

أهداف ومخرجات ومصفوفات الموازنة لبرنامج الماجستير في تخصص

التغذية والتصنيع الغذائي في جامعة البلقاء التطبيقية

أهداف البرنامج: يهدف البرنامج إلى:

PO1	اكتساب المزيد من المعارف والمهارات المتقدمة في مجالي علم التغذية والتصنيع الغذائي
PO2	متابعة التطورات الحاصلة في أي مجال من مجالات علوم الغذاء والتغذية وتصنع وتكنولوجيا الاغذية
PO3	تنفيذ البحوث والدراسات العلمية التطبيقية في مجالي علم التغذية والتصنيع الغذائي
PO4	تقديم البرامج المختلفة ذات العلاقة بعلم التغذية والتصنيع الغذائي والتي تخدم المجتمع المحلي.
PO5	إعداد الاستشارات في مجالات في أي مجال من مجالات علوم الغذاء والتغذية وتصنع وتكنولوجيا الاغذية

مخرجات البرنامج:

المعارف	PLO1	اكتساب المهارات الوظيفية والقيادة ومهارات الاتصال وتطبيقاتها في مجالات علم الغذاء و التصنيع و تكنولوجيا الغذاء وتغذية الإنسان. Acquire functional skills, leadership, communication skills and applications in the fields of food science, manufacturing, food technology and human nutrition
	PLO2	الامام بمجالات التخصص المتقدمة لرفد المؤسسات العامة والخاصة محليا واقليميا وعالميا بالخريجين المؤهلين في مجالات علم الغذاء و التصنيع وتكنولوجيا الغذاء وتغذية الإنسان. Knowledge of the advanced fields of specialization to provide public and private institutions locally, regionally and internationally with qualified graduates in the fields of food science, manufacturing, food technology and human nutrition.
	PLO3	اقتان التحليل والبناء واستخدام الأدلة العلمية المتعلقة في مجالات علم الغذاء و التصنيع وتكنولوجيا الغذاء وتغذية الإنسان. The ability to analyze, construct and use scientific evidence in the fields of food science, industrialization, food technology and human nutrition
المهارات	PLO4	تطبيق الابتكار العلمي والقدرة على نقل التطورات والتكنولوجيا في مجالات علم الغذاء و التصنيع وتكنولوجيا الغذاء وتغذية الإنسان. Ability to apply the scientific innovation and transmit developments and technology in the fields of food science, industrialization, food technology and human nutrition
	PLO5	تطبيقات البحث العلمي وتنفيذ المشاريع والدراسات العلمية في مجالات علم الغذاء و التصنيع وتكنولوجيا الغذاء وتغذية الإنسان. Apply scientific research, implement projects and scientific studies in

the fields of food science, manufacturing, food technology and human nutrition.		
ايجاد الحلول العلمية والعملية والتطبيقية للمشاكل التي تواجه القطاع الصناعات الغذائية والتغذية السليمة Finding scientific, practical and applied solutions to the problems facing the food industry and human nutrition	PLO6	
القدرة على تقييم المؤسسات الغذائية وعمليات الإنتاج فيها وتصميم أنظمة السلامة والجودة الغذائية اللازمة لها خلال السلسلة الغذائية وإجراء عمليات التتبع لضمان سلامة وجودة هذه الأغذية The ability to evaluate food sensors and their production processes, design the safety systems and food quality needed during the food chain and conduct tracking system to ensure the safety and quality of these foods	PLO7	الكفايات
استخدام نهج التغذية الوظيفية والتغذية السليمة لتحليل الحالات الخاصة و تشخيص التدخلات الغذائية باستخدام البرامج التغذوية العلمية Use functional nutrition and proper nutrition approaches to analyze special conditions and diagnose food interventions using scientific nutritional programs	PLO8	
القدرة على العمل بروح الفريق و التفاعل مع التخصصات والمؤسسات ذات العلاقة في مجالات علم الغذاء و التصنيع وتكنولوجيا الغذاء وتغذية الإنسان. The ability to work with teamwork and interact with relevant disciplines and institutions in the fields of food science, manufacturing, food technology and human nutrition.	PLO9	

