

٩.٢ مصفوفة المقررات الدراسية لبرنامج دكتوراه التغذية وعلوم الأطعمة مع نواتج التعلم لهيئة ضمان الجودة والاعتماد  
(NARS)

أولاً: ٢.١ المعرفة والفهم

نواتج التعلم لهيئة ضمان الجودة والاعتماد					المقرر	الفرقة
المعارف المتعلقة بآثار ممارسته المهنية على البيئة وطرق تنمية البيئة وصيانتها	مبادئ وأساسيات الجودة في الممارسة المهنية في مجال التخصص	المبادئ الأخلاقية والقانونية للممارسة المهنية في مجال التخصص	أساسيات ومنهجيات وأخلاقيات البحث العلمي وأدواته المختلفة	النظريات والأساسيات والحديث من المعارف في مجال التخصص والمجالات ذات العلاقة		
		√		√	تغذية متقدمة	مقررات الفرقة الاولى
				√	كيمياء حيوية وفسولوجيا الغذاء	
				√	النواحي الصحية والثقافية والاجتماعية في التغذية	
√	√			√	المواد المضافة	
	√			√	تقييم اطعمه	
√				√	تغذية علاجية	
	√		√	√	حلقات بحث ومناقشات	
	√		√	√	الرسالة (بحث)	
√				√	تخطيط وجبات	مقررات الفرقة الثانية
√				√	كيمياء تحليلية واجهزة	
			√	√	احصاء وتحليل تجارب	
√				√	تغذية تطبيقية	
		√		√	السياسة الدولية الغذائية	
√				√	إعداد وتعبئة وتخزين ثمار الخضر والفاكهة	

نواتج التعلم لهيئة ضمان الجودة والاعتماد					المقرر	الفرقة
المعارف المتعلقة بآثار ممارسته المهنية على البيئة وطرق تنمية البيئة وصيانتها	مبادي وأساسيات الجودة في الممارسة المهنية في مجال التخصص	المبادئ الأخلاقية والقانونية للممارسة المهنية في مجال التخصص	أساسيات ومنهجيات وأخلاقيات البحث العلمي وأدواته المختلفة	النظريات والأساسيات والحديث من المعارف في مجال التخصص والمجالات ذات العلاقة		
	√		√	√	حلقات بحث ومناقشات	
	√		√	√	الرسالة (بحث)	

## ثانيا ٢.٢ المهارات الذهنية

نواتج التعلم لهيئة ضمان الجودة والاعتماد									المقرر	الفرقة
الحوار والنقاش المبني على البراهين والأدلة	الابتكار / الإبداع	اتخاذ القرارات المهنية في سياقات مهنية مختلفة	التخطيط لتطوير الأداء في مجال التخصص	تقييم المخاطر في الممارسات المهنية	صياغة أوراق علمية	إجراء دراسات بحثية تضيف الى المعارف	حل المشاكل المتخصصة استنادا على المعطيات المتاحة	تحليل وتقييم المعلومات في مجال التخصص والقياس عليها والاستنباط منها		
√	√								تغذية متقدمة	مقررات الفرقة الاولى
√								√	كيمياء حيوية وفسولوجيا الغذاء	
					√	√	√	√	النواحي الصحية والثقافية والاجتماعية في التغذية	
				√			√	√	المواد المضافة	
√		√	√	√		√	√	√	تقييم اطعمه	
√	√	√	√		√	√	√	√	تغذية علاجية	
√	√	√	√	√	√	√	√	√	حلقات بحث ومناقشات	
√	√	√	√	√	√	√	√	√	الرسالة (بحث)	
√	√	√	√		√	√	√	√	تخطيط وجبات	مقررات الفرقة
√				√	√	√			كيمياء تحليلية واجهزة	

