدف البرنامج إلى:

PO1	اكتساب المعرفة والمهارات والسلوكيات الشاملة في مجالي علم التغذية والتصنيع الغذائي
PO2	يستنتج طريقة لمعالجة مشكلة معينة في أي مجال من مجالات علم التغذية والتصنيع الغذائي
PO3	تنفيذ بحث علمي تطبيقي في مجالي علم التغذية والتصنيع الغذائي
PO4	تطبيق البرامج التدريبية ذات العلاقة بعلم التغذية والتصنيع الغذائي والتي تخدم المجتمع المحلي.
PO5	التعرف على ثقافة سلامة الغذاء والفحوص اللازمة وأهمية الرقابة الغذائية.
PO6	تقييم الحالة التغذوية لمختلف الفئات العمرية من الأطفال والبالغين و كبار السن الاصحاء والمرضى
PO7	إعداد الخطط والاستشارات التغذوية من أجل تعزيز صحة الأفراد والمجتمع

مخرجات البرنامج التغذية والتصنيع الغذائي:

الهدف	الرمز	وصف الهدف
المعارف	PLO1	الالمام بعمليات تصنيع الأغذية وتطوير المنتجات الغذائية وتصنيعها وأنواع التكنولوجيا المستخدمة في إنتاج المنتجات الغذائية
	PLO2	توضيح دور العناصر الغذائية في تغذية الإنسان و تحديد القيمة الغذائية للوجبات للأفراد والجماعات
	PLO3	تعريف الخواص الحسية والوظيفية للأغذية لتحديد جودة الصناعات الغذائية
المهارات	PLO4	إنشاء مواصفات للأغذية مبنية على مواصفات عالمية و تطبيق مبادئ حفظ الأغذية لتطوير صلاحية المنتجات الغذائية وسلامتها
	PLO5	القدرة على فحص الأغذية كيميائياً وفيزيائياً وميكروبيولوجياً وحسباً استناداً الى الطرق المرجعية للفحص.
	PLO6	ايجاد الحلول العلمية والعملية والتطبيقية للمشاكل التي تواجه القطاع الصناعات الغذائية و توجيه العاملين في قطاع الصناعات الغذائية لتبني طرق انتاج مستدامة تحافظ على البيئة.
الكفايات	PLO7	تقييم تأثير العمليات التصنيعية على الأفراد والمجتمعات والبيئة وتتبع عمليات الإنتاج وتصميم أنظمة الجودة اللازمة لها.
	PLO8	تقييم الوضع التغذوي للأفراد الاصحاء والمرضى بالاضافة الى المجتمعات
	PLO9	تخطيط نظام غذائي لتحقيق التغذية المثالية للأفراد والجماعات
	PLO10	تحديد السلسلة الغذائية للمنتجات الغذائية المختلفة وإجراء عمليات التتبع لضمان سلامة وجودة هذه الأغذية

