

## مخرجات تعلم برنامج علوم الأغذية

3. نواتج تعلم البرنامج*	
المعرفة والفهم	
في نهاية البرنامج يجب أن يكون كل طالب قادرا على أن	
1ع	يعرف المصطلحات والمفاهيم والنظريات في مجال العلوم الأساسية.
2ع	يعدد أسس التغذية السليمة والقواعد الواجب توافرها في الغذاء الصحي عند تغذية الفئات المختلفة بدقة.
3ع	يعرف الطرق الصحيحة لإعداد وحفظ الأغذية من الفساد وتحليلها وسلامتها وضبط جودتها
4ع	يعرف التقنيات المختلفة لتصنيع الأغذية.
المهارات	
في نهاية البرنامج يجب أن يكون كل طالب قادرا على أن	
1م	يستخدم المهارات الأساسية في العلوم المختلفة.
2م	يطبق النظريات العلمية الخاصة بتغذية الفئات المختلفة بدقة.
3م	يستخدم الطرق الصحيحة في تصنيع وحفظ الأغذية من الفساد وتحليلها وسلامتها وضبط جودتها.
4م	يطبق التقنيات المختلفة لتصنيع الأغذية بمهارة.
5م	يستخدم مجموعة من الأدوات المتنوعة من التقنيات الرقمية وتقنية المعلومات والاتصال لإجراء البحوث العلمية المرتبطة بقضايا الغذاء والصحة ومناقشة نتائجها بطريقة علمية.
القيم والاستقلالية والمسؤولية	
في نهاية البرنامج يجب أن يكون كل طالب قادرا على	
1ق	قيادة فرق العمل بمرونة وفعالية وتحمل المسؤولية
2ق	التعامل مع المشكلات بكفاءة.
3ق	التمثل بالنزاهة والأخلاقيات المهنية والأكاديمية والمشاركة في إيجاد الحلول البناءة لبعض القضايا المجتمعية

## مخرجات تعلم برنامج علوم الأغذية التي سوف يتم تقييمها من خلال الاختبار

3. نواتج تعلم البرنامج*	
المعرفة والفهم	
في نهاية البرنامج يجب أن يكون كل طالب قادرا على أن	
1ع	يعرف المصطلحات والمفاهيم والنظريات في مجال العلوم الأساسية.
2ع	يعدد أسس التغذية السليمة والقواعد الواجب توافرها في الغذاء الصحي عند تغذية الفئات المختلفة بدقة.
3ع	يعرف الطرق الصحيحة لإعداد وحفظ الأغذية من الفساد وتحليلها وسلامتها وضبط جودتها
4ع	يعرف التقنيات المختلفة لتصنيع الأغذية.
المهارات	
في نهاية البرنامج يجب أن يكون كل طالب قادرا على أن	
1م	يستخدم المهارات الأساسية في العلوم المختلفة.
2م	يطبق النظريات العلمية الخاصة بتغذية الفئات المختلفة بدقة.
3م	يستخدم الطرق الصحيحة في تصنيع وحفظ الأغذية من الفساد وتحليلها وسلامتها وضبط جودتها.
4م	يطبق التقنيات المختلفة لتصنيع الأغذية بمهارة.

- النسبة المؤية للمخرجات التي سوف يتم تقييمها من خلال الاختبار = 70 %