المواءمة بين أهداف ومخرجات برنامج التغذية والتصنيع الغذائي

PO5	PO4	PO3	PO2	PO1	أهداف البرنامج	مخرجات البرنامج
						اكتساب المهارات الوظيفية والقيادة ومهارات الاتصال وتطبيقاتها في مجالات علم الغذاء و التصنيع و تكنولوجيا الغذاء وتغذية الإنسان.
						الامام بمجالات التخصص المتقدمة لرفد المؤسسات العامة والخاصة محليا واقليميا وعالميا بالخريجين المؤهلين في مجالات علم الغذاء و التصنيع وتكنولوجيا الغذاء وتغذية الإنسان.
						اتقان التحليل والبناء واستخدام الأدلة العلمية المتعلقة في مجالات علم الغذاء و التصنيع وتكنولوجيا الغذاء وتغذية الإنسان.
						تطبيق الابتكار العلمي والقدرة على نقل التطورات والتكنولوجيا في مجالات علم الغذاء و التصنيع وتكنولوجيا الغذاء وتغذية الإنسان.
						تطبيقات البحث العلمي وتنفيذ المشاريع والدراسات العلمية في مجالات علم الغذاء و التصنيع وتكنولوجيا الغذاء وتغذية الإنسان.
						ايجاد الحلول العلمية والعملية والتطبيقية للمشاكل التي تواجه القطاع الصناعات الغذائية والتغذية السليمة

PO5	PO4	PO3	PO2	PO1	أهداف البرنامج	مخرجات البرنامج
						القدرة على تقييم المؤسسات الغذائية وعمليات الإنتاج فيها وتصميم أنظمة السلامة والجودة الغذائية اللازمة لها خلال السلسلة الغذائية وإجراء عمليات التتبع لضمان سلامة وجودة هذه الأغذية
						استخدام نهج التغذية الوظيفية والتغذية السليمة لتحليل الحالات الخاصة و تشخيص التدخلات الغذائية باستخدام البرامج التغذوية العلمية
						القدرة على العمل بروح الفريق و التفاعل مع التخصصات والمؤسسات ذات العلاقة في مجالات علم الغذاء و التصنيع وتكنولوجيا الغذاء وتغذية الإنسان.
						اكتساب المهارات الوظيفية والقيادة ومهارات الاتصال وتطبيقاتها في مجالات علم الغذاء و التصنيع وتكنولوجيا الغذاء وتغذية الإنسان.

المواءمة بين المساقات ومخرجات برنامج التغذية والتصنيع الغذائي

PLO9	PLO8	PLO7	PLO6	PLO5	PLO4	PLO3	PLO2	PLO1	مخرجات البرنامج المساق
				X	X	X			الاحصاء الحيوي المتقدم
X	X	X	X	X	X	X	X	X	كيمياء الأغذية المتقدم
					X				الأحياء الدقيقة للأغذية و السموم
X	X	X	X	X	X	X	X	X	المعالجة بالغذاء المتقدم
				X				X	تكنولوجيا الأغذية المتقدم
X	X	X	X	X	X	X	X	X	طرق مخبرية متقدمة في الغذاء والتغذية
	X		X	X	X	X	X		الكيمياء الحيوية للتغذية متقدم
									تكنولوجيا الألبان المتقدم
									تقييم الوضع التغذوي المتقدم
X	X	X	X	X	X		X	X	تطوير المنتجات الغذائية
X	X	X	X	X	X	X	X	X	الفيتامينات والمعادن في التغذية
			X					X	البروتينات في التغذية
				X				X	علم وبائيات التغذية
X	X		X	X	X	X	X	X	التغذية والنشاط البدني
X	X	X	X	X	X	X	X	X	تكنولوجيا تعبئة وتغليف الاغذية متقدم
X	X	X	X	X	X	X	X	X	تطبيقات في التقنيات الحيوية للأغذية