نواتج التعلم لهيئة ضمان الجودة والاعتماد									الفرقة
الحوار والنقاش المبني على البراهين والأدلة	الإبتكار / الإبداع	اتخاذ القرارات المهنية في سياقات مهنية مختلفة	التخطيط لتطوير الأداء في مجال التخصص	تقييم المخاطر في الممارسات المهنية	صياغة أوراق علمية	إجراء دراسات بحثية تضيف الى المعارف	حل المشاكل المتخصصة استنادا على المعطيات المتاحة	تحليل وتقييم المعلومات في مجال التخصص والقياس عليها والاستنباط منها	
√	√	√			√	√	√	√	احصاء وتحليل تجارب
√	√	√	√	√	√	√	√	√	تغذية تطبيقية
√								√	السياسة الدولية الغذائية
								√	إعداد وتعبئة وتخزين ثمار الخضر والفاكهة
√	√	√	√	√	√	√	√	√	حلقات بحث ومناقشات
√	√	√	√	√	√	√	√	√	الرسالة (بحث)

### ثالثا ٣.٢.١ المهارات المهنية والعملية:

نواتج التعلم لهيئة ضمان الجودة والاعتماد					الفرقة
التخطيط لتطوير الممارسة المهنية وتنمية أداء الآخرين	استخدام الوسائل التكنولوجية بما يخدم الممارسة المهنية	تقييم الطرق والأدوات القائمة في مجال التخصص	كتابة وتقييم التقارير المهنية	إتقان المهارت المهنية الأساسية والحديثة في مجال التخصص	
	√			√	تغذية متقدمة
				√	كيمياء حيوية وفسيلوجيا الغذاء
				√	النواحي الصحية والثقافية والاجتماعية في التغذية
√				√	المواد المضافة
√		√	√	√	تقييم اطعمه
√	√	√		√	تغذية علاجية
√	√	√	√	√	حلقات بحث ومناقشات

نواتج التعلم لهيئة ضمان الجودة والاعتماد					المقرر	الفرقة
التخطيط لتطوير الممارسة المهنية وتنمية أداء الآخرين	استخدام الوسائل التكنولوجية بما يخدم الممارسة المهنية	تقييم الطرق والأدوات القائمة في مجال التخصص	كتابة وتقييم التقارير المهنية	إتقان المهارات المهنية الأساسية والحديثة في مجال التخصص		
√	√	√	√	√	الرسالة (بحث)	
<b>مقررات الفرقة الثانية</b>						
√	√		√	√	تخطيط وجبات	
	√	√	√	√	كيمياء تحليلية واجهزة	
√	√		√		احصاء وتحليل تجارب	
√	√	√	√	√	تغذية تطبيقية	
				√	السياسة الدولية الغذائية	
				√	إعداد وتعبئة وتخزين ثمار الخضر والفاكهة	
√	√	√	√	√	حلقات بحث ومناقشات	
√	√	√	√	√	الرسالة (بحث)	

### رابعا ٣.٢.٢ المهارات العامة والمتنقلة:

نواتج التعلم لهيئة ضمان الجودة والاعتماد							المقرر	الفرقة
إدارة اللقاءات العلمية والقدرة على إدارة الوقت	العمل في فريق وقيادة فرق العمل	استخدام المصادر المختلفة للحصول على المعلومات والمعارف	التقييم الذاتي والتعلم المستمر	تعليم الآخرين وتقييم أداءهم	استخدام تكنولوجيا المعلومات بما يخدم الممارسة المهنية	التواصل الفعال بأنواعه المختلفة		
		√			√		تغذية متقدمة	<b>مقررات الفرقة الاولى</b>
		√					كيمياء حيوية وفسولوجيا الغذاء	
		√			√	√	النواحي الصحية والثقافية والاجتماعية في التغذية	
		√			√		المواد المضافة	

		√			√		تقييم اطعمه	
		√	√		√	√	تغذية علاجية	
√	√	√	√	√	√	√	حلقات بحث ومناقشات	
√		√	√		√	√	الرسالة (بحث)	
مقررات الفرقة الثانية								
		√	√		√	√	تخطيط وجبات	
					√		كيمياء تحليلية واجهزة	
		√		√	√		احصاء وتحليل تجارب	
√		√		√	√		تغذية تطبيقية	
		√			√		السياسة الدولية الغذائية	
		√			√		إعداد وتعبئة وتخزين ثمار الخضار والفاكهة	
√	√	√	√	√	√	√	حلقات بحث ومناقشات	
√		√	√		√	√	الرسالة (بحث)	