المواءمة بين أهداف ومخرجات برنامج التغذية والتصنيع الغذائي

PO7	PO6	PO5	PO4	PO3	PO2	PO1	أهداف البرنامج
							مخرجات البرنامج
					X	X	الإلمام بعمليات تصنيع الأغذية وتطوير المنتجات الغذائية وتصنيعها وأنواع التكنولوجيا المستخدمة في إنتاج المنتجات الغذائية و تحديد طبيعة وجودة الصناعات الغذائية الأردنية استناداً إلى حاجة السوق والتطورات التكنولوجية والبيئية. (PLO1)
X	X	X					توضيح دور العناصر الغذائية في تغذية الإنسان وتحديد القيمة الغذائية للوجبات للأفراد والجماعات (PLO2)
X	X	X					تعريف الخواص الحسية والوظيفية للأغذية (PLO3)
X	X	X					إنشاء مواصفات للأغذية مبنية على مواصفات عالمية و تطبيق مبادئ حفظ الأغذية لتطوير صلاحية المنتجات الغذائية وسلامتها (PLO4)
	X	X	X	X			القدرة على فحص الأغذية كيميائياً وفيزيائياً وميكروبيولوجياً وحسباً استناداً الى الطرق المرجعية للفحص. (PLO5)
					X	X	ايجاد الحلول العلمية والعملية والتطبيقية للمشاكل التي تواجه القطاع الصناعات الغذائية و توجيه العاملين في قطاع الصناعات الغذائية لتبني طرق انتاج مستدامة تحافظ على البيئة. (PLO6)
			X	X			تقييم تأثير العمليات التصنيعية على الأفراد والمجتمعات والبيئة وتتبع عمليات الإنتاج وتصميم أنظمة الجودة اللازمة لها. (PLO7)
			X	X			تقييم الوضع التغذوي للأفراد الاصحاء والمرضى بالإضافة الى المجتمعات. (PLO8)
	X	X	X	X			تخطيط نظام غذائي لتحقيق التغذية المثالية للأفراد والجماعات. (PLO9)
		X		X		X	تحديد السلسلة الغذائية للمنتجات الغذائية المختلفة وإجراء عمليات التتبع لضمان سلامة وجودة هذه الأغذية. (PLO10)

المواءمة بين المساقات ومخرجات برنامج التغذية والتصنيع الغذائي

PLO10	PLO9	PLO8	PLO7	PLO6	PLO5	PLO4	PLO3	PLO2	PLO1	مخرجات البرنامج
						X				المساق
						X				الكيمياء التحليلية
						X				الكيمياء الحيوية
						X				علم الأحياء الدقيقة
							X		X	مبادئ علم الغذاء
								X		مبادئ علم التغذية
								X		تغذية الإنسان
								X		فسيولوجيا الانسان
					X					كيمياء الاغذية
					X					تحليل الاغذية
					X					الأحياء الدقيقة للأغذية
	X				X					صحة وسلامة الأغذية

PLO10	PLO9	PLO8	PLO7	PLO6	PLO5	PLO4	PLO3	PLO2	PLO1	مخرجات البرنامج المساق
				X			X		X	تكنولوجيا الاغذية
				X		X			X	علم وتكنولوجيا الألبان
	X	X						X		تقييم الوضع التغذوي
	X	X						X		المعالجة بالأغذية
X	X	X		X	X				X	التدريب الميداني في التغذية والتصنيع الغذائي **
				X			X	X		الندوة في التغذية والتصنيع الغذائي
			X	X			X		X	التقييم الحسي و تطوير المنتجات الغذائية
X			X		X	X	X		X	ضبط جودة الأغذية
				X					X	التكنولوجيا الحيوية للأغذية
	X	X						X		الارشاد التغذوي وتحضير الوجبات
	X	X						X		التغذية خلال مراحل الحياة
X				X						مبادئ الانتاج الحيواني
X			X	X		X	X		X	تصنيع الخضار والفواكه
X			X	X		X	X		X	علم و تكنولوجيا الحبوب
X			X	X		X	X		X	علم و تكنولوجيا اللحوم
	X	X						X		التغذية السريرية
X			X	X		X			X	اساسيات هندسة الغذاء
X			X	X		X	X		X	علم وتكنولوجيا الزيوت و الدهون
	X	X					X	X		تغذية المجتمع
X	X	X	X	X	X	X				ادارة مؤسسات الغذاء و التغذية
					X		X	X		الكيمياء العضوية
X				X				X		مبادئ الانتاج النباتي
				X	X					الإحصاء و تصميم التجارب الزراعية
				X	X					التفاضل والتكامل (1)
					X		X	X		الكيمياء العامة (1)
					X		X	X		الكيمياء العامة العملية (1)
					X		X	X		الكيمياء العامة (2)
					X		X	X		الكيمياء العامة العملية (2)
					X	X		X		العلوم الحياتية العامة (1)
					X	X		X		العلوم الحياتية العامة (2)
					X	X		X		العلوم الحياتية العامة العملية
						X			X	الفيزياء العامة لطلبة الزراعة

